



Ingredients to reimagine gastronomy

Ricettario  
**Flaxfiber**

**Fibra di lino 100 % origine vegetale  
senza additivi**

# indice



**05**

**Flaxfiber**  
proposta dei  
nostri chef



**24**

**Ricetta bonus**  
By Disfrutar

# Flaxfiber

TEXTURIZZANTE VERSATILE: ADDENSANTE - STABILIZZANTE -  
EMULSIONANTE 100 % FIBRA DI LINO



42151

## Applicazioni salate

Salse e zuppe acquose  
Creme calde e fredde  
Salse emulsionate  
Bevande



## Applicazioni dolci

Salse e coulis  
Gelati e sorbetti  
Mousse e meringhe





# La versione più salata di Flaxifiber

In un ristorante, alcune texture sono indispensabili. L'emulsione, l'addensamento e la stabilizzazione sono tecniche fondamentali in gastronomia, utilizzate in un'ampia varietà di preparazioni come salse, creme e zuppe.

Queste tecniche sono essenziali per ottenere consistenze e texture perfette. Pertanto, abbiamo creato questo ricettario con l'obiettivo di ispirare i nostri clienti e mostrare loro nuovi modi per incorporare Flaxfiber nelle loro creazioni culinarie.

Il team di DISFRUTAR, noto per il suo approccio innovativo e la costante ricerca della perfezione, ha dimostrato l'efficacia tecnica di Flaxfiber in un'ampia varietà di applicazioni, confermando che si tratta di un ingrediente rivoluzionario per l'alta cucina.

In questo ricettario proponiamo la ricetta della meringa al burro noisette à la meunière.

# I nostri tecnici

---



## **Guillermo Corral**

Con oltre 10 anni di esperienza come consulente tecnico, Guillermo padroneggia sia l'arte della pasticceria che quella della cucina salata, grazie al suo ampio background culinario.



## **Jean Sivieude**

Jean si è appassionato alla gastronomia fin dalla più tenera età. Ha conseguito una laurea scientifica prima di intraprendere una formazione specializzata come pasticcere e cioccolatiere, come pasticcere e cioccolatiere.



## **Edu Azuaza**

Fin da piccolo, Edu è stato instradato alle arti culinarie da chef rinomati in diverse cucine. La sua versatilità come chef si è sviluppata in vari settori della ristorazione.



## **Albert Jofre**

Dopo essersi formato come pasticcere con Eric Ortuño, Albert ha costruito una solida carriera in alcune delle migliori pasticcerie di Barcellona.





Zuppetta di cipolle  
tostate con **FLAXFIBER**



# Zuppetta di cipolle tostate con uova in camicia e parmigiano

## Preparazione principale

1 PORZIONE

### Zuppetta di

<b>cipolle tostate</b> .....	200 g	70,92 %
Pane tostato .....	20 g	7,09 %
<b>Uovo in camicia</b> .....	50 g	17,73 %
Scaglie di parmigiano.....	10 g	3,55 %
Erba cipollina tritata .....	2 g	0,71 %

Disporre l'uovo in camicia caldo sopra il pane tostato in un piatto profondo. Versare la zuppa calda. Completare con le scaglie di parmigiano e l'erba cipollina tritata.

**Totali**..... **282 g** **100 %**

### Uovo in camicia

Dimensione dell'uovo fresco M.....	300 g	36,36 %
Acqua .....	500 g	60,61 %
Aceto .....	20 g	2,42 %
Sale.....	5 g	0,61 %

Far bollire le uova in acqua a temperatura controllata a 65 °C per 30 minuti. Raffreddare in acqua ghiacciata. Riscaldare l'acqua della ricetta con aceto e sale a 60 °C. Sgusciare le uova e metterle nell'acqua calda per rigenerarle.

**Totali**..... **825 g** **100 %**

### Zuppa di cipolle tostate testurizzate

<b>Zuppa di cipolle tostate</b> .....	1 kg	98,81 %
Flaxfiber 42151 .....	1 g	0,10 %
Umami di vegetale.....	1 g	0,10 %
Zucchero .....	8 g	0,79 %
Sale.....	2 g	0,20 %

Frullare con il mixer elettrico per 30 secondi per mescolare bene tutti gli ingredienti. Filtrare.

