



Texturas crujientes

con Procrunx



Ingredients to reimagine gastronomy



Sosa Ingredients

es líder mundial en la fabricación y distribución de ingredientes de alta calidad para cocina y pastelería.

Su objetivo es hacer de la gastronomía una experiencia cada vez más moderna y apasionante.

Fundada en Cataluña en 1967, Sosa Ingredients ofrece una amplia gama de productos diseñados para satisfacer las necesidades y ambiciones de los chefs en más de 80 países de todo el mundo.

Ingredients to reimagine gastronomy

LEYENDA



Vegetariano



Vegano

Los ingredientes indicados **en letra cursiva y en color** forman parte de la gama de productos Sosa. Puedes incluirlos en tus pedidos o consultar su disponibilidad a tu contacto de referencia.



Ingredients to reimagine gastronomy

Procrunx

40413 (2,5 kg)

Fibra de trigo para obtener tempuras muy crujientes



Dosificación recomendada:
20-30 %

Clean Label
sin aditivos

**Uso en frío
o caliente**

**Texturas
extracrujientes**

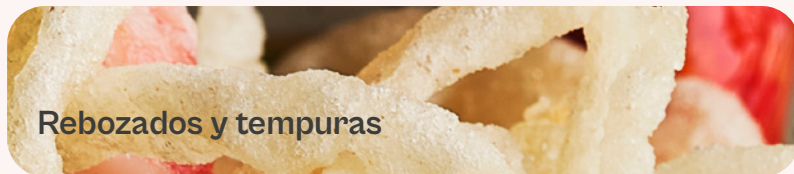
Características

- 1 Gran solubilidad incluso en pH bajo.
- 2 Muy estable a altas temperaturas.
- 3 Muy baja viscosidad al hidratarse.
- 4 Sabor neutro.

Modo de uso

En preparaciones que contengan harina como rebozados y tempuras, bizcochos o galletas, mezclar con la harina a razón de un 20-30 % de Procrunx respecto el peso de la harina (no es recomendable superar el 40 %).
Añadir como agente de carga en elaboraciones a secar como merengues secos, crujientes, etc.

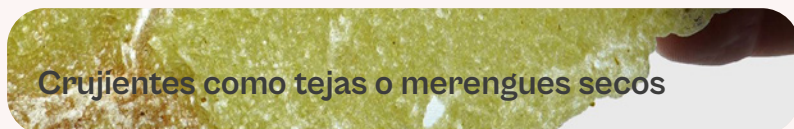
Top Aplicaciones



Rebozados y tempuras



Bizcochos o galletas



Crujientes como tejas o merengues secos

Texturas crujientes con Procrunx



Sablé extracrujiente

<i>Mantequilla 82% Elle&Vire</i>	360 g	42,55%
Azúcar lustre	100 g	11,82%
Azúcar	80 g	9,46%
<i>Flor de sal de Guérande Sosa</i>	6 g	0,71%
<i>Harina de almendra Marcona Sosa</i>	80 g	9,46%
Huevo	135 g	15,96%
<i>Procrunx Sosa</i>	85 g	10,05%

Mezclar los elementos sólidos en la máquina con la pala durante un minuto. Incorporar los huevos y mezclar un minuto más. Incorporar la mantequilla en dados y seguir mezclando hasta que quede una masa homogénea. Reservar.



Merengue seco de azahar y pimienta

Agua.....	100 g	26,32%
Azúcar	120 g	31,58%
<i>Potatowhip Cold Sosa</i>	10 g	2,63%
<i>Trehalosa en polvo Sosa</i>	50 g	13,16%
<i>Procrunx Sosa</i>	40 g	10,53%
<i>Agua de azahar Norohy</i>	50 g	13,16%
Pimienta rosa	10 g	2,63%

Montar el agua y el agua de azahar con el Potatowhip. Cuando esté espumoso, añadir el azúcar, el Procrunx y la trehalosa. Montar todo y escudillar sobre los moldes de silicona. Espolvorear pimienta molida y secar a 100 °C durante 3 o 4 horas.



Texturas crujientes con Procrunx



Obleas crujientes de boletus

Cebolla pochada.....	120 g	7,67%
Boletus.....	200 g	12,79%
Oporto.....	60 g	3,84%
Sal.....	4 g	0,26%
Caldo de pollo.....	1000 g	63,94%
<i>Gelcrem Frío Sosa</i>	40 g	2,56%
<i>Procrunx Sosa</i>	60 g	3,84%
Palomitas.....	80 g	5,12%

Saltear los boletus cortados en trozos regulares con la cebolla pochada durante 5 minutos. Añadir el Oporto y dejar reducir. Verter el caldo y hervir 20 minutos a fuego lento. Triturar y colar para retirar toda la fibra. Una vez frío, añadir el Gelcrem con el Procrunx y triturar durante dos minutos. Extender sobre un tapete de silicona, espolvorear las palomitas rotas por encima y deshidratar a 60 °C hasta que quede crujiente.



Tempura extracrujiente

Harina.....	75 g	34,88%
Agua fría.....	120 g	55,81%
<i>Procrunx Sosa</i>	20 g	9,30%

Mezclar todos los ingredientes en un bol y remover con una varilla. Reservar.





**Ingredients to
reimagine gastronomy**