



COMMENT INTRODUIRE DE LA COULEUR ET DU GOÛT SANS AJOUTER D'EAU ?

TASTE 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

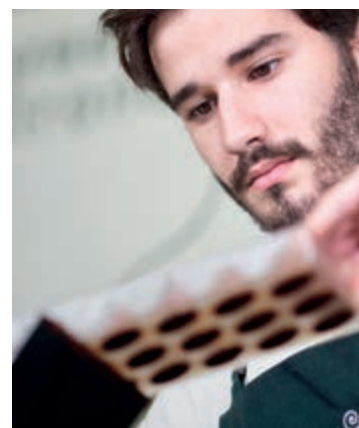


Guillermo Corral

Conseiller technique

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Sivieude

Conseiller technique

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

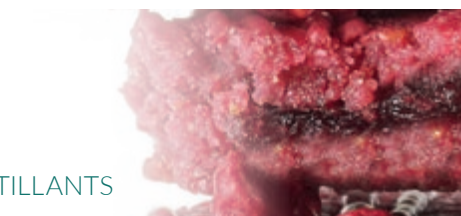
CAST FR ENG DE

BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 CRÈMES MONTÉES



BASE 2 GATEAUX SECS ET CROUSTILLANTS



BASE 3 BISCUITS



BASE 4 GANACHES



BASE 5 CHOCOLATERIE



BASE 1 CRÈMES MONTÉES



Chantilly au fruit de la passion

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		500	72,05	720,46
38664	Fruit de la passion liophilisé en poudre	Sosa	50	7,20	72,05
34353	Sucre	Sosa	80	11,53	115,27
39054	Tréhalose	Sosa	60	8,65	86,46
37896	Food Colour jaune	Sosa	4	0,58	5,76
	Pour 694 g		Total 694		1000

Mixer tous les ingrédients ensemble sans incorporer d'air. Monter jusqu'à la texture chantilly.

BASE 2 GATEAUX SECS ET CROUSTILLANTS

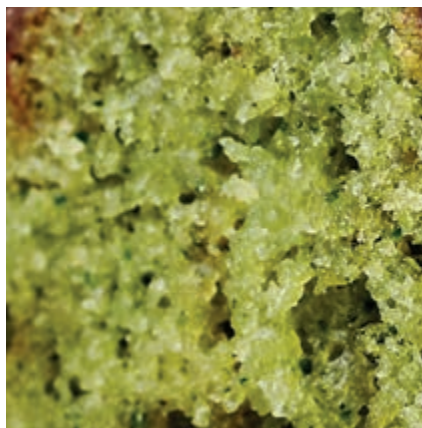


Cookie framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de framboise		30	4,03	40,30
37327	Graisse de coco désodorisée	Sosa	130	17,46	174,61
	Huile de tournesol		55	7,39	73,88
34353	Sucre	Sosa	130	17,46	174,61
39054	Trehalose	Sosa	30	4,03	40,30
	Œuf		50	6,72	67,16
37117	Baking Powder Std	Sosa	3	0,40	4,03
	Farine		260	34,92	349,23
37808	Fleur de sel de Guérande	Sosa	4	0,54	5,37
37855	Framboise liophilisée en poudre	Sosa	45	6,04	60,44
37899	Food Colour rouge	Sosa	6	0,81	8,06
37827	Acide neutre	Sosa	1,50	0,20	2,01
	Pour 24 unités		Total	744,50	1000

Mélanger les solides avec le beurre pommade et bien mélanger. Ajouter l'œuf et bien mélanger de nouveau. Laisser reposer la masse au frais 4 heures. Mettre en forme des boules de 30 g et cuire à 140 °C pendant 8 minutes. Presser les cookies pour leur donner un bel effet craquelé. Cuire 4 minutes de plus.

BASE 3 BISCUITS

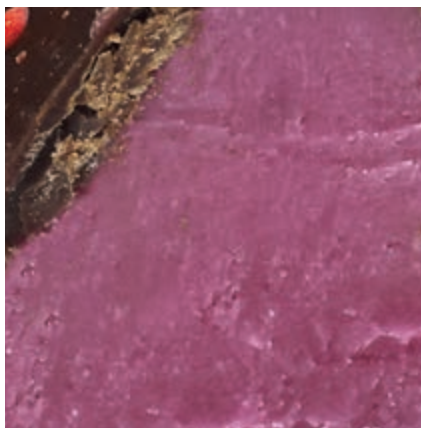


Financier à la menthe

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37340	Poudre d'amande	Sosa	75	15,15	151,52
38489	Sucre en poudre	Sosa	50	10,10	101,01
	Farine T45		50	10,10	101,01
37117	Baking Powder Std	Sosa	5	1,01	10,10
37821	Cremsucre	Sosa	50	10,10	101,01
	Beurre 82%		100	20,20	202,02
	Blanc d'œuf pasteurisé		160	32,32	323,23
38614	Extrait naturel de menthe	Sosa	5	1,01	10,10
	Pour 450 g		Total 495		1000

Mélanger le beurre et la menthe liofilisée en poudre. à part mélanger le blanc d'œuf aux solides. Verser le beurre sur le Cremsucre. Ajouter ceci au mélange précédent. Mélanger bien sans foisonner. Remplir les moules et cuire pendant 18 minutes à 165 °C.

BASE 4 GANACHES



Ganache à la betterave

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		350	31,96	319,63
37110	Sucre inverti	Sosa	20	1,83	18,26
	Couverture blanche 33%		650	59,36	593,61
38998	Betterave en poudre liophilisé	Sosa	50	4,57	45,66
37430	Beurre de cacao	Sosa	25	2,28	22,83
	Pour 1 kg	Total	1095		1000

Faire bouillir la crème et le sucre inverti. Ajouter la crème chaude au chocolat et émulsionner, ajouter le beurre de cacao et la poudre de betterave, émulsionner. Laissez cristalliser à 15 °C pendant 24 heures.

BASE 5 CHOCOLATERIE



Chocolat de framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Couverture blanche 30%		1000	76,92	769,23
37855	Framboise liophilisée en poudre	Sosa	200	15,38	153,85
37430	Beurre de cacao	Sosa	100	7,69	76,92
	Pour 1250 g	Total	1300		1000

Fondre la couverture et le beurre de cacao à 45 °C. Le verser dans la concheuse avec le liophilisé. Mettre en marche 3 heures. Ajouter le beurre de cacao et concher 1 heure de plus. Temperer et utiliser.

LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 CRÈMES MONTÉES
ST. HONORÉ PASSION NOIX DE PÉCAN



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Pâte sablée		180	25,17	251,75
	Chantilly fruit de la passion		200	27,97	279,72
	Crèmeux de noix de pécan		120	16,78	167,83
	Pâte à choux		100	13,99	139,86
37460	Confiture concentré fruit de la passion	Sosa	35	4,90	48,95
37928	Noix de pécan cantonaises	Sosa	40	5,59	55,94
39463	Isomalt	Sosa	40	5,59	55,94
	Pour 175 g		Total 715		1000

Versez l'Isomalt dans une casserole et faites-le fondre à 120 °C. Baignez les choux et laissez l'Isomalt se cristalliser. Une fois cristallisé, remplir avec la crème de noix de pécan et réserver. Dresser la chantilly passion sur le fond de pâte sablée avec l'aide du DJ 100% Chef en forme de spirale. Disposez les choux sur le dessus, entrecoupés de morceaux de noix de pécan cantonaises et de quelques pointes de confiture de fruits de la passion concentrée.

Pâte sablée

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Farine T45		125	45,45	454,55
	Beurre 82%		75	27,27	272,73
38489	Sucre glace	Sosa	50	18,18	181,82
	Œufs entiers		25	9,09	90,91
	Pour 275 g	Total	275		1000

Sabler la farine, le sucre glace et le beurre. Ajouter les œufs. Fraser avec une corner 2 fois en étalant fortement la pâte contre le plan de travail. Former en boule, filmer et réserver 1 heure au frais.

Chantilly fruit de la passion

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		500	72,05	720,46
38664	Fruit de la passion liophilisé en poudre	Sosa	50	7,20	72,05
34353	Sucre	Sosa	80	11,53	115,27
39054	Trehalose	Sosa	60	8,65	86,46
37896	Food Colour jaune	Sosa	4	0,58	5,76
	Pour 694 g	Total	694		1000

Mixer tous les ingrédients ensemble sans incorporer d'air. Monter jusqu'à la texture chantilly.

Crèmeux de noix de pécan

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		450	38,99	389,95
38898	Pectine Nappage X58	Sosa	4	0,35	3,47
37548	Pure pâte de noix de pécan	Sosa	350	30,33	303,29
	Praliné aux noix de pécan		350	30,33	303,29
	Pour 1,1 kg	Total	1154		1000

Mélangez la pectine avec l'eau à 40 °C en agitant fortement. Portez le tout à ébullition. Retirer du feu et ajouter le praliné et la pâte. Émulsionner. Placer dans le moule et laisser gélifier pendant 24 heures à 4 °C.

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 T45		150	17,61	176,06
	Œuf entier		250	29,34	293,43
	Lait (2)		90	10,56	105,63
	Pour 852 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 sécher 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.

BASE 2 GATEAUX SECS ET CROUSTILLANTS
COOKIE FRAMBOISE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Cookie framboise		600	66,67	666,67
	Chocolat framboise		100	11,11	111,11
37451	Confiture concentrée de framboise	Sosa	150	16,67	166,67
38632	Crispy Wet Proof de framboise	Sosa	50	5,56	55,56
	Pour 10 unités		Total 900		1000

Mettre en forme des boules de 30 g et remplir une sur 2 avec 15 g de confiture concentrée de framboise. Fermer avec la deuxième moitié et former des boules régulières. Cuire à 140 °C pendant 8 minutes. Presser les cookies pour leur donner un bel effet craquelé. Cuire 4 minutes de plus. Une fois refroidis, les decorer avec les crispys de framboise.

Cookie framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37899	Food Colour rouge	Sosa	5	0,93	9,26
37327	Graisse de coco désodorisée	Sosa	100	18,52	185,19
37855	Framboise liophilisée en poudre	Sosa	40	7,41	74,07
34353	Sucre	Sosa	100	18,52	185,19
39054	Tréhalose	Sosa	30	5,56	55,56
	Œuf		40	7,41	74,07
37808	Fleur de sel de Guérande	Sosa	5	0,93	9,26
	Farine T55		220	40,74	407,41
Pour 9 unités			Total	540	1000

Mélanger les solides avec la graisse de coco pommade et bien mélanger. Ajouter l'œuf et bien mélanger de nouveau. Laisser reposer la masse au frais 4 heures. Mettre en forme des boules de 30 g et cuire à 140 °C pendant 8 minutes. Presser les cookies pour leur donner un bel effet craquelé. Cuire 4 minutes de plus.

Chocolat framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Couverture blanche 30%		500	76,92	769,23
37855	Framboise liophilisée en poudre	Sosa	100	15,38	153,85
37430	Beurre de cacao	Sosa	50	7,69	76,92
Pour 600 g			Total	650	1000

Fondre la couverture et le beurre de cacao à 45 °C. Le verser dans la concheuse avec le liophilisé. Mettre en marche 3 heures. Ajouter le beurre de cacao et concher 1 heure de plus. Temperer et utiliser.

BASE 3 BISCUITS
FINANCIER AFTER EIGHT



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Financier à la menthe		450	57,65	576,55
	Couverture noire 70%		300	38,44	384,36
	Huile de tournesol		30	3,84	38,44
39182	Menthe Premium Cristal	Sosa	0,50	0,06	0,64
38614	Extrait de menthe en poudre	Sosa	0,01	0	0,01
	Pour 780 g		Total 780,51		1000

Fondre le chocolat avec l'huile à 35 °C. Baigner les financier dans cette pâte à glacer. Enlever le surplus de chocolat et laisser cristalliser. Décorer avec une feuille de menthe Premium Cristal et saupoudrer le côté d'un financier avec la menthe liophilisée en poudre.

Financier à la menthe

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37340	Poudre d'amande	Sosa	75	15,15	151,52
38489	Sucre glace	Sosa	50	10,10	101,01
	Farine T45		50	10,10	101,01
37117	Baking Powder Std	Sosa	5	1,01	10,10
37821	Cremsucre	Sosa	50	10,10	101,01
	Beurre 82%		100	20,20	202,02
	Blanc d'œuf pasteurisé		160	32,32	323,23
38614	Extrait de menthe en poudre	Sosa	5	1,01	10,10
	Pour 450 g	Total	495		1000

Mélanger le beurre et l'extrait de menthe en poudre. A part mélanger le blanc d'œuf aux solides. Verser le beurre sur le Cremsucre. Ajouter ceci au mélange précédent. Mélanger bien sans foisonner. Remplir les moules et cuire à 165 °C pendant 18 minutes.

BASE 4 GANACHES
BONBONS AU CHOCOLAT NOIR ET BETTERAVE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Ganache à la betterave		1000	54,64	546,45
	Couverture noire 70%		600	32,79	327,87
37808	Sel de Guérande	Sosa	10	0,55	5,46
37430	Beurre de cacao	Sosa	80	4,37	43,72
	Couverture blanche 33%		120	6,56	65,57
38998	Betterave en poudre liophylisé	Sosa	20	1,09	10,93
	Pour 1,83 g	Total	1830		1000

Tempérer le chocolat et mouler dans les moules désirées. Remplir de ganache à environ 22 °C. Fermer les moules et laisser cristalliser. Fondre à 35 °C et mixer ensemble le beurre de cacao, le chocolat blanc et la betterave en poudre. Décorer les bonbons en y dispersant des gouttes de ce mélange au pinceau.

Ganache à la betterave

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		350	31,96	319,63
37110	Sucre inversi	Sosa	20	1,83	18,26
	Couverture blanche 33%		650	59,36	593,61
38998	Betterave en poudre liophilysé	Sosa	50	4,57	45,66
37430	Beurre de cacao	Sosa	25	2,28	22,83
	Pour 1 kg	Total	1095		1000

Faire bouillir la crème et le sucre inversi. Ajouter la crème chaude au chocolat et émulsionner, ajouter le beurre de cacao et la poudre de betterave, émulsionner. Laissez cristalliser à 15 °C pendant 24 heures.

BASE 5 CHOCOLATERIE
TABLETE FRAMBOISE ET AMANDES



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Couverture framboise		1300	78,79	787,88
38870	Amandes cantonaises en bâtonnets	Sosa	300	18,18	181,82
37926	Crispy Wet Proof de yaourt	Sosa	50	3,03	30,30
	Pour 1 unité	Total	1650		1000

Tempérer la couverture. Remplir les moules avec amandes et crispys. Finir avec la couverture par-dessus. Laisser cristalliser.

Couverture fruits rouges

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Couverture blanche 30%		1000	76,92	769,23
37855	Framboise liophilisée en poudre	Sosa	200	15,38	153,85
37430	Beurre de cacao	Sosa	100	7,69	76,92
	Pour 1,3 kg	Total	1300		1000

Fondre le chocolat à 40 °C et en verser les 2/3 dans la concheuse. Concher entre 1 et 5 heures avec le liophilisé. Ajouter le reste de chocolat et le beurre de cacao fondu et concher 5 minutes de plus. Temperer, utiliser.