



¿CÓMO ESTABILIZAR HELADOS Y SORBETES?

ESTABILIZANTES PARA HELADOS Y SORBETES



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

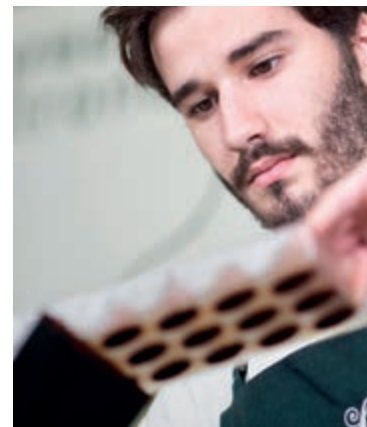


Guillermo Corral

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

PROCREMA 100 FRÍO/CALIENTE NATUR

Mezcla de estabilizantes, espesantes, proteínas, fibras y azúcares para estabilizar helados de forma natural tanto en frío como en caliente



Dosificación: 10 % de la parte acuosa

Código	Peso	u/caja
37627	3 kg	2 u

PROPIEDADES

Ayuda a estabilizar helados de manera fácil y directa, aportando un 10% de sólidos a la receta.

MODO DE USO

Mezclar en frío o en caliente (máximo 80 °C) en cualquier líquido (pulpas, caldos, cremas, aguas aromatizadas) con fuerte agitación. Una vez mezclado con el líquido es recomendable madurar la mezcla durante 8 horas en frío (± 4 °C) para que los componentes del producto se hidraten perfectamente antes de congelarlo.

OBSERVACIONES

Para el buen equilibrado del helado es necesario incorporar aproximadamente un 20% más de sólidos solubles como la sacarosa. Para más información consulta nuestro recetario on line.

ELABORACIONES

Helados con base láctea o acuosa. Elaborados en frío o pasteurizados.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Origen natural
- Fácil formulación
- Utilizable en frío o caliente
- Gran estabilidad del helado
- Mejora la emulsión del helado



Alérgenos
Soja, sulfitos

PAC	POD
82%	35%

Procrema 100 Frío/Caliente Natur nos permite estabilizar sorbetes de forma natural con fácil formulación.

PROSORBET 100 FRÍO NATUR

Mezcla de estabilizantes, espesantes, fibras y azúcares para estabilizar el sorbete de forma natural en frío



Dosificación: 10 % de la parte acuosa

Código	Peso	u/caja
37643	3 kg	2 u

PROPIEDADES

Ayuda a estabilizar el sorbete de forma fácil y directa, añadiendo un 10% de sólidos a la receta.

MODO DE USO

Mezclar en frío en cualquier líquido (pulpas, caldos, cremas, aguas aromatizadas) con fuerte agitación. Una vez mezclado con el líquido es aconsejable madurar la mezcla durante 8 horas en frío (± 4 °C) para que los componentes del producto estén perfectamente hidratados antes de la congelación.

OBSERVACIONES

Para obtener un sorbete equilibrado es necesario añadir aproximadamente un 20% más de sólidos solubles como la sacarosa. Para más información consulte nuestro recetario online.

ELABORACIONES

Sorbetes procesados en frío.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Origen natural
- Formulación sencilla
- Procesado en frío para mantener el sabor fresco de las frutas
- Alta estabilidad de los sorbetes
- Elevado poder anticristalizante



Alérgenos

Leche (trazas)

PAC	POD
120%	52%

Prosorbet 100 Frío Natur nos permite estabilizar sorbetes de forma natural con fácil formulación.

GOMA GUAR

Agente espesante y estabilizante. Se obtiene a partir de un vegetal (*Cyamopsis tetragonolobus*) originario de la India



Dosificación: 0,2-1 %

Código	Peso	u/caja
38689	750 g	6 u

PROPIEDADES

Produce soluciones muy viscosas y estables al integrarlo en líquidos acuosos o emulsiones. Ayuda a reducir sinéresis por descongelación. Mejora el mezclado de masas batidas reduciendo el tiempo de batido.

