



CHE FUNZIONE HANNO GLI AGENTI DI CARICA?

MALTODESTRINA / TREALOSIO / MALTOSEC / INULINA A CALDO



Sosa Ingredients

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

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

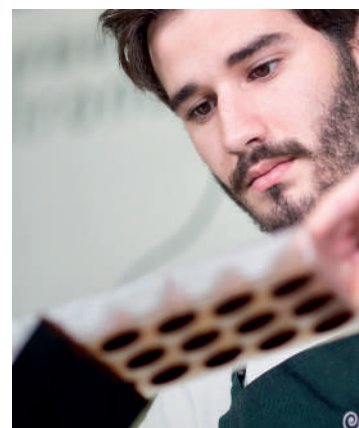


Eduard Azuaza

Consulente tecnico

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

CAT CAST FR ENG RUM
IT



Jean Siviéude

Consulente tecnico

Pasticcere di formazione. Specialista in cioccolateria e pasticceria.

CAST FR ENG DE

MALTODESTRINA

Maltodestrina di mais



Dosaggio: qs

Codice	Peso	pz/scatola
38771	900 g	6 pz.

PROPRIETÀ

Solidi 95% / PAC 23% / POD 15%. Agente di carica che aumenta il volume dei solidi del preparato senza variarne sostanzialmente le caratteristiche organolettiche.

MODO D'USO

Aggiungere a una preparazione a freddo o a caldo senza bisogno di idratazione previa.

OSSERVAZIONI

Basse capacità testurizzanti, ottima solubilità a freddo.

UTILIZZO

Sostituzione parziale o totale del saccarosio nelle ricette che lo contengono.



Allergeni
Senza allergeni



La maltodestrina è un agente di carica ideale per sostituire lo zucchero, non aggiunge dolcezza né sapore e si solubilizza facilmente.

TREALOSIO IN POLVERE

Trealosio estratto da tapioca



Dosaggio: 10-30 %

Codice	Peso	pz/scatola
39054	700 g	6 pz.

PROPRIETÀ

Solidi 95% / PAC 100% / POD 45%.

Capacità elevata di ritenzione idrica.

Migliora il congelamento delle preparazioni. Evita la sineresi. Sublima i sapori.

Evita l'ossidazione. Stabile al calore e all'acido. Respinge l'umidità nei composti secchi.

Agisce come stabilizzante nei composti battuti.

MODO D'USO

Si consiglia di utilizzare una quantità compresa tra il 10 e il 30% in sostituzione dello zucchero comune, ma è anche possibile sostituire completamente il contenuto di zucchero.

OSSERVAZIONI

È applicabile a qualsiasi lavorazione con contenuto sia acquoso che grasso.

UTILIZZO

Evita l'ossidazione di frutta e verdura.

Respinge l'umidità nei composti secchi come caramelle, frutta secca caramellata, biscotti, sablé e meringhe secche.

Ritarda l'essiccamento.

Agisce come stabilizzante in creme montate, mousse e meringhe.

Evita la sineresi.

Consente di realizzare caramelle gommose e *pâte de fruit* con meno gradi Brix e più stabili.



Allergeni
Senza allergeni

Il trealosio è uno zucchero in grado di sostituire lo zucchero comune, che dà la metà della dolcezza, garantendo una stabilità e una capacità di conservazione maggiori.

MALTOSEC

Maltodestrina di tapioca



Dosaggio: qs

Codice	Peso	pz/scatola
38772	500 g	2 pz.

PROPRIETÀ

Solida 91%. Assorbe i grassi. Sciolto in liquidi acquosi svolge un'azione agglomerante o collante.

MODO D'USO

Per ottenere la funzione agglomerante, sciogliere con una bassa percentuale di liquido acquoso freddo o caldo e aggiungere ai solidi da agglomerare, quindi asciugare o cuocere. Per essiccare i grassi, aggiungere il Maltosec al grasso con una frusta o una spatola.

OSSERVAZIONI

Elevata capacità di assorbimento dei grassi, che trasforma in polveri sottili manipolabili. Si scioglie in acqua con totale trasparenza producendo un effetto agglomerante o collante.

UTILIZZO

Polvorones / Rose del deserto / Preparazioni in polvere / Sablé / Croccanti di frutta secca / Agglomerati di solidi non solubili.



