



Textures croustillantes

avec Procrunx



Ingredients to reimagine gastronomy



Sosa Ingredients

est un leader mondial dans la fabrication et la distribution d'ingrédients premium pour la cuisine et la pâtisserie.

Son objectif est d'engager la gastronomie à être toujours plus moderne et source d'émotions.

Fondé en Catalogne en 1967, Sosa Ingredients propose une large gamme de produits conçus pour répondre aux besoins et aux ambitions des chefs dans plus de 80 pays à travers le monde.

Ingredients to reimagine gastronomy

LÉGENDE



Végétarien



Végan

Les ingrédients indiqués *en italique et en couleur* font partie de la gamme de produits Sosa. Vous pouvez les inclure dans vos commandes ou demander leur disponibilité à votre contact de référence.



Ingredients to reimagine gastronomy

Procrunx

40413 (2,5 kg)

Fibre de blé pour réaliser des tempuras très croustillantes



Dosage:
20-30 %

Clean Label
sans additifs

**Utilisation à
froid ou à chaud**

**Textures extra-
croustillantes**

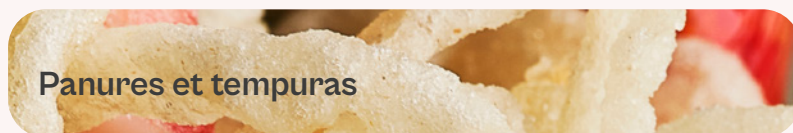
Caractéristiques

- 1 Haute solubilité même à faible pH.
- 2 Grande stabilité à température élevée.
- 3 Très faible viscosité lors de l'hydratation.
- 4 Goût neutre.

Mode d'emploi

Dans les préparations à base de farine comme les panures, les tempuras, les gâteaux ou les biscuits, mélanger à la farine à raison de 20 à 30 % de Procrunx par rapport à la quantité de farine (il n'est pas recommandé de dépasser 40 %). Ajouter comme agent de charge dans les préparations sèches telles que les meringues sèches, les préparations croustillantes, etc.

Principales applications



Textures croustillantes avec Procrunx



Sablé extra-croustillant

| | | |
|--|-------|--------|
| Beurre 82% | 360 g | 42,55% |
| Sucre glace..... | 100 g | 11,82% |
| Sucre..... | 80 g | 9,46% |
| <i>Fleur de sel de Guérande Sosa</i> | 6 g | 0,71% |
| <i>Farine d'amande Marcona Sosa</i> | 80 g | 9,46% |
| Œuf..... | 135 g | 15,96% |
| <i>Procrunx Sosa</i> | 85 g | 10,05% |

Mélanger les ingrédients solides dans le batteur équipé de la feuille pendant une minute. Ajouter les œufs et mélanger encore une minute. Ajouter le beurre coupé en dés et continuer à mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réserver.



Meringue sèche à la fleur d'oranger et au poivre

| | | |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Eau | 100 g | 26,32% |
| Sucre..... | 120 g | 31,58% |
| <i>Potatowhip Cold Sosa</i> | 10 g | 2,63% |
| <i>Tréhalose en poudre Sosa</i> | 50 g | 13,16% |
| <i>Procrunx Sosa</i> | 40 g | 10,53% |
| Eau de fleur d'oranger..... | 50 g | 13,16% |
| Poivre rose | 10 g | 2,63% |

Foisonner l'eau et l'eau de fleur d'oranger avec le Potatowhip. Une fois bien mousseux, ajouter le sucre, le Procrunx et le tréhalose. Foisonner le tout et verser dans les moules en silicone. Saupoudrer de poivre moulu et laisser sécher à 100 °C pendant 3 ou 4 heures.



Textures croustillantes avec Procrunx



Gaufrettes croustillantes aux cèpes

| | | |
|---------------------------------|--------|--------|
| Oignon revenu | 120 g | 7,67% |
| Cèpes (Boletus Edulis)..... | 200 g | 12,79% |
| Porto | 60 g | 3,84% |
| Sel..... | 4 g | 0,26% |
| Bouillon de poule..... | 1000 g | 63,94% |
| <i>Gelcrem Froid Sosa</i> | 40 g | 2,56% |
| <i>Procrunx Sosa</i> | 60 g | 3,84% |
| Pop-corn..... | 80 g | 5,12% |

Faire sauter les cèpes coupés en morceaux réguliers avec l'oignon revenu pendant 5 minutes. Ajouter le Porto et laisser réduire. Verser le bouillon et laisser mijoter pendant 20 minutes à feu doux. Mixer et filtrer afin d'éliminer toutes les fibres. Une fois refroidi, ajouter le Gelcrem avec le Procrunx et mixer pendant deux minutes. Étaler sur un tapis en silicone, parsemer de brisures de pop-corn et déshydrater à 60 °C jusqu'à obtenir une texture croustillante.



Tempura extra-croustillante

| | | |
|----------------------------|-------|--------|
| Farine..... | 75 g | 34,88% |
| Eau froide..... | 120 g | 55,81% |
| <i>Procrunx Sosa</i> | 20 g | 9,30% |

Mélanger tous les ingrédients dans un bol et mélanger à l'aide d'un fouet. Réserver.





**Ingredients to
reimagine gastronomy**