



# QUELLES SONT LES POSSIBILITÉS OFFERTES PAR LA TECHNIQUE DE LA SPHÉRIFICATION ?

ALGINAT / CLORUR / GLUCONOLACTAT



**Sosa Ingredients**

Pol. Ind. Sot d'Aluies - 08180 Moià - Catalunya - Spain

T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)





### Óscar Albiñana

*Expert en innovation*

Cuisinier et pâtissier de formation. Spécialiste en ingrédients techniques.

CAT CAST ENG



### Javier Guillén

*Expert en pâtisserie et en chocolaterie*

Formé en pâtisserie, il domine tous les domaines. En charge de la création de la partie sucrée.

CAST FR ENG IT PORT



### Guillermo Corral

*Coordinateur d'Aula Sosa*

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT

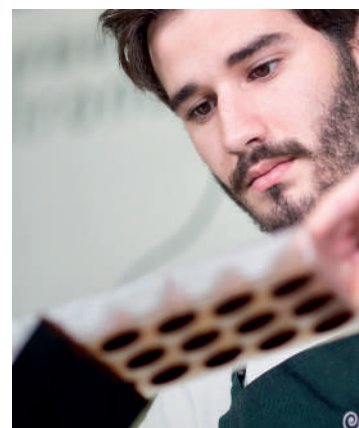


### Eduard Azuaza

*Conseiller technique*

Cuisinier de formation. Spécialiste en cuisine et desserts de restaurant.

CAT CAST FR ENG RUM  
IT



### Jean Siviède

*Conseiller technique*

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

## ALGINAT

Alginat de sodium



Dosage: 5 g/kg

Code	Poids	u/boîte
38467	750 g	6 u

### PROPRIÉTÉS

Gélifiant quand il interagit avec des milieux calciques.

### UTILISATION

Pour la sphérification directe, mélanger avec l'élaboration souhaitée.

Pour la sphérification inverse, mélanger dans le bain d'eau.

### EMPLOI

Tout liquide avec un pH  $\geq 4$  et avec un contenu en eau supérieur à 80% (sphérification directe).

### REMARQUES

Elle agit comme un agent épaississant par elle-même. Utiliser toujours de l'eau minérale pour la sphérification inverse. Dans les milieux gras il présente des problèmes pour se dissoudre. En présence d'alcool elle offre des problèmes en fonction du degré d'alcool et de manque d'eau.

### ÉLABORATIONS

Sphérification directe / Sphérification inversée.



**Allergènes**  
Sans allergènes

*Alginat possède une fonction épaississante et gélifie au contact d'ingrédients riches en calcium. La gélification qui se produit est thermo-irréversible, par conséquent, la préparation reste gélifiée même à des températures élevées.*

## COLORUR

Chlorure de sodium



Dosage: 8-10 g/kg

Code	Poids	u/boîte
38548	750 g	6 u

### PROPRIÉTÉS

Sel de calcium.

### UTILISATION

Mélanger le chlorure avec de l'eau minérale.

### EMPLOI

Bain pour l'élaboration de la sphérification directe.

### ÉLABORATIONS

Sphérification directe.



**Allergènes**  
Sans allergènes

*Clorur est un sel de calcium. Il agit comme agent « séquestrant » et agent de fixation. Dans le cadre de la sphérification, si on emploie la méthode directe, il est utilisé pour déclencher une réaction de l'Alginat et créer la sphère liquide.*

## GLUCONOLACTAT

Gluconate et lactate de calcium



Dosage: 20 g/kg

Code	Poids	u/boîte
38683	500 g	6 u

### PROPRIÉTÉS

Calcium enrichissant.

### UTILISATION

Mélanger avec le produit à enrichir.

### EMPLOI

Mélanges pour des sphérifications inverses pauvres en calcium.

### REMARQUES

Sans aucun goût.

### ÉLABORATIONS

Sphérification inverse.



