



Ingredients to reimagine gastronomy

Albuwhip plein air

**Ovalbumine en poudre
provenant de poules élevées en plein air
Substitut du blanc d'œuf**

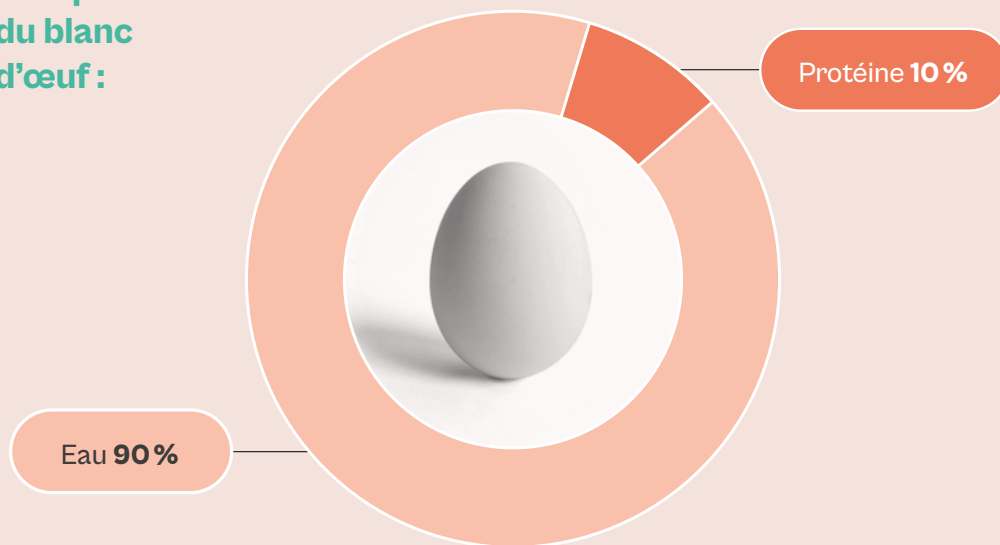
Albuwhip plein air

Ovalbumine en poudre · Substitut du blanc d'œuf · Plus de saveur et de stabilité dans les recettes

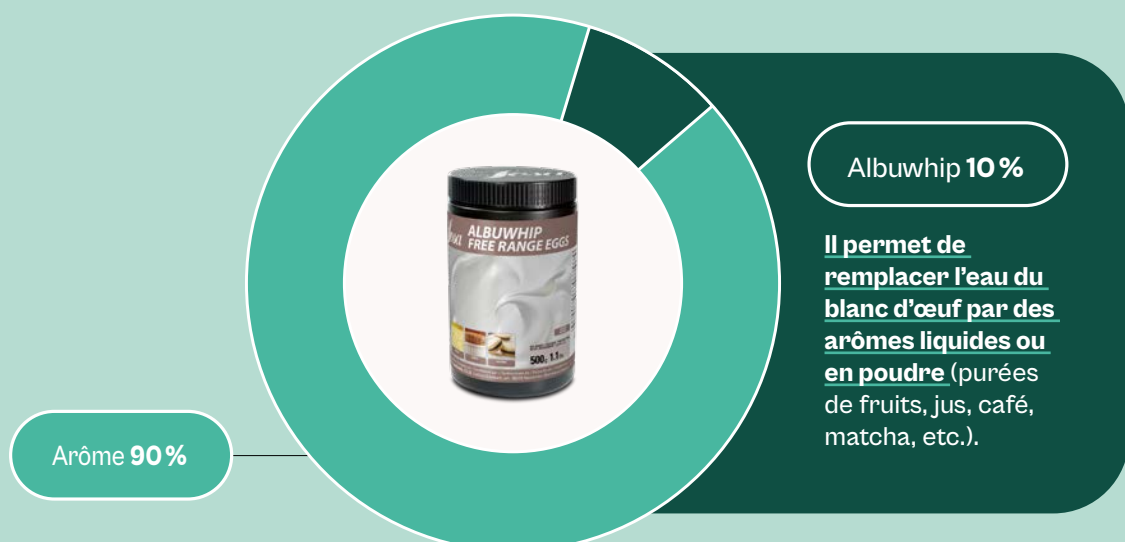
FONCTIONS, COMPOSITION ET UTILISATION DU BLANC D'ŒUF

Le blanc d'œuf remplit les fonctions techniques d'**aération** (fouettage), de **coagulation** (cuisson) et d'**émulsion**. Il présente, par ailleurs, une teneur élevée en eau.