Allergeni
Senza allergeni

Maltosec è un assorbente di grassi. Trasforma i grassi liquidi in polvere, garantendo una consistenza sorprendente. Inoltre, può essere utilizzato come agglomerante per realizzare croccanti.

INULINA A CALDO

Inulina estratta interamente dalla radice di cicoria



Dosaggio: 0,5-2%

Codice	Peso	pz/scatola
39460	600 g	6 pz.

PROPRIETÀ

Solidi 95% / PAC 5% / POD 0%. È un tipo di inulina con una maggiore proprietà testurizzante. La sua elevata purezza è stata sviluppata per migliorare la consistenza di varie applicazioni alimentari lasciando una sensazione grassa in bocca. Gusto neutro.

MODO D'USO

Aggiungere a un liquido agitando con forza e scaldare a una temperatura compresa tra 50 e 70°C per uno scioglimento migliore. Una volta aggiunto al liquido, lasciare maturare il composto a 5°C per 2 ore per una completa idratazione. Successivamente è possibile congelarlo senza perdere le sue proprietà.

OSSERVAZIONI

Buona capacità testurizzante che conferisce una sensazione grassa al liquido a cui viene aggiunta consentendo di ottenere composti cremosi con struttura e consistenza da taglio a dosi elevate. Buona solubilità a caldo (60°C). A partire da 70°C inizia a decomporsi e perde le sue proprietà testurizzanti. Termoreversibile tra 35 e 40°C. Evita la sineresi in fase di scongelamento.

UTILIZZO

Creme e composti cremosi privi di grassi. Riduzione o sostituzione della parte grassa in mousse, impasti da forno, gelati, creme e ricette in genere.



Allergeni
Senza allergeni

L'inulina è una fibra che garantisce una consistenza cremosa quando viene miscelata con un liquido. Ideale per sostituire parzialmente i solidi e ridurre il contenuto di grassi nelle ricette.

BASI SVILUPPATE

BASE 1 IMPASTI SECCHI



BASE 2 CIOCCOLATO



BASE 3 MERINGA



BASE 4 CREMOSI



BASE 1 IMPASTI SECCHI



Grissini con semi di girasole

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
67096	Mix di semi	Sosa	300	78,95	789,47
38772	Maltosec	Sosa	40	10,53	105,26
	Acqua		40	10,53	105,26
	Per 350 g	Totale	380		1000

Mescolare insieme tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto ottenuto su due tappetini in silicone e cuocere per 20 minuti a 110°C. Tagliare nella forma desiderata. Finire di asciugare in forno per 5 minuti.

BASE 2 CIOCCOLATO



Rose del deserto al cioccolato

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Cioccolato fondente 70%		100	71,43	714,29
38772	Maltosec	Sosa	40	28,57	285,71
	Cacao 22% in polvere		qs		
	Per 140 g	Totale	140		1000

Far sciogliere il cioccolato fondente e aggiungere gradualmente il Maltosec. Formare le rose e lasciarle raffreddare in frigorifero.

BASE 3 MERINGA



Meringa cotta di pomodoro

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Acqua		250	57,41	574,05
39047	Pomodoro liofilizzato in polvere	Sosa	15	3,44	34,44
38461	Albuwhip	Sosa	15	3,44	34,44
38771	Maltodestrina	Sosa	100	22,96	229,62
39054	Trealosio	Sosa	50	11,48	114,81
37874	Gelespessa	Sosa	2,50	0,57	5,74
	Sale		3	0,69	6,89
	Per 100 g	Totale	435,50		1000

Mescolare l'acqua, il sale, il pomodoro in polvere, l'Albuwhip e tritare. Montare il composto con uno sbattitore munito di fruste. Mescolare gli altri ingredienti secchi tra loro e aggiungerli gradualmente al composto montato in precedenza. Lasciare montare per circa 10 minuti a velocità media/alta. Disporre secondo la forma desiderata ed essiccare 12 ore a 60°C.

BASE 4 CREMOSI



Cre moso di arancia

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di arancia		250	75,76	757,58
39460	Inulina a caldo	Sosa	50	15,15	151,52
34353	Zucchero	Sosa	30	9,09	90,91
	Per 320 g	Totale	330		1000

Tritare la purea e lo zucchero con l'inulina, incorporandola a pioggia. Lasciare riposare per un'ora in frigorifero per l'uso.