**Allergènes**  
Sans allergènes

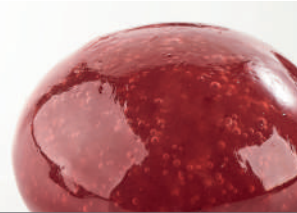
*Gluconolactat est un mélange de deux sels de calcium, idéal pour réaliser la technique de la sphérification inverse, sans apporter aucune saveur à l'aliment préparé.*

## BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 CAVIAR



BASE 2 SPHÈRES THERMOIRRÉVERSIBLES



BASE 3 MULTISPHERIFICATION



BASE 4 SPHÈRES SÈCHES



## BASE 1 CAVIAR



### Caviar de fraise



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de fraises		300	70,92	709,22
	Eau		50	11,82	118,20
	Sirop TPT		50	11,82	118,20
39382	Pâte concentrée de fraises	Sosa	20	4,73	47,28
38467	Alginate	Sosa	1	0,24	2,36
38546	Kit pH	Sosa	2	0,47	4,73
<b>Bain de Clorur</b>					
	<b>Pour 400 g</b>		Total 423		1000

Mixer tous les ingrédients sauf le bain de chlorure pendant 5 minutes. Remplir la Caviar Box et créer le caviar avec le bain de chlorure.

### Tools

Code	Outil	Marque
35673	Caviar Box	100% Chef

**Bain de Clorur**

Code	Ingredient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		1000	99,50	995,02
38548	Clorur	Sosa	5	0,50	4,98
	<b>Pour 1 kg</b>		Total	1005	1000

Mélanger les ingrédients pendant 5 minutes à l'aide d'un mixeur et réserver.

## BASE 2 SPHÈRES THERMOIRRÉVERSIBLES



### Sphérification de cerises

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de cerises		250	15,50	155,04
34353	Sucre (1)	Sosa	50	3,10	31,01
38683	Gluconolactat	Sosa	5	0,31	3,10
38696	Xanthane	Sosa	2,50	0,16	1,55
38467	Alginat	Sosa	5	0,31	3,10
	Eau		1000	62,02	620,16
34353	Sucre (2)	Sosa	150	9,30	93,02
39054	Tréhalose	Sosa	150	9,30	93,02
	<b>Pour 1,6 kg</b>		Total	1612,5	1000

Mélangez très bien l'eau avec l'Alginat, le sucre (2) et le tréhalose pendant 5 minutes. Laissez le bain au réfrigérateur pendant 30 minutes. Mélangez la pulpe de cerise avec le sucre (1), le xanthane et le Gluconolactat. Avec un flacon et la cuillère sphérique, faites une sphère dans le bain d'Alginat. Laissez reposer dans le bain d'Alginat pendant 30 secondes et retirez-le délicatement à l'aide d'une cuillère sphérique. Nettoyez la sphère avec un bain d'eau propre et réservez les sphères dans un bain d'huile avant de les utiliser.

## BASE 3 MULTISPHERIFICATION



### Multisphérification de tomate et burrata



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Sphérification de tomate		100	8,33	83,33
	Sphérification de burrata		100	8,33	83,33
	Bain d'Alginat		1000	83,33	833,33
	Pour 200 g	Total	1200		1000

Sans rincer les sphères, les retirer du bain d'alginate et les placer dans le moule souhaité. Placez-les de manière aléatoire et laissez-les pendant 5 minutes. Démouler.

## Sphérification de tomate

Code	Ingredient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de tomate		250	97,28	972,76
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,78	7,78
38683	Gluconolactat	Sosa	5	1,95	19,46
	<b>Pour 25 unités</b>	Total	1257		1000

Mixer tous les ingrédients pendant 5 minutes, sauf le bain. Créez la sphérification dans le bain d'Alginat.

## Sphérification de burrata

Code	Ingredient	Marque	g	%	g/kg
	Burrata		300	74,63	746,27
	Lait		100	24,88	248,76
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,50	4,98
	<b>Pour 40 unités</b>	Total	402		1000

Mixer tous les ingrédients pendant 5 minutes, sauf le bain. Créez la sphérification dans le bain d'Alginat.

