



# COME SOSTITUIRE L'ACQUA DELL'ALBUME CON IL SAPORE?

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

*Esperto di innovazione*

Cuoco e pasticcere di formazione. Specialista in ingredienti tecnici.

CAT CAST ENG



### Javier Guillén

*Esperto di pasticceria e cioccolateria*

Forte di una formazione in pasticceria, ne padroneggia tutti i rami. Responsabile della creazione della parte dolce.

CAST FR ENG IT PORT



### Guillermo Corral

*Coordinatore di Aula Sosa*

Cuoco e pasticcere di formazione multidisciplinare.

CAT CAST FR ENG IT



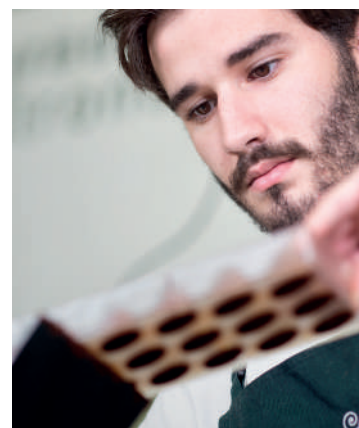
### Eduard Azuaza

*Consulente tecnico*

Cuoco di formazione. Specialista in cucina e dessert da ristorante.

CAT CAST FR ENG RUM

IT



### Jean Siviude

*Consulente tecnico*

Pasticcere di formazione. Specialista in cioccolateria e pasticceria.

CAST FR ENG DE

## BASI SVILUPPATE

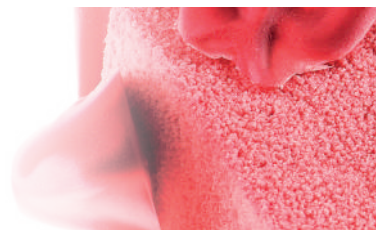
BASE 1 MERINGA



BASE 2 PAN DI SPAGNA



BASE 3 MOUSSE



BASE 4 MACARON



## ALBUWHIP

Albume d'uovo in polvere



Dosaggio: 8/10%

Codice	Peso	pz/scatola
38461	500 g	6 pz.

### PROPRIETÀ

Effetto montante, emulsionante e coagulante. Sostituto dell'albume.

### MODO D'USO

Mescolare a freddo nella base liquida priva di contenuto grasso e amalgamare agitando con forza. Per montare in modo uniforme e stabile, è bene utilizzare uno sbattitore automatico a fruste. Migliora le caratteristiche montanti idratando il prodotto per 24 ore prima che venga montato.

### APPLICAZIONE

Qualsiasi liquido acquoso indipendentemente dal suo pH (polpe di frutta e verdura, frullati, brodi sgrassati, acque aromatizzate). Nei liquidi che contengono enzimi, questi ultimi disattivano il potere montante; è quindi necessario scaldare il liquido (70°C) prima di incorporare l'Albuwhip.

### OSSERVAZIONI

Elevata capacità di ritenzione dell'aria, fino al 60%.

Capacità coagulante a partire da 57°C.

25% in più di capacità montante e 5 volte più stabile dell'albume fresco.

### UTILIZZO

Meringhe, biscotti, impasti frullati, macaron, marshmallow, mousse, soufflé, spume...

### VANTAGGI DEL PRODOTTO

- Stabilità 5 volte superiore rispetto all'albume fresco.
- 60% di ritenzione dell'aria. Capacità montante superiore del 25% rispetto all'albume fresco.
- Sostituzione dell'acqua dell'albume con liquidi che danno sapore.
- Funzionalità ad alto pH.
- Capacità coagulante a partire da 57°C.



**Allergeni**  
Uovo

*Albuwhip è una proteina che ci permette di montare qualsiasi liquido acquoso in modo stabile sostituendo l'acqua dell'albume dell'uovo con sapore e decuplicando quest'ultimo nelle nostre preparazioni pasticcere.*

## BASE 1 MERINGA



### Meringa di ribes nero

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di ribes nero		120	37,27	372,67
	Acqua		35	10,87	108,70
38461	Albuwhip	Sosa	16	4,97	49,69
34353	Zucchero	Sosa	120	37,27	372,67
39054	Trealosio	Sosa	30	9,32	93,17
37085	Acido citrico	Sosa	1	0,31	3,11
	<b>Per 322 g</b>	Totale	322		1000

Mescolare l'Albuwhip con l'acido citrico e la purea di ribes nero. Montare. Aggiungere lo zucchero e il trealosio in tre parti, come per una meringa francese. Disporre su un tappetino di silicone della forma desiderata e disidratare a 50°C per 6 ore.