LE PROPOSTE DEI NOSTRI TECNICI

BASE 1 IMPASTI SECCHI
GRISSINI DI PROSCIUTTO E PARMIGIANO



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	Grissini con semi di girasole		30	42,86	428,57
	Prosciutto iberico		20	28,57	285,71
	Parmigiano		10	14,29	142,86
	Olio d'oliva		10	14,29	142,86
	Per 6 pezzi	Totale	70		1000

Avvolgere alcune fette di prosciutto intorno a grissini di semi. Bagnare gli altri nell'olio d'oliva e passarli nel parmigiano.

Grissini con semi di girasole

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
67096	Mix di semi	Sosa	300	78,95	789,47
38772	Maltosec	Sosa	40	10,53	105,26
	Acqua		40	10,53	105,26
	Per 350 g	Totale	380		1000

Mescolare insieme tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto ottenuto su due tappetini in silicone e cuocere per 20 minuti a 110°C. Tagliare nella forma desiderata. Terminare lasciandoli asciugare in forno per 5 minuti.

BASE 2 CIOCCOLATO
CREMOSO DI CIOCCOLATO CON PANE, OLIO E SALE



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	Cre moso di cioccolato		50	47,39	473,93
	Rose del deserto di cioccolato		30	28,44	284,36
36506	<i>Coca de cristal</i>	El Raiguer	20	18,96	189,57
39180	Caviale di olio extra vergine di oliva	Sosa	5	4,74	47,39
37808	Fior di sale di Guérande	Sosa	0,50	0,47	4,74
	Per 1 porzione	Totale	105,50		1000

Mettere il cremoso di cioccolato alla base del piatto. Distribuire il resto degli ingredienti su di esso.

Cre moso di cioccolato

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Acqua		250	51,02	510,20
39460	Inulina a caldo	Sosa	60	12,24	122,45
34353	Zucchero	Sosa	30	6,12	61,22
	Ciocolato fondente 70%		150	30,61	306,12
	Per 490 g	Totale	490		1000

Mescolare l'inulina con lo zucchero e tritare con l'acqua per 1 minuto. Versare in una pentola e scaldare a 70°C. Versare sul cioccolato. Passare in un colino fine per evitare la fibra. Conservare in frigorifero per un'ora.

Rose del deserto di cioccolato

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Ciocolato fondente 70%		100	71,43	714,29
38772	Maltosec	Sosa	40	28,57	285,71
	Cacao in polvere		qs		
	Per 140 g	Totale	140		1000

Far sciogliere il cioccolato fondente e aggiungere gradualmente il Maltosec. Formare le rose e lasciarle raffreddare in frigorifero.

BASE 3 MERINGA
TOSTADA DI CÓRDOBA



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	Meringa cotta di pomodoro		5	25	250
	Salsa all'aglio		4	20	200
	Tuorli		3	15	150
	Albumi		3	15	150
	Prosciutto iberico		4	20	200
	Erba cipollina fresca		1	5	50
	Per 1 pezzo	Totale	20		1000

Mettere i tuorli e gli albumi in due sacchetti per cottura diversi e cuocerli per 20 minuti a 100°C in un forno a vapore. Lasciar raffreddare. Tagliare un pezzo di meringa cotta di pomodoro e disporlo sopra alcune fette di prosciutto con un po' di tuorlo e di albume grattugiati con una grattugia *Microplane*. Aggiungere la salsa all'aglio e guarnire con erba cipollina tritata molto finemente.

Meringa cotta di pomodoro

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Acqua		250	57,41	574,05
39047	Pomodoro liofilizzato in polvere	Sosa	15	3,44	34,44
38461	Albuwhip	Sosa	15	3,44	34,44
38771	Maltodestrina	Sosa	100	22,96	229,62
39054	Trealosio	Sosa	50	11,48	114,81
37874	Gelespessa	Sosa	2,50	0,57	5,74
	Sale		3	0,69	6,89
	Per 100 g	Totale	435,50		1000

Mescolare l'acqua, il sale, il pomodoro in polvere, l'Albuwhip e tritare. Montare il composto con uno sbattitore munito di fruste. Mescolare gli altri ingredienti secchi tra loro e aggiungerli gradualmente al composto montato in precedenza. Lasciare montare per circa 10 minuti a velocità media/alta. Porzionare nella forma desiderata e disidratare per 12 ore a 60°C.