MODO DE USO

Mezclar en frío o caliente en líquidos acuosos con fuerte agitación.

OBSERVACIONES

Permite espesar y estabilizar líquidos con un alto porcentaje de grasa. La textura no se ve afectada por la presencia de sales. Es capaz de hidratarse en agua fría, aunque el aumento de temperatura ayuda a la hidratación.

ELABORACIONES

Estabilizante en salsas, cremas, espumas, mousses y helados, en productos que deben someterse a tratamientos de esterilización a alta temperatura y en otros derivados lácteos.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Origen natural
- Gran poder espesante y estabilizante
- Utilizable en frío o caliente
- Ayuda a reducir sinéresis en elaboraciones congeladas
- Permite espesar líquidos con porcentaje alto en grasas



Alérgenos
Sin alérgenos

La Goma guar nos permite estabilizar cremas heladas sin necesidad de aplicar temperatura.

GOMA DE ALGARROBO

Espesante y estabilizante que se extrae de las semillas del algarrobo (*Ceratonia siliqua*)



Dosificación: 0,2-1 %

Código	Peso	u/caja
38687	650 g	6 u

PROPIEDADES

Tiene la capacidad de producir soluciones muy viscosas en base acuosa sin enmascarar el sabor. Genera sinergias con gelificantes aumentando la elasticidad de estos. Tiene una resistencia excelente al calor provocando una fundición suave en productos helados. En la fabricación de quesos, aumenta la velocidad de coagulación aportando cuerpo y estructura. Usado en pasteles y masas de bizcocho ayuda a reducir el huevo como coagulante facilitando el corte sin desmenuzarse y mejorando el desmoldeado. Mejora el corte y estabilidad de aglomerados cárnicos.

MODO DE USO

Mezclar en frío o caliente en líquidos acuosos con fuerte agitación.

OBSERVACIONES

Permite espesar y estabilizar líquidos con un alto porcentaje de grasa. Es la sustancia de este tipo más resistente a los ácidos. Es capaz de hidratarse en agua fría, aunque el aumento de temperatura mejora mucho la hidratación.

ELABORACIONES

Estabilizante y espesante en refrescos, sopas, salsas, cremas y helados. También se utiliza como estabilizante en repostería, galletas, panes especiales, mermeladas y conservas vegetales, nata montada o para montar.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Origen natural
- Gran poder espesante y estabilizante
- Aumenta elasticidad de los gelificantes
- Reduce la velocidad de fundición en elaboraciones congeladas
- Permite espesar líquidos con porcentaje alto en grasas

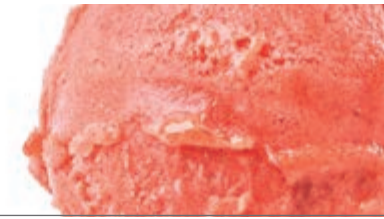


Alérgenos
Sin alérgenos

La Goma de algarrobo nos permite estabilizar cremas heladas en caliente.

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 SORBETES PASTEURIZADOS
PARA HELADERÍA DE TIENDA



BASE 2 SORBETES DE EXTRACTOS



BASE 3 SEMISORBETES DE FRUTOS SECOS



BASE 4 HELADOS DE ESPECIAS



BASE 1
SORBETES PASTEURIZADOS PARA HELADERÍA DE TIENDA



Sorbete de fresa



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34482	Puré de fresa 10% azúcar	Ravifruit	800	66,23	662,25
39462	Dextrosa	Sosa	120	9,93	99,34
39464	Glucosa en polvo	Sosa	80	6,62	66,23
37827	Ácido neutro	Sosa	5	0,41	4,14
38689	Goma guar	Sosa	1,50	0,12	1,24
38687	Goma de algarrobo	Sosa	1,50	0,12	1,24
	Agua		200	16,56	165,56
	Para 1,2 kg	Total	1208		1000

