



¿CÓMO APORTAR SABOR Y COLOR FÁCILMENTE A MÚLTIPLES RECETAS?

PASTAS CONCENTRADAS



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

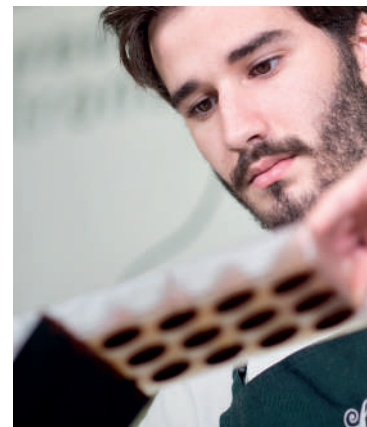


Guillermo Corral

Asesor técnico

Cocinero y pastelero de formación multidisciplinar.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviéude

Asesor técnico

Pastelero de formación. Especialista en chocolatería y pastelería.

CAST FR ENG DE

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 CREMAS Y CREMOSOS



BASE 2 BIZCOCHOS Y MASAS BATIDAS



BASE 3 HELADOS Y SORBETES



BASE 4 SALSAS Y VINAGRETAS



BASE 1 CREMAS Y CREMOSOS



Crema *diplomate* de frambuesa



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		1000	52,77	527,70
	Yema de huevo		160	8,44	84,43
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	80	4,22	42,22
34353	Azúcar	Sosa	160	8,44	84,43
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	75	3,96	39,58
39384	Pasta concentrada de frambuesa	Sosa	140	7,39	73,88
36614	Nata 35%	Elle&Vire	280	14,78	147,76
	Para 1,7 kg		Total	1895	1000

Mezclar la leche con el azúcar, la yema y el Gelcrem Caliente y llevar a ebullición sin dejar de remover. Retirar de fuego y emulsionar la mantequilla. Dejar enfriar y añadir la pasta concentrada y la nata montada.

BASE 2 BIZCOCHOS Y MASAS BATIDAS



Coulant de chocolate blanco y yuzu



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Yema de huevo		80	6,61	66,12
	Huevo entero		250	20,66	206,61
34353	Azúcar	Sosa	200	16,53	165,29
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	250	20,66	206,61
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	100	8,26	82,64
38470	Almidón de maíz	Sosa	30	2,48	24,79
8118	Chocolate blanco Opalys 33%	Valrhona	200	16,53	165,29
39381	Pasta concentrada de yuzu	Sosa	100	8,26	82,64
	Para 1 kg		Total	1210	1000

Montar las yemas con el huevo y el azúcar. Aparte fundir el chocolate con la mantequilla a unos 30 °C. Añadir la pasta concentrada de yuzu y emulsionar con *minipimer*. Añadir esta elaboración a los huevos montados y por último añadir la harina y el almidón tamizados con movimientos envolventes. Colocar en moldes redondos de 6 cm forrados con papel de horno y congelar. Cocinar directo del congelador a 180 °C durante 15 minutos.

BASE 3 HELADOS Y SORBETES



Helado de vainilla



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		800	59,70	597,01
36614	Nata 35%	Elle&Vire	200	14,93	149,25
39462	Dextrosa en polvo	Sosa	50	3,73	37,31
37627	Procrema 100 Frío Caliente Natur	Sosa	100	7,46	74,63
34353	Azúcar	Sosa	150	11,19	111,94
37302	Glicerina líquida	Sosa	10	0,75	7,46
37772	Pasta concentrada de vainilla	Sosa	30	2,24	22,39
Para 1,3 kg			Total	1340	1000

Mezclar los líquidos y sólidos y triturar durante 2 minutos. Dejar madurar la base durante mínimo 6 horas. Volver a triturar la mezcla e introducirla en la máquina de helado. Mantecar. Conservar a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

BASE 4 SALSAS Y VINAGRETAS



Vinagreta de pomelo



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Aceite de oliva		150	70,09	700,93
	Vinagre de vino		50	23,36	233,64
39391	Pasta concentrada natural de pomelo	Sosa	10	4,67	46,73
	Sal		4	1,87	18,69
	Para 210 g	Total	214		1000

Colocar todos los ingredientes en un bol y mezclarlos con varilla hasta crear una buena emulsión.

