



À QUOI SERVENT LES AGENTS DE CHARGE ?

MALTODEXTRINE / TRÉHALOSE / MALTOSEC / INULINE À CHAUD



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 du service R et D et technicien

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



Eduard Azuaza

Conseiller technique

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

CAT CAST FR ENG RUM IT

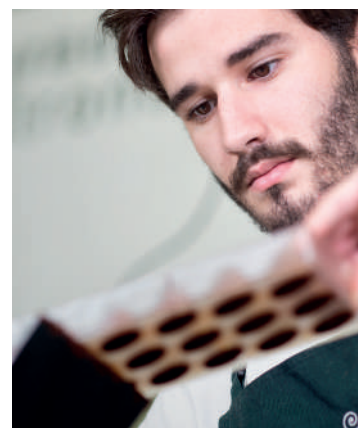


Guillermo Corral

Conseiller technique

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviéude

Conseiller technique

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

MALTODEXTRINE

Maltodextrine de maïs



Dosage: qs

Code	Poids	u/boîte
38771	900 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Solides 95 % / PA 23 % / PS 15 %. Agent de charge pour augmenter le volume de solides.

UTILISATION

Ajouter à une préparation froide ou chaude sans hydratation préalable.

REMARQUES

Faibles pouvoirs de texturisation, très bonne solubilité à froid.

ÉLABORATIONS

Remplacement partiel ou total du saccharose dans les recettes où il est utilisé.



Allergènes
Sans allergènes

La maltodextrine est un agent de charge idéal pour remplacer le sucre, il n'apporte ni teneur en sucre ni saveur sucrée et se dissout facilement.

TRÉHALOSE

Tréhalose extrait du tapioca



Dosage: 10-30 %

Code	Poids	u/boîte
39054	700 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Solides 95 % / PA 100 % / PS 45 %.

Important pouvoir de rétention d'eau.

Améliore la congélation des préparations. Évite la synérèse. Rehausse les saveurs. Évite l'oxydation. Stable à la chaleur et à l'acide. Repousse l'humidité dans les préparations sèches.

Agit comme stabilisant des masses montées/fouettées.

UTILISATION

Il est conseillé d'utiliser en remplacement du sucre commun entre 10 et 30 %, bien qu'il soit possible de remplacer jusqu'à 100 % de la teneur en sucre.

REMARQUES

Il s'applique à toute préparation au contenu aqueux comme gras.

ÉLABORATIONS

Évite l'oxydation des fruits et des légumes.

Il repousse l'humidité dans les préparations sèches telles que les bonbons, les fruits secs caramélisés, les biscuits, les sablés et les meringues séchées.

Il agit comme stabilisateur dans les crèmes montées, mousses et les meringues. Évite la synérèse.



Allergènes
Sans allergènes

En remplacement du sucre classique, le tréhalose apporte la moitié de la teneur en sucre, en plus d'améliorer la stabilité et la conservation.

MALTOSEC

Maltodextrine de tapioca



Dosage: qs

Code	Poids	u/boîte
38772	500 g	2 u

PROPRIÉTÉS

Solides 91 %. Absorbent de matières grasses. Dissous dans des liquides aqueux, il a un pouvoir liant ou collant.

UTILISATION

Pour une fonction agglomérante : dissoudre avec une faible proportion de liquide aqueux chaud ou froid et ajouter aux solides à agglomérer, puis sécher ou mettre au four. Pour sécher les matières grasses, ajouter le Maltosec à la matière grasse à l'aide d'un batteur ou d'une spatule.

REMARQUES

Grand pouvoir d'absorption de matières grasses en les transformant en poudre fine manipulable. Il se dissout dans l'eau en toute transparence et produit un effet agglomérant ou collant.

ÉLABORATIONS

Polvorones / Roches / Poudre / Sablé / Croustillants de fruits secs / Agglomérés de solides non solubles.



Allergènes
Sans allergènes

Maltosec permet d'absorber la matière grasse. Transforme la matière grasse liquide en poudre, pour obtenir une texture surprenante. Peut aussi servir de liant pour obtenir des textures croustillantes.