Mezclar los ingredientes y triturar. Calentar a 85 °C y enfriar a 4 °C. Madurar durante al menos 6 horas y turbinar con una máquina de helado. Mantener en el congelador a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

BASE 2 SORBETES DE EXTRACTOS



Sorbete de matcha



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche de arroz		1000	74,63	746,27
37643	Prosorbet 100 Frío Natur	Sosa	100	7,46	74,63
37302	Glicerina	Sosa	20	1,49	14,93
39043	Té matcha A	Sosa	20	1,49	14,93
34353	Azúcar	Sosa	200	14,93	149,25
	Para 1,35 kg	Total	1340		1000

Mezclar los ingredientes y triturar. Madurar durante al menos 6 horas y turbinar con una máquina de helado. Mantener en el congelador a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

BASE 3 SEMISORBETES DE FRUTOS SECOS



Semisorbete de cacahuete granulado



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		750	59,86	598,56
34353	Azúcar	Sosa	80	6,38	63,85
39462	Dextrosa	Sosa	50	3,99	39,90
37627	Procrema 100 Frío/Caliente Natur	Sosa	100	7,98	79,81
37538	Pasta pura de cacahuete granulado	Sosa	250	19,95	199,52
37302	Glicerina	Sosa	20	1,60	15,96
	Sal		3	0,24	2,39
	Para 1,2 kg		Total 1253		1000

Mezclar los sólidos e incorporar al agua con fuerte agitación. Añadir la pasta de cacahuete y emulsionar con varillas. Madurar la mezcla a 4 °C durante de 2 a 6 horas. Volver a emulsionar con varillas y mantecar. Conservar a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

BASE 4 HELADOS DE ESPECIAS



Helado de mostaza



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		800	61,07	610,69
36614	Nata 35%	Elle&Vire	200	15,27	152,67
37627	Procrema 100 Frío/Caliente Natur	Sosa	100	7,63	76,34
37225	Dextrosa	Sosa	80	6,11	61,07
37302	Glicerina	Sosa	30	2,29	22,90
	Mostaza fina		100	7,63	76,34
	Para 1,2 kg	Total	1310		1000

Mezclar los ingredientes y triturar. Madurar durante al menos 6 horas y turbinar con una máquina de helado. Mantener en el congelador a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 SORBETES PASTEURIZADOS PARA HELADERÍA DE TIENDA
OMELETTE NORVÉGIENNE DE FRESAS Y ALBAHACA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Sorbete de fresa		200	32,26	322,58
	Bizcocho de albahaca		120	19,35	193,55
	Merengue italiano de limón		150	24,19	241,94
37240	Fruit&Sauce de fresa	Sosa	150	24,19	241,94
	Para 1 unidad	Total	620		1000

Rellenar a mitad un molde circular de 18 cm de diámetro con el sorbete de fresas mantecado. Cubrir de Fruit&Sauce en una capa de 1 cm de espesor. Tapar con el bizcocho de albahaca. Congelar, desmoldar. Cubrir de una capa de merengue italiano. Hacer formas orgánicas con la ayuda de una lengua pastelera. Dar un efecto quemado con un soplete.

Sorbete de fresa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34482	Puré de fresa 10% azúcar	Ravifruit	800	66,23	662,25
39462	Dextrosa	Sosa	120	9,93	99,34
39464	Glucosa en polvo	Sosa	80	6,62	66,23
37827	Ácido neutro	Sosa	5	0,41	4,14
38687	Goma guar	Sosa	1,50	0,12	1,24
38689	Goma de algarrobo	Sosa	1,50	0,12	1,24
	Agua		200	16,56	165,56
	Para 1,2 kg	Total	1208		1000