Composition du blanc d'œuf :



COMMENT POUVONS-NOUS REMPLACER LE BLANC D'ŒUF PAR L'ALBUWHIP PLEIN AIR ?



Albuwhip plein air

Ovalbumine en poudre.
Protéine montante



POURQUOI REMPLACER LE BLANC D'ŒUF PAR L'ALBUWHIP PLEIN AIR ?

- ① Il permet d'incorporer plus d'air et d'améliorer ainsi la texture.
- ② Meilleures stabilité et maîtrise des recettes qu'avec le blanc d'œuf.
- ③ Durée de conservation plus longue et meilleur stockage que le blanc d'œuf.
- ④ Congelable.



COMMENT UTILISER L'ALBUWHIP PLEIN AIR ?

Option 1

Remplacer à 100 % les blancs d'œufs des recettes si l'on souhaite apporter plus de saveur (en remplaçant le blanc d'œuf par une purée de fruit).

Option 2

Remplacer une partie des blancs d'œufs des recettes par l'Albuwhip plein air afin d'obtenir une plus grande stabilité lors du montage.



UTILISATIONS

Meringues, meringues séchées, mousses, soufflés, biscuits, macarons.



FORMATS DISPONIBLES

500 g
55028



12,5 kg
55030





Recettes

À L'ALBUWHIP PLEIN AIR



CONSEIL DE L'ÉQUIPE DE CHEFS DE SOSA INGREDIENTS

Mélanger à froid la base liquide sans matière grasse et disperser en agitant fortement. Il est préférable d'utiliser un batteur électrique pour obtenir un montage uniforme et stable.

Améliore les caractéristiques des blancs en neige lorsque le produit est hydraté pendant 24 heures avant de les monter.

Meringues

Meringue au matcha

POUR 1 KG

Thé vert matcha C 41233	87,98 g	8,80 %
Eau.....	366,57 g	36,66 %
Albuwhip plein air 55028	46,92 g	4,69 %
Sucre	498,53 g	49,85 %

Mélanger l'Albuwhip, l'eau et le matcha, puis fouetter le mélange. Ajouter le sucre en trois fois, comme pour une meringue française (*).

Meringue au café

POUR 1 KG

Café américain.....	337,08 g	33,71 %
Eau.....	98,31 g	9,83 %
Albuwhip plein air 55028	44,94 g	4,49 %
Sucre	477,53 g	47,75 %
Café crispy 52208.....	42,13 g	4,21 %

Mélanger l'Albuwhip, l'eau et le café, puis fouetter le mélange. Ajouter le sucre en trois fois, comme pour une meringue française (*).

Meringue au cassis

POUR 1 KG

Pulpe de cassis Adamance	351,91 g	35,19 %
Eau.....	102,64 g	10,26 %
Albuwhip plein air 55028	46,92 g	4,69 %
Sucre	498,53 g	49,85 %

Mélanger l'Albuwhip à la purée de cassis, puis fouetter le mélange. Ajouter le sucre en trois fois, comme pour une meringue française (*).

NOTE

*Placer sur un tapis de cuisson selon la forme souhaitée et déshydrater à 50 °C pendant 6 heures.