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 CREMAS Y CREMOSOS
MILHOJAS DE FRAMBUESA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Hojaldre invertido		80	38,10	380,95
	Crema <i>diplomate</i> de frambuesa		120	57,14	571,43
38632	Wet Proof Crispy de frambuesa	Sosa	5	2,38	23,81
	Frambuesa fresca		5	2,38	23,81
	Para 1 unidad	Total	210		1000

Colocar una base de hojaldre ya cortado y con una manga con boquilla lisa de 0,8 cm. Disponer tres tiras de crema *diplomate* encima. Colocar otra pieza de hojaldre y repetir la operación. Por último tapar con la tercera pieza de hojaldre. Colocar el milhojas en posición vertical y acabar poniendo la crema *diplomate* con una boquilla Saint Honoré. Decorar con unos crispy wet proof de frambuesa y frambuesas frescas.

Hojaldre invertido

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34523	Harina Sfoglia (1)	Molino Quaglia	300	11,84	118,39
36619	Mantequilla Express 82%	Corman	1000	39,46	394,63
34523	Harina Sfoglia (2)	Molino Quaglia	700	27,62	276,24
	Sal		24	0,95	9,47
	Agua		400	15,79	157,85
37827	Ácido neutro	Sosa	10	0,39	3,95
38489	Azúcar lustre	Sosa	100	3,95	39,46
	Para 2,4 kg	Total	2534		1000

Mezcla la mantequilla Express pomada con la harina (1) para hacer un *beurre manié*. Extender en las dimensiones de una bandeja de 60x40 cm. Dejar una noche en nevera. Por otro lado, mezclar la harina (2) y la sal y añadir la agua fría con el ácido. Mezclar rápidamente sin calentar ni crear una masa glutinosa. Es necesario no tener una masa perfectamente amasada. Extender 30x40 cm. Dejar reposar una noche en nevera. Al día siguiente, cortar el *beurre manié* para obtener dos bloques de 30x40 cm. Colocar la masa entre dos bloques de mantequilla. Empezar a laminar. Hacer un total de cinco pliegues, dos dobles y uno simple, reposando una hora entre cada pliegue. Una vez hechos todos los pliegues, reposar la masa una noche en nevera. Extender el hojaldre 4 mm de grosor y hornear con un peso encima a 170 °C durante 25 minutos. Espolvorear con azúcar lustre y caramelizar. Enfriar y cortar en trozos de 3x8 cm.

Crema diplomate de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		1000	52,77	527,70
	Yema de huevo		160	8,44	84,43
37297	Gelcrem Caliente	Sosa	80	4,22	42,22
34353	Azúcar	Sosa	160	8,44	84,43
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	75	3,96	39,58
39384	Pasta concentrada de frambuesa	Sosa	140	7,39	73,88
36614	Nata 35%	Elle&Vire	280	14,78	147,76
	Para 1,7 kg	Total	1895		1000

Mezclar la leche con el azúcar, la yema y el Gelcrem Caliente y llevar a ebullición sin dejar de remover. Retirar de fuego y emulsionar la mantequilla. Dejar enfriar y añadir la pasta concentrada y la nata montada.

BASE 2 BIZCOCHOS Y MASAS BATIDAS

COULANT DE CHOCOLATE Y YUZU CON SORBETE DE YUZU



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Coulant de chocolate blanco y yuzu		120	66,67	666,67
	Sorbete de yuzu y hierba Luisa		40	22,22	222,22
37281	Fruit&Sauce de piel de yuzu	Sosa	20	11,11	111,11
	Para 1 unidad	Total	180		1000

Montar el plato con el coulant en el centro, disponer el Fruit&Sauce en un lateral y terminar el plato con un *quenelle* de sorbete de yuzu.

Coulant de chocolate blanco y yuzu

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34372	Yema de huevo		40	6,35	63,49
34371	Huevo		125	19,84	198,41
34353	Azúcar	Sosa	125	19,84	198,41
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	125	19,84	198,41
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	50	7,94	79,37
38470	Almidón de maíz	Sosa	15	2,38	23,81
8118	Chocolate blanco Opalys 33%	Valrhona	100	15,87	158,73
39381	Pasta concentrada de yuzu	Sosa	50	7,94	79,37
	Para 600 g		Total 630		1000

Montar las yemas con el huevo y el azúcar. Aparte fundir el chocolate con la mantequilla a unos 30 °C. Añadir la pasta concentrada natural de yuzu y emulsionar con *minipimer*. Añadir esta elaboración a los huevos montados y por último añadir la harina y el almidón tamizados con movimientos envolventes. Colocar en moldes redondos de 6 cm forrados con papel de horno y congelar. Cocinar directo del congelador a 180 °C durante 15 minutos.

