



COMMENT DONNER FACILEMENT DU GOÛT ET DE LA COULEUR À VOS RECETTES ?

PÂTES CONCENTRÉES



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

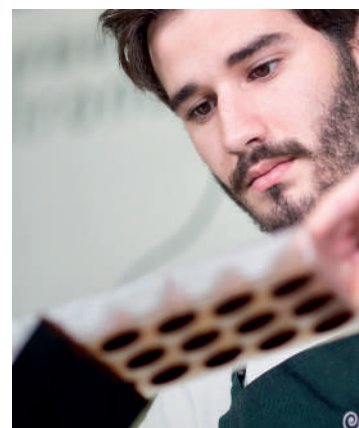


Guillermo Corral

Conseiller technique

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Sivieude

Conseiller technique

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 CRÈMES ET CRÉMEUX



BASE 2 BISCUITS ET PÂTES FOUETTÉES



BASE 3 SORBETS ET GLACES



BASE 4 SAUCES ET VINAIGRETTES



BASE 1 CRÈMES ET CRÉMEUX



Crème diplomate à la framboise



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		1000	52,77	527,70
	Jaune d'œuf		160	8,44	84,43
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	80	4,22	42,22
34353	Sucre	Sosa	160	8,44	84,43
	Beurre 82%		75	3,96	39,58
39384	Pâte concentrée de framboise	Sosa	140	7,39	73,88
	Crème 35%		280	14,78	147,76
	Pour 1,7 kg	Total	1895		1000

Mélanger le lait avec le sucre, l'œuf, le Gelcrem Chaud et porter à ébullition sans arrêter de remuer. Ajouter le beurre et bien émulsifier à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir et ajouter la pâte concentrée à la framboise. Pour finir l'ajouter délicatement à la crème fouettée.

BASE 2 BISCUITS ET PÂTES FOUETTÉES



Coulant de chocolat blanc et de yuzu



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jaune d'œuf		80	6,61	66,12
	Œuf entier		250	20,66	206,61
34353	Sucre	Sosa	200	16,53	165,29
	Beurre 82%		250	20,66	206,61
	Farine T45		100	8,26	82,64
38470	Amidon de maïs	Sosa	30	2,48	24,79
	Chocolat blanc 33%		200	16,53	165,29
39381	Pâte concentrée naturelle de yuzu	Sosa	100	8,26	82,64
	Pour 1 kg		Total	1210	1000

Monter les jaunes d'œufs avec l'œuf et le sucre. À part, faire fondre le chocolat avec le beurre environ 30 °C, ajouter la pâte concentrée de yuzu et émulsionner avec un plongeur à immersion. Ajouter ce mélange aux œufs montés et ajouter enfin la farine et l'amidon tamisés en faisant des mouvements circulaires. Placer dans des moules ronds de 6 cm fourrés de papier sulfurisé et mettre-les au congélateur. Faites cuire directement à la sortie du congélateur à 180 °C pendant 15 minutes.

BASE 3 SORBETS ET GLACES



Glace de base à la vanille



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		800	59,70	597,01
	Crème 35%		200	14,93	149,25
39462	Dextrose en poudre	Sosa	50	3,73	37,31
37627	Procrema 100 Froid Chaud Natur	Sosa	100	7,46	74,63
34353	Sucre	Sosa	150	11,19	111,94
37302	Glycérine liquide	Sosa	10	0,75	7,46
37772	Pâte concentrée de vanille	Sosa	30	2,24	22,39
	Pour 1,3 kg		Total	1340	1000

Mixer les liquides et les solides à l'aide d'un mixeur plongent pendant 2 minutes. Laissez la base mûrir pendant au moins 6 heures. Mixez de nouveau le mélange et mettez-le dans la turbine à glace. Conserver à -15 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

BASE 4 SAUCES ET VINAIGRETTES



Vinaigrette au pamplemousse



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Huile d'olive		150	70,09	700,93
	Vinaigre		50	23,36	233,64
39391	Pâte concentrée naturelle de pamplemousse	Sosa	10	4,67	46,73
	Sel		4	1,87	18,69
	Pour 210 g	Total	214		1000

Placer tous les ingrédients dans un bol et mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir une bonne émulsion.

LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 CRÈMES ET CRÉMEUX
MILLEFEUILLE FRAMBOISE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Feuilletage inversé		80	38,10	380,95
	Crème diplomate à la framboise		120	57,14	571,43
38632	Framboise Crispy Wet Proof	Sosa	5	2,38	23,81
	Framboise fraîche		5	2,38	23,81
	Pour 1 unité	Total	210		1000

Pocher trois bandes cylindres de crème diplomate avec une douille de 0,8 cm sur le dessus d'un rectangle de feuilletage déjà découpé. Placez un autre morceau de pâte feuilletée et répétez l'opération, couvrez enfin avec le troisième morceau de pâte feuilletée. Placez la pâte feuilletée en position verticale et terminez en pochant la crème avec une douille Saint Honoré. Décorez aux framboise Crispy Wet Proof et framboises fraîches.

Feuilletage inversé

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Farine T55 (1)		300	11,84	118,39
	Beurre de tourrage		1000	39,46	394,63
	Farine T55 (2)		700	27,62	276,24
	Sel		24	0,95	9,47
	Eau		400	15,79	157,85
37827	Acide neutre	Sosa	10	0,39	3,95
38489	Sucre glace	Sosa	100	3,95	39,46
	Pour 2,4 kg		Total	2534	1000

Mélanger le beurre pomade avec la farine (1) pour réaliser un beurre manié. L'étaler aux dimensions d'une plaque 60x40 cm. Laisser reposer une nuit au frigo. D'autre part mélanger la farine (2) et le sel. Y ajouter l'eau bien froide et l'acide. Mélanger rapidement sans chauffer ni créer de réseau glutineux. Il n'est pas nécessaire d'avoir une pâte bien lisse et parfaitement pétrie. Etaler sur 30x40 cm. Reposer une nuit au frais. Le lendemain, couper le beurre manié de manière à obtenir deux plaques de 30x40 cm. Disposer le pâte entre les deux plaques de beurre. Commencer à laminer. Effectuer au total 5 plis, deux doubles et un simple. En laissant reposer une heure la masse entre chaque tour. Une fois tous les tours fait, laisser reposer la masse une nuit au frais avant utilisation. Etaler le feuilletage 4 mm d'épaisseur et placer du poids ou dessus. Cuire au four à 170 °C pendant 25 minutes. Sous poudrer avec sucre en poudre et caraméliser. Découper des morceaux de 3x8 cm.

Crème diplomat à la framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		1000	52,77	527,70
	Jaune d'œuf		160	8,44	84,43
37297	Gelcrem Chaud	Sosa	80	4,22	42,22
34353	Sucre	Sosa	160	8,44	84,43
	Beurre 82%		75	3,96	39,58
39384	Pâte concentrée de framboise	Sosa	140	7,39	73,88
	Crème 35%		280	14,78	147,76
	Pour 1,7 kg		Total	1895	1000

Mélanger le lait avec le sucre, l'œuf, le Gelcrem Chaud et porter à ébullition sans arrêter de remuer. Ajouter le beurre et émulsifier bien à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir et ajouter la pâte concentrée à la framboise. Pour finir, ajouter délicatement la crème fouettée.

BASE 2 BISCUITS ET PÂTES FOUETTÉES
COULANT AU CHOCOLAT ET YUZU AVEC SORBET DE YUZU



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Coulant au chocolat blanc et yuzu		120	66,67	666,67
	Sorbet de yuzu et verveine		40	22,22	222,22
37281	Zeste de yuzu Fruit&Sauce	Sosa	20	11,11	111,11
	Pour 1 unité	Total	180		1000

Monter l'assiette avec le coulant au centre. Déposer un peu de yuzu Fruit&Sauce au côté. Finir avec une quenelle au-dessus.

Coulant au chocolat blanc et yuzu

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jaune d'œuf		40	6,35	63,49
	Œuf entier		125	19,84	198,41
34353	Sucre	Sosa	125	19,84	198,41
	Beurre 82%		125	19,84	198,41
	Farine T45		50	7,94	79,37
38470	Amidon de maïs	Sosa	15	2,38	23,81
	Chocolat blanc 33%		100	15,87	158,73
39381	Pâte concentrée naturelle de yuzu	Sosa	50	7,94	79,37
	Pour 600 g	Total	630		1000

Monter les jaunes d'œufs avec l'œuf et le sucre. À part, faire fondre le chocolat avec le beurre environ 30 °C, ajouter la pâte concentrée de yuzu et émulsionner avec un mixeur plongeant. Ajoutez ce mélange aux œufs montés et finalement la farine et l'amidon tamisés en faisant des mouvements circulaires. Remplir des moules ronds de 6 cm fourré de papier sulfurisé et mettez-les au congélateur. Faites cuire directement du congélateur au four à 180 °C pendant 15 minutes.

