



COMMENT COLORER AVEC DES COLORANTS CLEAN LABEL ?

FOOD COLOUR



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

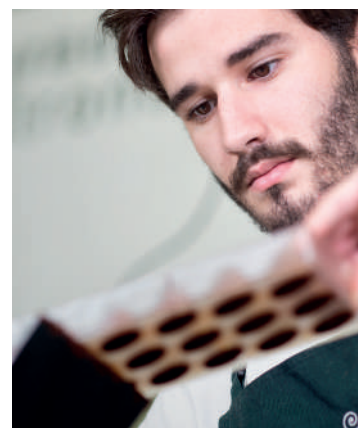


Guillermo Corral

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

BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 GLAÇAGES



BASE 2 GATEAUX SECS ET CROUSTILLANTS



BASE 3 PÂTES FRAÎCHES



BASE 4 CRÈMES



BASE 1 GLAÇAGES



Glaçage au citron



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		1000	58,48	584,80
34353	Sucre	Sosa	400	23,39	233,92
37850	Fruit pectin NH	Sosa	40	2,34	23,39
	Jus de citron		240	14,04	140,35
37896	Colorant Food Colour jaune	Sosa	30	1,75	17,54
	Pour 1,6 L		Total	1710	1000

Chauffer l'eau à 40 °C. Dans un bol à part, mélanger le sucre et la pectine. Ajouter ce mélange en le versant sous forme de pluie dans l'eau et sans cesser de remuer, porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter le colorant et le jus de citron. Mixer. Couvrir avec un film et laisser reposer au réfrigérateur une nuit. Utiliser aux alentours de 45 °C.

BASE 2 GATEAUX SECS ET CROUSTILLANTS



Macaron basique

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38489	Sucre en poudre	Sosa	500	23,92	239,23
36883	Farine d'amande extra fine	Sosa	500	23,92	239,23
	Eau (1)		170	8,13	81,34
38461	Albuwhip (1)	Sosa	15	0,72	7,18
34353	Sucre	Sosa	500	23,92	239,23
	Eau (2)		220	10,53	105,26
	Eau (3)		170	8,13	81,34
38461	Albuwhip (2)	Sosa	15	0,72	7,18
	Pour 2 kg	Total	2090		1000

Mélangez la farine d'amande et le sucre glace 1 dans un robot culinaire. Mélanger séparément l'eau (2) avec l'Albuwhip (1) et mixer. Versez le mélange dans la première préparation pour faire le massipan. D'autre part, mélangez l'eau (3) avec l'Albuwhip (2) et monter pour obtenir une meringue. Préparez un sirop avec l'eau (2) et le sucre à 118 °C et versez-le dans la meringue. Continuez à monter jusqu'à ce qu'il atteigne environ 50 °C. Incorporez délicatement le massepain et versez-le dans une poche à douille . Étalez les macarons sur un tapis en silicone, faites-les sécher pendant 20 minutes à température ambiante et faites-les cuire au four à 155 °C pendant 10 minutes.

BASE 3 PÂTES FRAÎCHES



Pâtes fraîches



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Farine forte		250	70,32	703,23
	Eau		100	28,13	281,29
38628	Food Colour rose	Sosa	1,50	0,42	4,22
	Sel		4	1,13	11,25
	Pour 350 g	Total	355,50		1000

Mélanger le Food Colour avec l'eau et mixer bien avec un mixeur plongeant. Ajouter la farine et le sel. Pétrir jusqu'à ce que la masse soit bien ferme. Reserver au réfrigérateur pendant une heure. Etaler la masse et détailler les pâtes selon la forme désirée.

BASE 4 CRÈMES



Crème a l'orange



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus d'orange		500	41,67	416,67
	Lait de riz		300	25	250
34353	Sucre	Sosa	150	12,50	125
38850	Natur Emul	Sosa	5	0,50	5
38892	Pectine 325 NH 95	Sosa	15	1,33	13,33
37327	Graisse de noix de coco désodorisée	Sosa	110	18,33	183,33
37898	Food Colour orange	Sosa	8	0,67	6,67
	Pour 1 kg		Total	1088	1000

Mélanger le jus d'orange avec le lait de riz et chauffer à 40 °C. À part, combiner le sucre avec Natur Emul et la pectine et verser sur l'élaboration antérieure, remuer énergiquement. Porter le tout à ébullition. Refroidir à 40 °C et mixer avec le graisse et le colorant jusqu'à obtenir une crème lisse et fine. Filmer et garder une nuit au frigo pendant une nuit avant de utiliser.

LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Pâte à choux		40	24,69	246,91
	Crème au citron		80	49,38	493,83
	Glaçage au citron		20	12,35	123,46
36889	Massepain 65%	Sosa	20	12,35	123,46
38766	Tranche de citron Premium Crystal	Sosa	2	1,23	12,35
	Pour 1 unité		Total 162		1000

Remplir l'éclair avec la crème au citron en la pochant au centre et sur les côtés de l'éclair. Déposer une fine couche de massepain découpée au dimensions de l'éclair en prenant soin de couvrir les trous par lesquels la crème à été pochée. Glacer l'éclair avec le glaçage à 40 °C de manière à ne couvrir que le massepain. Terminer en décorant l'éclair avec une tranche de Premium Crystal le côté de l'éclair.

Pâte à choux

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait (1)		125	14,67	146,71
	Eau		125	14,67	146,71
	Sel		4	0,47	4,69
34353	Sucre	Sosa	8	0,94	9,39
	Beurre 82%		100	11,74	117,37
	Farine commune		150	17,61	176,06
	Œuf entier		250	29,34	293,43
	Lait (2)		90	10,56	105,63
	Pour 800 g	Total	852		1000

Faire bouillir dans une casserole l'eau le lait (1), le sucre, le beurre et le sel. Ajouter hors du feu la farine. Créer un empis d'amidon et faire désécher la panade à feu doux. Hors du feu, ajouter les œufs petit à petit en mélangeant énergiquement. Rectifier avec le lait (2) pour obtenir une pâte lisse homogène et assez souple. Dresser les choux et cuire à 170 °C pendant 35 minutes.

Crème au citron

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de citron		200	22,81	228,05
34353	Sucre	Sosa	300	34,21	342,08
	Œuf entier		300	34,21	342,08
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	27	3,08	30,79
	Beurre		50	5,70	57,01
	Pour 850 g	Total	877		1000

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et porter à ébullition jusqu'à épaissir. Ajouter le beurre et bien mixer. Couvrir avec du film au contact et laisser reposer au frigo.

Glaçage au citron

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		500	58,48	584,80
34353	Sucre	Sosa	200	23,39	233,92
37850	Fruit pectin NH	Sosa	20	2,34	23,39
	Jus de citron		120	14,04	140,35
37896	Colorant Food Colour jaune	Sosa	15	1,75	17,54
	Pour 800 g	Total	855		1000

Chauffer l'eau à 40 °C. Dans un bol à part, mélanger le sucre et la pectine. Ajouter ce mélange en le versant sous forme de pluie dans l'eau et sans cesser de remuer, porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter le colorant et le jus de citron. Mixer. Couvrir avec un film et laisser reposer au réfrigérateur une nuit. Utiliser aux alentours de 45 °C.



BASE 2 GATEAUX SECS ET CROUSTILLANTS
MACARONS DE COULEUR



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
38489	Sucre glace	Sosa	125	11,42	114,16
37345	Poudre d'amande extra fine	Sosa	125	11,42	114,16
	Blanc d'œuf (1)		50	4,57	45,66
34353	Sucre	Sosa	125	11,42	114,16
	Eau		60	5,48	54,79
	Blanc d'œuf (2)		50	4,57	45,66
46302	Food Colour bleu	Sosa	15	1,37	13,70
37893	Food Colour orange	Sosa	5	0,46	4,57
46305	Food Colour rouge	Sosa	15	1,37	13,70
46306	Food Colour vert	Sosa	25	2,28	22,83
	Ganache de chocolat blanc colorée		500	45,66	456,62
	Pour 1 kg	Total	1095		1000

Mélangez la farine d'amandes et le sucre glace. Ajouter le blanc d'œuf (1), le colorant choisi et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture de massepain. Ajoutez ensuite le blanc d'œuf (2) jusqu'à l'obtention d'une meringue. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre et faites-le cuire jusqu'à 118 °C. Pour cela, vous aurez besoin d'un thermomètre adapté au caramel. Versez ce sirop, petit à petit, sur la meringue sans vous arrêter. Continuez à monter jusqu'à ce que la meringue atteigne environ 50 °C. Mélangez cette meringue avec le massepain jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène. Placez-la dans une poche à douille munie d'un embout rond. Doser le macaron sur une natte en silicone, sécher pendant 20 minutes à température ambiante et faire cuire à 155 °C pendant 10 minutes. Une fois les coques cuites, insérez la ganache au chocolat dans chaque macaron et joignez deux coques ensemble.

Ganache de chocolat blanc colorée

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème		125	23,36	233,64
37305	Glucose liquide 40 DE	Sosa	10	1,87	18,69
	Chocolat blanc		325	60,75	607,48
39258	Beurre de cacao	Sosa	15	2,80	28,04
37897	Food Colour Bleu	Sosa	15	2,80	28,04
37898	Food Colour Orange	Sosa	5	0,93	9,35
37899	Food Colour Rouge	Sosa	15	2,80	28,04
37900	Food Colour Vert	Sosa	25	4,67	46,73
	Pour 500 g	Total	535		1000

Porter la crème et le glucose à ébullition. Verser ce mélange chaud sur le chocolat et mixer avec un mixeur plongeant. Ajouter le colorant désirée et mixer à nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène. Laisser cristalliser à 15 °C pendant 24 heures.