Sorbete de yuzu y hierba Luisa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34475	Puré de yuzu	Ravifruit	450	26,55	265,47
37645	Prosorbet 100 Lacto	Sosa	170	10,03	100,29
34353	Azúcar	Sosa	220	12,98	129,79
39462	Dextrosa en polvo	Sosa	55	3,24	32,45
	Agua		680	40,12	401,16
37801	Piel de yuzu en pasta	Sosa	120	7,08	70,79
38364	Aroma de hierba luisa	Sosa	0,10	0,01	0,06
	Para 1,6 kg	Total	1695,10		1000

Mezclar la pulpa de yuzu con los azúcares y los sólidos. Añadir el aroma de hierba Luisa. Triturar bien y dejar madurar mínimo 6 horas. Pasar por la mantecedora y conservar a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

BASE 3 HELADOS Y SORBETES
MAGNUM DE VAINILLA Y DULCE DE LECHE



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Helado de vainilla		80	53,33	533,33
	Baño de chocolate		30	20	200
37228	Dulce de leche repostero	Sosa	30	20	200
39484	Almendra cantonesa en granillo	Sosa	10	6,67	66,67
	Para 1 unidad		Total 150		1000

Colocar el helado de vainilla en los moldes e insertar un palo de madera. Ultracongelar. Desmoldar y bañar, primero en el baño de chocolate a 30 °C. Dejar cristalizar y bañar en el dulce de leche a 40 °C. Volver a bañar en el baño de chocolate y, antes de cristalizar totalmente, espolvorear el granillo de almendra cantonés.

Helado de vainilla

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		800	59,70	597,01
36614	Nata 35%	Elle&Vire	200	14,93	149,25
39462	Dextrosa en polvo	Sosa	50	3,73	37,31
37627	Procrema 100 Frío Caliente Natur	Sosa	100	7,46	74,63
34353	Azúcar	Sosa	150	11,19	111,94
37302	Glicerina líquida	Sosa	10	0,75	7,46
37772	Pasta concentrada de vainilla	Sosa	30	2,24	22,39
	Para 1,3 kg		Total	1340	1000

Mezclar los líquidos y sólidos y triturar durante 2 minutos. Dejar madurar la base mínimo 6 horas. Volver a triturar la mezcla e introducir en la máquina heladera. Mantecar y conservar a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

Baño de chocolate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
4653	Chocolate negro Guanaja 70%	Valrhona	300	60	600
37430	Manteca de cacao	Sosa	200	40	400
	Para 500 g		Total	500	1000

Fundir el chocolate con la manteca de cacao y mantener a 30 °C para el baño.

BASE 4 SALSAS Y VINAGRETAS

COGOLLOS A LA BRASA CON VINAGRETA DE POMELO



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Vinagreta de pomelo		20	10,10	101,01
	Cre moso de macadamia		30	15,15	151,52
	Cogollos		120	60,61	606,06
	Pomelo fresco		20	10,10	101,01
36974	Nuez de macadamia	Sosa	5	2,53	25,25
37807	Cristales de sal mediterránea	Sosa	3	1,52	15,15
	Para 1 ración		Total 198		1000

Marcar los cogollos en la brasa y cocinar 6 minutos. Colocar encima del plato y añadir el cremoso de macadamia por encima. Bañar bien con la vinagreta y sazonar con unos cristales de sal mediterránea. Acabar decorando con unos gajos de pomelo fresco y una nuez de macadamia rallada.

Vinagreta de pomelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Aceite de oliva		150	70,09	700,93
	Vinagre de vino		50	23,36	233,64
39391	Pasta concentrada natural de pomelo	Sosa	10	4,67	46,73
	Sal		4	1,87	18,69
	Para 210 g	Total	214		1000

Colocar todos los ingredientes en un bol y mezclarlos con varilla hasta crear una buena emulsión.

Cremoso de macadamia

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37524	Pasta pura de macadamia	Sosa	200	98,04	980,39
39087	Wax Concept	Sosa	4	1,96	19,61
	Para 200 g	Total	204		1000

Colocar la pasta pura y el wax en un bol y llevarla 65 °C al baño María. Una vez fundido el wax, reposar en nevera con film a contacto.