Salsa all'aglio

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Aglio arrosto		130	48,33	483,27
38850	Natur Emul	Sosa	5	1,86	18,59
	Olio d'oliva		80	29,74	297,40
	Sale		4	1,49	14,87
	Acqua		50	18,59	185,87
	Per 250 g	Totale	269		1000

Tritare l'aglio arrosto con il Natur Emul, l'acqua e il sale. Montare con olio d'oliva.

BASE 4 CREMOSI
ARANCIA, ZAFFERANO, OLIO D'OLIVA



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	Financier alle mandorle		160	26,67	266,67
	Mousse al cioccolato bianco e olio d'oliva		190	31,67	316,67
	Cre moso di arancia		190	31,67	316,67
	Glassa all'arancia		60	10	100
	Per 6 pezzi	Totale	600		1000

Riempire gli stampi con la mousse di cioccolato bianco e collocare gli inserti. Ricoprire con un disco di financier. Congelare. Togliere dallo stampo e glassare a 35°C.

Financier alle mandorle

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
37340	Farina di mandorle	Sosa	75	13,89	138,89
38489	Zucchero a velo	Sosa	50	9,26	92,59
	Farina per pasta frolla		50	9,26	92,59
37117	Baking Powder Std	Sosa	5	0,93	9,26
37521	Pasta pura di mandorle crude	Sosa	100	18,52	185,19
	Burro chiarificato		100	18,52	185,19
	Albumi		160	29,63	296,30
	Per 500 g	Totale	540		1000

Mescolare insieme i solidi, aggiungere l'albume d'uovo fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere la pasta pura e il burro chiarificato temperato a 50°C. Lasciare riposare per tre ore e cuocere per 15 minuti sulla leccarda da forno a 155°C.

Mousse al cioccolato bianco e olio d'oliva

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Latte		350	25,31	253,07
	Sale		3	0,22	2,17
39387	Pasta concentrata di arancia	Sosa	30	2,17	21,69
39121	Instangel	Sosa	30	2,17	21,69
	Cioccolato bianco 33%		325	23,50	235
	Succo di arancia		200	14,46	144,61
34353	Zucchero	Sosa	100	7,23	72,31
38461	Albuwhip	Sosa	20	1,45	14,46
	Olio d'oliva		325	23,50	235
	Per 1,35 kg	Totale	1383		1000

Mescolare il latte con il sale, la pasta concentrata d'arancia e l'Instangel e tritare fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungere il cioccolato a 45°C ed emulsionare con l'olio d'oliva come se fosse una maionese. Con l'impastatrice planetaria, montare il succo d'arancia con l'Albuwhip fino a ottenere una meringa dalla consistenza soda, aggiungere lo zucchero e montare per altri 5 minuti. Mescolare la meringa con il composto ottenuto in precedenza e incorporarla delicatamente.

Cre moso di arancia

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di arancia		250	75,76	757,58
39460	Inulina a caldo	Sosa	50	15,15	151,52
34353	Zucchero	Sosa	30	9,09	90,91
Per 320 g			Totale	330	1000

Tritare la purea e lo zucchero con l'inulina, incorporandola a pioggia. Posizionare all'interno degli stampi. Lasciare riposare per un'ora in frigorifero per l'uso.

Glassa all'arancia

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Succo di arancia		200	21,28	212,75
37850	Pectina Fruit NH	Sosa	20	2,13	21,28
	Acqua		500	53,19	531,89
34353	Zucchero	Sosa	200	21,28	212,75
	Succo di limone		20	2,13	21,28
38357	Aroma di zafferano	Sosa	0,05	0,01	0,05
Per 900 g			Totale	940,05	1000

Scaldare l'acqua a 40°C. Mescolare la pectina con lo zucchero e versare sull'acqua a 40°C. Bollire per 3 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di limone e d'arancia e l'aroma. Mescolare accuratamente per ottenere una consistenza omogenea. Lasciare riposare in frigorifero una notte e utilizzare a 35-40°C.