## BASE 2 PAN DI SPAGNA



### Savoardi al frutto della passione

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di frutto della passione		240	29,27	292,68
34353	Zucchero	Sosa	160	19,51	195,12
38461	Albuwhip	Sosa	30	3,66	36,59
39054	Trealosio	Sosa	40	4,88	48,78
	Tuorli		150	18,29	182,93
37117	Baking Powder Std	Sosa	10	1,22	12,20
	Farina per pasta frolla		150	18,29	182,93
38470	Amido di mais	Sosa	40	4,88	48,78
38489	Zucchero a velo	Sosa	qs		
	<b>Per 820 g</b>	Totale	820		1000

Mescolare la purea e l'Albuwhip con un frullatore. Montare il composto con lo sbattitore a velocità 3. Mescolare gli zuccheri e aggiungerli in tre volte, come per una meringa francese. Versare lentamente i tuorli sulla meringa e mescolare bene. A parte, mescolare il resto dei solidi con i tuorli e aggiungere il composto alla meringa con movimenti circolari dal basso verso l'alto fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere il composto porzionandolo a forma di savoardi su una teglia con carta da forno e cuocere a 180°C per 6 minuti.

## BASE 3 MOUSSE



### Mousse di lamponi

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di lampone		500	61,80	618,05
38461	Albuwhip	Sosa	35	4,33	43,26
38734	Instangel	Sosa	24	2,97	29,67
34353	Zucchero	Sosa	50	6,18	61,80
	Panna da montare 35,1%		200	24,72	247,22
	<b>Per 800 g</b>	Totale	809		1000

Tritare la polpa di lampone con l'Albuwhip e l'Instangel. Montare finché non diventa molto spugnoso (come se fosse una meringa). A parte, montare lo zucchero con la panna fino a ottenere una consistenza semi montata. Unire la panna alla meringa ottenuta in precedenza. Distribuire negli stampi desiderati e congelare. Sformare e lasciare scongelare prima di servire.

## BASE 4 MACARON



### Macaron all'arancia

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
38489	Zucchero a velo	Sosa	500	23,81	238,07
37333	Farina di mandorle extra fine	Sosa	500	23,81	238,07
	Acqua (1)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (1)	Sosa	15	0,71	7,14
34353	Zucchero	Sosa	500	23,81	238,07
	Acqua (2)		220	10,48	104,75
	Acqua (3)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (2)	Sosa	15	0,71	7,14
37898	Food Colour arancione	Sosa	10	0,48	4,76
38281	Aroma di arancia	Sosa	0,20	0,01	0,10
	<b>Per 2 kg</b>	Totale	2100,2		1000

Mescolare la farina di mandorle, lo zucchero a velo e il colorante con un robot da cucina. A parte, mescolare l'acqua (2) con l'Albuwhip (1) e tritare. Versare la miscela nel primo composto per realizzare il marzapane. Mescolare, quindi, l'acqua (3) con l'Albuwhip (2) e montare fino a ottenere una meringa. Preparare uno sciroppo con acqua (2) e zucchero a 118°C e versare nella meringa. Continuare a montare fino a raggiungere i 50°C circa. Aggiungere l'aroma, unire delicatamente al marzapane e versare in una tasca con bocchetta. Porzionare i macaron su un tappetino di silicone, lasciare asciugare per 20 minuti a temperatura ambiente e cuocere in forno a 155°C per 10 minuti.

# LE PROPOSTE DEI NOSTRI TECNICI

BASE 1 MERINGA  
PAVLOVA DI RIBES NERO E FRUTTI ROSSI



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	<b>Meringa di ribes nero</b>		322	31,45	314,45
	Panna 35%		200	19,53	195,31
37235	Estratto di vaniglia Bourbon	Sosa	12	1,17	11,72
36846	Fruit&Sauce di ribes nero	Sosa	120	11,72	117,19
	Lamponi		100	9,77	97,66
	Mirtilli		100	9,77	97,66
	More		100	9,77	97,66
	Menta		10	0,98	9,77
34353	Zucchero	Sosa	60	5,86	58,59
	<b>Per 1 pezzo</b>	Totale	1024		1000

Mescolare la panna con l'estratto di vaniglia e lo zucchero e montare fino a ottenere una panna montata. Riempire la pavlova con la panna montata e decorare con i frutti rossi freschi, i ribes neri e qualche foglia di menta in modo casuale.