INULINE À CHAUD

Inuline 100 % extraite de la racine de chicorée



Dosage: 0,5-2 %

Code	Poids	u/boîte
39460	600 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Solides 95 % / PA 5 % / PS 0 %. C'est le type d'inuline avec une plus grande propriété de texturisation. Avec une très grande pureté développée pour améliorer la texture de diverses applications alimentaires en fournissant une sensation de matière grasse dans la bouche. Goût neutre.

UTILISATION

Ajouter à un liquide en agitant fortement, chauffer entre 50 à 70 °C pour une meilleure dispersion. Après l'avoir ajouté au liquide, laisser reposer le mélange à 5 °C pendant 2 heures pour une hydratation complète. Il peut ensuite être congelé sans perdre ses propriétés.

REMARQUES

Bon pouvoir de texturisation qui donne une sensation de matière grasse au liquide où il est ajouté, en obtenant une coupe texturée crémeuse à des doses élevées. Bonne solubilité à chaud (60 °C). À partir de 70 °C, il commence à se décomposer et perd ses propriétés de texturisation. Thermoréversible entre 35 et 40 °C. Évitez la synérèse lors de la décongélation.

ÉLABORATIONS

Crèmes et préparations crémeuses sans matière grasse. Réduction ou remplacement de matières grasses dans la mousse, les pâtes cuites au four, les glaces, les crèmes et les recettes en général.



Allergènes
Sans allergènes

L'inuline est une fibre apportant une texture crémeuse lorsqu'elle est mélangée à un liquide. Idéale pour remplacer une partie des solides et réduire la teneur en matière grasse des recettes.

BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 GATEAUX SECS



BASE 2 CHOCOLAT



BASE 3 MERINGUES



BASE 4 CRÉMEUX



BASE 1 GATEAUX SECS



Batonnets de graines



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
67096	Mix de graines	Sosa	300	78,95	789,47
38772	Maltosec	Sosa	40	10,53	105,26
	Eau		40	10,53	105,26
	Pour 350 g		Total 380		1000

Mélanger tous les ingrédients. Étaler cette pâte sur deux tapis de silicone et faire cuire pendant 20 minutes à 110 °C. Couper dans la forme désirée. Terminer le séchage au four pendant 5 minutes.

BASE 2 CHOCOLAT



Rochers chocolat



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Couverture noire 70%		100	71,43	714,29
38772	Maltosec	Sosa	40	28,57	285,71
37136	Cacao Bitter Dark 22%	Sosa	qs		
	Pour 140 g		Total 140		1000

Fondre la couverture et y ajouter peu à peu le Maltosec. Former les roches et laisser cristalliser au frais.

BASE 3 MERINGUES



Meringue deshydraté à la tomate

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		250	57,41	574,05
39047	Tomate en poudre	Sosa	15	3,44	34,44
38461	Albuwhip	Sosa	15	3,44	34,44
38771	Maltodextrine	Sosa	100	22,96	229,62
39054	Tréhalose	Sosa	50	11,48	114,81
37874	Gelespessa	Sosa	2,50	0,57	5,74
	Sel		3	0,69	6,89
	Pour 100 g		Total 435,50		1000

Mélanger l'eau, avec l'Albuwhip plus la tomate en poudre, le sel et le poivre . Monter au batteur avec le fouet. À part, mélanger les autres ingrédients secs et depuis, ajouter petit à petit sur le mélange antérieur quand il sera déjà presque monté. Monter encore pendant 10 minutes à vitesse moyenne/haute. Pôcher de la façon souhaitée et deshydrater 12 heures à 60 °C.

BASE 4 CRÉMEUX



Crèmeux à l'orange

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée d'orange		250	75,76	757,58
39460	Inuline à chaud	Sosa	50	15,15	151,52
34353	Sucre	Sosa	30	9,09	90,91
	Pour 320 g		Total 330		1000

Mixer la purée avec le sucre et l'inuline déjà mélangée versé en pluie. Chauffer à 65 °C et mixer à nouveau. Laisser prendre au frais une nuit et congeler. Démouler et utiliser.

LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 GATEAUX SECS

BÂTONNETS DE GRAINES, PARMESAN ET JAMBON



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Bâtonnets de graines		30	42,86	428,57
	Jambon ibérique		20	28,57	285,71
	Parmesan		10	14,29	142,86
	Huile d'olive		10	14,29	142,86
	Pour 6 unités	Total	70		1000

Enroulez quelques tranches de jambon sur des bâtonnets de graines. Avec les autres, trempez-les dans l'huile d'olive et enduisez-les de parmesan.

Bâtonnets de graines

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
67096	Mix de graines	Sosa	300	78,95	789,47
38772	Maltosec	Sosa	40	10,53	105,26
	Eau		40	10,53	105,26
	Pour 350 g	Total	380		1000

Mélanger tous les ingrédients. Étaler cette pâte sur deux tapis de silicone et faire cuire pendant 20 minutes à 110 °C. Couper dans la forme désirée. Terminer le séchage au four pendant 5 minutes.

BASE 2 CHOCOLAT
CRÉMEUX CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE ET SEL



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Crèmeux chocolat		50	47,39	473,93
	Rochers chocolat		30	28,44	284,36
36506	Pain coque cristal	El Raiguer	20	18,96	189,57
39180	Caviar d'huile d'olive	Sosa	5	4,74	47,39
37808	Fleur de sel de Guérande	Sosa	0,50	0,47	4,74
	Pour 1 portion	Total	105,50		1000

Déposez le crèmeux au chocolat sur le fond de l'assiette. Répartissez le reste des ingrédients sur le crèmeux.

Crèmeux chocolat

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		250	51,02	510,20
38737	Inuline à chaud	Sosa	60	12,24	122,45
34353	Sucre	Sosa	30	6,12	61,22
	Couverture noire 70%		150	30,61	306,12
	Pour 490 g	Total	490		1000

Mélangez l'inuline avec le sucre et mixez le tout avec l'eau pendant 1 minute. Verser dans une casserole et chauffer à 70 °C. Versez sur la garniture. Passez au tamis fin pour éviter les fibres, conserver au réfrigérateur pendant une heure.

Rochers chocolat

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Couverture noire 70%		100	71,43	714,29
38772	Maltosec	Sosa	40	28,57	285,71
37136	Cacao Bitter Dark 22%	Sosa	qs		
	Pour 140 g	Total	140		1000

Fondre la couverture et y ajouter peu à peu le Maltosec. Former les roches et laisser cristalliser au frais.

BASE 3 MERINGUES TOAST DE CORDOUE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Meringue deshydraté a la tomate		5	25	250
	Sauce à l'ail		4	20	200
	Jaune d'œuf		3	15	150
	Blanc d'œuf		3	15	150
	Jambon ibérique		4	20	200
	Ciboulette fraîche		1	5	50
	Pour 1 unité		Total 20		1000

Mettre les jaunes d'œufs et les blancs d'œufs dans deux sacs sous vide différents et faire cuire pendant 20 minutes à 100 °C dans un cuiseur vapeur. Laissez refroidir. Couper un morceau de meringue sèche aux tomates et placer quelques tranches de jambon sur le dessus avec un peu de jaune d'œuf et de blanc d'œuf râpé à la *microplane*. Ajoutez la sauce à l'ail sur le dessus et terminez avec la ciboulette finement hachée.

Meringue deshydraté a la tomate

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		250	57,41	574,05
39047	Tomate en poudre	Sosa	15	3,44	34,44
38461	Albuwhip	Sosa	15	3,44	34,44
38771	Maltodextrine	Sosa	100	22,96	229,62
39054	Tréhalose	Sosa	50	11,48	114,81
37874	Gelespessa	Sosa	2,50	0,57	5,74
	Sel		3	0,69	6,89
	Pour 100 g	Total	435,50		1000

Mélanger l'eau, avec l'Albuwhip plus la tomate en poudre, le sel et le poivre .
 Monter au batteur avec le fouet. À part, mélanger les autres ingrédients secs et depuis, ajouter petit à petit sur le mélange antérieur quand il sera déjà presque monté. Monter encore pendant 10 minutes à vitesse moyenne/haute. Pôcher de la façon souhaitée et deshydrater 12 heures à 60 °C.