## Bain d'Alginat

Code	Ingredient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		1000	99,50	995,02
37097	Alginat	Sosa	5	0,50	4,98
	<b>Pour 1 L</b>	Total	1005		1000

Mélangez les ingrédients ensemble et mixer pendant 5 minutes. Reserver.

## BASE 4 SPHÈRES SÈCHES



### Sphérification sèche de pruneaux



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Vin rouge		1000	34,11	341,06
37182	Pruneaux	Sosa	400	13,64	136,43
38683	Gluconolactat	Sosa	20	0,68	6,82
37874	Gelespessa	Sosa	12	0,41	4,09
	<b>Bain d'Alginat</b>		1000	34,11	341,06
34353	Sucre	Sosa	500	17,05	170,53
	<b>Pour 1,4 kg</b>		Total 2932		1000

Faire bouillir les prunes avec le vin. Laisser refroidir. Ecraser ce mélange et le passer au chinois. Mixer pendant 5 minutes le reste des ingrédients, sauf le bain. Faire les sphères avec le bain d'Alginat. Laisser sécher les sphères dans du sucre pendant une heure et demie.

### Bain d'Alginat

Code	Ingredient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		1000	99,50	995,02
37097	Alginat	Sosa	5	0,50	4,98
	<b>Pour 1 kg</b>		Total 1005		1000

Mélangez les ingrédients ensemble et mixer pendant 5 minutes. Reserver.

# LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 CAVIAR  
MOJITO À LA FRAISE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Caviar de fraise</b>		80	27,12	271,19
	Citron vert		30	10,17	101,69
	Menthe fraîche		10	3,39	33,90
	Sucre brun		15	5,08	50,85
	Rhum		60	20,34	203,39
	Soda		40	13,56	135,59
	Glaçon pilé		60	20,34	203,39
	<b>Pour 1 unité</b>	Total	295		1000

Découper le citron vert en morceaux et écraser dans un verre avec les feuilles de menthe et le sucre. Ajouter le glaçon pilé, le rhum et le soda. Finir avec le caviar de fraise.

## Caviar de fraise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de fraises		300	70,92	709,22
	Eau		50	11,82	118,20
	Sirof TPT		50	11,82	118,20
39382	Pâte concentrée de fraises	Sosa	20	4,73	47,28
37097	Alginat	Sosa	1	0,24	2,36
38546	Kit pH	Sosa	2	0,47	4,73
<b>Bain de Clorur</b>					
	Pour 400 g	Total	423		1000

Mixer tous les ingrédients sauf le bain de Clorur pendant 5 minutes. Remplir la Caviar Box et créer le caviar avec le bain de Clorur.

## Tools

Code	Outil	Marque
35673	Caviar Box	100% Chef

## Bain de Clorur

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		1000	99,50	995,02
38548	Clorur	Sosa	5	0,50	4,98
	Pour 1 kg	Total	1005		1000

Mélanger les ingrédients pendant 5 minutes à l'aide d'un mixeur et réserver.

BASE 2 SPHÈRES THERMOIRRÉVERSIBLES  
**CLAFOUTIS DE CERISES**



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Pâte sablée</b>		400	29,30	293,04
	<b>Pâte clafoutis</b>		600	43,96	439,56
	<b>Sphérification de cerises</b>		200	14,65	146,52
38489	Sucre glace	Sosa	15	1,10	10,99
	Cerises fraîches		150	10,99	109,89
	<b>Pour 4 unités</b>	Total	1365		1000

Foncer la pâte sablée dans des cercles à tarte de 16 cm de diamètre. Cuire à blanc 15 minutes à 170 °C et laisser refroidir. Verser l'appareil à clafoutis et déposer 5 sphères de cerises dans la masse. Cuire à 160 °C 15 minutes de plus. Refroidir et décorer avec sucre glace et quelques cerises fraîches.

## Pâte sablée

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Farine commune		125	45,45	454,55
	Beurre 82%		75	27,27	272,73
38489	Sucre glace	Sosa	50	18,18	181,82
34371	Œufs entiers	Sosa	25	9,09	90,91
	<b>Pour 275 g</b>	Total	275		1000

Sabler la farine, le sucre glace et le beurre. Ajouter les œufs. Fraser avec une corne 2 fois en étalant fortement la pâte contre le plan de travail. Former en boule, filmer et réserver 1 heure au frais.

