



¿QUÉ FUNCIÓN TIENEN LOS AGENTES DE CARGA?

MALTODEXTRINA / TREHALOSA / MALTOSEC / INULINA EN CALIENTE



Sosa Ingredients

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

T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat





Óscar Albiñana

Responsable del departamento de I+D y técnico

Cocinero y pastelero de formación. Especialista en ingredientes técnicos.

CAT CAST ENG



Javier Guillén

Experto en pastelería y chocolatería

Formado en pastelería, domina todas sus ramas. A cargo de la creación de la parte dulce.

CAST FR ENG IT PORT



Eduard Azuaza

Asesor técnico

Cocinero de formación. Especialista en cocina y postres de restaurante.

CAT CAST FR ENG RUM
IT

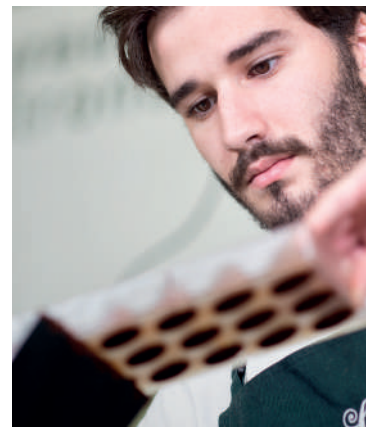


Guillermo Corral

Asesor técnico

Cocinero y pastelero de formación multidisciplinar.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviéde

Asesor técnico

Pastelero de formación. Especialista en chocolatería y pastelería.

CAST FR ENG DE

MALTODEXTRINA

Maltodextrina de maíz



Dosificación: qs

Código	Peso	u/caja
38771	900 g	6 u

PROPIEDADES

Sólidos 95% / PAC 23% / POD 15%. Agente de carga para aumentar el volumen de sólidos de la elaboración sin variar sustancialmente los elementos organolépticos.

MODO DE USO

Integrar en una elaboración en frío o caliente sin necesidad de hidratación previa.

OBSERVACIONES

Bajas capacidades texturizantes, muy buena solubilidad en frío.

ELABORACIONES

Substitución parcial o total de la sacarosa en recetas donde ésta intervenga.



Alérgenos
Sin alérgenos

La maltodextrina es un agente de carga ideal para sustituir el azúcar, no aporta dulzor ni sabor y es de fácil disolución.

TREHALOSA

Trehalosa extraída de tapioca



Dosificación: 10-30 %

Código	Peso	u/caja
39054	700 g	6 u

PROPIEDADES

Sólidos 95% / PAC 100% / POD 45%.

Mucha capacidad de retención de agua.

Mejora la congelación de las elaboraciones. Evita sinéresis. Realza los sabores. Evita la oxidación. Estable al calor y al ácido. Repele la humedad en elaboraciones secas.

Actúa como estabilizante en elaboraciones batidas.

MODO DE USO

Se aconseja utilizar entre un 10 a un 30% en sustitución del azúcar común aunque se puede reemplazar hasta el 100% del contenido de azúcar.

OBSERVACIONES

Es aplicable a cualquier elaboración con contenido tanto acuoso como graso.

ELABORACIONES

Evita la oxidación de frutas y verduras. Repele la humedad en elaboraciones secas como caramelos, frutos secos caramelizados, galletas, sablés y merengues secos. Retrasa la desecación.

Actúa como estabilizante en cremas montadas, mousse y merengues. Evita sinéresis.

Permite realizar gominolas y *pâte de fruit* con menos brix y más estables.



Alérgenos
Sin alérgenos

La trehalosa es un azúcar sustituto del azúcar común, aporta la mitad de dulzor, más estabilidad y conservación.

MALTOSEC

Maltodextrina de tapioca



Dosificación: qs

Código	Peso	u/caja
38772	500 g	2 u

PROPIEDADES

Sólidos 91 %. Absorbente de grasas. Disuelto en líquidos acuosos tiene capacidad aglomerante o encolante.

MODO DE USO

Para la función aglomerante disolver con una baja proporción de líquido acuoso frío o caliente e integrar a los sólidos a aglomerar, posteriormente secar u hornear. Para secar grasas integrar el Maltosec a la grasa con ayuda de un batidor o espátula.

OBSERVACIONES

Gran capacidad de absorción de grasas convirtiéndolas en polvo fino manipulable. Se disuelve en agua con total transparencia produciendo un efecto aglomerante o encolante.

ELABORACIONES

Polvorones / Rocas / Polvo / Arena / Crujientes de frutos secos / Aglomerados de sólidos no solubles.



Alérgenos
Sin alérgenos

Maltosec es un absorbente de grasas. Convierte las grasas líquidas en polvo, consiguiendo una textura sorprendente. Además se puede utilizar como aglomerante para realizar crujientes.

INULINA EN CALIENTE

Inulina 100% extraída de raíz de achicoria



Dosificación: 0,5-2 %

Código	Peso	u/caja
39460	600 g	6 u

PROPIEDADES

Sólidos 95% / PAC 5% / POD 0%. Es el tipo de inulina con una mayor propiedad texturizante. Con una pureza muy alta desarrollada para mejorar la textura de diversas aplicaciones alimentarias aportando sensación grasa en boca. Sabor neutro.

MODO DE USO

Integrar en un líquido con fuerte agitación, calentar entre 50 a 70 °C para mejor dispersión. Una vez integrada en el líquido, madurar la mezcla a 5 °C durante 2 horas para su completa hidratación. Posteriormente se puede congelar sin perder propiedades.

OBSERVACIONES

Buena capacidad texturizante aportando sensación grasa al líquido donde se integre consiguiendo cremosos con textura de corte en altas dosificaciones. Buena solubilidad en caliente (60 °C). A partir de 70 °C se empieza a descomponer y pierde propiedades texturizantes. Termorreversible entre 35 y 40 °C. Evita sinéresis en descongelación.

ELABORACIONES

Cremas y cremosos sin grasa. Reducción o sustitución de parte grasa en mousses, masas horneadas, helados, cremas y recetas en general.



Alérgenos
Sin alérgenos

La inulina es una fibra que aporta una textura cremosa cuando se mezcla con un líquido. Ideal para substituir parte de sólidos y reducir contenido graso en las recetas.

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 MASAS SECAS



BASE 2 CHOCOLATERÍA



BASE 3 MERENGUES



BASE 4 CREMOSOS



BASE 1 MASAS SECAS



Palitos de pipas



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
67096	Mix de semillas	Sosa	300	78,95	789,47
38772	Maltosec	Sosa	40	10,53	105,26
	Agua		40	10,53	105,26
	Para 350 g		Total 380		1000

Mezclar todos los ingredientes juntos. Estirar esta masa entre dos tapetes de silicona y cocinar 20 minutos a 110 °C. Cortar de forma deseada. Acabar de secar en el horno 5 minutos.

BASE 2 CHOCOLATERÍA



Rocas de chocolate



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	100	71,43	714,29
38772	Maltosec	Sosa	40	28,57	285,71
37136	Cacao Bitter Dark 22% en polvo	Sosa	qs		
	Para 140 g		Total 140		1000

Derretir la cobertura negra y, poco a poco, agregar el Maltosec. Formar rocas y dejar enfriar en nevera.

BASE 3 MERENGUES



Merengue seco de tomate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		250	57,41	574,05
39047	Tomate liofilizado en polvo	Sosa	15	3,44	34,44
38461	Albuwhip	Sosa	15	3,44	34,44
38771	Maltodextrina	Sosa	100	22,96	229,62
39054	Trehalosa	Sosa	50	11,48	114,81
37874	Gelespessa	Sosa	2,50	0,57	5,74
	Sal		3	0,69	6,89
	Para 100 g		Total 435,50		1000

Mezclar el agua, la sal, el polvo de tomate y el Albuwhip y triturar. Montar en la montadora con las varillas. Mezclar los demás ingredientes secos entre sí y añadirlos al montado anterior poco a poco. Dejar montar unos 10 minutos a velocidad media/alta. Escudillar de la forma deseada y deshidratar 12 horas a 60 °C.

BASE 4 CREMOSOS



Cremoso de naranja

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34439	Puré de naranja	Ravifruit	250	75,76	757,58
39460	Inulina en caliente	Sosa	50	15,15	151,52
34353	Azúcar	Sosa	30	9,09	90,91
Para 320 g			Total 330		1000

Triturar el puré y el azúcar con la inulina, incorporándola en forma de lluvia. Dejar reposar durante una hora en nevera para su utilización.

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 MASAS SECAS
PALITOS DE JAMÓN Y PARMESANO



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Palitos de pipas		30	42,86	428,57
	Jamón ibérico		20	28,57	285,71
	Parmesano		10	14,29	142,86
	Aceite de oliva		10	14,29	142,86
	Para 6 unidades	Total	70		1000

Enrollar unas lonchas de jamón sobre unos palitos de semillas. Y con los otros, bañarlos en aceite de oliva y rebozarlos de parmesano.

Palitos de pipas

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
67096	Mix de semillas	Sosa	300	78,95	789,47
38772	Maltosec	Sosa	40	10,53	105,26
	Agua		40	10,53	105,26
	Para 350 g	Total	380		1000

Mezclar todos los ingredientes juntos. Estirar esta masa entre dos tapetes de silicona y cocinar 20 minutos a 110 °C. Cortar de forma deseada. Acabar de secar en el horno 5 minutos.

BASE 2 CHOCOLATERÍA
CREMOSO DE CHOCOLATE CON PAN, ACEITE Y SAL



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Cre moso de chocolate		50	47,39	473,93
	Rocas de chocolate		30	28,44	284,36
36506	Coca de cristal	El Raiguer	20	18,96	189,57
39180	Caviar de aceite de oliva virgen extra	Sosa	5	4,74	47,39
37808	Flor de sal de Guérande	Sosa	0,50	0,47	4,74
	Para 1 ración	Total	105,50		1000

Colocar el cremoso de chocolate en la base del plato. Distribuir el resto de ingredientes sobre el cremoso.

Cremoso de chocolate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		250	51,02	510,20
38737	Inulina en caliente	Sosa	60	12,24	122,45
34353	Azúcar	Sosa	30	6,12	61,22
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	150	30,61	306,12
Para 490 g			Total	490	1000

Mezclar la inulina con el azúcar y triturar junto con el agua durante 1 minuto. Verter en un cazo y calentar a 70 °C. Verter sobre la cobertura. Colar con un colador fino para evitar la fibra. Guardar en nevera durante una hora.

Rocas de chocolate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	100	71,43	714,29
38772	Maltosec	Sosa	40	28,57	285,71
37136	Cacao Bitter Dark 22% en polvo	Sosa	qs		
Para 140 g			Total	140	1000

Derretir la cobertura negra y, poco a poco, agregar el Maltosec. Formar rocas y dejar enfriar en nevera.

BASE 3 MERENGUES
TOSTADA CORDOBESA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Merengue seco de tomate		5	25	250
	Salsa de ajo		4	20	200
	Yema de huevos		3	15	150
	Clara de huevos		3	15	150
	Jamón ibérico		4	20	200
	Cebollino fresco		1	5	50
	Para 1 unidad	Total	20		1000

Envasar las yemas y las claras en dos bolsas diferentes y cocinarlas 20 minutos a 100 °C con horno de vapor. Dejar enfriar. Cortar un trozo de merengue seco de tomate y disponer por encima unas lonchas de jamón con un poco de yema y de clara rallada con *microplane*. Añadir la salsa de ajos por encima y acabar con el cebollino picado muy fino.

Merengue seco de tomate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		250	57,41	574,05
39047	Tomate liofilizado en polvo	Sosa	15	3,44	34,44
38461	Albuwhip	Sosa	15	3,44	34,44
38771	Maltodextrina	Sosa	100	22,96	229,62
39054	Trehalosa	Sosa	50	11,48	114,81
37874	Gelespessa	Sosa	2,50	0,57	5,74
	Sal		3	0,69	6,89
	Para 100 g	Total	435,50		1000

Mezclar el agua, la sal, el polvo de tomate y el Albuwhip y triturar. Montar en la montadora con las varillas. Mezclar los demás ingredientes secos entre sí y añadirlos al montado anterior poco a poco. Dejar montar unos 10 minutos a velocidad media/alta. Escudillar de la forma deseada y deshidratar 12 horas a 60 °C.

