



COME GELIFICARE MOUSSE VEGANE?

VEGAN MOUSSE GELATINE



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 pasticciere 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 pasticciere di formazione multidisciplinare.

CAT CAST FR ENG IT

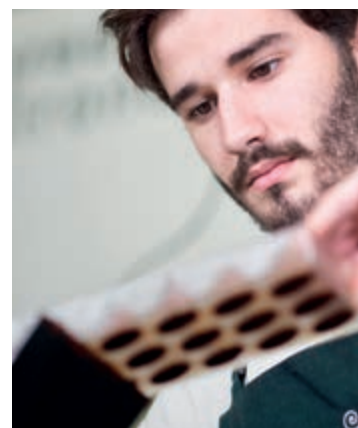


Eduard Azuaza

Consulente tecnico

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

CAT CAST FR ENG RUM
IT



Jean Siviéde

Consulente tecnico

Pasticciere di formazione. Specialista in cioccolateria e pasticceria.

CAST FR ENG DE

VEGAN MOUSSE GELATINE

Miscela di agar-agar e amido di tapioca. Origine vegetale



Dosaggio: 1,5-2,5%

Codice	Peso	pz/scatola
37857	500 g	6 pz.

PROPRIETÀ

Gelificante formulato specificamente per la gelificazione delle mousse vegane. Temperatura di gelificazione bassa compresa tra 32 e 40°C. Resistente al congelamento.

MODO D'USO

Aggiungere la polvere alla crema base della mousse fredda. Mescolare e scaldare tra 90 e 100°C continuando a miscelare. Lasciare raffreddare a 50-60°C e mescolare con la parte aerante con movimenti rotatori dal basso verso l'alto. Versare in stampi o contenitori appositi e conservare in frigorifero. Può essere congelato senza produrre sineresi.

OSSERVAZIONI

Consente la gelificazione di tutti i tipi di mousse con un ampio range di pH. Si tratta di un prodotto idrocolloide quindi deve essere sempre applicato alla parte acquosa della ricetta. Si raccomanda di apportare la parte aerea della mousse con una meringa realizzata con una proteina vegetale, facendo in modo di lavorare a temperature elevate e prevedendo tempo sufficiente per l'incorporazione completa della parte aerante e la distribuzione nei contenitori desiderati, prima che si verifichi la gelificazione.

UTILIZZO

Gelificazione di mousse vegane di frutta e agrumi, cioccolatini, frutta secca o spezie.

VANTAGGI DEL PRODOTTO

- Gelificante vegano.
- Gelificazione con elevato range di pH (3,5-7).
- Bassa temperatura di gelificazione.
- Permette il congelamento senza produrre sineresi.
- Forma una gelatina resistente, garantendo un taglio pulito, piacevole in bocca.



Allergeni
Senza allergeni



Vegan Mousse Gelatine ci consente di sostituire la gelatina di origine animale mantenendo caratteristiche simili in termini di gelificazione.

BASI SVILUPPATE

BASE 1 MOUSSE AL CIOCCOLATO



BASE 2 MOUSSE DI FRUTTA SECCA



BASE 3 MOUSSE DI FRUTTA



BASE 4 MOUSSE DI VERDURE



BASE 1 MOUSSE AL CIOCCOLATO



Mousse al cioccolato

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Acqua (1)		330	35,36	353,62
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,61	16,07
	Acqua (2)		150	16,07	160,74
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,80	8,04
34353	Zucchero	Sosa	100	10,72	107,16
38696	Gomma di xantano	Sosa	0,70	0,08	0,75
	Olio di girasole		30	3,21	32,15
	Copertura fondente 70%		300	32,15	321,47
	Per 900 g	Totale	933,20		1000

Far sciogliere la copertura a 55°C e aggiungere l'olio di girasole. Scaldare l'acqua (1) e il Vegan Mousse Gelatine fino a ebollizione. Poi, versarci sopra la miscela di cioccolato ed emulsionare. A parte, montare l'acqua (2) con il Potatowhip. A metà procedimento, aggiungere lo zucchero miscolato con lo xantano. Continuare a montare per circa 10 minuti. Aggiungere delicatamente la meringa all'emulsione di cioccolato quando si superano i 55°C. Distribuire in stampi, congelare, sformare e lasciare scongelare prima di servire.

BASE 2 MOUSSE DI FRUTTA SECCA



Mousse di noci pecan

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
37548	Pasta pura di noci pecan	Sosa	280	27,70	276,95
	Bevanda di riso		380	37,59	375,87
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,69	6,92
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,48	14,84
	Acqua		150	14,84	148,37
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,74	7,42
34353	Zucchero	Sosa	130	12,86	128,59
39461	Inulina a freddo	Sosa	40	3,96	39,56
	Sale		1,50	0,15	1,48
	Per 1 kg	Totale	1011		1000

Mescolare la pasta pura di noci pecan e il Natur Emul. Mescolare la bevanda di riso con il Vegan Mousse Gelatine e riscaldare fino a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sul composto di pasta pura e Natur Emul. Emulsionare con il mixer. A parte, montare acqua, sale e Potatowhip. A metà procedimento, montare aggiungendo lentamente la miscela di zucchero e inulina. Continuare a montare per circa 10 minuti a velocità media. Quando il primo composto ha superato i 55-60°C, aggiungere gradualmente la meringa. Disporre sugli stampi desiderati.

BASE 3 MOUSSE DI FRUTTA



Mousse di limone

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Succo di limone (1)		110	17,50	174,96
	Acqua (1)		70	11,13	111,34
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,48	4,77
34353	Zucchero (1)	Sosa	55	8,75	87,48
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	2,39	23,86
38673	Gelcrem caldo	Sosa	5	0,80	7,95
37327	Grasso di cocco deodorato	Sosa	50	7,95	79,53
	Acqua (2)		160	25,45	254,49
39028	Sojawhip	Sosa	10	1,59	15,91
	Succo di limone (2)		50	7,95	79,53
34353	Zucchero (2)	Sosa	50	7,95	79,53
39461	Inulina a freddo	Sosa	50	7,95	79,53
38696	Gomma di xantano	Sosa	0,70	0,11	1,11
	Per 600 g		Totale	628,70	1000

Mescolare il succo di limone (1) con l'acqua (1), lo zucchero (1), il Gelcrem caldo, il Vegan Mousse Gelatine e il Natur Emul. Portare a ebollizione mescolando continuamente con lo sbattitore. Togliere dal fuoco. Aggiungere il grasso di cocco e tritare con il frullatore. A parte, mescolare il Sojawhip con succo di limone (2) e acqua (2) e montare con lo sbattitore. A metà procedimento, aggiungere gradualmente lo zucchero (2), l'inulina e la gomma di xantano precedentemente mescolati, e continuare a montare per altri 10 minuti circa a velocità media. Aggiungere gradualmente il primo composto, a 60°C, alla meringa nella ciotola dello sbattitore a velocità media. Lasciare che raggiunga una consistenza omogenea, estrarre e utilizzare immediatamente.

BASE 4 MOUSSE DI VERDURE



Mousse di peperone rosso



Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di peperone rosso (1)		200	24,97	249,69
	Purea di peperone rosso (2)		400	49,94	499,38
38771	Maltodestrina	Sosa	40	4,99	49,94
39461	Inulina a freddo	Sosa	50	6,24	62,42
38967	Potatowhip	Sosa	15	1,87	18,73
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	20	2,50	24,97
37327	Grasso di cocco deodorato	Sosa	50	6,24	62,42
38617	Peperone arrosto in polvere	Sosa	25	3,12	31,21
38696	Gomma pura di xantano	Sosa	1	0,12	1,25
	Per 750 g	Totale	801		1000

Mescolare la purea (2), il peperone arrosto in polvere e il Vegan Mousse Gelatine con un frullatore fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo e senza grumi. Scaldare fino a ebollizione. Aggiungere il grasso di cocco e mescolare bene. A parte, mescolare il Potatowhip con la purea (1) e montare nello sbattitore. A metà procedimento, aggiungere gradualmente la maltodestrina con la gomma di xantano e l'inulina precedentemente miscelate, e continuare a montare per altri 5 minuti circa a velocità media. Aggiungere gradualmente alla meringa il primo composto a 60°C nella ciotola del frullatore a velocità media. Lasciare che raggiunga una consistenza omogenea, estrarre e utilizzare immediatamente.

LE PROPOSTE DEI NOSTRI TECNICI

BASE 1 MOUSSE AL CIOCCOLATO
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON BANANA E MISO



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	Mousse al cioccolato		100	53,19	531,91
	Zuppa di cioccolato e miso		50	26,60	265,96
	Banane saltate al caramello		30	15,96	159,57
38852	Granella di cacao cantonese	Sosa	8	4,26	42,55
	Per 1 dessert		Totale		1000

Disporre la banana alla base di un piatto. Poi, spolverare sopra alcuni pezzetti organici di mousse, in modo casuale. Quindi, un po' di granella di cacao e terminare con la zuppa calda.