## Pâte clafoutis

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		800	43,48	434,78
	Lait		200	10,87	108,70
	Œufs		400	21,74	217,39
34353	Sucre	Sosa	180	9,78	97,83
	Ruhm		20	1,09	10,87
	Cointreau		20	1,09	10,87
	Farine T45		220	11,96	119,57
	Sel		qs		
	<b>Pour 1840 g</b>	Total	1840		1000

Mixer tous les ingrédients dans un robot pendant 3 minutes.

## Sphérification de cerises

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de cerises		250	15,50	155,04
34353	Sucre (1)	Sosa	50	3,10	31,01
38683	Gluconolactat	Sosa	5	0,31	3,10
38696	Xanthane	Sosa	2,50	0,16	1,55
38467	Alginate	Sosa	5	0,31	3,10
	Eau		1000	62,02	620,16
34353	Sucre (2)	Sosa	150	9,30	93,02
39054	Tréhalose	Sosa	150	9,30	93,02
	<b>Pour 1,6 kg</b>	Total	1612,5		1000

Mélangez très bien l'eau avec l'Alginate, le sucre (2) et le tréhalose pendant 5 minutes. Laissez le bain au réfrigérateur pendant 30 minutes. Mélangez la pulpe de cerise avec le sucre (1), le xanthane et le Gluconolactat. Avec un flacon et la cuillère sphérique, faites une sphère dans le bain d'Alginate. Laissez reposer dans le bain d'Alginate pendant 30 secondes et retirez-le délicatement à l'aide d'une cuillère sphérique. Nettoyez la sphère avec un bain d'eau propre et réservez les sphères dans un bain d'huile avant de les utiliser.

BASE 3 MULTISPHERIFICATION  
TOAST À L'OLIVE NOIRE, TOMATE ET BURRATA



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Sablé olive noire		40	18,18	181,82
	Multispérification de tomate et burrata		160	72,73	727,27
	Gel de basilic		16	7,27	72,73
	Basilic frais		4	1,82	18,18
	<b>Pour 4 unités</b>		Total 220		1000

Disposer la multispérification sur le biscuit. Ajoutez quelques points de gel de basilic et une pousse de basilic frais.

## Sablé olive noire

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Beurre		80	20,30	203,05
	Parmesan		90	22,84	228,43
37732	Pâte de tomate	Culinary Journey	10	2,54	25,38
36883	Poudre d'amande marcona	Sosa	70	17,77	177,66
	Farine de force		90	22,84	228,43
	Sel		3	0,76	7,61
38935	Paprika fumé	Sosa	1	0,25	2,54
38771	Maltodextrine	Sosa	10	2,54	25,38
38025	Farine d'olive noire	Sosa	30	7,61	76,14
39045	Encre de seiche liophylisée	Sosa	10	2,54	25,38
	<b>Pour 350 g</b>	Total	394		1000

Mélangez la maltodextrine, la farine et le reste séparément. Une fois mélangés, travaillez-les ensemble pour former une pâte homogène. Roulez entre deux papiers de cuisson sur une épaisseur de 2 mm. Découpez des biscuits à l'aide d'un moule. Placez-les entre deux tapis de silicone perforés et faites-les cuire au four à 145 °C pendant 13 minutes.

## Multisphérification de tomate et burrata

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	<b>Sphérification de tomate</b>		80	50	500
	<b>Sphérification de burrata</b>		80	50	500
	<b>Pour 160 g</b>	Total	160		1000

Sans rincer les sphères, les retirer du bain d'Alginat et les placer dans le moule souhaité. Placez-les de manière aléatoire et laissez-les pendant 5 minutes. Démouler.