**Meringa di ribes nero**

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di ribes nero		120	37,27	372,67
	Acqua		35	10,87	108,70
38461	Albuwhip	Sosa	16	4,97	49,69
34353	Zucchero	Sosa	120	37,27	372,67
39054	Trealosio	Sosa	30	9,32	93,17
37085	Acido citrico	Sosa	1	0,31	3,11
	<b>Per 322 g</b>	Totale	322		1000

Mescolare l'Albuwhip con l'acido citrico e la purea di ribes nero. Montare. Aggiungere lo zucchero e il trealosio in tre parti, come per una meringa francese. Posizionare su un tappetino da forno della forma desiderata e disidratare a 50°C per 6 ore.

BASE 2 PAN DI SPAGNA  
CHARLOTTE DI FRUTTO DELLA PASSIONE



**Charlotte di frutto della passione**

Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	<b>Savoardi al frutto della passione</b>		120	31,17	311,69
	<b>Bavarese di frutto della passione</b>		220	57,14	571,43
37460	Marmellata di frutto della passione	Sosa	35	9,09	90,91
38489	Zucchero a velo	Sosa	10	2,60	25,97
	<b>Per 385 g</b>	Totale	385		1000

Disporre i savoiardi intorno a un cerchio metallico e alla base. Riempire con la bavarese e congelare. Spolverare di zucchero a velo tutt'intorno alla charlotte e terminare coprendo con marmellata di frutto della passione.

### Savoardi al frutto della passione

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di frutto della passione		240	29,27	292,68
34353	Zucchero	Sosa	160	19,51	195,12
38461	Albuwhip	Sosa	30	3,66	36,59
39054	Trealosio	Sosa	40	4,88	48,78
	Tuorli		150	18,29	182,93
37117	Baking Powder Std	Sosa	10	1,22	12,20
	Farina per pasta frolla		150	18,29	182,93
38470	Amido di mais	Sosa	40	4,88	48,78
38489	Zucchero a velo	Sosa	qs		
	<b>Per 820 g</b>		Total 820		1000

Mescolare la purea e l'Albuwhip con un frullatore. Montare la miscela con l'impastatrice a velocità 3. Mescolare gli zuccheri e aggiungerli in tre volte, come per una meringa francese. Versare lentamente i tuorli sulla meringa e mescolare bene. A parte, mescolare il resto dei solidi con il tuorlo e aggiungere alla meringa con movimenti circolari dal basso verso l'alto fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere il composto porzionandolo a forma di savoiardi su una teglia con carta da forno e cuocere a 180°C per 6 minuti.

### Bavarese di frutto della passione

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Latte		200	20,14	201,41
34353	Zucchero	Sosa	100	10,07	100,70
	Polpa di frutto della passione		170	17,12	171,20
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,70	7,05
	Panna 35%		422	42,50	424,97
	Olio di girasole		20	2,01	20,14
38689	Gomma di guar	Sosa	2	0,20	2,01
	<b>Massa di gelatina</b>		72	7,25	72,51
	<b>Per 990 g</b>	Totale	993		1000

Mescolare l'olio di girasole e il Natur Emul. Scaldare il latte, lo zucchero e la gomma di guar. Aggiungere la massa di gelatina e tritare. Aggiungere alla purea di frutta e tritare nuovamente. Quando il composto raggiunge i 28°C, aggiungere delicatamente la panna semi montata. Utilizzare.

### Massa di gelatina

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
38670	Gelatina bovina in polvere (220 Bloom)	Sosa	10	16,67	166,67
	Acqua		50	83,33	833,33
	<b>Per 60 g</b>	Totale	60		1000

Mescolare la gelatina e l'acqua. Lasciare idratare per 30 minuti in frigorifero. Far sciogliere a bagnomaria o in forno a microonde e conservare in frigorifero fino all'uso.

BASE 3 MOUSSE  
CUBO DI LAMPONE



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	<b>Sablé al lampone</b>		45	7,14	71,43
	<b>Mousse di lamponi</b>		85	13,49	134,92
	Burro di cacao		200	31,75	317,46
19999	Copertura Inspiration lampone	Valrhona	300	47,62	476,19
	<b>Per 1 pezzo</b>	Totale	630		1000

Far fondere il burro di cacao con la copertura Inspiration lampone a 40°C e applicare sulla mousse congelata con un compressore per ottenere un effetto vellutato. Disporre il cubo sul biscotto e decorare con piume di cioccolato Inspiration lampone.

### Sablé al lampone

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
38489	Zucchero a velo	Sosa	100	8,62	86,21
39054	Trealosio	Sosa	60	5,17	51,72
	Uovo pastorizzato		100	8,62	86,21
37345	Farina di mandorle	Sosa	50	4,31	43,10
	Burro 82%		320	27,59	275,86
	Farina per pasta frolla		460	39,66	396,55
38771	Maltodestrina	Sosa	30	2,59	25,86
37855	Lampone liofilizzato in polvere	Sosa	40	3,45	34,48
	<b>Per 1160 g</b>	Totale	1160		1000

Aggiungere il burro freddo a dadini sugli ingredienti solidi precedentemente mescolati. Completare aggiungendo le uova, rendere l'impasto omogeneo e realizzare lamelle di 3 mm di spessore tra due fogli chitarra. Riempire lo stampo e posizionarlo su un tappetino in silicone microforato. Cuocere a 140°C per 12 minuti.