Mezclar los ingredientes y triturar. Calentar a 85 °C y enfriar a 4 °C. Madurar durante al menos 6 horas y turbinar con una máquina de helado. Mantener en el congelador a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa



Biscocho de albahaca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34353	Azúcar	Sosa	100	22,94	229,36
37821	Cremsucre	Sosa	20	4,59	45,87
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	110	25,23	252,29
37122	Bicarbonato sódico	Sosa	4	0,92	9,17
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,69	6,88
38967	Potatowhip	Sosa	13	2,98	29,82
	Agua		150	34,40	344,04
	Aceite de girasol		25	5,73	57,34
	Sal		1	0,23	2,29
38458	Albahaca liofilizada en polvo	Sosa	10	2,29	22,94
	Para 400 g	Total	436		1000

Montar el agua con el Potatowhip. A medio montar añadir el azúcar poco a poco y continuar montando hasta conseguir una textura de merengue denso. Aparte mezclar el Natur Emul con el azúcar invertido y el aceite y seguidamente incorporar al merengue poco a poco a velocidad lenta. Una vez la emulsión incorporada añadir con una lengua pastelera los ingredientes secos tamizados. Disponer en una placa de horno de 60x40 cm y cocer durante 12 minutos a 175 °C.

Merengue italiano de limón

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34468	Puré de limón	Ravifruit	180	30,66	306,64
38967	Potatowhip	Sosa	7	1,19	11,93
34353	Azúcar	Sosa	200	34,07	340,72
39054	Trehalosa	Sosa	50	8,52	85,18
37305	Glucosa líquida	Sosa	50	8,52	85,18
	Agua		100	17,04	170,36
	Para 580 g	Total	587		1000

Mezclar el puré de limón con el Potatowhip con el túrmix y montar a velocidad 6. Colocar el agua con la glucosa el azúcar y la trehalosa y llevar a 121 °C. Añadir en el merengue en forma de hilo para conseguir un merengue Italiano. Seguir montando hasta que se enfríe.

BASE 2 SORBETES DE EXTRACTOS
POSTRE JAPONÉS



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
37385	Jengibre confitado a tiras	Sosa	10	10,87	108,70
39021	Sésamo negro cantonés	Sosa	2	2,17	21,74
	Espuma de yuzu		30	32,61	326,09
	Cenizas de sésamo		10	10,87	108,70
	Sorbete de matcha		40	43,48	434,78
	Para 1 unidad	Total	92		1000

Disponer las cenizas en la base de un plato junto con un poco de sésamo cantonés encima. Seguidamente un cilindro de sorbete. Disponer un poco de espuma en un lateral. Por último, terminar con unos dados de jengibre confitado.

Sorbete de matcha

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche de arroz		1000	74,63	746,27
37643	Prosorbet 100 Frío Natur	Sosa	100	7,46	74,63
37302	Glicerina	Sosa	20	1,49	14,93
39043	Té matcha A	Sosa	20	1,49	14,93
34353	Azúcar	Sosa	200	14,93	149,25
	Para 1,34 kg	Total	1340		1000

Mezclar los ingredientes y triturar. Madurar durante al menos 6 horas y turbinar con una máquina de helado. Mantener en el congelador a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

Espuma de yuzu

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		100	30,30	303,03
	Jarabe a 50 °Brix		50	15,15	151,52
36614	Nata para montar Excellence 35,1%	Elle&Vire	50	15,15	151,52
	Zumo de yuzu		100	30,30	303,03
38976	Proespuma Frío	Sosa	30	9,09	90,91
	Para 300 g	Total	330		1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar durante dos minutos. Verter la mezcla en un sifón con dos cargas de gas y reservar a 4 °C.

Cenizas de sésamo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
8118	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	50	61,73	617,28
38772	Maltosec	Sosa	20	24,69	246,91
37550	Pasta pura de sésamo negro	Sosa	10	12,35	123,46
	Sal		1	1,23	12,35
	Para 80 g	Total	81		1000

Fundir la cobertura a 40 °C y mezclar con el resto de ingredientes con ayuda de un guante para obtener una textura uniforme. Extender sobre una bandeja dejando una forma de ceniza y reservar en nevera para que cristalice.