## Sphérification de tomate

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de tomate		250	19,89	198,89
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,16	1,59
38683	Gluconolactat	Sosa	5	0,40	3,98
	<b>Bain d'Alginat</b>		1000	79,55	795,54
	<b>Pour 250 g</b>	Total	1257		1000

Mixer tous les ingrédients pendant 5 minutes, sauf le bain. Créez la sphérification dans le bain d'Alginat. Rincer à l'eau minérale.

## Sphérification de burrata

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Burrata		300	21,40	213,98
	Lait		100	7,13	71,33
37874	Gelespessa		2	0,14	1,43
	<b>Bain d'Alginat</b>		1000	71,33	713,27
	<b>Pour 400 g</b>	Total	1420		1000

Mélangez les ingrédients ensemble et mixer pendant 5 minutes. Reserver.

## Bain d'Alginat

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		1000	99,50	995,02
37097	Alginat	Sosa	5	0,50	4,98
	<b>Pour 1 L</b>	Total	1005		1000

Mélangez les ingrédients ensemble et mixer pendant 5 minutes. Reserver.

## Gel de basilic

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Basilic frais		30	187,50	1875
	Eau		200	1250	12500
38674	Gelcrem Froid	Sosa	20	125	1250
	Sel		2	12,50	125
	<b>Pour 16 g</b>	Total	16		1000

Blanchir le basilic et le passer sous l'eau froide. Mixer avec l'eau et passer au tamis. Mélanger avec le reste d'ingrédients et mixer deux minutes.

BASE 4 SPHÈRES SÈCHES  
POULET AUX PRUNEAUX



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Poulet à basse température</b>		90	64,29	642,86
	<b>Sauce poulet</b>		10	7,14	71,43
	<b>Sphérification sèche de pruneaux</b>		10	7,14	71,43
	Épinards frais		20	14,29	142,86
36985	Pignons	Sosa	5	3,57	35,71
	Huile d'olive		3	2,14	21,43
	Sel		1	0,71	7,14
	Poivre		1	0,71	7,14
	<b>Pour 1 portion</b>	Total	140		1000

Faire tomber les épinards, ajouter les pignons et lier avec la sauce. Dresser au centre du plat. Y ajouter deux tranches de poulet préalablement marqué à la poêle pour le rendre croustillant. Ajouter sel, poivre et un trait d'huile d'olive. Terminer avec les sphères de pruneaux et 2 pouces d'épinards fraîches.

## Poulet à basse température

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Cuisse de poulet		500	97,09	970,87
	Sel		10	1,94	19,42
	Poivre		5	0,97	9,71
	<b>Pour 500 g</b>	Total	515		1000

Désosser et bien assaisonner les cuisses de poulet. Rouler en ballotine et mettre en sac sous vide. Cuire une heure à 64 °C au four vapeur.

## Sauce poulet

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		200	44,94	449,44
37695	Sauce Teriyaki	Culinary Journey	200	44,94	449,44
38673	Gelcrem Hot	Sosa	15	3,37	33,71
37258	Fond de poulet	Culinary Journey	30	6,74	67,42
	<b>Pour 440 g</b>	Total	445		1000

Mélanger tous les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

## Sphérification sèche de pruneaux

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Vin rouge		1000	34,11	341,06
37182	Pruneaux	Sosa	400	13,64	136,43
38683	Gluconolactat	Sosa	20	0,68	6,82
37874	Gelespessa	Sosa	12	0,41	4,09
	<b>Bain d'alginate</b>		1000	34,11	341,06
34353	Sucre	Sosa	500	17,05	170,53
	<b>Pour 1,4 kg</b>	Total	2932		1000

Faire bouillir les pruneaux avec le vin. Laisser refroidir. Ecraser ce mélange et le passer au chinois. Mixer pendant 5 minutes le reste des ingrédients, sauf le bain. Faire les sphères avec le bain d'Alginat. Laisser sécher les sphères dans du sucre pendant une heure et demie.

**Bain d'Alginat**

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		1000	99,50	995,02
37097	Alginat	Sosa	5	0,50	4,98
	<b>Pour 1 kg</b>	Total	1005		1000

Mélangez les ingrédients ensemble et mixer pendant 5 minutes. Reserver.