Salsa de ajo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Ajo asado		130	48,33	483,27
38850	Natur Emul	Sosa	5	1,86	18,59
	Aceite de oliva		80	29,74	297,40
	Sal		4	1,49	14,87
	Agua		50	18,59	185,87
	Para 250 g	Total	269		1000

Triturar el ajo asado con el Natur Emul, el agua y la sal. Montar con el aceite de oliva.

BASE 4 CREMOSOS
NARANJA, AZAFRÁN, ACEITE DE OLIVA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Financier de almendras		160	26,67	266,67
	Mousse de chocolate blanco y aceite de oliva		190	31,67	316,67
	Cre moso de naranja		190	31,67	316,67
	Glaseado de naranja		60	10	100
	Para 6 unidades	Total	600		1000

Rellenar los moldes con la mousse de chocolate blanco e introducir los insertos. Cubrir con un disco de financier. Congelar. Sacar del molde y glasear a 35 °C.

Financier de almendras

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37340	Harina de almendra	Sosa	75	13,89	138,89
38489	Azúcar lustre	Sosa	50	9,26	92,59
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	50	9,26	92,59
37117	Baking Powder Std	Sosa	5	0,93	9,26
37514	Pasta pura de almendra cruda	Sosa	100	18,52	185,19
36647	Mantequilla clarificada	Elle&Vire	100	18,52	185,19
	Clara de huevo		160	29,63	296,30
	Para 500 g	Total	540		1000

Mezclar los sólidos juntos, añadir la clara de huevo hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la pasta pura y la mantequilla clarificada templada a 50 °C. Dejar reposar tres horas y cocinar 15 minutos en bandeja a 155 °C.

Mousse de chocolate blanco y aceite de oliva

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		350	25,31	253,07
	Sal		3	0,22	2,17
38847	Pasta concentrada de naranja	Sosa	30	2,17	21,69
39121	Instangel	Sosa	30	2,17	21,69
38461	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	325	23,50	235
	Zumo de naranja		200	14,46	144,61
34353	Azúcar	Sosa	100	7,23	72,31
38461	Albuwhip	Sosa	20	1,45	14,46
	Aceite de oliva		325	23,50	235
	Para 1,35 kg	Total	1383		1000

Mezclar la leche con sal, la pasta concentrada de naranja y el Instangel y triturar hasta obtener una crema homogénea. Añadir el chocolate a 45 °C y emulsionar con el aceite de oliva como si fuera una mahonesa. Montar en la batidora de pie el zumo de naranja con el Albuwhip hasta obtener un merengue firme, añadir el azúcar y seguir montando durante 5 minutos más. Mezclar el merengue con la elaboración anterior e integrar de manera delicada.

Cremoso de naranja

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34439	Puré de naranja	Ravifruit	250	75,76	757,58
38737	Inulina en caliente	Sosa	50	15,15	151,52
34353	Azúcar	Sosa	30	9,09	90,91
Para 320 g			Total	330	1000

Triturar el puré y el azúcar con la inulina, incorporándola en forma de lluvia. Colocar dentro de los moldes. Dejar reposar durante una hora en nevera para su utilización. Congelar.

Glaseado de naranja

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34346	Zumo de naranja	Rogelfrut	200	21,28	212,75
37850	Pectina Fruit NH	Sosa	20	2,13	21,28
	Agua		500	53,19	531,89
34353	Azúcar	Sosa	200	21,28	212,75
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	20	2,13	21,28
38357	Aroma de azafrán	Sosa	0,05	0,01	0,05
Para 900 g			Total	940,05	1000

Calentar el agua a 40 °C. Mezclar la pectina con el azúcar y verter sobre el agua a 40 °C. Hervir durante 3 minutos. Retirar del fuego y agregar el zumo de limón, de naranja y el aroma. Mezclar bien para conseguir una textura homogénea. Reposar en nevera una noche y usar a 35-40 °C.