BASE 4 CRÈMES
VERRINE À L'ORANGE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Financier		40	22,47	224,72
	Crème a l'orange		60	33,71	337,08
	Meringue suisse à l'orange		20	11,24	112,36
	Orange fraîche		40	22,47	224,72
39180	Sphères de caviar à l'huile d'olive	Sosa	10	5,62	56,18
37904	Amandes cantonaises	Sosa	6	3,37	33,71
38845	Tranche d'orange Premium Crystal	Sosa	2	1,12	11,24
	Pour 1 unité		Total 178		1000

Mettez la crème au fond d'un verre, placez un disque de financier par-dessus, ajoutez quelques segments d'orange fraîche, les sphères de caviar à l'huile d'olive, la meringue à l'orange par-dessus et terminez avec quelques amandes cantonaises et une tranche d'orange Premium Crystal.

Financier

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
34353	Sucre	Sosa	120	25,16	251,57
37821	Cremsucre	Sosa	10	2,10	20,96
	Farine T45		40	8,39	83,86
37345	Farine d'amande	Sosa	60	12,58	125,79
	Sel		1	0,21	2,10
37117	Baking Powder Std	Sosa	3	0,63	6,29
38967	Potatowhip	Sosa	13	2,73	27,25
	Eau		130	27,25	272,54
	Margarine		100	20,96	209,64
	Pour 450 g	Total	477		1000

Mélanger l'eau et le Potatowhip et monter. Ajouter le sucre et monter un peu plus jusqu'à que le sucre soit bien fondu. De côté, mélanger les solides avec la margarine fondu a 40 °C et mixer. Combiner les deux élaborations en deux fois et étaler sur une plaque. Cuire au four à 170 °C pendant 15 minutes.

Crème a l'orange

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus d'orange		250	41,67	416,67
	Lait de riz		150	25	250
34353	Sucre	Sosa	75	12,50	125
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,50	5
38892	Pectine 325 NH 95	Sosa	8	1,33	13,33
37327	Graisse de noix de coco désodorisée	Sosa	110	18,33	183,33
37898	Food Colour orange	Sosa	4	0,67	6,67
	Pour 500 g	Total	600		1000

Mélanger le jus d'orange avec le lait de riz et chauffer à 40 °C. À part, combiner le sucre avec Natur Emul et la pectine et verser sur l'élaboration antérieure, remuer énergiquement. Porter le tout à ébullition. Refroidir à 40 °C et mixer avec le beurre et le colorant jusqu'à obtenir une crème lisse et fine. Filmer et garder une nuit au frigo pendant une nuit avant de utiliser.

Meringue suisse à l'orange

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus d'orange		200	54,79	547,95
39054	Tréhalose	Sosa	50	13,70	136,99
39028	Sojawhip	Sosa	5	1,37	13,70
34353	Sucre	Sosa	100	27,40	273,97
39387	Pâte d'orange concentrée naturelle	Sosa	10	2,74	27,40
	Pour 300 g		Total 365		1000

Mélangez tous les ingrédients dans un bol et faites chauffer au bain-marie à 55 °C. Monter ce mélange dans le robot batteur jusqu'à obtenir la consistance d'une meringue.

BASE 3 PÂTES FRAÎCHES
PÂTES FRAÎCHES AUX CAROTTES



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Pâtes fraîches		450	59,37	593,67
	Air de carotte		10	1,32	13,19
	Carotte orange et violette		80	10,55	105,54
	Chou rouge		80	10,55	105,54
	Oignon noir		80	10,55	105,54
	Sel		5	0,66	6,60
	Poivre		3	0,40	3,96
	Huile d'olive		50	6,60	65,96
	Pour 4 portions	Total	758		1000

Faire sauter l'oignon noir coupé en julienne et le chou rouge pendant 1 minute, ajouter la carotte cupe a la mandoline pendant 30 secondes supplémentaires. Ajouter la pâte bouillies, assaisonner de sel et de poivre. Placez l'air de la carotte sur le côté.

Pâtes fraîches

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Farine forte		250	70,32	703,23
	Eau		100	28,13	281,29
38628	Food Colour rose	Sosa	1,50	0,42	4,22
	Sel		4	1,13	11,25
	Pour 350 g	Total	355,50		1000

Mélanger le Food Colour avec l'eau et mixer bien avec un mixeur plongeant. Ajouter la farine et le sel. Pétrir jusqu'à ce que la masse soit bien ferme. Reserver au réfrigérateur pendant une heure. Etaler la masse et détailler les pâtes selon la

Air de carotte

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de carotte		200	97,09	970,87
39598	Naturfoam	Sosa	6	2,91	29,13
	Pour 200 g	Total	206		1000

Mélangez le jus de carotte et le Naturfoam avec le bâtons et utilisez le Foam Kit pour créer l'air.

Tools

Code	Outil	Marque
35751	Foam Kit	100% Chef