Biscuit à la cuillère au fruit de la passion

Préparation principale

POUR 1 KG

Pulpe de fruit de la passion Adamance.....	292,68 g	29,27 %
Sucre	195,12 g	19,51 %
Albuwhip plein air 55028.....	36,59 g	3,66 %
Tréhalose 48687	48,78 g	4,88 %
Jaune d'œuf.....	182,93 g	18,29 %
Baking powder STD 45480	12,20 g	1,22 %
Farine fluide.....	182,93 g	18,29 %
Gelcrem chaud 48640.....	48,78 g	4,88 %
Sucre glace 38489.....	selon le goût	

Mélanger la purée et l'Albuwhip à l'aide d'un mixeur plongeant. Fouetter le mélange au robot mélangeur à la vitesse 3. Mélanger les sucres et les ajouter en trois fois comme pour une meringue française. Verser progressivement le jaune d'œuf sur la meringue et bien mélanger. Mélanger séparément le reste de solides, puis l'ajouter à la meringue en formant des mouvements circulaires jusqu'à parfaite incorporation. Étaler sur un tapis de cuisson en formant un biscuit à la cuillère, saupoudrer de sucre glace et enfourner à 180 °C pendant 6 minutes.



Soufflé au chocolat

Préparation principale

POUR 1 KG

Eau.....	214,59 g	21,46 %
Sucre	118,03 g	11,80 %
Albuwhip plein air 55028	21,46 g	2,15 %
Natur Emul 48645	5,36 g	0,54 %
Nappage au chocolat		
noir 70 % Valrhona	289,70 g	28,97 %
Lait	321,89 g	32,19 %
Gelcrem chaud 48640	26,82 g	2,68 %
Gomme xanthane 48642	2,15 g	0,21 %

Mélanger l'eau, l'Albuwhip et la gomme xanthane, puis fouetter. Ajouter le sucre en 3 fois, comme pour une meringue française, puis continuer à fouetter jusqu'à ce que ce soit bien ferme. Séparément, mélanger le lait et l'amidon, puis porter à ébullition jusqu'à épaississement. Mettre le chocolat et le Natur Emul dans un pichet ou un récipient haut ; verser ensuite dessus le mélange de lait et d'amidon chaud, puis émulsionner jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et bien homogène. Mélanger une partie de la meringue à la crème au chocolat, bien tourner, puis ajouter le reste de meringue délicatement afin d'en préserver l'air. Beurrer les moules avec du beurre fondu et saupoudrer de sucre. Remplir. Nettoyer les bords et enfourner à 160 °C pendant 5 minutes.



Soufflé à la pistache

Préparation principale

POUR 1 KG

Eau 1.....	231,75 g	23,17 %
Sucre	173,81 g	17,38 %
Albuwhip plein air 55028.....	23,17 g	2,32 %
Natur Emul 48645.....	5,79 g	0,58 %
Pâte de pistache 44132.....	185,40 g	18,54 %
Eau 2	347,62 g	34,76 %
Gelcrem chaud 48640.....	30,13 g	3,01 %
Gomme xanthane 48642	2,32 g	0,23 %

Mélanger l'eau 1, l'Albuwhip et la gomme xanthane, puis fouetter. Ajouter le sucre en 3 fois, comme pour une meringue française, puis continuer à fouetter jusqu'à ce que ce soit bien ferme. Séparément, mélanger l'eau 2 et le Gelcrem chaud, puis porter à ébullition jusqu'à épaississement. Verser la pâte de pistache et le Natur Emul dans le mélange précédent. Mélanger une partie de la meringue à la crème à la pistache, puis ajouter le reste en mélangeant délicatement afin de préserver l'air dans la meringue. Beurrer les moules avec du beurre fondu et saupoudrer de sucre, puis les remplir. Nettoyer les bords et enfourner à 140 °C pendant 12 minutes.