### Mousse di lamponi

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di lampone		500	63,78	637,76
38461	Albuwhip	Sosa	35	4,46	44,64
38734	Instangel	Sosa	24	3,06	30,61
34353	Zucchero	Sosa	25	3,19	31,89
	Panna da montare 35,1%		200	25,51	255,10
	<b>Per 784 g</b>	Totale	784		1000

Tritare la polpa di lampone con l'Albuwhip e l'Instangel. Montare finché non diventa molto spugnoso (come se fosse una meringa). A parte, montare lo zucchero con la panna e unire alla meringa ottenuta in precedenza.

BASE 4 MACARON  
MACARON ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO AL LATTE



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	<b>Ganache al cioccolato al latte</b>		22	35,20	352
37480	Arancia candita a cubetti	Sosa	0,50	0,80	8
	<b>Base di macaron</b>		30	48	480
	<b>Pâte de fruit all'arancia</b>		10	16	160
	<b>Per 62,5 g</b>	Totale	62,5		1000

Riempire i gusci di macaron con un cerchio di ganache e una punta di pasta di frutta tritata al centro. Chiudere i gusci e decorare apponendo un cubetto di arancia candita su un lato della ganache.

### Ganache al cioccolato al latte

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Panna 35%		430	29,66	296,55
37309	Glucosio liquido 60 DE	Sosa	95	6,55	65,52
	Burro 82%		825	56,90	568,97
	Cioccolato al latte 40%		100	6,90	68,97
	<b>Per 1450 g</b>	Totale	1450		1000

Mettere il cioccolato in una ciotola. A parte, portare a ebollizione la panna e il glucosio. Versare sulla copertura. Tritare bene. Aggiungere il burro quando raggiunge i 70°C. Tritare bene.

### Base di macaron

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
38489	Zucchero a velo	Sosa	500	23,81	238,07
37333	Farina di mandorle extra fine	Sosa	500	23,81	238,07
	Acqua (1)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (1)	Sosa	15	0,71	7,14
34353	Zucchero	Sosa	500	23,81	238,07
	Acqua (2)		220	10,48	104,75
	Acqua (3)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (2)	Sosa	15	0,71	7,14
37898	Food Colour arancione	Sosa	10	0,48	4,76
38281	Aroma di arancia	Sosa	0,20	0,01	0,10
	<b>Per 2 kg</b>	Totale	2100,2		1000

Mescolare la farina di mandorle, lo zucchero a velo e il colorante con un robot da cucina. A parte, mescolare l'acqua (2) con l'Albuwhip (1) e tritare. Versare la miscela nel primo composto per realizzare il marzapane. Mescolare, quindi, l'acqua (3) con l'Albuwhip (2) e montare fino a ottenere una meringa. Preparare uno sciroppo con acqua (2) e zucchero a 118°C e versare nella meringa. Continuare a montare fino a raggiungere i 50°C circa. Aggiungere l'aroma, unire delicatamente al marzapane e versare in una tasca con bocchetta. Porzionare i macaron su un tappetino di silicone, lasciare asciugare per 20 minuti a temperatura ambiente e cuocere in forno a 155°C per 10 minuti.

**Pâte de fruit all'arancia**

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
38446	Acido tartarico	Sosa	6	0,44	4,36
	Acqua		6	0,44	4,36
34353	Zucchero (1)	Sosa	60	4,36	43,64
38900	Pectina Slow Set	Sosa	13	0,95	9,45
	Succo di arancia		550	40	400
34353	Zucchero (2)	Sosa	600	43,64	436,36
37305	Glucosio liquido 40 DE	Sosa	140	10,18	101,82
	<b>Per 1375 g</b>	Totale	1375		1000

Mescolare lo zucchero (1) con la pectina. A parte, versare il succo d'arancia in una pentola posta sul fuoco. Raggiunti i 40°C, aggiungere a pioggia la miscela di pectina e zucchero mescolando contemporaneamente con le fruste. Portare a ebollizione. Aggiungere il glucosio. Cuocere fino a raggiungere i 105°C. Sciogliere l'acido tartarico nell'acqua. Togliere dal fuoco e aggiungere la soluzione di acido tartarico. Versare subito negli stampi desiderati. Lasciare riposare per 24 ore prima di tagliare.