**Totali**..... **1012 g** **100 %**

### Zuppa di cipolle tostate

Cipolla bianca.....	1 kg	43,86 %
Olio d'oliva delicato .....	80 g	3,51 %
Acqua minerale.....	1,2 kg	52,63 %

Sbucciare e tagliare la cipolla. Dividerla in 2 parti. Tagliare una parte in quarti e tostarla in forno (180 °C - 40'). Tagliare il resto della cipolla a julienne e saltarla in padella con l'olio fino a farla caramellare leggermente (non troppo scura). Aggiungere la cipolla tostata e l'acqua. Far bollire a fuoco molto basso per 40 minuti e scolare.

**Totali**..... **2280 g** **100 %**



Latte di tigre al frutto della  
passione emulsionato con  
**FLAXFIBER**



# Vongole in ceviche con frutto della passione

---

## Preparazione principale

1 PORZIONE (200 G)

### Latte di tigre

<b>al frutto della passione</b> .....	80 g	26,36 %
Vongola grande .....	200 g	65,90 %
Mais liofilizzato .....	2 g	0,66 %
<b>Cipolla rossa sottaceto</b> .....	15 g	4,94 %
Germogli di coriandolo .....	1 g	0,33 %
Sedano tagliato a brunoise .....	5 g	1,65 %
Lime grattugiato .....	0,5 g	0,16 %

Aprire le vongole al vivo e scartare i gusci. Disporre le vongole sgusciate in modo circolare sul piatto. Disporre gli ingredienti in modo casuale. Completare il piatto aggiungendo il latte di tigre al frutto della passione.

**Totali** ..... **303,50 g**    **100 %**

### Latte di tigre con frutto della passione

Polpa di frutto della passione		
Adamance .....	60 g	24,39 %
Latte di tigre .....	170 g	69,11 %
Olio di girasole .....	10 g	4,07 %
Pasta concentrata di frutto della passione 39383 .....	5 g	2,03 %
Flaxfiber 42151 .....	0,5 g	0,20 %
Sale .....	0,5 g	0,20 %

Frullare il composto con un mixer elettrico per 30 secondi per ottenere un'emulsione adeguata.

**Totali** ..... **246 g**    **100 %**

### Cipolla rossa sottaceto

Cipolla rossa, tagliata a julienne .....	60 g	24,19 %
Acqua minerale .....	100 g	40,32 %
Aceto di mela .....	60 g	24,19 %
Sale .....	8 g	3,23 %
Zucchero .....	20 g	8,06 %

Mescolare lo zucchero e il sale con l'acqua e sciogliere scaldando a 60 °C. Aggiungere l'aceto e la cipolla tagliata a julienne e lasciare raffreddare. Mettere in un sacchetto di plastica adatto alle macchine per il sottovuoto. Confezionare sottovuoto al 100%.

Raffreddare per almeno 1 ora prima dell'uso.

**Totali** ..... **248 g**    **100 %**



Gazpacho di barbabietola  
e lamponi addensato  
con **FLAXFIBER**

# GAZPACHO

## di barbabietola e lamponi

---

### Preparazione principale

1 PORZIONE

#### Gazpacho di

<b>barbabietola e lamponi</b> .....	180 g	90 %
Lamponi naturali .....	15 g	7,50 %
Foglie di aneto fresco.....	2 g	1,0 %
Germogli di bietola rossa.....	1 g	0,5 %
Barbabietola liofilizzata a fettine .....	2 g	1,0 %

Disporre il gazpacho freddo in un piatto fondo. Disporre i lamponi, i germogli di aneto, i germogli di bietola rossa e la barbabietola liofilizzata. Servire.

**Totale**..... **200 g**    **100 %**

#### Gazpacho di barbabietola e lamponi

Acqua minerale.....	300 g	29,99 %
Polpa di lampone Adamance .....	500 g	49,98 %
Barbabietola lessa.....	120 g	11,99 %
Peperone rosso .....	15 g	1,50 %
Aceto di Jerez.....	20 g	2 %
Olio d'oliva.....	40 g	4 %
Flaxfiber 42151 .....	0,5 g	0,05 %
Sale fino.....	5 g	0,50 %

Frullare tutti gli ingredienti, tranne l'olio e il Flaxfiber, fino a ottenere una consistenza cremosa perfettamente fine. Aggiungere l'olio e il Flaxfiber ed emulsionare il tutto, salare.

**Totale**..... **1000,50 g**    **100 %**



Olandaise allo yuzu senza  
uova emulsionata con  
**FLAXFIBER**



# ASPARAGO BIANCO

## Con salsa olandese

---

### Preparazione principale

1 PORZIONE

Olandese allo yuzu senza uova .....	60 g	31,91 %
Asparagi Bianchi in scatola .....	120 g	63,83 %
Germogli di shiso viola e verde.....	1 g	0,53 %
Alga nori tagliata a julienne .....	2 g	1,06 %
Copeaux di limone 37785.....	2 g	1,0 %

Tagliare gli asparagi in 3 porzioni ciascuno. Spalmare ogni pezzo con l'olandese e distribuire gli altri ingredienti in modo casuale.

**Totali..... 188 g 100 %**

### Olandese allo yuzu (senza uova)

Acqua minerale.....	100 g	39,06 %
Polpa Yuzu Adamance .....	50 g	19,53 %
Flaxfiber 42151 .....	5 g	1,95 %
Burro chiarificato.....	100 g	39,06 %
Sale.....	1 g	0,39 %

Versare l'acqua, il succo di yuzu, il Flaxfiber e il sale in una ciotola. Frullare con un mixer elettrico fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere gradualmente il burro chiarificato a circa 40 °C emulsionando costantemente con la frusta elettrica. Mettere da parte a temperatura tiepida (tra 25 e 35 °C) per evitare che il burro si solidifichi.

**Totali..... 256 g 100 %**



Pilpil di peperoni  
piquillo arrostiti addensato  
con **FLAXFIBER**



# BACCALÀ CONFIT

## Con salsa pilpil di peperoni della varietà piquillo arrostiti

### Preparazione principale

1 RACIÓ

Lombo di baccalà dissalato.....	150 g	42,61 %
Peperoni della varietà piquillo in conserva .....	40 g	11,36 %
<b>Pilpil di peperoni piquillo</b> .....	60 g	17,05 %
Erba cipollina.....	2 g	0,57 %
Olio extravergine d'oliva .....	100 g	28,41 %
<b>Totale</b> .....	<b>352 g</b>	<b>100 %</b>

Versare l'olio d'oliva in una casseruola e scaldarlo a 70 °C. Mettere il baccalà nell'olio caldo e cuocere per 5 minuti. Scolare il baccalà e conservare l'olio (può essere utilizzato per cuocere altro baccalà). A parte, scaldare una padella con un po' d'olio del baccalà confit e rosolare i peperoni da entrambi i lati fino a farli leggermente caramellare. Disporre i peperoni piquillo alla base del piatto. Disporre sopra il baccalà confit e condire con la salsa Pilpil ai peperoni riscaldata a 50 °C. Completare il piatto con erba cipollina fresca.

### Pilpil peperoni piquillo

<b>Fondo di cottura di peperoni piquillo</b> .....	200 g	78,13 %
Olio d'oliva vergine.....	50 g	19,53 %
Flaxfiber 42151 .....	5 g	1,95 %
Sale.....	1 g	0,39 %
<b>Totale</b> .....	<b>256 g</b>	<b>100 %</b>

Frullare il succo di peperone piquillo con la Flaxfiber e il sale fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere l'olio d'oliva poco alla volta emulsionando con la frusta elettrica. Conservare in frigorifero.

### Fondo di cottura dei peperoni piquillo

Jugo de cocción de pimientos asados .....	160 g	66,67 %
Pimientos piquillo asados en conserva.....	80 g	33,33 %
<b>Totale</b> .....	<b>240 g</b>	<b>100 %</b>

Schiacciare i peperoni in scatola con il doppio del peso del succo di cottura dei peperoni stessi, utilizzando un mixer elettrico. Filtrare.



Crema di funghi  
addensata con  
**FLAXFIBER**



# CREMA CALDA di funghi e nocciole

---

## Preparazione principale

1 RACIÓN

Crema di funghi e nocciole .....	200 g	76,92%
Porcino fresco ( <i>Boletus edulis</i> ).....	40 g	15,38%
Nocciole tostate.....	10 g	3,85%
Olio d'oliva vergine.....	10 g	3,85%
<b>Totale</b> .....	<b>260 g</b>	<b>100%</b>

Versare la crema calda in un piatto fondo. Tagliare il porcino a metà nel senso della lunghezza e saltarlo in padella con olio d'oliva. Disporre metà del porcino nella crema. Completare il piatto con nocciole tostate e qualche goccia di olio di cottura del porcino.

## Crema di funghi e nocciole

Crema di funghi <i>Boletus edulis</i> .....	900 g	89,91%
Pasta di nocciole tostate 36854.....	100 g	9,99%
Flaxfiber 42151 .....	1 g	0,10%
<b>Totale</b> .....	<b>1001g</b>	<b>100%</b>

Frullare tutti gli ingredienti con un mixer elettrico per 1 minuto per ottenere un'emulsione adeguata.

## Crema di funghi (*Boletus Edulis*)

Olio d'oliva delicato .....	20 g	1,55%
Porcini ( <i>Boletus edulis</i> ).....	400 g	30,91%
Cipollotto.....	50 g	3,86%
Patata Monalisa .....	130 g	10,05%
Acqua minerale.....	350 g	27,05%
Panna 35% MG.....	300 g	23,18%
Sale.....	3 g	0,23%
Pepe nero .....	1 g	0,08%
Brandy .....	40 g	3,09%
<b>Totale</b> .....	<b>1294 g</b>	<b>100%</b>

Soffriggere il cipollotto nell'olio. Quando il cipollotto è leggermente caramellato, aggiungere i porcini e continuare la cottura fino a leggera doratura. Far evaporare il brandy e lasciare che l'alcol si riduca. Aggiungere l'acqua e la panna e cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Salare e pepare. Frullare con un mixer elettrico fino a ottenere una crema omogenea. Filtrare.



Vichyssoise thai  
addensata con  
**FLAXFIBER**

# VICHYSOISE THAI

## Con porri arrostiti

### Preparazione principale

3 PORZIONI

Vichyssoise thai.....	250 g	81,17%
Porro saltato.....	50 g	16,23%
Scaglie di cocco disidratato.....	5 g	1,62%
Buccia di lime.....	1 g	0,32%
Olio di sesamo.....	2 g	0,65%
<b>Totali.....</b>	<b>308 g</b>	<b>100 %</b>

Disporre la vichyssoise fredda in un piatto profondo.  
Disporre al centro i porri saltati. Completare con scaglie di cocco, scorza di lime e olio di sesamo.

### Porro saltato

Porro.....	200 g	90,83%
Burro.....	20 g	9,08%
Sale.....	0.2 g	0,10%
<b>Totali.....</b>	<b>220,20 g</b>	<b>100 %</b>

Mondare e tagliare le foglie del porro. Conservare la parte bianca e scartare i primi 2 strati. Cuocere a vapore fino a leggera cottura. Tagliare a fettine di 1 cm Scaldare il burro in una padella e soffriggere il porro da entrambi i lati fino a doratura. Salare e mettere da parte.

### Vichyssoise thai

Vichyssoise thai base.....	1000 g	99,70%
Flaxfiber 42151.....	2 g	0,20%
Sale.....	1 g	0,10%
<b>Totali.....</b>	<b>1003 g</b>	<b>100 %</b>

Frullare il composto per 1 minuto con un mixer elettrico per ottenere un'emulsione e un addensamento adeguati.

### Vichyssoise thai base

Olio d'oliva.....	20 g	1,98%
Burro.....	50 g	1,98%
Porro.....	150 g	14,81%
Cipollotto.....	50 g	4,94%
Zenzero fresco.....	15 g	1,48%
Aglio.....	5 g	0,49%
Patata Monnalisa.....	150 g	14,81%
Acqua minerale.....	300 g	29,63%
Latte di cocco.....	300 g	29,63%
Hoja de lima kaffir.....	0,5 g	0,05%
Lemon grass.....	2 g	0,20%
<b>Totali.....</b>	<b>1012,50 g</b>	<b>100 %</b>

Scaldare l'olio e il burro in una casseruola e soffriggere il cipollotto e il porro tagliati a mirepoix. È importante soffriggere a fuoco basso in modo che si cuocia senza arrivare a doratura (bianco). Aggiungere l'aglio e lo zenzero tritati. Continuare a soffriggere per altri 5 minuti. Aggiungere la patata tagliata a mirepoix e l'acqua e il latte di cocco, le foglie di lime kaffir e il lemon grass. Cuocere per 10 minuti, finché la patata non è cotta. Rimuovere le foglie di lime kaffir e il lemon grass e schiacciare con un mixer elettrico. Scolare e mettere da parte.



Crema di cocco  
e pistacchio addensata  
con **FLAXFIBER**



# CREMA DI Cocco e pistacchio

---

## Preparazione principale

---

Liquore al cocco (Malibu) .....	450 g	44,66 %
Pasta pura di pistacchio 44132 .....	200 g	19,85 %
Panna 35% MG .....	80 g	7,94 %
Rum concentrato Luxardo .....	70 g	6,95 %
Sale .....	6 g	0,6 %
Zucchero .....	1 g	0,10 %
Acqua minerale .....	200 g	19,85 %
Aroma Pistacchio 38276 .....	0,12 g	0,01 %
Flaxfiber 42151 .....	0,40 g	0,04 %
<b>Totali</b> .....	<b>1007,52 g</b>	<b>100 %</b>

Frullare il composto con un mixer elettrico per 1 minuto fino a ottenere un'emulsione adeguata. Servire ben freddo in un bicchiere con ghiaccio.





# Ricetta bonus

*:Dis fru tur*

# Meringa al burro Noisette à la meunière x Disfrutar

---

## Ingredienti per 4 persone

---

### Burro Noisette

---

Burro .....400 g

1. Sciogliere il burro in una padella a base larga.
2. Scaldare a 150 °C per 30 minuti, senza mescolare.
3. Togliere dal fuoco, recuperare tutta la parte rosolata e versare senza filtrare in una ciotola a raffreddare.

### Meringa di burro noisette

---

Acqua minerale.....200 g

Albuwhip 38461 ..... 40 g

Flaxfiber 42151..... 4 g

Burro noisette (elab. ant.).....300 g

1. Unire l'acqua con l'Albuwhip e la Flaxfiber e frullare con una frusta elettrica fino ad eliminare i grumi. Conservare in frigorifero per un'ora per consentire al composto di idratarsi correttamente. In uno sbattitore, sbattere con una frusta fino a ottenere una meringa a neve.
2. Aggiungere il burro a 45 °C a filo fino ad amalgamarlo bene, senza sbattere troppo.
3. Togliere dallo sbattitore e mescolare con movimenti avvolgenti con la paletta.
4. Versare in una sac à poche e mettere da parte a temperatura ambiente in modo che il burro non si indurisca.

### Salsa al burro meunière

---

Burro noisette (elab. ant.)..... 50 g

Succo di limone ..... 30 g

Sale

1. Scaldare il burro per farlo sciogliere.
2. Aggiungere il limone a gocce mentre si emulsiona.
3. Assaggiare e aggiustare di sale.
4. Tenere in caldo.

Disfrutar



### Uovo nero Ocoo

---

5 uova fresche..... 65g

1. Cuocere le uova nell'Ocoo con il programma "uovo nero" per 7 ore.
2. Controllare la cottura al momento di estrarre le uova, se necessario, prolungare di altre 3 ore.

### Succo di limone nero

---

Succo di limone .....300g

1. Mettere il succo in un sacchetto sottovuoto e sigillare completamente.
2. Conservare a 60 °C per 50 giorni. Dovrebbe avere una consistenza caramellosa.
3. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.

### Filetti di acciuga

---

Acciughe salate..... 4 u  
Olio extravergine d'oliva ..... 100g

1. Dissalare le acciughe in acqua fredda per 8 minuti. Toglietele e farle scolare su un telo da cucina.
2. Separare i due lombi con l'aiuto di un dente e rimuovere le lische sia dalla pancia che dal dorso del filetto.
3. Tagliare i filetti di acciuga in pezzi di 0,5 cm di larghezza. Avremo bisogno di 4 pezzi per persona.
4. Ricoprire i pezzi di acciuga con olio d'oliva vergine e conservare in frigorifero.

**:Dis frutar**

## Dadini di limone

---

Limoni..... 2 u

1. Sbucciare i limoni nella polpa. Rimuovere la buccia e l'albedo con l'utensile apposito.
2. Separare gli spicchi di limone, assicurandosi che siano privi di albedo e di semi.
3. Tagliare gli spicchi di limone in piccoli cubetti di 0,3 cm per lato. Sono necessari 30 dadini di limone.
4. Conservare in frigorifero.

## Altro

---

Sale nero indiano

capperi..... 8 u

Lime nero marocchino essiccato

Fiocchi di sale

Tuorlo d'uovo pastorizzato..... 4 g

## Finitura e presentazione

---

1. Preparare il piatto con un cucchiaino da dessert di sale nero indiano.
2. Versare la meringa con la sac à poche (9 g) a sinistra del centro del piatto. Disegnare una goccia con un cucchiaino, portandola fino al bordo del piatto.
3. Al centro della goccia, posizionare la porzione di uovo nero (1/4 tagliato nel senso della lunghezza).
4. Disporre sopra la meringa 2 capperi, 2 pezzi di acciughe e 2 cubetti di limone.
5. Aggiungere un punto di succo di limone nero a un'estremità della meringa.
6. Terminare con un gocciolo (1 g) di tuorlo d'uovo pastorizzato distribuito sulla parte superiore della meringa, mezzo cucchiaino (4 g) di burro meunière e scorza di lime nero, creando una linea attraverso il piatto, perpendicolare alla meringa.

**:)is frutar**

Ecco il video della ricetta

---



:)is fru t'ur



**Ingredients to  
reimagine gastronomy**

**Sosa Ingredients**

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain

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