Macaron Base TPT

Préparation principale

POUR 1 KG

TPT Macaron 46087.....	373,69 g	37,37 %
Eau 1.....	149,48 g	14,95 %
Albuwhip plein air 55028 (1).....	10,46 g	1,05 %
Sucre	186,85 g	18,68 %
Eau 2	186,85 g	18,68 %
Eau 3	82,21 g	8,22 %
Albuwhip plein air 55028 (2)	10,46 g	1,05 %

Mélanger l'eau 1 et l'Albuwhip 1, puis fouetter. Mélanger au TPT pour préparer le massepain. Séparément, mélanger l'eau 3 et l'Albuwhip 2, puis fouetter. Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau 2, puis chauffer à 118 °C. Verser lentement le sirop de sucre dans le mélange d'eau et d'Albuwhip battu tout en continuant à mélanger à vitesse moyenne jusqu'à la formation de la meringue. Lorsque la meringue aura atteint 50 °C, retirer du batteur puis ajouter cette préparation à la première partie en mélangeant à la main jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Après avoir formé les macarons, tapoter la plaque afin de libérer l'air de la pâte. Laisser sécher à température ambiante pendant environ 30 minutes (ils seront prêts à être enfournés lorsqu'au toucher le doigt ne colle plus à la pâte). Faire cuire à 155 °C dans un four à chaleur traditionnelle ou à chaleur tournante réglée sur le minimum, avec les grilles ouvertes, pendant environ 10 minutes.



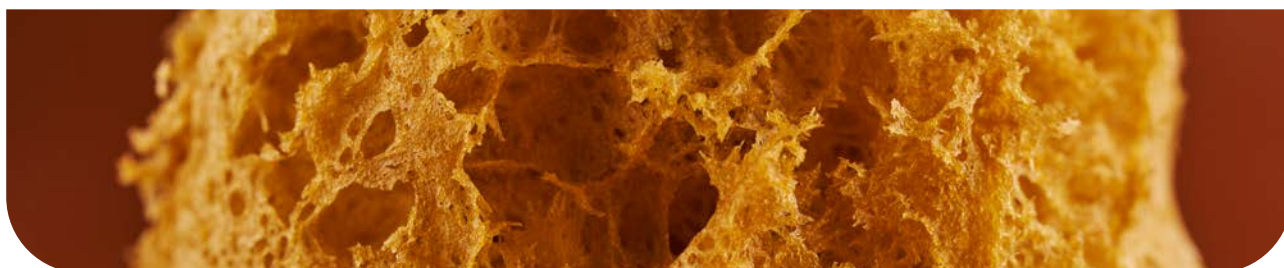
Biscuit aux cacahuètes et au café au micro-ondes

Préparation principale

POUR 1 KG

Café expresso	530,97 g	53,10 %
Albuwhip plein air 55028	53,10 g	5,31 %
Farine fluide.....	88,50 g	8,85 %
Praliné aux cacahuètes 37612	235,99 g	23,60 %
Sel	2,95 g	0,29 %
Sucre	88,50 g	8,85 %

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur. Mettre dans un siphon muni de 2 cartouches de gaz. Cuire dans un gobelet en carton au micro-ondes pendant 30 secondes. Laisser refroidir avec le gobelet tourné vers le bas.



Biscuit swiss roll

Préparation principale

POUR 1 KG

Lait.....	132,30 g	13,23 %
Huile de tournesol	110,25 g	11,03 %
Farine fluide.....	94,82 g	9,48 %
Farine de force.....	38,59 g	3,86 %
Jaune d'œuf.....	165,38 g	16,54 %
Œuf entier	88,20 g	8,82 %
Sucre	187,43 g	18,74 %
Albuwhip plein air 55028	17,64 g	1,76 %
Eau.....	165,38 g	16,54 %

Chauffer le lait et l'huile à 80 °C. Verser sur les farines et mélanger. Ajouter les œufs et les jaunes, puis mélanger à nouveau. Fouetter la meringue avec l'Albuwhip, l'eau et le sucre. Mélanger les deux préparations. Cuire à 170 °C pendant 12 minutes, tourner la plaque, puis poursuivre la cuisson pendant encore 5 minutes.



**Ingredients to
reimagine gastronomy**