Mousse al cioccolato

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Acqua (1)		330	35,36	353,62
37857	Vegan Moussen Gelatine	Sosa	15	1,61	16,07
	Acqua (2)		150	16,07	160,74
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,80	8,04
34353	Zucchero	Sosa	100	10,72	107,16
38696	Gomma di xantano	Sosa	0,70	0,08	0,75
	Olio di girasole		30	3,21	32,15
	Cioccolato fondente 70%		300	32,15	321,47
	Per 900 g	Totale	933,20		1000

Far sciogliere la copertura a 55°C e aggiungere l'olio di girasole. Scaldare l'acqua (1) e il Vegan Mousse Gelatine e portare a ebollizione. Poi, versarci sopra la miscela di cioccolato ed emulsionare. A parte, montare l'acqua (2) con il Potatowhip. A metà procedimento, aggiungere lo zucchero miscelato con lo xantano. Continuare a montare per circa 10 minuti. Aggiungere delicatamente la meringa all'emulsione di cioccolato quando si superano i 55°C. Distribuire in stampi, congelare, sformare e lasciare scongelare prima di servire.

Zuppa di cioccolato e miso

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Cioccolato fondente 70%		60	22,99	229,89
34353	Zucchero	Sosa	50	19,16	191,57
	Acqua		125	47,89	478,93
	Miso		25	9,58	95,79
39071	Bacca di vaniglia Bourbon	Sosa	1	0,38	3,83
	Per 250 g	Totale	261		1000

Caramellare lo zucchero. Aggiungere l'acqua precedentemente miscelata con il miso e la vaniglia. Portare a ebollizione. Aggiungere il cioccolato e tritare accuratamente.

Banane saltate al caramello

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Banane fresche		70	42,42	424,24
34353	Zucchero	Sosa	20	12,12	121,21
	Acqua		40	24,24	242,42
	Burro 82%		35	21,21	212,12
	Per 140 g	Totale	160		1000

Caramellare lo zucchero. Aggiungere il burro e l'acqua. Lasciar ridurre della metà. Aggiungere le banane e cuocere per un minuto.



BASE 2 MOUSSE DI FRUTTA SECCA
MONOGRAFICO DI NOCI PECAN



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	Mousse di noci pecan		50	52,63	526,32
	Pan di Spagna di noci pecan		15	15,79	157,89
	Glassa croccante al cioccolato		10	10,53	105,26
37928	Noci pecan cantonesi	Sosa	20	21,05	210,53
	Per 1 pezzo	Totale	95		1000

Tagliare il pan di Spagna dello stesso diametro dello stampo della mousse. Riempire lo stampo con la mousse e disporvi sopra il pan di Spagna. Congelare. Sformare e collocarvi sopra alcune noci pecan cantonesi. Bagnare nella glassa a 40°C.

Mousse di noci pecan

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
37548	Pasta pura di noci pecan	Sosa	280	27,70	276,95
	Bevanda di riso		380	37,59	375,87
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,69	6,92
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,48	14,84
	Acqua		150	14,84	148,37
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,74	7,42
34353	Zucchero	Sosa	130	12,86	128,59
39461	Inulina a freddo	Sosa	40	3,96	39,56
	Sale		1,50	0,15	1,48
	Per 950 g	Totale	1011		1000

Mescolare la pasta pura e il Natur Emul. Mescolare la bevanda di riso con la Vegan Mousse Gelatine e riscaldare fino a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sopra il composto di pasta pura di frutta secca e Natur Emul. Emulsionare con il mixer. A parte, montare acqua, sale e Potatowhip. A metà procedimento, montare aggiungendo lentamente la miscela di zucchero e inulina. Continuare a montare per circa 10 minuti a velocità media. Quando il primo composto ha superato i 55-60°C, aggiungere gradualmente la meringa. Disporre sugli stampi desiderati.

Pan di Spagna di noci pecan

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
38967	Potatowhip	Sosa	8	1,71	17,09
	Acqua		160	34,19	341,88
34353	Zucchero	Sosa	75	16,03	160,26
	Farina per lievitati e sfogliati		50	10,68	106,84
	Farina di noci pecan		150	32,05	320,51
39054	Trealosio	Sosa	25	5,34	53,42
	Per 350 g	Totale	468		1000

Mescolare l'acqua e il Potatowhip con il mixer a immersione per 1 minuto; quindi, mettere nell'impastatrice per montare il composto. Una volta montata, aggiungere lo zucchero, il trealosio con la farina e la farina di noci pecan con una spatola flessibile. Mettere in uno stampo alto circa 2 cm e cuocere a 200°C per 9 minuti.

Glassa croccante al cioccolato

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Cioccolato fondente 70%		100	50	500
	Burro di cacao		100	50	500
	Per 200 g	Totale	200		1000

Far fondere tutti gli ingredienti, tritare e utilizzare.



BASE 3 MOUSSE DI FRUTTA
ENTREMET DI LIMONE E BASILICO



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	Pan di Spagna al basilico		200	30,96	309,60
	Crema di limone		230	35,60	356,04
	Mousse di limone		150	23,22	232,20
34379	Gelatina neutra	Sosa	15	2,32	23,22
	Acqua		15	2,32	23,22
37430	Burro di cacao	Sosa	15	2,32	23,22
37785	Scorza di limone candita	Sosa	20	3,10	30,96
	Basilico fresco		1	0,15	1,55
	Per 1 entremet	Totale	646		1000

Versare la crema di limone a 1cm di altezza in uno stampo rettangolare di 29×9 cm. Lasciare raffreddare leggermente e disporvi sopra il pan di Spagna al basilico. Congelare. Sformare e decorare con alcune listarelle di limone. Mescolare la gelatina neutra con l'acqua e portare a ebollizione, lasciare raffreddare a 40°C e glassare con un pennello sulla crema. Porzionare la mousse su una carta chitarra della forma desiderata e congelare. Sciogliere il burro di cacao a 40°C e spruzzare sulla mousse per ottenere un effetto vellutato. Congelare di nuovo e disporre sull'entremet. Decorare con foglie di basilico congelate.

Pan di Spagna al basilico

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
34353	Zucchero	Sosa	200	22,83	228,31
37821	Cremsucre	Sosa	40	4,57	45,66
	Farina per pasta frolla		220	25,11	251,14
37122	Bicarbonato di sodio	Sosa	9	1,03	10,27
38850	Natur Emul	Sosa	6	0,68	6,85
38967	Potatowhip	Sosa	25	2,85	28,54
	Acqua		300	34,25	342,47
	Olio di girasole		55	6,28	62,79
	Sale		1	0,11	1,14
38458	Basilico liofilizzato in polvere	Sosa	20	2,28	22,83
	Per 850 g	Totale	876		1000

Montare l'acqua con il Potatowhip. A metà processo, aggiungere gradualmente lo zucchero e continuare a montare fino a ottenere la consistenza densa di una meringa. A parte, mescolare il Natur Emul con lo zucchero e l'olio, quindi incorporare gradualmente la meringa a velocità lenta. Una volta incorporata l'emulsione, aggiungere a mano, con una spatola da pasticciere, gli ingredienti secchi setacciati. Disporre su una leccarda da forno da 60×40 cm e cuocere per circa 17 minuti a 155°C.

Crema di limone

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Succo di limone		100	30,77	307,69
	Acqua		100	30,77	307,69
34353	Zucchero	Sosa	60	18,46	184,62
37850	Pectina Fruit NH	Sosa	6	1,85	18,46
38850	Natur Emul	Sosa	4	1,23	12,31
	Scorze di limone		5	1,54	15,38
37327	Grasso di cocco deodorato	Sosa	50	15,38	153,85
	Per 300 g	Totale	325		1000

Mescolare lo zucchero, la pectina e il Gelcrem. A parte, mescolare il succo di limone, l'acqua e la scorza di limone finemente grattugiata. Riscaldare i liquidi a 40°C e aggiungere lentamente i secchi a pioggia mescolando contemporaneamente con le fruste. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e raffreddare a 45°C. Aggiungere il grasso di cocco e tritare finemente con un frullatore manuale. Mettere in frigorifero a 4°C il più velocemente possibile. Conservare in frigorifero 12 ore prima dell'uso.

