



# COMMENT SUBSTITUER LE BLANC D'ŒUF PAR DU GOÛT ?

ALBUWHIP



**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

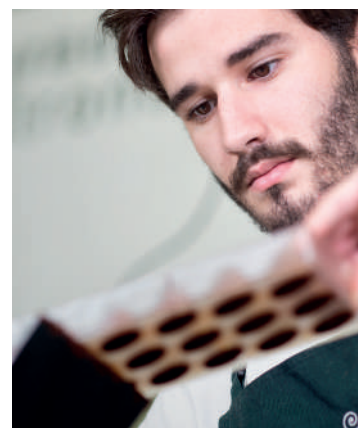


### Eduard Azuaza

*Conseiller technique*

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

CAT CAST FR ENG RUM  
IT



### Jean Siviéude

*Conseiller technique*

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

## BASES DÉVELOPPÉES

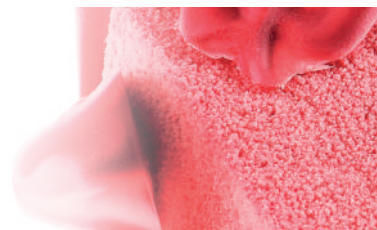
BASE 1 MERINGUE



BASE 2 BISCUIT



BASE 3 MOUSSE



BASE 4 MACARON



## ALBUWHIP

Albumine d'œuf en poudre



Dosage: 8/10 %

Code	Poids	u/boîte
38461	500 g	6 u

### PROPRIÉTÉS

Effet montant, émulsifiant et coagulant. Remplace le blanc d'œuf.

### UTILISATION

Mélanger à froid dans la base liquide sans matière grasse et disperser en agitant fortement. Pour obtenir un effet montant uniforme et stable, il est préférable de le faire avec un batteur électrique. Améliore les caractéristiques du montant si le produit est hydraté pendant 24 heures avant de le faire monter.

### EMPLOI

Tout liquide aqueux quel que soit le pH (pulpes de fruits et légumes, milkshakes, bouillons dégraissés, eaux aromatisées.) Dans les liquides contenant des enzymes, ces dernières désactivent le pouvoir montant et il est nécessaire de les réactiver par la chaleur (70 °C) avant d'incorporer l'Albuwhip.

### REMARQUES

Capacité de rétention d'air élevée, jusqu'à 60 %.

Capacité coagulante à partir de 57 °C.

25 % de plus de capacité montante et 5 fois plus stable que le blanc d'œuf frais.

### ÉLABORATIONS

Meringues, gâteaux éponge, pâtes fouettées, macarons, guimauves, mousses, soufflés, écumes...

### AVANTAGES DU PRODUIT

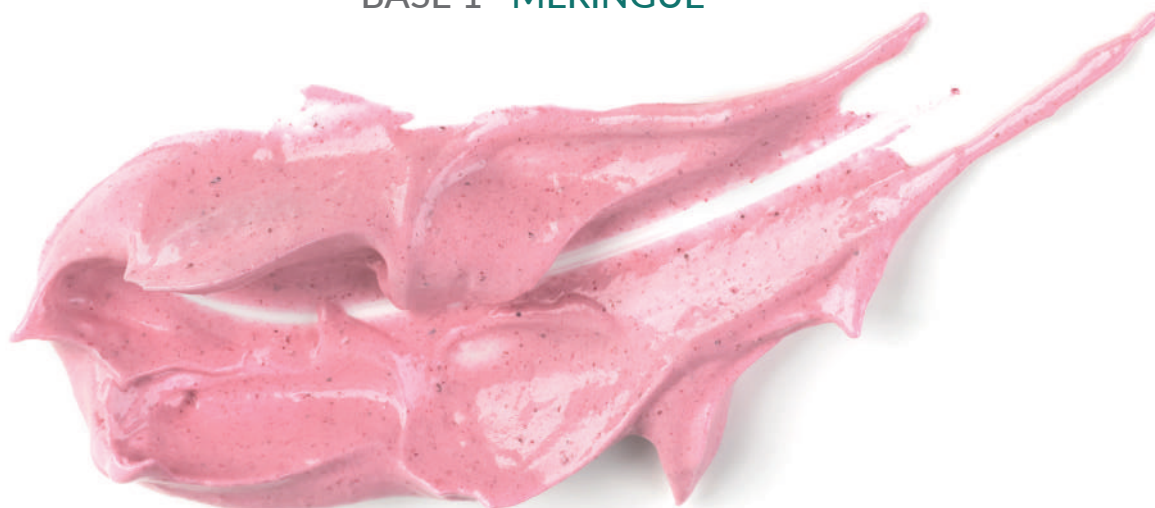
- 5 fois plus de stabilité que le blanc d'œuf frais.
- 60% de rétention d'air. 25% de capacité montante en plus que le blanc d'œuf frais.
- Possibilité de remplacer l'eau de blanc d'œuf par des liquides donnant de la saveur.
- Il fonctionne dans la gamme élevée de pH.
- Capacité coagulante à partir de 57 °C.



Allergènes  
Œuf

*L'Albuwhip est de l'albumine d'œuf en poudre. Une protéine qui nous permet de monter tout liquide aqueux de manière stable, en substituant l'eau du blanc d'œuf par du goût en multipliant ainsi par 10 de goût de nos préparations pâtisseries.*

## BASE 1 MERINGUE



### Meringue de cassis

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Cassis en purée		120	37,27	372,67
	Eau		35	10,87	108,70
38461	Albuwhip	Sosa	16	4,97	49,69
34353	Sucre	Sosa	120	37,27	372,67
39054	Tréhalose en poudre	Sosa	30	9,32	93,17
37085	Acide citrique en poudre	Sosa	1	0,31	3,11
	<b>Pour 322 g</b>		Total 322		1000

Mélanger l'Albuwhip avec l'acide citrique et la purée de cassis. Monter. Ajoutez le sucre et le tréhalose en trois fois comme une meringue française. Placer sur un tapis de silicone comme souhaitée et déshydrater à 50 °C pendant 6 heures.

## BASE 2 BISCUIT



### Biscuit cuillère au fruit de la passion

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de fruit de la passion		240	29,27	292,68
34353	Sucre	Sosa	160	19,51	195,12
38461	Albuwhip	Sosa	30	3,66	36,59
39054	Tréhalose en poudre	Sosa	40	4,88	48,78
	Jaune d'œuf		150	18,29	182,93
37117	Baking Powder Std	Sosa	10	1,22	12,20
	Farine T45		150	18,29	182,93
38470	Amidon de maïs	Sosa	40	4,88	48,78
38489	Sucre glace	Sosa	qs		
	<b>Pour 820 g</b>		Total 820		1000

Mixer la purée de passion et l'Albuwhip. Monter dans le robot vitesse 3. Mélanger les sucres et les ajouter en 3 fois. À part mélanger les reste des solides et les jaunes. Incorporer ce mélange délicatement à la meringue. Dresser les biscuit cuillères. Cuire pendant 6 minutes à 180 °C.

## BASE 3 MOUSSE



### Mousse à la framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Pure à la framboise		500	61,80	618,05
38461	Albuwhip	Sosa	35	4,33	43,26
38734	Instangel	Sosa	24	2,97	29,67
34353	Sucre	Sosa	50	6,18	61,80
	Crème 35%		200	24,72	247,22
	<b>Pour 800 g</b>		Total 809		1000

Mélanger la pure à la framboise avec l'Albuwhip et l'Instangel et mixer. Monter à l'aide d'un robot de cuisine jusque à obtenir une texture meringue. À part mélanger la crème avec le sucre et monter. Combiner les deux élaboration.

## BASE 4 MACARON



### Macaron à l'orange

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38489	Sucre glace	Sosa	500	23,81	238,07
37333	Farine d'amande extra fine	Sosa	500	23,81	238,07
	Eau (1)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (1)	Sosa	15	0,71	7,14
34353	Sucre	Sosa	500	23,81	238,07
	Eau (2)		220	10,48	104,75
	Eau (3)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (2)	Sosa	15	0,71	7,14
37898	Colorant Food Colour orange	Sosa	10	0,48	4,76
38281	Arôme d'orange	Sosa	0,20	0,01	0,10
	<b>Pour 2 kg</b>	Total	2100,2		1000

Mixer la poudre d'amande extra raffinée et le sucre glace ainsi que le colorant dans un robot ménager. Mélanger ensuite l'eau et l'Albuwhip (1) jusqu'à dissolution complète. Ajouter ce mélange à la farine d'amande et au sucre glace et mélanger le tout à l'aide de la feuille du batteur. De l'autre côté, mélanger l'eau (3) et l'Albuwhip (2) et fouetter dans le robot à l'aide du fouet. A côté de cette préparation, mélangez le sucre semoule et l'eau (2) et portez à 118 °C. Une fois la meringue fouettée et le sirop à 118 °C, verser le sirop petit à petit dans la meringue et continuer à mélanger à vitesse moyenne. Une fois la meringue à environ 50 °C, ajoutez l'arôme, retirez de la machine et mélangez à la main avec la première la préparation jusqu'à ce que le mélange soit parfait. Après avoir poché les macarons, tapotez le plateau afin de libérer l'air qui se trouve dans la pâte. Par conséquent, leur volume va diminuer. Si de l'air était laissé à l'intérieur des macarons, ceux-ci deviendraient creux lors de la cuisson. Laissez-les refroidir à température ambiante pendant 20 minutes environ pour qu'ils sèchent à l'intérieur et pour éviter que les coquilles ne se fissurent pendant la cuisson à cause de l'humidité. Ils seront prêts à être cuits lorsque notre doigt ne collera pas à la pâte en la touchant. Cuire à 155 °C dans un four sans ventilation ou le moins possible, événements ouverts, pendant 10 minutes environ.

# LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 MERINGUE  
PAVLOVA CASSIS ET FRUITS ROUGES



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Meringue de cassis</b>		322	39,41	394,12
	<b>Gel de framboise</b>		80	9,79	97,92
	Crème 35%		200	24,48	244,80
37235	Extrait naturel de vanille	Sosa	15	1,84	18,36
37241	Fruits rouges Fruit&Sauce	Sosa	80	9,79	97,92
	Framboise		30	3,67	36,72
	Myrtilles		30	3,67	36,72
	Mures		30	3,67	36,72
	Menthe		10	1,22	12,24
34353	Sucre	Sosa	10	1,22	12,24
39054	Tréhalose	Sosa	10	1,22	12,24
	<b>Pour 1000 g</b>	Total	817		1000

Mixer la crème, le sucre et la vanille puis monter pour obtenir une chantilly. Remplir la pavlova de chantilly et décorer en disposant quelques fruits rouges et feuilles de menthe.

### Meringue de cassis

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Cassis en purée		120	37,27	372,67
	Eau		35	10,87	108,70
38461	Albuwhip	Sosa	16	4,97	49,69
34353	Sucre	Sosa	120	37,27	372,67
39054	Tréhalose en poudre	Sosa	30	9,32	93,17
37085	Acide citrique en poudre	Sosa	1	0,31	3,11
	<b>Pour 322 g</b>	Total	322		1000

Mélangez l'Albuwhip avec l'acide citrique, la purée de cassis et monter. Ajoutez le sucre et le tréhalose en trois fois comme une meringue française. Placer sur un toile de cuisson comme souhaitée et déshydrater à 50 °C pendant 6 heures.

### Gel de framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de framboise		400	72,07	720,72
	Sirop TPT		100	18,02	180,18
	Jus de citron		30	5,41	54,05
38674	Gelcrem Froid	Sosa	25	4,50	45,05
	<b>Pour 550 g</b>	Total	555		1000

Mixer tous les ingrédients à l'aide d'un blender pendant 3 minutes et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Après ce temps, mixer à nouveau pendant 1 minute pour éviter tout grumeau et obtenir ainsi une texture très fine et brillante. Mettre dans une poche à douille et réserver.

BASE 2 BISCUIT  
CHARLOTTE AU FRUIT DE LA PASSION



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Biscuit cuillère au fruit de la passion</b>		120	31,17	311,69
	<b>Bavaise au fruit de la passion</b>		220	57,14	571,43
37460	Confiture concentrée de fruit de la passion	Sosa	35	9,09	90,91
38489	Sucre glace	Sosa	10	2,60	25,97
	<b>Pour 385 g</b>	Total	385		1000

Disposer les biscuits cuillère autour d'un cercle avec un disque à la base. Remplir avec la bavaise et congeler. Saupoudrer de sucre glace autour de la charlotte sur les biscuits. Remplir le dessus de confiture concentrée de fruit de la passion.

### Biscuit cuillère au fruit de la passion

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de fruit de la passion		240	29,27	292,68
34353	Sucre	Sosa	160	19,51	195,12
38461	Albuwhip	Sosa	30	3,66	36,59
39054	Tréhalose en poudre	Sosa	40	4,88	48,78
	Jaune d'œuf		150	18,29	182,93
37117	Baking Powder Std	Sosa	10	1,22	12,20
	Farine T45		150	18,29	182,93
38470	Amidon de maïs	Sosa	40	4,88	48,78
38489	Sucre glace	Sosa	qs		
	<b>Pour 820 g</b>		<b>Total 820</b>		<b>1000</b>

Mixer la purée de passion et l'Albuwhip. Monter dans le robot vitesse 3. Mélanger les sucres et les ajouter en 3 fois. À part mélanger les reste des solides et les jaunes. Incorporer ce mélange délicatement à la meringue. Dresser les biscuit cuillères. Cuire à 180 °C pendant 6 minutes.

### Bavaroise au fruit de la passion

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait entier		200	20,14	201,41
34353	Sucre	Sosa	100	10,07	100,70
	Purée de fruit de la passion		170	17,12	171,20
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,70	7,05
	Crème 35%		422	42,50	424,97
	Huile de tournesol		20	2,01	20,14
38689	Gomme de guar	Sosa	2	0,20	2,01
	<b>Masse de gélatine</b>		<b>72</b>	<b>7,25</b>	<b>72,51</b>
	<b>Pour 990 g</b>		<b>Total 993</b>		<b>1000</b>

Mélanger le Natur Emul avec l'huile. Chauffer le lait avec le sucre et la gomme de guar. Ajouter la masse de gélatine et mélanger. Ajouter le purée de fruit et mixer avec un mixeur plongeur. À 28 °C ajouter la crème semi-monté délicatement. Utiliser.

**Masse de gélatine**

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38670	Gélatine bovine en poudre	Sosa	10	16,67	166,67
	Eau		50	83,33	833,33
	<b>Pour 60 g</b>	Total	60		1000

Mélanger la gélatine et l'eau. Laisser hydrater 30 minutes au réfrigérateur. Faire fondre la masse au bain marie ou au micro-ondes et disposer à nouveau au réfrigérateur jusqu'à son usage.

BASE 3 MOUSSE  
CUBE FRAMBOISE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Sablé framboise</b>		45	7,14	71,43
	<b>Mousse à la framboise</b>		85	13,49	134,92
	Beurre de cacao		200	31,75	317,46
19999	Couverture Inspiration framboise	Valrhona	300	47,62	476,19
	<b>Pour 1 unité</b>	Total	630		1000

Fondre le beurre de cacao et le chocolat à 40 °C. Mixer et passer au pistolet compresseur sur la mousse congelée pour donner un effet velour. Déposer le cube sur le sablé et décorer avec quelques plumes de chocolat framboise.

### Sablé framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38489	Sucre glace	Sosa	100	8,62	86,21
39054	Tréhalose en poudre	Sosa	60	5,17	51,72
	Œuf		100	8,62	86,21
37345	Farine d'amande	Sosa	50	4,31	43,10
	Beurre 82%		320	27,59	275,86
	Farine T45		460	39,66	396,55
38771	Maltodextrine	Sosa	30	2,59	25,86
37855	Framboises lyophilisées en poudre	Sosa	40	3,45	34,48
	<b>Pour 1160 g</b>	Total	1160		1000

Mélanger les solides au beurre. Sabler. Ajouter l'œuf et fraser. Étaler entre deux toiles de cuisson sur 3 mm d'épaisseur. Cuire à 140 °C pendant 12 minutes.

### Mousse à la framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée à la framboise		500	63,78	637,76
38461	Albuwhip	Sosa	35	4,46	44,64
38734	Instangel	Sosa	24	3,06	30,61
34353	Sucre	Sosa	25	3,19	31,89
	Crème 35%		200	25,51	255,10
	<b>Pour 784 g</b>	Total	784		1000

Mélanger la pure à la framboise avec l'Albuwhip et l'Instangel et mixer. Monter à l'aide d'un Kenwood jusque à obtenir une texture meringue. A part mélanger la crème avec le sucre et monter. Combiner les deux élaboration.

BASE 4 MACARON

MACARON A L'ORANGE ET CHOCOLAT AU LAIT



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Ganache chocolat au lait</b>		22	35,20	352
37480	Orange confite en dés	Sosa	0,50	0,80	8
	<b>Base macaron</b>		30	48	480
	<b>Pâte de fruit à l'orange</b>		10	16	160
	<b>Pour 62,5 g</b>	Total	62,5		1000

Garnir les macarons d'un cercle de ganache et d'un point de pâte de fruit au centre.  
Refermer les macarons et décorer avec un cube d'orange confite sur le côté.

### Ganache chocolat au lait

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème Excellence 35%		430	29,66	296,55
37309	Glucose liquide 60 DE	Sosa	95	6,55	65,52
	Beurre 82%		825	56,90	568,97
	Chocolat au lait 40%		100	6,90	68,97
	<b>Pour 1450 g</b>	Total	1450		1000

Faire bouillir la crème et le glucose. Verser sur le reste des ingrédients. Créer une belle émulsion avec un mixeur plongeant. À 40 °C ajouter le beurre et mixer bien.

### Pâte de fruit à l'orange

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38446	Acide tartrique	Sosa	6	0,44	4,36
	Eau		6	0,44	4,36
34353	Sucre (1)	Sosa	60	4,36	43,64
38900	Pectine Slow Set	Sosa	13	0,95	9,45
	Jus d'orange		550	40	400
34353	Sucre (2)	Sosa	600	43,64	436,36
37305	Glucose liquide 40 DE	Sosa	140	10,18	101,82
	<b>Pour 1375 g</b>	Total	1375		1000

Mélanger sucre (1) et pectine. Chauffer le jus d'orange jusqu'à 40 °C. Ajouter petit à petit et en remuant avec le fouet, le mélange de sucre et pectine. Porter à ébullition. Ajouter en 2 fois le sucre (2). Après ajouter la glucose. Porter le tout à 105 °C. Mélanger l'acide tartarique et l'eau. Ajouter la solution d'acide et verser dans les moules désirées. Laisser 24 heures avant de découper.

## Base macaron

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38489	Sucre glace	Sosa	500	23,81	238,07
37333	Farine d'amande extra fine	Sosa	500	23,81	238,07
	Eau (1)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (1)	Sosa	15	0,71	7,14
34353	Sucre	Sosa	500	23,81	238,07
	Eau (2)		220	10,48	104,75
	Eau (3)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (2)	Sosa	15	0,71	7,14
37898	Colorant Food Colour orange	Sosa	10	0,48	4,76
38281	Arôme d'orange	Sosa	0,20	0,01	0,10
	<b>Pour 2 kg</b>	Total	2100,2		1000

Mixer la poudre d'amande extra raffinée et le sucre glace ainsi que le colorant dans un robot ménager. Mélanger ensuite l'eau et l'Albuwhip jusqu'à dissolution complète. Ajouter ce mélange à la farine d'amande et au sucre glace et mélanger le tout à l'aide de la feuille du batteur. De l'autre côté, mélanger l'eau (3) et l'Albuwhip (2) et fouetter dans le robot à l'aide du fouet. A côté de cette préparation, mélanger le sucre glace et l'eau (2) et portez à 118 °C. Une fois la meringue fouettée et le sirop à 118 °C, verser le sirop petit à petit dans la meringue et continuer à mélanger à vitesse moyenne. Une fois la meringue à environ 50 °C, ajouter l'arôme, retirer de la machine et mélanger à la main avec la première la préparation jusqu'à ce que le mélange soit parfait. Après avoir poché les macarons, tapotez le plateau afin de libérer l'air qui se trouve dans la pâte. Par conséquent, leur volume va diminuer. Si de l'air était laissé à l'intérieur des macarons, ceux-ci deviendraient creux lors de la cuisson. Laissez-les refroidir à température ambiante pendant 20 minutes environ pour qu'ils sèchent à l'intérieur et pour éviter que les coquilles ne se fissurent pendant la cuisson à cause de l'humidité. Ils seront prêts à être cuits lorsque notre doigt ne collera pas à la pâte en la touchant. Cuire à 155 °C dans un four sans ventilation ou le moins possible, événements ouverts, pendant 10 minutes environ.