Sauce à l'ail

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Ail rôti		130	48,33	483,27
38850	Natur Emul	Sosa	5	1,86	18,59
	Huile d'olive		80	29,74	297,40
	Sel		4	1,49	14,87
	Eau		50	18,59	185,87
	Pour 250 g	Total	269		1000

Mixer l'ail rôti avec l'eau, le sel et le Natur Emul. Monter avec l'huile d'olive comme une mayonnaise.

BASE 4 CRÉMEUX
ORANGE, SAFRAN, HUILE D'OLIVE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Financier amandes		160	26,67	266,67
	Mousse de chocolat blanc et huile d'olive		190	31,67	316,67
	Crèmeux à l'orange		190	31,67	316,67
	Glaçage à l'orange		60	10	100
	Pour 6 unités	Total	600		1000

Remplir les moules de mousse au chocolat blanc et y introduire les inserts. Couvrir avec un disque de biscuit. Congeler. Démouler et glacer avec le nappage à 35 °C.

Financier amandes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37340	Farine d'amande	Sosa	75	13,89	138,89
38489	Sucre glace	Sosa	50	9,26	92,59
	Farine T45		50	9,26	92,59
37117	Baking Powder Std	Sosa	5	0,93	9,26
37514	Pure pâte d'amande amère	Sosa	100	18,52	185,19
	Beurre clarifié		100	18,52	185,19
	Blanc d'œuf		160	29,63	296,30
	Pour 500 g	Total	540		1000

Mélanger les solides ensemble, ajouter le blanc d'œuf jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Ajouter la pâte pure et le beurre clarifié tempéré à 50 °C. Laisser reposer pendant trois heures et faites cuire pendant 15 minutes dans une poêle à 155 °C.

Mousse de chocolat blanc et huile d'olive

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		350	25,31	253,07
	Sel		3	0,22	2,17
38847	Pâte concentrée d'orange	Sosa	30	2,17	21,69
39121	Instangel	Sosa	30	2,17	21,69
	Chocolat blanc		325	23,50	235
	Jus d'orange		200	14,46	144,61
34353	Sucre	Sosa	100	7,23	72,31
38461	Albuwhip	Sosa	20	1,45	14,46
	Huile d'olive		325	23,50	235
	Pour 1,35 kg	Total	1383		1000

Mélanger le lait, le sel, la pâte d'orange concentrée et l'Instangel avec un mixeur jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajouter le chocolat à 45 °C et émulsionner avec l'huile d'olive comme s'il s'agissait d'une mayonnaise. Fouetter le jus d'orange avec l'Albuwhip dans le robot de cuisine jusqu'à obtenir une meringue ferme, ajouter le sucre et continuer à fouetter pendant 5 minutes supplémentaires. Mélanger la meringue avec le mélange précédent et l'intégrer délicatement.

Crémeux à l'orange

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée d'orange		250	75,76	757,58
38737	Inuline à chaud	Sosa	50	15,15	151,52
34353	Sucre	Sosa	30	9,09	90,91
	Pour 320 g		Total 330		1000

Mixer la purée avec le sucre et l'inuline déjà mélangée versé en pluie. Chauffer à 65 °C et mixer à nouveau. Laisser prendre au frais une nuit et congeler. Démouler et utiliser.

Glaçage à l'orange

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus d'orange		200	21,28	212,75
37850	Pectine Fruit NH	Sosa	20	2,13	21,28
	Eau		500	53,19	531,89
34353	Sucre	Sosa	200	21,28	212,75
	Jus de citron		20	2,13	21,28
38357	Arome de safran	Sosa	0,05	0,01	0,05
	Pour 900 g		Total 940,05		1000

Chauffer l'eau à 40 °C. À part mélanger le sucre avec la pectine et ajouter dans l'eau petit à petit. Remuer bien. Porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter le jus de citron, d'orange, l'arome et remuer. Couvrir avec du papier film et reposer une nuit au frigo.