Mousse di limone

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Succo di limone (1)		110	17,50	174,96
	Acqua (1)		70	11,13	111,34
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,48	4,77
34353	Zucchero (1)	Sosa	55	8,75	87,48
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	2,39	23,86
38673	Gelcrem caldo	Sosa	5	0,80	7,95
37327	Grasso di cocco deodorato	Sosa	50	7,95	79,53
	Acqua (2)		160	25,45	254,49
39028	Sojawhip	Sosa	10	1,59	15,91
	Succo di limone (2)		50	7,95	79,53
34353	Zucchero (2)	Sosa	50	7,95	79,53
39461	Inulina a freddo	Sosa	50	7,95	79,53
38696	Gomma di xantano	Sosa	0,70	0,11	1,11
	Per 600 g	Totale	628,70		1000

Mescolare il succo di limone (1) con acqua (1), zucchero (1), Gelcrem caldo, Vegan Mousse Gelatine e Natur Emul. Cuocere fino a ebollizione mescolando continuamente con un frullatore. Togliere dal fuoco. Aggiungere il grasso di cocco e tritare con il frullatore manuale. A parte, mescolare il Sojawhip con succo di limone (2) e acqua (2) e montare con lo sbattitore. A metà del processo, aggiungere gradualmente lo zucchero (2), l'inulina e la gomma di xantano miscelati in precedenza e continuare a montare per altri 10 minuti circa a velocità media. Aggiungere gradualmente alla meringa il primo composto a 60°C nella ciotola del frullatore a velocità media. Lasciare uniformare, togliere e utilizzare immediatamente.

BASE 4 MOUSSE DI VERDURE
MOUSSE SALATA DI PEPERONE ARROSTO



Codice	Ingrediente/Sottoricetta	Marchio	g	%	g/kg
	Biscotto di peperone arrosto		35	37,39	373,93
	Mousse di peperone rosso		8	8,55	85,47
	Glassa di peperone rosso		50	53,42	534,19
37807	Cristalli di sale del Mar Mediterraneo	Sosa	0,50	0,53	5,34
37581	Pepe nero	Sosa	0,10	0,11	1,07
	Per 1 pezzo	Totale	93,60		1000

Scaldare la glassa a 80°C. Pungere le mousse congelate con un ago e bagnare nella glassa in 2 tempi. Disporre immediatamente sui biscotti. Decorare con cristalli di sale e pepe nero. Lasciare scongelare prima di servire.

Biscotto di peperone arrosto

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
37327	Grasso di cocco deodorato	Sosa	30	20,55	205,48
36883	Farina di mandorle Marcona	Sosa	25	17,12	171,23
	Farina per pasta frolla		35	23,97	239,73
	Sale		1	0,68	6,85
38617	Peperone arrosto in polvere	Sosa	50	34,25	342,47
	Acqua		5	3,42	34,25
Per 120 g			Totale	146	1000

Mescolare i solidi e aggiungere il grasso di cocco fuso. Stendere l'impasto a uno spessore di 2 mm tra due fogli chitarra e congelare. Ritagliare dei dischi di 5 cm di diametro e cuocere per 12 minuti a 130°C.

Mousse di peperone rosso

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Purea di peperone rosso (1)		200	24,97	249,69
	Purea di peperone rosso (2)		400	49,94	499,38
38771	Maltodestrina	Sosa	40	4,99	49,94
39461	Inulina a freddo	Sosa	50	6,24	62,42
38967	Potatowhip	Sosa	15	1,87	18,73
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	20	2,50	24,97
37327	Grasso di cocco deodorato	Sosa	50	6,24	62,42
38617	Peperone arrosto in polvere	Sosa	25	3,12	31,21
38696	Gomma pura di xantano	Sosa	1	0,12	1,25
Per 800 g			Totale	801	1000

Mescolare la purea (2), il peperone arrosto in polvere e la Vegan Mousse Gelatine con un frullatore manuale fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo e senza grumi. Scaldare portando a ebollizione. Aggiungere il grasso di cocco e mescolare bene. A parte, mescolare il Potatowhip con la purea (1) e montare con il frullatore. A metà procedimento, aggiungere gradualmente la maltodestrina con la gomma di xantano e l'inulina precedentemente miscelate, e continuare a montare per altri 5 minuti circa a velocità media. Aggiungere gradualmente alla meringa il primo composto a 60°C nella ciotola del frullatore a velocità media. Lasciare che acquisisca una consistenza omogenea, prelevare e distribuire 80g in ciascuno dei 10 stampi emisferici.

Glassa di peperone rosso

Codice	Ingrediente	Marchio	g	%	g/kg
	Peperone arrosto		150	57,69	576,92
38678	Gelificante vegetale	Sosa	10	3,85	38,46
	Acqua		100	38,46	384,62
	Per 250 g	Totale	260		1000

Tritare finemente i peperoni arrostiti con l'acqua e passare attraverso un colino sottile. Mescolare il liquido ottenuto con il gelificante e bollire.