Sorbet de yuzu et verveine

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Pulpe de yuzu		450	26,55	265,47
37645	Prosorbet 100 Lacto	Sosa	170	10,03	100,29
34353	Sucre	Sosa	220	12,98	129,79
39462	Dextrose en poudre	Sosa	55	3,24	32,45
	Eau		680	40,12	401,16
37801	Pâte de zeste de yuzu Cold Confit	Sosa	120	7,08	70,79
38364	Arôme de verveine	Sosa	0,10	0,01	0,06
	Pour 1,6 kg	Total	1695,10		1000

Mélangez le pulpe avec les sucres et les solides. Ajoutez l'arôme de verveine. Passez au mixeur plongeant et laissez mûrir pendant au moins 6 heures. Turbinez et conservez à -15 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

BASE 3 SORBETS ET GLACES
MAGNUM À LA VANILLE ET DULCE DE LECHE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Glace de base à la vanille		80	53,33	533,33
	Bain de chocolat		30	20	200
37228	Dulce de leche pâtissier	Sosa	30	20	200
39484	Amandes cantonaises hachées	Sosa	10	6,67	66,67
	Pour 1 unité	Total	150		1000

Placez la glace à la vanille dans les moules avec le bâton en bois correspondant. Congéle. Démouler et tremper, d'abord dans le bain de chocolat à 30 °C, laisser cristalliser et ensuite tremper dans le dulce de leche à 40 °C. Trempez de nouveau dans le bain au chocolat et avant de cristalliser complètement, saupoudrez avec les amandes hachées cantonaises.

Glace de base à la vanille

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		800	59,70	597,01
	Crème 35%		200	14,93	149,25
39462	Dextrose en poudre	Sosa	50	3,73	37,31
37627	Procrema 100 Froid Chaud Natur	Sosa	100	7,46	74,63
34353	Sucre	Sosa	150	11,19	111,94
37302	Glycérine liquide	Sosa	10	0,75	7,46
37772	Pâte concentrée de vanille	Sosa	30	2,24	22,39
	Pour 1,3 kg	Total	1340		1000

Mixer les liquides et les solides à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 2 minutes. Laissez la base mûrir pendant au moins 6 heures. Mixez de nouveau le mélange et mettez-le dans la turbine à glace. Conserver à -15 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

Bain de chocolat

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Chocolat 70%		300	60	600
37430	Beurre de cacao	Sosa	200	40	400
	Pour 500 g	Total	500		1000

Faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao et maintenir à 30 °C pour le bain.

BASE 4 SAUCES ET VINAIGRETTES
**CŒURS DE LAITUE GRILLÉS AVEC
VINAIGRETTE DE PAMPLEMOUSSE**



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Vinaigrette au pamplemousse		20	10,10	101,01
	Crème de macadamia		30	15,15	151,52
	Cœur de laitue		120	60,61	606,06
	Pamplemousse frais		20	10,10	101,01
36974	Noix de macadamia	Sosa	5	2,53	25,25
37807	Cristaux de sel de Méditerranée	Sosa	3	1,52	15,15
	Pour 1 portion		Total		1000

Grillez les cœurs de laitue et cuire pendant 6 minutes. Disposez-les dans l'assiette et ajoutez la crème de macadamia. Nappez avec la vinaigrette et assaisonnez avec quelques cristaux de sel méditerranéen. Terminez avec quelques segments de pamplemousse frais et une macadamia râpée.

Vinaigrette au pamplemousse

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Huile d'olive		150	70,09	700,93
	Vinaigre de vin blanc		50	23,36	233,64
39391	Pâte concentrée naturelle de pamplemousse	Sosa	10	4,67	46,73
	Sel		4	1,87	18,69
	Pour 210 g	Total	214		1000

Placez tous les ingrédients dans un bol et mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir une bonne émulsion.

Crème de macadamia

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37524	Pure pâte de noix de macadamia	Sosa	200	98,04	980,39
39087	Wax Concept	Sosa	4	1,96	19,61
	Pour 200 g	Total	204		1000

Placez la pure pâte et le wax dans un bol et portez à 65 °C au bain-marie. Une fois la wax fondue, mettez au réfrigérateur couvert avec du film.