BASE 3 SEMISORBETES DE FRUTOS SECOS CONO DE CACAHUETE Y CURRY



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Semisorbete de cacahuete granulado		80	33,33	333,33
	Cobertura al curry		40	16,67	166,67
37228	Dulce de leche	Sosa	25	10,42	104,17
39478	Cacahuete cantonés	Sosa	25	10,42	104,17
39486	Granillo de cacahuete cantonés	Sosa	30	12,50	125
38552	Coco rallado	Sosa	10	4,17	41,67
36239	Cono Dinamarca	Sosa	30	12,50	125
	Para 1 unidad		Total 240		1000

Templar el chocolate y sumergir el cono dentro hasta bañar dos tercios del mismo. Espolvorear el granillo de cacahuete y el coco rallado encima, antes de que la cobertura cristalice. Rellenar con el dulce de leche, los cacahuetes y el helado. Decorar con tres cacahuetes cantoneses encima.

Semisorbete de cacahuete granulado

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		750	59,86	598,56
34353	Azúcar	Sosa	80	6,38	63,85
39462	Dextrosa	Sosa	50	3,99	39,90
37627	Procrema 100 Frío/Caliente Natur	Sosa	100	7,98	79,81
37538	Pasta pura de cacahuete granulado	Sosa	250	19,95	199,52
37302	Glicerina	Sosa	20	1,60	15,96
	Sal		3	0,24	2,39
	Para 1,2 kg	Total	1253		1000

Mezclar los sólidos e incorporar al agua con fuerte agitación. Añadir la pasta de cacahuete y emulsionar con varillas. Madurar la mezcla a 4 °C durante 6 horas. Volver a emulsionar con varillas y mantecar. Conservar a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

Cobertura al curry

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
12141	Cobertura blanca 30% Ariaga	Valrhona	400	97,56	975,61
38593	Curry madras	Sosa	10	2,44	24,39
	Para 400 g	Total	410		1000

Fundir el chocolate a 40 °C y conchar junto con curry durante 1,5 horas. Templar a 26-28 °C y dejar cristalizar en tableta.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35464	Conchadora Twin Stones	100% Chef

BASE 4 HELADOS DE ESPECIAS

TARTAR DE TERNERA CON HELADO DE MOSTAZA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Solomillo de ternera		120	53,81	538,12
	Alcaparras		10	4,48	44,84
	Cebolla		10	4,48	44,84
	Pepinillos		10	4,48	44,84
	Aceite de oliva		20	8,97	89,69
	Sal		2	0,90	8,97
	Pimienta negra		1	0,45	4,48
	Yema de huevo		15	6,73	67,26
	Helado de mostaza		35	15,70	156,95
	Para 1 ración	Total	223		1000

Picar el solomillo a cuchillo y reservar. Aparte, picar los pepinillos, la cebolla y las alcaparras y mezclar con el solomillo. Sazonar todo con la sal, aceite y pimienta negra. Mezclar bien y disponer en el plato. A continuación la yema de huevo y finalmente la *quenelle* de mostaza. Terminar con unas alcaparras fritas.

Helado de mostaza

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		800	61,07	610,69
36614	Nata 35%	Elle&Vire	200	15,27	152,67
37627	Procrema 100 Frío/Caliente Natur	Sosa	100	7,63	76,34
37225	Dextrosa	Sosa	80	6,11	61,07
37302	Glicerina	Sosa	30	2,29	22,90
	Mostaza fina		100	7,63	76,34
	Para 1,2 kg	Total	1310		1000

Mezclar los ingredientes y triturar. Madurar durante al menos 6 horas y turbinar con una máquina de helado. Mantener en el congelador a -15°C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa