

Sosa

Food service

2026
1.0
54652

Ingredients to reimagine gastronomy

SOSA Ingredients es uno de los **fabricantes y** distribuidores **de ingredientes de primera calidad para pastelería y gastronomía más importantes del mundo.**

Fundada en Catalunya en 1967, Sosa Ingredients ofrece **una amplia gama de productos diseñados para satisfacer las necesidades y hacer realidad los sueños de los chefs de más de 80 países de todo el mundo.** Este catálogo incluye frutas liofilizadas, pastas de fruta, frutos secos, texturizantes, colorantes, aromas, azúcares técnicos, etc.
Las creaciones de Sosa Ingredients se siguen elaborando cerca de Barcelona o en La Granadella (también en Catalunya), donde los frutos secos, por ejemplo, se tratan desde la recogida hasta el envasado. **En Sosa nos hemos propuesto** dedicar nuestros conocimientos tecnológicos a **innovar y mejorar constantemente nuestros productos para lograr que la gastronomía sea cada vez más ética y facilitar el trabajo a los mejores chefs.**

Nuestros productos se desarrollan según los cuatro principios básicos de la cocina moderna: **más textura y más sabor, aunque con menos grasa y menos azúcar.**

Con Sosa Ingredients, **podrás hacer realidad todos tus sueños dulces y salados.**

Índice

AZÚCARES Y SALES DE ORIGEN 1

Azúcares de origen....10
Azúcares aromatizados....12
Sales de origen....12

FRUTOS SECOS 2

Frutos secos....14
Harinas....20
Caramelizados....22
Frutos secos crocanti....23
Cantoneses....24
Pastas de frutos secos....26
Pastas de semillas....28
Pralinés....29
Pralicroc....30
Café....30

VAINILLA & ESPECIAS 3

Vainilla y especias....32

CONFITADOS 4

Fruit Confit....35
Fruit & Sauce Cold Confit....37
Gelée....39
Copeaux....39
Confit....39
Flores crystal....40

PASTAS CONCENTRADAS 5

Pastas concentradas naturales....42
Pastas concentradas....44

DRIED & SOFT DRIED 6

Soft dried (fruta blanda)....48
Medium dried (fruta semi blanda)....49
Dried (secos)....49

LIOFILIZADOS & CRISPIES 7

Liofilizados....52
Crispies....57
Crispies wet proof....60
Peta crispy....61

TASTE COLOUR 8

Taste Colour....64

AROMAS 9

Aromas naturales hidrosolubles....78
Aromas hidrosolubles....82
Aromas naturales liposolubles....84

COLORANTES 10

Food Colour....86
Natural Colour....90
Synthetic Colour....92
Colorantes metálicos....94

DEEP FRIED TEXTURES 11

Tempuras....96
Air bag....97
Fry glue....98
Arroz air bag....98
Panko: pan para freír....99

AZÚCARES TÉCNICOS 12

Azúcares técnicos y edulcorantes....102
Azúcares técnicos líquidos y en pasta....104
Polioles....106

FIBRAS 13

Fibras....108

TEXTURAS 14

Clasificación texturizantes....116
Emulsionantes y aireantes....117
Agentes leudantes y efervescentes....122
Proteínas montantes....123
Espesantes....128
Gelificantes....136
Gelificantes vegetales....136
Gelificantes - Esferificación....150
Gelatinas de origen animal....154
Estabilizantes para helados y sorbetes....158
Estabilizantes para mousse....163
Conservantes....163
Agentes de carga....164
Acidulantes, antioxidantes y reguladores de acidez....166
Enzimas....167
Rehidratación....167
Grasas técnicas....168
Harina mix....169
Non food y otros productos....169
Secantes....169
Free mold....170
Sal viva....171

CULINARY JOURNEY 15

Culinary Journey....184

DESCUBRE NUESTRA SELECCIÓN:

Nuestra selección de productos....172
Indispensables de la pastelería vegetal....176
Recetas....178

52737

Proglaçage

El glaseado más fácil que nunca



Gelificante vegetal en polvo
Una alternativa a la gelatina animal.

Uso sencillo
Glaseados rápidos y fiables, sin complejos ajustes técnicos.

Versátil
Para glaseados espejo “à la louche” o con pistola, de frutas, de chocolate o de frutos secos.

Brillo duradero
Brillo intenso incluso después de la congelación.



Te contamos más sobre el Proglaçage en la página: 137

55028

Albuwhip free range

Albúmina de huevo en polvo · Sustituto de la clara de huevo
Más sabor y estabilidad en tus recetas

Permite incorporar más aire, mejorando así la textura.

Mayor estabilidad y control de las recetas que la clara de huevo.

Mayor vida útil y mejor estocaje que la clara de huevo.

Congelable





Te contamos más sobre el Albuwhip free range en la página: 124



Selección transparente

Sosa Ingredients se sitúa en la vanguardia culinaria, no solo con sus productos y técnicas, sino también, y ante todo, con respeto a sus valores. Por ello, estamos convencidos de que nuestras acciones presentes determinan el futuro.

Con todos nuestros esfuerzos, estamos trabajando para lograr **un mundo gastronómico más ético y natural.** Para nuestra **Selección transparente**, elegimos cuidadosamente productos con **ingredientes 100% naturales** y sin aromas artificiales, colorantes, conservantes sintéticos, OMG ni aceite de palma.



LEYENDA DE ICONOS

Certificaciones y clasificaciones

Ingredientes 100% naturales
Productos que contienen ingredientes que se pueden encontrar en la naturaleza. Estos ingredientes pueden provenir de plantas, animales, minerales e incluso de fuentes microbianas.

Vegetariano
Productos que no contienen ningún ingrediente de origen animal (carne, pescado, marisco etc.), ni alimentos procesados que hayan sido tratados con productos de origen animal (como los huesos). Sí contienen o pueden contener subproductos derivados de los mismos (ovoproductos, lácteos, mieles, gelatinas, productos con pigmentos derivados de insectos, etc.).

Halal
Productos certificados como alimentos Halal. Son alimentos que cumplen con los requisitos establecidos por la Ley Islámica, que no han entrado en contacto con productos ilícitos y respetan las pautas establecidas en el caso de productos derivados de origen animal.

Kosher
Productos certificados como alimentos Kosher. Son alimentos aptos para el consumo por parte de personas judías según las leyes o preceptos de alimentación judía.

Kosher Dairy
Productos certificados como alimentos Kosher Dairy. Son alimentos lácteos aptos para el consumo por parte de personas judías según los preceptos de alimentación judía. Estos preceptos requieren que los alimentos hayan sido procesados en ciertas condiciones y prohiben la mezcla de productos lácteos con productos cárnicos. Todos los productos Kosher Dairy derivan de animales considerados Kosher por las leyes judías.

1

Azúcares y sales



Azúcares de origen



Azúcar moreno natural

origen Isla de Reunión

1 kg 39125 6 u

20 kg 37818



Azúcar de coco

origen Filipinas

600 g 37902 6 u



Azúcar de palma

origen Camboya

700 g 39124 6 u



Azúcar muscovado dark

750 g 53543 6 u

12,5 kg 53544

Miel





Miel de milflores

1,5 kg 37469 4 u

Algodón de azúcar



Algodón de azúcar blanco

100 g 37856 6 u

Azúcar perlado



Azúcar perlado núm. 10

granillo

140 g 39503 4 u

3,5 kg 37113 2 u



Azúcares aromatizados



Azúcar de vainilla Bourbon

500 g 39222 8 u



Azúcar de violeta

450 g 39295 8 u



Azúcar de coco

450 g 39287 8 u



Azúcar de fresa

450 g 39298 8 u

Sales de origen



Flor de sal de Guérande

1 kg 41553 6 u



Flor de sal Delta del Ebro

600 g 49527 6 u



Sal negra

1 kg 37811 6 u



Sal ahumada Viquinga

1 kg 36843 6 u

2

Frutos secos



La gama de frutos secos de Sosa Ingredients ha sido diseñada para ser lo más completa posible. Desde frutos secos crudos hasta pastas, pasando por nuestros nuevos frutos secos cantoneses caramelizados, el surtido ofrece muchas opciones para añadir un toque crujiente a sus creaciones. Seleccionamos minuciosamente nuestros frutos secos crudos para ofrecer productos de primera calidad con un sabor intenso garantizado.

2

Almendra natural Belona/Marcona

Almendra que se caracteriza por su forma redonda y grande. Es una variedad más dulce y poco amarga. Es la más indicada y demandada por la industria repostera y turronera.



s/16	14/16	12/14
16/18	23/25	20/22
38/40	36/38	35/36

REPELADA



Almendra Belona/Marcona repelada s/16 mm

25 kg 36921



REPELADA Y TOSTADA



Almendra Belona/Marcona repelada 14/16 mm

1 kg 41516 14 u

10 kg 53430

25 kg 36928



Almendra Belona/Marcona repelada tostada 14/16 mm

1 kg 41438 14 u

Almendra natural largueta

Almendra que se caracteriza por su forma alargada y su sabor. Debido a la facilidad con que se desprende la piel, es la más indicada para tostar y hacer garrapiñada.



s/14	13/14	12/13	11/12	10/11
18/20	20/22	27/30	30/35	36/40
36/38	35/36	34/35	33/34	32/33



Almendra largueta nat. s/14 mm

1 kg 36911 — 14 u

25 kg 36908



Almendra largueta nat. 12/13 mm

25 kg 36828



Almendra largueta nat. 13/14 mm

25 kg 36910

Almendra valencia

Es una mezcla de distintas variedades de almendra. De sabor dulce y muy utilizada para elaborar mazapán.



s/14	12/14	b/14
18/20	23/25	selected
36/38	34/36	selected

REPELADA



Almendra Valencia repelada s/14 mm

10 kg 36906

25 kg 36902

REPELADA Y TOSTADA



Almendra Valencia repelada tostada s/14 mm

10 kg 36903

2

Almendra valencia elaborados



Palitos de almendra cruda

1 kg 36978 13 u

10 kg 36977



Láminas gruesas de almendra cruda

1 kg 37392 10 u

10 kg 37393



Granillo de almendra cruda

1 kg 36956 16 u

10 kg 36949



TOSTADOS



Palitos de almendra tostada

10 kg 36979



Granillo de almendra tostada

1 kg 36957 16 u

Avellana negrita

Es una de las variedades con más cualidades organolépticas. Gran parte se destina a su uso en la industria del chocolate, debido a su mejor rendimiento en grano.



9/11 s/12 12/14



Avellana negrita tostada s/12 mm

1 kg 36939 13 u

10 kg 36938



Avellana natural negrita con piel s/12 mm

10 kg 36943

Avellana valencia



Granillo de avellana tostada

1 kg 36959 13 u

10 kg 36960



Nuez



Mitades de nuez California cruda

1 kg 41439 8 u



Cuartos de nuez California cruda

1 kg 36972 10 u



Nuez pacana



Nuez pacana cruda

1 kg 41433 10 u

Nuez de macadamia



Nuez de Macadamia cruda

1 kg 41414 16 u



Pistacho



Pistacho crudo

1 kg 44146 16 u





Granillo de pistacho

1 kg 44144 16 u



Pistacho nacional crudo

1 kg 41489 16 u

Cacahuete Piñón



Granillo de cacahuete tostado

1 kg 36950 16 u



Piñón nacional crudo

1 kg 36985 16 u

2

Semillas





Semillas de girasol

1 kg 36987 16 u



Sésamo negro

1 kg 36995 16 u



Semillas de calabaza

1 kg 36986 16 u

Harinas



Harina de almendra común cruda

1 kg 41409 14 u

10 kg 44599



Harina refinada de almendra común cruda

1 kg 41464 14 u

10 kg 53443

Mixes



Ensalada mix

1 kg 36947 16 u



Harina de almendra Belona/Marcona cruda

10 kg 37336



Harina de almendra común cruda Extrafina

10 kg 42827

Harinas



Harina de avellana tostada

1 kg 45832 12 u

10 kg 53444



TPT almendra Macaron

10 kg 46087*



Harina de almendra Belona/Marcona cruda extrafina <1 mm

1 kg 11428 14 u

10 kg 41416



Harina de almendra común tostada

1 kg 41442 12 u



Harina seca de castaña

800 g 38724 14 u



Harina de pistacho

1 kg 44145 14 u



*Consultar disponibilidad

Frutos secos caramelizados



Avellana caramelizada

600 g 38483 6 u



Nuez Macadamia caramelizada

600 g 38859 6 u



Almendra Marcona caramelizada

600 g 38468 6 u 14/16



Nuez pacana caramelizada

600 g 38861 6 u



Pistacho caramelizado

600 g 44139 6 u



Palitos de almendra caramelizada

600 g 38871 6 u



Cacauete caramelizado

600 g 38515 6 u



Granillo de avellana caramelizada

600 g 38705 6 u



Granillo de nuez de Macadamia caramelizada

600 g 38709 6 u

3 kg 37325 6 u



Granillo de almendra caramelizada

600 g 39481 6 u



Granillo de nuez caramelizado

600 g 39483 6 u



Granillo de pistacho caramelizado

600 g - 6 u

Consulta con tu responsable comercial

Semillas enteras caramelizadas



Sésamo caramelizado

600 g 39020 6 u



Pipas de girasol caramelizadas

600 g 38950 6 u



Sésamo negro caramelizado

600 g 39479 6 u



Pipas de calabaza caramelizadas

600 g 38949 6 u

Frutos secos crocanti



Granillo crocanti de almendra

1 kg 52210 16 u



Granillo crocanti de avellana

1 kg 52202 16 u

2

Frutos secos cantoneses

WET PROOF

Ésta técnica asiática de caramelización de los frutos secos logra un producto con un sabor intenso y menos dulce, más resistente a la humedad y más agradable estéticamente que el caramelizado clásico, gracias al brillo y la caramelización uniforme.

Proceso de producción: los frutos secos se impregnan durante 24 horas en almíbar y después se fríen en aceite de oliva. De esta manera, el exceso de azúcar se elimina inmediatamente y el resultado es un fruto seco, brillante y resistente a la humedad.

¿Sabías que...?

En Sosa Ingredients nos implicamos seriamente en proteger el medioambiente y reducir nuestro impacto en el planeta, por lo que hemos dejado de utilizar aceite de palma en la producción de frutos secos cantoneses.



Almendra cantonesa

600 g 41533 6 u

10 kg 41411



Pistacho cantonés

600 g 41457 6 u



Nuez pacana cantonesa

500 g 50061 6 u

10 kg 43296



Avellana italiana cantonesa

600 g 41511 6 u

10 kg 41410



Cacahuete cantonés

600 g 50732 6 u



Nuez Macadamia cantonesa

600 g 50728 6 u

10 kg 41467*



Granillo de avellana cantonesa

600 g 41451 6 u



Palitos de almendra cantonesa

600 g 41456 6 u



Granillo de almendra cantonesa

600 g 39484 6 u

*Consultar disponibilidad



Granillo de nuez pacana cantonesa

600 g 38712 6 u



Granillo de Nuez de Macadamia cantonesa

600 g 38711 6 u



Granillo de cacahuete cantonés

600 g 39486 6 u

Semillas enteras cantonesas

WET PROOF



Pipas de girasol cantonesas

600 g 39480 6 u



Pipas de calabaza cantonesas

500 g 38219 6 u



Sésamo cantonés

600 g 41446 6 u



Sésamo negro cantonés

600 g 41499 6 u



Nibs de cacao cantonés

500 g 50726 6 u



2

Pastas de frutos secos



Pasta de almendra cruda

1 kg	41222	6 u	
5 kg	53453	2 u	



Pasta de almendra tostada

1 kg	41549	6 u	
5 kg	53428	2 u	



Pasta de almendra tostada con piel

1 kg	40415	4 u	



Pasta de almendra amarga

1 kg	37514	6 u	



Pasta de avellana tostada

1 kg	40371	6 u	
5 kg	53429	2 u	



Pasta de avellana granulada

5 kg	37518	2 u	



Pasta de avellana italiana tostada

1 kg	41387	6 u	
5 kg	53454	2 u	



Pasta de nuez pacana

1 kg	37548	6 u	



Pasta de nuez de Macadamia

1 kg	41528	6 u	
5 kg	50739	2 u	

Pastas de frutos secos



Pasta de nuez pacana caramelizada

1,2 kg 37547 6 u



Pasta de piñón nacional

1 kg 41388 6 u



Pasta de pistacho

1 kg 44132 6 u

5 kg 44136 2 u



Pasta de piñón de importación tostado

1 kg 37549 6 u



Pasta de cacahuete

1 kg 41512 6 u

5 kg 45465 2 u



Pasta de nuez

1 kg 42598 6 u

5 kg 42039 2 u



Pastas de semillas



Pasta de sésamo crudo con piel

1 kg 37544 6 u



Pasta de pipas de calabaza

1 kg 37543 6 u



Pasta de sésamo tostado con piel

1 kg 37551 6 u



Pasta de sésamo negro

1 kg 41444 6 u

Pralinés

50% AZÚCAR NO CARAMELIZADO



Praliné avellana - almendra 50%

1,2 kg 37610 6 u



Praliné Macadamia 50%

1,2 kg 37617 6 u



Praliné de cacahuete 50%

1,2 kg 37612 6 u

6 kg 37611 2 u



Praliné de piñón 50%

1,2 kg 37620 6 u



Praliné de pistacho 50%

1,2 kg 41493 6 u



Praliné de almendra tostada

1,2 kg 41498 6 u

6 kg 52212 2 u



Praliné de avellana 50%

1,2 kg 11415 6 u

6 kg 53455 2 u



Praliné de avellana Italiana 50%

1,2 kg 37609 6 u



Praliné de almendra cruda 50%

1,2 kg 37615 6 u

2

Pralinés
À L'ANCIENNE



Praliné de avellana *à l'ancienne*

1,2 kg 37605 6 u

6 kg 37606 2 u

Pralicroc



Pralicroc avellana

1,25 kg 36868 6 u

Café



Pasta natural de café Arabica

1,2 kg 41529 6 u

6 kg 41378

Dosificación: 20 g/kg



3

Vainilla y especias



Vainilla



Semilla de vainilla

semilla

700 g 39072 6 u

Especias enteras



Canela

rama

300 g 38523 6 u



Pimienta de Sichuan

100 g 38937 6 u



Filamentos de chile

100 g 39401 6 u



4

Confitados



Para preservar el intenso sabor natural de la fruta, utilizamos una técnica de conservación en frío a baja presión (a 45 °C o 115 °F) a la hora de elaborar nuestros confitados. Este proceso tecnológico nos permite garantizar un producto de primera calidad, con la cantidad justa de azúcar y manteniendo las cualidades organolépticas y potenciando el sabor.

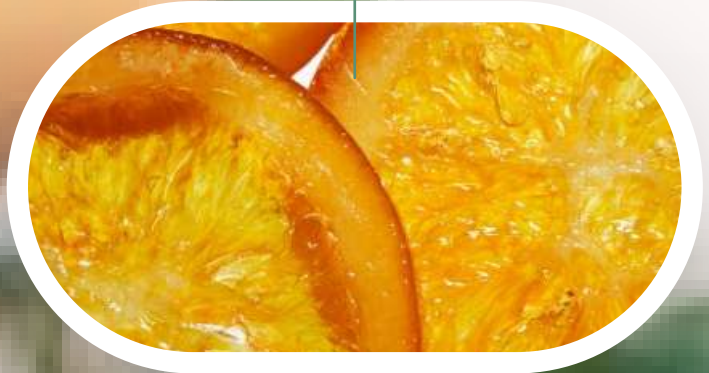
La fruta confitada Cold Confit®

Con la aplicación de la técnica Cold Confit® a la fruta conseguimos un confitado con más protagonismo de su sabor original (menos dulce y más fresca), con un color más vivo y conservando más aromas que un confitado tradicional. Con ello mejoran las características organolépticas del producto.

SABOR
Más intenso a fruta

TEXTURA
Al dente, una textura más fina y tierna

COLOR
Más brillante, vivo y transparente



Nueva gama de fruta
Cold Confit® sin almíbar

Disponible en nueva barqueta!

2 kg de fruta



2 unidades por caja

Sin Almíbar
Listo para aplicación

Nueva **barqueta**

- **Alta resistencia**
- **Reutilizable**
- **100% Reciclable**

NARANJA



43206
Naranja a tiras 80x6 mm



43202
Naranja a dados 8x8 mm



43204
Naranja a rodajas

LIMÓN



44583
Limón a tiras 80x6 mm



44581
Limón a dados 7x7 mm



44582
Limón a rodajas

Fruit confit 70 °BR



Piel de naranja en pasta

Cold Confit

3,5 kg 39763 2 u

sin conservantes



Piel de limón en pasta

Cold Confit

3,5 kg 39622 2 u

sin conservantes

OTRAS FRUTAS



Amarena

Cold Confit

1,7 kg 56135 4 u

sin conservantes

CASTAÑA



Rotame di marroni

Cold Confit

1,7 kg 37664 4 u

56135



Fruit & Sauce cold confit

50 °BR



Piel de mandarina
5x5 mm

1,5 kg 37243 4 u

55% trozos fruta



Piel de naranja
5x5 mm

1,5 kg 37246 4 u

55% trozos fruta



Melocotón a dados
1x1 cm

1,5 kg 37245 4 u

60% trozos fruta



Piel de limón en cubos
5x5 mm

1,5 kg 51460 4 u

51% trozos fruta



Piña a trozos
4x1 cm

1,5 kg 36832 4 u

66% trozos fruta



Manzana a dados
1x1 cm

1,5 kg 37244 4 u

60% trozos fruta



Mango a dados
1x1 cm

1,5 kg 11462 4 u

66% trozos fruta



Pera a dados
1x1 cm

1,5 kg 36847 4 u

74% trozos fruta



Manzana *Tatin* a dados
1x1 cm

1,3 kg 41500 4 u

87% trozos fruta

4



Cereza amarena
1,5 x 1,5 cm

1,5 kg 50775 4 u

55% trozos fruta



Arándano entero
5 x 5 mm

1,5 kg 37238 4 u

55% trozos fruta



Frambuesa
1,5 x 1,5 cm

1,5 kg 37237 4 u

66% trozos fruta



Fresa entera
1,5 x 1,5 cm

1,5 kg 11436 4 u

60% trozos fruta



Frutos del bosque enteros
5 x 5 mm

1,5 kg 11460 4 u

50% trozos fruta



Gelée



Gelée de rosa

Cold Confit

1,5 kg 44455 4 u

sin conservantes

Copeaux 50 °BR



Copeaux limón

Cold Confit

1,25 kg 41531 4 u

sin conservantes

85% fruta 23% azúcar



Copeaux naranja

Cold Confit

1,25 kg 41532 4 u

sin conservantes

20% azúcar

Confit

JENGIBRE



Jengibre tiras confitado

1,8 kg 56134 4 u

sin conservantes





Jengibre en láminas secado

2 kg 37382 4 u

sin conservantes



Jengibre a trozos confitado 2-5 mm

1,4 kg 37387 4 u

sin conservantes

Flores crystal



Flor de violeta entera

crystal

400 g 39083 6 u



Pétalo de violeta

crystal

500 g 41523 6 u



Trozos de pétalo de violeta

crystal

500 g 41232 6 u

3 kg 45467 2 u



Pétalo de rosa

crystal

300 g 41408 6 u

1,5 kg 37576 2 u



Flor de rosa (1 mm)

crystal

500 g 41541 6 u

3 kg 45466 2 u



5

Pastas concentradas



Hemos creado cuidadosamente nuestra gama de pastas concentradas de primera calidad para preparar las mejores recetas. El resultado es un producto fácil de usar que aporta sabor y color con bajas dosificaciones. Perfectas para helados, cremas, mousses, glaseados y postres.

5

Pastas concentradas naturales

NARANJA



1,5 kg 50761 4 u

Dosificación 50 g/kg

aroma natural sin conservantes

LIMÓN



1,5 kg 41490 4 u

Dosificación: 50 g/kg

aroma natural sin conservantes

MANDARINA



1,5 kg 50763 4 u

Dosificación 50 g/kg

aroma natural sin conservantes

LIMA



1,5 kg 39388 4 u

aroma natural sin conservantes

YUZU



1,5 kg 49577 4 u

Dosificación: 50 g/kg

aroma natural sin conservantes

DULCE DE LECHE



1,5 kg 41548 4 u

Dosificación: 200-300g/kg

FRUTA DE LA PASIÓN



1,5 kg 41526 4 u

Dosificación: 50 g/kg

aroma natural sin conservantes

MANGO



1,5 kg 39392 4 u

Dosificación: 50 g/kg

aroma natural sin conservantes

FRUTOS DEL BOSQUE



1,5 kg 39386 4 u

Dosificación: 50 g/kg

aroma natural sin conservantes

CEREZA



1,5 kg 39389 4 u

aroma natural sin conservantes

FRESITA DE BOSQUE



1,5 kg 41491 4 u

Dosificación: 40-60 g/kg

aroma natural sin conservantes

FRESA



1,5 kg 41440 4 u

Dosificación: 50 g/kg

aroma natural sin conservantes

MENTA VERDE



1,5 kg 39397 4 u

Dosificación: 30-50 g/kg

aroma natural sin conservantes

FRAMBUESA



1,5 kg 11404 4 u

Dosificación: 50 g/kg

aroma natural sin conservantes

REGALIZ



1,5 kg 41552 4 u

Dosificación: 30-50 g/kg

sin conservantes

CANELA



1,5 kg 41379 4 u

Dosificación: 50 g/kg

aroma natural sin conservantes



¿Sabías que...?

Sosa Ingredients presta especial atención a la calidad de los ingredientes de sus productos y la salud de los consumidores, por lo que ha convertido los ingredientes naturales en una de sus principales preocupaciones. Con esto en mente, hemos desarrollado una gama de pastas concentradas con ingredientes 100% naturales con el fin de limitar los residuos y, sobre todo, evitar el uso de conservantes en algunos de nuestros productos.

5

Pastas concentradas



NARANJA



1,5 kg 37481 4 u

Dosificación: 50 g/kg

colorante natural

MANDARINA



1,5 kg 37420 4 u

Dosificación: 50 g/kg

colorante natural aroma natural

MANGO



1,5 kg 41471 4 u

Dosificación: 50 g/kg

colorante natural

YUZU



1,5 kg 50057 4 u

colorante natural aroma natural

COCO



1 kg 37191 6 u

5 kg 37522 2 u

Dosificación: 50-80 g/kg

aroma natural

MELOCOTÓN



1,5 kg 37442 4 u

Dosificación: 50 g/kg

colorante natural

FRUTA DE LA PASIÓN



1,5 kg 37286 4 u

Dosificación: 50 g/kg

PIÑA



1,5 kg 37588 4 u

Dosificación: 50 g/kg

colorante natural

MANZANA

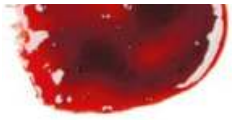


1,5 kg 41403 4 u

Dosificación: 50 g/kg

colorante natural aroma natural

AMARENA



1,5 kg 37100 4 u

Dosificación: 50 g/kg

colorante natural

CEREZA



1,5 kg 37165 4 u

FRAMBUESA



1,5 kg 37267 4 u

Dosificación: 50 g/kg

FRESA



1,5 kg 37273 4 u

Dosificación: 50 g/kg

FRESITA DE BOSQUE



1,5 kg 37278 4 u

Dosificación: 50 g/kg

FRUTOS DEL BOSQUE



1,5 kg 37288 4 u

Dosificación: 50 g/kg

colorante natural

GROSELLA NEGRA



1,5 kg 37331 4 u

ARÁNDANO



1,5 kg 45831 4 u

colorante natural

MENTA VERDE



1,5 kg 37534 4 u

Dosificación: 30-50 g/kg

5

Pastas concentradas

VAINILLA BOURBON



1,5 kg 41524 4 u

Dosificación: 20-25 g/kg

colorante natural

TOFFEE



1,5 kg 37731 4 u

Dosificación: 80 g/kg

CARAMELO



1,5 kg 37156 4 u

Dosificación: 30-50 g/kg

DULCE DE LECHE REPOSTERO

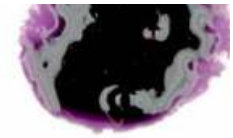


1,5 kg 37228 4 u

Dosificación: q/s

aroma natural

VIOLETA



1,5 kg 41445 4 u

Dosificación 30-50 g/kg

colorante natural

6

Dried & Soft dried



6

Soft dried (blanda)

7 - 20% HUMEDAD



Albaricoque secado

3 kg 37094 2 u



Uva blanca secada

2,5 kg 37770 2 u



Coco secado a cubos

2,5 kg 37223 2 u



Higo secado

2,5 kg 37358 2 u



Ciruela seca

3 kg 37182 2 u



Uva seca (sultanina)

2,5 kg 37771 2 u

Medium dried (semi blanda)

1,5 - 7% HUMEDAD



Pasas sultanas

10 kg 39352

Dried (secos)

0 - 1,5% HUMEDAD



Láminas de coco seco

200 g 38551 6 u



Coco rallado

400 g 50756 6 u



7

Liofilizados & Crispies



La liofilización transforma la fruta «sublimando» su contenido de agua, haciéndola pasar de sólido a gas sin ninguna fase líquida de por medio. De esta manera, la fruta conserva todas sus excelentes propiedades. El aumento de la temperatura se controla minuciosamente durante el proceso de liofilización para preservar los sabores, nutrientes y colores de la fruta, abriendo infinitas posibilidades de uso.

Liofilizados

FRUTAS



Naranja a rodajas

60 g 51461 6 u



Limón a rodajas

60 g 38763 6 u



Manzana a láminas

50 g 41398 6 u

250 g 53462 2 u



Piña a triángulos

45 g 38127 6 u



Mango a dados

100 g 41452 6 u



Lichi en trozos

400 g 41407 2 u

1,5 kg 50727





Arándano

50 g 41415 6 u



Fresa entera

60 g 41227 6 u



Fresita del bosque

60 g 41534 6 u



Fresa a rodajas 5-7 mm

250 g 41384 2 u



Fresa a dados

60 g 38015 6 u

300 g 38012 2 u



Amarena entera

80 g 52209 6 u



Mora entera

80 g 41228 6 u

400 g 52207 2 u



Frambuesa entera

75 g 48668 6 u

375 g 41413 2 u

Liofilizados

OLIVA



Oliva negra entera
liofilizada
100 g 37944 6 u



Oliva negra
liofilizada rodajas
75 g 38114 6 u

VERDURAS



Cebolla perla
liofilizada
60 g 37991 6 u



Tomate cherry mitades
liofilizado
50 g 41453 6 u



Cebolla frita crispy
liofilizada
300 g 41455 6 u



Maíz
liofilizado
120 g 48651 6 u



Guisante
liofilizado
150 g 38024 6 u



Remolacha
liofilizada
30 g 38140 6 u

FLORES Y HOJAS LIOFILIZADAS



Pétalos de caléndula

liofilizados

7 g 38521 6 u



Viola Cornuta

liofilizada

5 g 49575 6 u



Pétalos de rosa rojos

liofilizados

5 g 48659 6 u



Pétalos de rosa rosas

liofilizados

5 g 49573 6 u



Flores secas



Rosas botón

150 g 41466 6 u



Hibisco

100 g 41473 6 u



Mix de flores secas

50 g 41400 6 u



Pétalos de aciano

40 g 51213 6 u

180 g 51763 2 u



Pétalos de rosa rojos

80 g 46224 | 52902 6 u



Pétalos caléndula secos

40 g 38927 6 u



Lavanda seca

100 g 38751 6 u



Crispies

FRUTAS

Ideamos versiones «crujientes» granuladas de nuestra fruta liofilizada para poder añadir una textura crujiente a las preparaciones secas. Además, como nos hemos propuesto cubrir todas tus necesidades, también hemos desarrollado una gama de crispies wet proof para los medios húmedos. Están recubiertos de manteca de cacao para conservar todas sus excelentes propiedades y, a la vez, aportar textura y originalidad a tus productos.





Lima crispy 2-10 mm

200 g 50731 6 u



Mango-pasión crispy 2-10 mm

250 g 40407 6 u



Mango crispy 2-10 mm

250 g 40396 6 u



Albaricoque crispy 1-4 mm

250 g 41536 6 u



Plátano crispy 0-10 mm

250 g 40397 6 u

1,2 kg 37591 2 u

7

Crispies



FRUTAS



Grosella negra crispy 2-10 mm

200 g 53512 6 u



Cereza crispy 2-10 mm

200 g 40393 6 u

1,2 kg 45468 2 u



Frambuesa crispy 2-10 mm

300 g 43349 6 u

1,5 kg 50777 2 u



Frambuesa crispy 5-8 mm

200 g 43725 6 u

1,2 kg 50724 2 u



Piña crispy 2-10 mm

200 g 40391 6 u



Fresa crispy 1-3 mm

250 g 49566 6 u

1,5 kg 50741 2 u



Fresa crispy 2-10 mm

200 g 48661 6 u



Fruta pasión 2-10 mm

200 g 49569 6 u

1 kg 41412 2 u



Miel

crispy

150 g 38819 6 u



Caramelo

crispy

750 g 41510 6 u

3,5 kg 53438 2 u

LÁCTEOS



Yocrispy

crispy

280 g 41223 6 u

1,4 kg 50757 2 u

KD



Yogur con fresa

crispy

150 g 50773 6 u

CAFÉ



Café *espresso* liofilizado

crispy

250 g 52208 6 u



Cappuccino

crispy

250 g 41509 6 u

KD

Crispies wet proof



Fruta de la pasión crispy wet proof

400 g 48677 6 u

2,5 kg 43299 2 u



Fresa crispy wet proof

400 g 48666 6 u

2,5 kg 43297 2 u



Mango crispy wet proof

400 g 40369 6 u



Yocrispy wet proof

400 g 40390 6 u

2,5 kg 45470 2 u



Frambuesa crispy wet proof

400 g 48664 6 u

2,3 kg 43298 2 u



Piña crispy wet proof

400 g 38944 6 u



Lima crispy wet proof

400 g **37848** 6 u

LOS TRUCOS DE SOSA

Estos bocados crujientes de fruta con un sabor intenso, añaden textura y un toque chispeante a tus postres y otras creaciones de chocolate. La fruta tiene una cobertura que la protege de la humedad y aporta textura y originalidad a las decoraciones y los postres, incluidos los merengues y las mousses.



Peta crispy



Peta crispy chocolate blanco

750 g 45040 6 u



Peta crispy chocolate negro 51%

900 g 54260 6 u



Peta Crispy chocolate

900 g 54267 6 u



Yopop (peta crispy chocolate blanco - yogur)

900 g 54965 6 u



Sparkling sugar

Peta crispy en polvo

750 g 45484 6 u

15 kg 41401



Peta crispy chocolate blanco - lima

900 g 54964 6 u

15 kg 44173



Peta crispy chocolate blanco - fresa

900 g 54963 6 u



Peta crispy chocolate blanco - frambuesa

900 g 54262 6 u



Peta Crispy neutro

700 g 48641 6 u

15 kg 44604

7

Peta crispy



Peta crispy chocolate-cobre

900 g 56131 6 u



8

Taste Colour



El concepto Taste Colour fue desarrollado para dar sabor a preparaciones, como cremas, ganaches y merengues, a las que puede resultar complicado añadir líquidos. Gracias a Taste Colour, una gama de sabores en polvo extraídos mediante distintos procesos como la liofilización, podrás preparar tus creaciones sin perder ni una pizca de sabor. Nuestro objetivo es ayudarte a perfeccionar el color y el sabor de tus recetas.

Extractos en polvo

FRUTA



Grosella negra (casis)

liofilizada en polvo

700 g 38720 6 u


bizcocho 100 g/kg


croissant 30 g/kg


merengue 100 g/kg


macarón 20 g/kg + 6 g/kg food colour remolacha


glaseado real 160 g/kg


gelatina 70 g/kg


cobertura 180 g/kg + 70 g/kg manteca de cacao conchado: 2 h


manteca de cacao 100 g/kg


helado 100 g/kg


crema pastelera 100 g/kg


pasta 145 g/kg



Frambuesa

liofilizada en polvo

300 g 40459 6 u

10 kg 41224


bizcocho 100 g/kg


croissant 20 g/kg


merengue 100 g/kg


macarón 20 g/kg + 14 g/kg food colour remolacha


glaseado real 150 g/kg


gelatina 80 g/kg


cobertura 150 g/kg + 70 g/kg manteca de cacao conchado: 2 h


manteca de cacao 100 g/kg


helado 50 g/kg


crema pastelera 50 g/kg


pasta 120 g/kg



Cereza

liofilizada en polvo

700 g 42545 6 u



Frutos del bosque

liofilizados en polvo

700 g 41226 6 u



Mora

en polvo

650 g 38827 6 u



Fresa

liofilizada en polvo

250 g 40392 6 u

8 kg 45471*



bizcocho **100 g/kg**



croissant **100 g/kg**



merengue **100 g/kg**



macarón **20 g/kg + 10 g/kg food colour rojo**



glaseado real **140 g/kg**



gelatina **70 g/kg**



cobertura **200 g/kg** + **100 g/kg** cocoa butter
conchado: **3 h**



manteca de cacao **100 g/kg**



helado **50 g/kg**



crema pastelera **50 g/kg**



pasta **160 g/kg**



Fresa escamas-pipetas

500 g 50755 6 u



*Consultar disponibilidad

Extractos en polvo

FRUTA



Plátano

liofilizado en polvo

600 g 39475 6 u



bizcocho **200 g/kg + 2 g/kg** food colour amarillo



croissant **30 g/kg**



merengue **200 g/kg + 4 g/kg** food colour amarillo



macarón **20 g/kg**



glaseado real **150 g/kg**



gelatina **80 g/kg**



cobertura **300 g/kg** + 70 g/kg manteca de cacao conchado: 1,5 h



manteca de cacao **100 g/kg**



helado **100 g/kg + 4 g/kg** food colour amarillo



crema pastelera **75 g/kg**



pasta **240 g/kg**



Manzana

liofilizada en polvo

700 g 38787 6 u







Manzana verde

liofilizada en polvo

400 g 38788 6 u



bizcocho **150 g/kg**



croissant **30 g/kg**



merengue **150 g/kg**



macarón **20 g/kg + 5 g/kg** food colour naranja



glaseado real **17 g/kg**



gelatina **70 g/kg**



cobertura **150 g/kg** + 70 g/kg manteca de cacao conchado: 1 h



manteca de cacao **200 g/kg**



helado **100 g/kg + 1 g/kg** food colour verde



crema pastelera **150 g/kg**



pasta **180 g/kg**

Extractos en polvo

FRUTA



Leche de coco

en polvo

400 g 38752 6 u

10 kg 37395*


bizcocho 200 g/kg


croissant 80 g/kg


merengue 200 g/kg


macarón 20 g/kg


glaseado real 160 g/kg

gelatina 70 g/kg

cobertura 200 g/kg
+ 100 g/kg manteca de cacao
conchado: 1 h


manteca de cacao 150 g/kg

helado 100 g/kg

crema pastelera 100 g/kg


pasta 80 g/kg



Mango

liofilizado en polvo

600 g 40398 6 u


bizcocho 150 g/kg


croissant 30 g/kg


merengue 150 g/kg


macarón 300 g/kg + 6 g/kg
food colour naranja + 4 g/kg
food colour amarillo


glaseado real 150 g/kg


gelatina 70 g/kg


cobertura 180 g/kg + 70 g/kg
manteca de cacao
conchado: 2 h


manteca de cacao 100 g/kg


ice cream 100 g/kg + 4 g/kg
food colour amarillo


crema pastelera 100 g/kg


pasta 240 g/kg



*Consultar disponibilidad

Extractos en polvo

FRUTA



Fruta de la pasión

liofilizada en polvo

700 g 40458 6 u

3 kg 45472* 2 u



bizcocho **200 g/kg**



croissant **100 g/kg**



merengue **200 g/kg + 8 g/kg** food colour amarillo



macaron **20 g/kg + 6 g/kg** food colour amarillo



glaseado real **270 g/kg**

gelatina **70 g/kg**



cobertura **180 g/kg** + 70 g/kg manteca de cacao conchado: 2 h



manteca de cacao **100 g/kg**



helado **100 g/kg + 2 g/kg** food colour naranja



crema pastelera **150 g/kg**



pasta **100 g/kg**



Lima

polvo

600 g 38759 6 u



Limón

polvo

600 g 38765 6 u



*Consultar disponibilidad

Extractos en polvo

VERDURAS



Espinaca

polvo

250 g 38604 6 u



Maíz

extracto natural en polvo

700 g 50734 6 u



Espárragos blancos

extracto natural en polvo

400 g 38606 6 u

Dosificación: 0,2-2% en sopas, salsas y elaboraciones


bizcocho 100 g/kg


croissant 80 g/kg


merengue 100 g/kg


macarón 20 g/kg

glaseado real 90 g/kg


gelatina 70 g/kg


cobertura 100 g/kg
+ 70 g/kg manteca de cacao
conchado: 1,5 h


manteca de cacao 100 g/kg


helado 100 g/kg


crema pastelera 50 g/kg


pasta 140 g/kg



Zanahoria

extracto natural en polvo

500 g 41508 6 u


bizcocho 150 g/kg + 2 g/kg
food colour naranja


croissant 40 g/kg


merengue 150 g/kg + 2 g/kg
food colour naranja


macarón 20 g/kg + 8 g/kg
food colour naranja


glaseado real 90 g/kg


gelatina 70 g/kg


cobertura 200 g/kg
+ 70 g/kg manteca de cacao
conchado: 1,5 h


manteca de cacao 100 g/kg


helado 100 g/kg + 4 g/kg
food colour naranja


crema pastelera 80 g/kg


pasta 120 g/kg

Extractos en polvo

VERDURAS



Pimiento asado

extracto natural en polvo

600 g 50742 6 u


bizcocho 120 g/kg


croissant 30 g/kg


merengue 120 g/kg


macarón 20 g/kg + 8 g/kg food colour naranja


glaseado real 240 g/kg


gelatina 80 g/kg


cobertura 200 g/kg
+ 100 g/kg manteca de cacao
conchado: 1,5 h


manteca de cacao 100 g/kg


helado 50 g/kg


crema pastelera 75 g/kg


pasta 180 g/kg



Tomate en copos

extracto natural en polvo

300 g 39046 6 u



Remolacha

extracto natural en polvo

300 g 49571 6 u



Tomate

liofilizado en polvo

450 g 41225 6 u


bizcocho 200 g/kg


croissant 30 g/kg


meringue 200 g/kg


macarón 20 g/kg + 4 g/kg food colour rojo + 4 g/kg food colour naranja


glaseado real 160 g/kg


gelatina 80 g/kg


cobertura 150 g/kg
+ 70 g/kg manteca de cacao
conchado: 1,5 h


manteca de cacao 100 g/kg


helado 50 g/kg


crema pastelera 100 g/kg


pasta 180 g/kg

VERDURAS



Oliva verde

liofilizada en polvo

400 g 38722 6 u



bizcocho **100 g/kg**



croissant **30 g/kg**



meringue **100 g/kg**



macarón **40 g/kg + 2 g/kg food colour verde**



glaseado real **170 g/kg**



gelatina **40 g/kg**



cobertura **150 g/kg**
+ 70 g/kg manteca de cacao
conchado: 1,5 h



manteca de cacao **100 g/kg**



helado **100 g/kg + 2 g/kg food colour verde**



crema pastelera **150 g/kg**



pasta **120 g/kg**



Harina de oliva negra

liofilizada en polvo

150 g 41515 6 u



SETAS



Boletus

polvo liofilizado

100 g 37992 6 u

RAÍCES



Jengibre ecológico

polvo

10 kg 41380



Regaliz

extracto natural en polvo

400 g 41544 6 u

Extractos en polvo

HIERBAS Y FLORES



Frutos rojos-hibiscus

extracto natural en polvo

500 g 50740 6 u



Menta verde

extracto natural en polvo

500 g 41394 6 u



Albahaca

liofilizada en polvo

60 g 38458 6 u

ESPECIAS



Canela

polvo

400 g 38522 6 u



Sumac

250 g 41488 12 u



Curry de Madras

220 g 40924 6 u

Origen: Tamil Nadu



Mezcla de pan de especias en polvo

400 g 38440 6 u



Ras el hanout

250 g 40925 12 kg



Tandoori Massala

200 g 40926 6 u

Dosificación: 5-10 g/kg

Extractos en polvo

TÉ



Té verde "Matcha C" Bio

polvo

350 g 41233 6 u

1 kg 45473

origen: Japón



Té verde "Matcha E" Bio

polvo

350 g 41460 6 u

1 kg 53461

origen: Japón

UMAMIS



Umami de carne

polvo

200 g 39064 6 u

Dosificación: 0,3-0,2 g/kg



Umami de ave

polvo

250 g 39063 12 u

Dosificación: 0,3-1 g/kg



Umami vegetal

polvo

250 g 39066 6 u

Dosificación: 0,3-1 g/kg



Extractos en polvo

QUESO Y LÁCTEOS



Yopols Mediterranean

polvo natural

800 g 49568 6 u

15 kg 41381

Dosificación: 50 g/kg



Yopols acid free

polvo natural

2,5 kg 37795 6 u

Dosificación: 50 g/kg



Queso tipo cabra

aroma natural en polvo

500 g 38988 6 u

Dosificación: 10-30 g/kg



Mascarpols

polvo natural

300 g 39465 6 u



Queso tipo azul

aroma en polvo

500 g 38990 6 u

Dosificación: 10-30 g/kg



Quarpols

aroma en polvo

2,5 kg 37656 6 u

Dosificación: 100 g/L



Queso tipo curado italiano

aroma en polvo

500 g 41470 6 u

Dosificación: 2-20 g/kg



Queso tipo Cheddar

aroma en polvo

500 g 38991 6 u

Dosificación: 10-30 g/kg



Natpols

polvo natural

2 kg 36891

Dosificación: 100 g / 150 ml de agua

QUESO Y LÁCTEOS



Mantepols

polvo natural

400 g 38784 6 u



Leche 1 % grasa

polvo natural

500 g 44213 6 u

10 kg 44212



Leche 26 % grasa

polvo natural

500 g 41484 6 u

15 kg 53431

Dosificación: 15% polvo / 85% agua



8

Extractos en polvo

VINO Y VINAGRE



Vino tinto tipo Cabernet

200 g 39081 6 u



Vinagre de manzana

200 g 41478 6 u



DULCES



Vinagre balsámico

250 g 43880 6 u



Dulce de leche

polvo

500 g 37730 6 u

HUMO



Aroma de humo

polvo

500 g 55500 6 u

10 kg 55501



Brasa

polvo

400 g 41537 6 u

9

Aromas



Nuestros aromas se integran en cada producto, revelando su mejor sabor y liberando unas notas aromáticas intensas. Funcionan bien tanto en cócteles como en sorbetes, cremas y rellenos haciendo aumentar la esencia de cada uno de ellos.

Aromas naturales hidrosolubles

Aromas naturales en base glicerina. La glicerina es un emulsionante que facilita que el aroma se pueda aplicar tanto en bases acuosas como en bases grasas con hasta un 95% de aceite. Ideal para aplicar en ganache, salsas, mousse, helados...

FLORES



Flor de azahar
aroma natural

50 g 38402



Jazmín
aroma natural

50 g 50747



Lavanda
aroma natural

50 g 40406



Rosa Damascena
aroma natural

50 g 38406



Flor de saúco
aroma natural

50 g 50769



Citronela
aroma natural

50 g 38368



Hierba Luisa
aroma natural

50 g 50767



Menta glacial
aroma natural

50 g 41480
1 kg 37051*

FRUTOS SECOS



Almendra amarga
aroma natural

50 g 41396



Avellana tostada
aroma natural

50 g 53474
1 kg 41492

*Consultar disponibilidad

Dosificación aroma natural:
0,2 g/kg. 0,2 g = aprox. 6 gotas*

* Número de gotas, tomando como referencia la densidad media de toda la gama de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.

AGUAS FLORALES



Agua de rosas bio
agua aromática natural

100 g 49574 — 10 u
1 kg 41477 — 15 u



Agua de azahar
agua aromática natural

100 g 37945 — 10 u
1 kg 36873

FICCIÓN



Cola
aroma natural

50 g 44800

ESPECIAS



Canela
aroma natural

50 g 38322
1 kg 37032*



Haba Tonka
aroma natural

50 g 50766
1 kg 37047

Según recomendaciones de la UE no superar la dosis recomendada: 0,2 g/kg.
No se vende en EEUU.



Extracto puro de vainilla Bourbon de Madagascar
Tipo Gourmet
aroma natural

50 g 38353

Dosificación: 8 g/kg



Azafrán
aroma natural

50 g 50067



*Consultar disponibilidad

AROMAS NATURALES HIDROSOLUBLES
FRUTAS



Piel de limón
aroma natural
50 g 38278
1 kg 37015



Lima
aroma natural
50 g 38273



Yuzu
aroma natural
50 g 40372
1 kg 41382



Naranja dulce
aroma natural
50 g 38281
1 kg 37016



Bergamota
aroma natural
50 g 40399
1 kg 37020



Manzana golden
aroma natural
1 kg 41481



Pera
aroma natural
50 g 38264



Cereza
aroma natural
50 g 38351
1 kg 37045



Higo
aroma natural
50 g 38296
1 kg 38295*



Frambuesa
aroma natural
50 g 53515
1 kg 53508



Fresa madura
aroma natural
50 g 50760
1 kg 53465



Fresita del bosque
aroma natural
50 g 38344
1 kg 38343

*Consultar disponibilidad

Dosificación aroma natural:
0,2 g/kg. 0,2 g = aprox. 6 gotas*

* Número de gotas, tomando como referencia la densidad media de toda la gama de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.



Mandarina
aroma natural
50 g 38282



Piña
aroma natural
50 g 38947

RAÍCES



Jengibre
aroma natural
50 g 38417
1 kg 37072*



*Consultar disponibilidad

Aromas hidrosolubles

Aromas en base glicerina. La glicerina es un emulsionante que facilita que el aroma se pueda aplicar tanto en bases acuosas como en bases grasas con hasta un 95% de aceite. Ideal para aplicar en ganache, salsas, mousse, helados...

FRUTOS SECOS



Pistacho
aroma

50 g 53514
1 kg 41234

FLORES



Violeta
aroma

50 g 41514
1 kg 41402



Rosa
aroma

50 g 40373
1 kg 53459

FRUTAS



Grosella negra (Cassís)
aroma

50 g 38290
1 kg 37021*



Manzana verde
aroma

50 g 53516
1 kg 42819



Melocotón
aroma

50 g 38257



Amarena
aroma

50 g 38267
1 kg 37009



Mango maduro
aroma

50 g 38437
1 kg 37079



Fruta pasión
aroma

50 g 41496
1 kg 44481



Coco
aroma

50 g 50055
1 kg 41404

Dosificación:
0,2 g/kg. 0,2 g = aprox. 6 gotas*

*Consultar disponibilidad

SETAS Y LEVADURAS



Trufa negra
aroma

50 g 41535
1 kg 53434

SETAS Y LEVADURAS



Trufa blanca
aroma

50 g 41474
1 kg 53433

HUMO



Ahumado graso
aroma

50 g 55498
1 kg 55499

CAFÉ



Café *espresso*
aroma

50 g 38270
1 kg 37011

FICCIÓN



Algodón de azúcar
aroma

50 g 38316

AZÚCARES



Caramelo
aroma

50 g 38245
1 kg 36999

Dosificación aroma:
2 g/kg. 2 g = aprox. 70 gotas*

* Número de gotas, tomando como referencia la densidad media de toda la gama de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.

Aromas naturales liposolubles

Aromas naturales en base aceite o aromas puros para aplicar en elaboraciones en base aceite, cobertura o praliné.

FRUTAS



Naranja dulce

aroma natural liposoluble

50 g 38843



Limón

aroma natural liposoluble

50 g 38762

SETAS



Trufa negra

aroma natural liposoluble

50 g 38379

Dosificación aroma natural:
0,2 g/kg. 0,2 g = aprox. 6 gotas*

* Número de gotas, tomando como referencia la densidad media de toda la gama de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.

10

Colorantes



LEYENDA

FOOD COLOUR

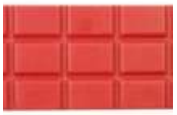
NATURAL COLOUR

SYNTHETIC COLOUR

Colorantes naturales en polvo

		BIZCOCHO	CROISSANT	MERENGUE	MACARON
	**Rojo** en polvo 200 g 48681 — 6 u 2,5 kg 41486 — 2 u	 30 g/kg + 2 g/kg acid	 4 g/kg	 4 g/kg	 30 g/kg + 8 g/kg acid
	**Rojo cereza** en polvo 300 g 38629 — 6 u	 24 g/kg + 2 g/kg acid	 10 g/kg	 10 g/kg	 12 g/kg
	**Rojo remolacha** en polvo 300 g 38630 — 6 u 3 kg 37262 — 2 u	 40 g/kg	 20 g/kg	 40 g/kg	 36 g/kg
	**Azul** en polvo 200 g 48680 — 6 u 2,5 kg 53426 — 2 u	 30 g/kg	 30 g/kg	 30 g/kg	 44 g/kg
	**Verde** en polvo 200 g 11468 — 6 u 2,5 kg 53427 — 2 u	 30 g/kg	 50 g/kg	 30 g/kg	 52 g/kg

Colorante natural extraído a partir de jugos de frutas y verduras, sometidos a un proceso de concentración, evaporación y filtración. Se consideran ingredientes, no aditivos y no tienen limitación de dosificación.

GLASEADO REAL	GELATINA	COBERTURA	MANTECA DE CACAO	HELADO	CREMA PASTELERA	PASTA
 34 g/kg	 30 g/kg	 25 g/kg	 8 g/kg	 4 g/kg + 5 g/kg acid	 30 g/kg + 10 g/kg acid	 40 g/kg + 5 g/kg acid
 16 g/kg	 16 g/kg	 40 g/kg	 60 g/kg	 5 g/kg + 5 g/kg acid	 15 g/kg + 5 g/kg acid	 30 g/kg + 5 g/kg acid
 35 g/kg	 35 g/kg	 16 g/kg	 100 g/kg	 30 g/kg	 40 g/kg	 50 g/kg
 20 g/kg	 30 g/kg	 50 g/kg	 35 g/kg	 50 g/kg	 20 g/kg	 40 g/kg
 35 g/kg	 25 g/kg	 25 g/kg	 10 g/kg	 30 g/kg	 40 g/kg	 40 g/kg

Colorantes naturales en polvo

	BIZCOCHO	CROISSANT	MERENGUE	MACARON
 **Amarillo** en polvo 200 g 11471 6 u 2,5 kg 53420 2 u	 24 g/kg	 24 g/kg	 24 g/kg	 15 g/kg
 **Violeta** en polvo 200 g 48689 6 u	 20 g/kg	 60 g/kg	 20 g/kg	 15 g/kg
 **Rosa** en polvo 200 g 48685 6 u 2,5 kg 53440* 2 u	 30 g/kg	 g/kg	 30 g/kg	 0,2 g/kg
 **Naranja** en polvo 300 g 48693 6 u	 20 g/kg	 50 g/kg	 20 g/kg	 10 g/kg

*Consultar disponibilidad

GLASEADO REAL	GELATINA	COBERTURA	MANTECA DE CACAO	HELADO	CREMA PASTELERA	PASTA
						
20 g/kg	15 g/kg	25 g/kg	24 g/kg	24 g/kg	24 g/kg	24 g/kg
						
15 g/kg	20 g/kg	90 g/kg	24 g/kg	24 g/kg	24 g/kg	24 g/kg
						
10 g/kg	20 g/kg	2 g/kg	24 g/kg	24 g/kg	24 g/kg	24 g/kg
						
20 g/kg	10 g/kg	15 g/kg	60 g/kg	24 g/kg	24 g/kg	24 g/kg

Colorantes naturales hidrosolubles en polvo



Negro
natural en polvo
20 g 40374
200 g 52745



Violeta
natural en polvo
50 g 41539



Marrón claro
natural en polvo
700 g 38555



Rojo Burdeos
natural en polvo
50 g 41495



Rojo cereza
natural en polvo
40 g 38578



Rosa
natural en polvo
70 g 38580



Rojo hibisco
natural en polvo
50 g 41538



Remolacha
natural en polvo
60 g 38577



Amarillo limón
natural en polvo
60 g 41485

Intensidad del color orientativa. Dosificación sujeta a reglamentación vigente.

Colorantes de origen natural producidos a partir de alimentos por extracción selectiva, en algunos casos mediante solventes orgánicos. Se consideran aditivos y se usan en dosis específicas según legislación.



Piel de naranja

natural en polvo

70 g 38569



Verde menta

natural en polvo

40 g 41540

500 g 38583



Blanco

natural en polvo

30 g 50764



Verde oliva

natural en polvo

70 g 38584

Colorantes hidrosolubles



Caramelina

1,5 kg 37154

La caramelina se utiliza como colorante y también proporciona un fuerte sabor caramelo.

Intensidad del color orientativa. Dosificación sujeta a reglamentación vigente.

Colorantes

SINTÉTICOS HIDROSOLUBLES EN POLVO



Negro

en polvo

750 g 51458 6 u



Violeta

en polvo

70 g 39429



Azul

en polvo

70 g 39428



Rojo

en polvo

70 g 41522

1 kg 53439 6 u



Naranja

en polvo

70 g 39436



Amarillo huevo

en polvo

50 g 39434

1 kg 37193 6 u



Amarillo limón

en polvo

70 g 39439

1 kg 37194 6 u



Verde kiwi

en polvo

70 g 41468



Verde menta

en polvo

70 g 39430

Colorante producido en base a sales de origen mineral o por síntesis química. Necesitan concentraciones muy bajas para aportar el color deseado y muestran una elevada estabilidad durante el tiempo y en diferentes medios. Se consideran aditivos y se usan en dosis específicas según legislación.

Intensidad del color orientativa. Dosificación sujeta a reglamentación vigente.

Colorantes

SINTÉTICOS LIPOSOLUBLES EN POLVO (LACA)



Naranja

en polvo

30 g 39450

200 g 39456



Amarillo

en polvo

20 g 39446

100 g 39452



Verde

en polvo

20 g 41389

120 g 53471



Marrón

en polvo

20 g 39453



Burdeos

en polvo

30 g 39454



Rojo

en polvo

20 g 41392

120 g 53470



Azul

en polvo

20 g 39449



Negro

en polvo

20 g 39445

120 g 39596

Intensidad del color orientativa. Dosificación sujeta a reglamentación vigente.

Colorantes

METÁLICOS



Bronce

polvo

400 g 39501

Dosificación: ≤500 mg/kg



Rojo

polvo

30 g 39431

Dosificación: ≤500 mg/kg

Intensidad del color orientativa. Dosificación sujeta a reglamentación vigente.

11

Deep fried Textures



Tempuras



Tempura de trigo

500 g 39044 6 u

Propiedades: Mezcla de harinas e impulsor.
Elaboraciones: La más crujiente.



Protempura

300 g 38986 6 u
1,3 kg 37653 2 u

Propiedades: Fibra de trigo y harina.
Elaboraciones: Rebozados más crujientes.



Orient tempura

500 g 38867 6 u

Propiedades: Harina de trigo y maíz y levadura.
Elaboraciones: Tempura con yema.



Frito andaluz

500 g 38660 6 u

Propiedades: Mezcla de harinas. Base de harina de garbanzos.
Elaboraciones: Rebozados tipo andaluz, ideal para pescados y calamares.



Harina de garbanzo

500 g 38723 6 u

Propiedades: Harina de garbanzos.
Elaboraciones: -

Dosificación:
Un 20-30 % del peso de la harina (máximo 40%)



Procrunx

2,5 kg 40413 2 u

Propiedades: Dextrina de trigo. Tempura muy crujiente. Mantiene la textura crujiente mucho tiempo después de frita.
Modo de uso: Mezclar con la harina.
Elaboraciones: Tempuras, rebozados o merengues.



Air bag



Air bag cerdo

harina

600 g 41465 6 u

3 kg 53435 2 u



Air bag cerdo

granillo

600 g 41462 6 u

3,25 kg 53436 2 u



Air bag patata

harina

650 g 41397 6 u



Air bag patata

granillo

750 g 41386 6 u



Free air bag

polvo

400 g 52213 6 u

Dosificación:
200 g/L

Propiedades: Mezcla de almidón de arroz y kuzu, mezclado con cualquier líquido, secado y frito se vuelve crujiente.

Modo de uso: Mezclar en frío y llevar a ebullición con gran agitación. Estirar entre 1-3 mm o modelar y dejar secar durante 12 horas a 50 °C. Freír por inmersión a 220 °C durante 5 segundos.

Observaciones: Evitar mezclar con líquidos grasos o líquidos con grandes porcentajes de azúcar.



Fry glue



Fry glue

500 g 38667 6 u

Dosificación:
300 g/kg

Propiedades: Mezcla de almidón y texturizantes para utilizar reemplazando el huevo en el rebozado. Tiene efecto sellante y una vez frito no se escapa el relleno.
Modo de uso: Mezclar en frío con fuerte agitación. Dejar en reposo 5 minutos antes de utilizar.
Aplicación: Utilizar para bañar los productos antes de rebozar.
Observaciones: Polvo blanco.
Elaboraciones: Croquetas y otros rebozados en los cuales el interior puede tener textura líquida.



Arroz air bag





Arroz inflado

200 g 53464 6 u
800 g 44600 2 u



Panko · pan para freír

PANKO DE MAÍZ



Corn flakes

450 g 39277 6 u



12

Azúcares Técnicos



LEYENDA

Términos técnicos: **DE:** Dextrosa equivalente, porcentaje de azúcares simples **°B:** Grados brix, contenido en sólidos solubles
POD: Poder edulcorante **PAC:** Poder anticongelante

Azúcares técnicos y edulcorantes





Azúcar lustre en polvo

POD 96%

750 g 38489 6 u

25 kg 34354

Sacarosa y fécula de maíz.
Decoración de productos de pastelería y postres.



Azúcar lustre antihumedad decoración

polvo

750 g 38491 6 u

10 kg 34355

Sacarosa, antiaglomerante y antioxidante.
Resistente a los cambios de humedad.
Decoración de productos de pastelería y postres.



Palatinosa en polvo

Sólidos 95% / PAC 100% / POD 33%

900 g 38869 6 u

Isomaltulosa 100%, derivada de la sacarosa. Edulcorante sustituto de la sacarosa. Se usa generalmente en bebidas energéticas y como agente de carga.



Lactosa en polvo

Sólidos 100% / PAC 100% / POD 16%

750 g 38750 6 u

Lactosa 100%. Usada en heladería como sustituta de la sacarosa para rebajar dulzor sin variar el poder anticristalizante. Caramelos, caramelizados y toffee sin dulzor.



Fructosa en polvo

Sólidos 100% / PAC 190% / POD 144%

1 kg 37279 6 u

Fructosa 100%, derivada jarabe de maíz de alta fructosa.
Edulcorante común en pastelería dietética y alimentos para deportistas.



Maltodextrina

Sólidos 95% / PAC 23% / POD 15%

500 g 48671 6 u

12,5 kg 45474

25 kg 44070

Agente de carga para aumentar o sustituir el volumen de sólidos de las elaboraciones.
Se puede integrar en una elaboración en frío o caliente sin necesidad de hidratación previa.
Bajas capacidades texturizantes, muy buena solubilidad en frío. Substitución parcial o total de la sacarosa en recetas donde esta intervenga.

* Para más información sobre su uso, ver apartado agentes de carga en la familia texturizantes (pág. 164).

TABLA ANALÍTICA DE LOS AZÚCARES

	Sólidos	PAC	POD	BRIX
AZÚCARES				
Azúcar (sacarosa)	100%	100%	100%	x
Dextrosa	92%	172%	74%	x
Glucosa polvo 33 DE	94%	56%	24%	x
Fructosa	100%	190%	144%	x
Lactosa	100%	100%	16%	x
Isomalt	95%	99%	50%	x
Trehalosa	95%	100%	45%	x
Palatinosa	95%	100%	33%	x
Maltodextrina	95%	23%	15%	x
POLIOLES				
Sorbitol	100%	190%	60%	x
Maltitol	100%	99%	80%	x
Manitol	100%	188%	60%	x
Eritritol (Fresh)	100%	280%	70%	x
Xilitol	98%	224%	100%	x
AZÚCARES LÍQUIDOS				
Glucosa líquida 40 DE	80%	76%	45%	77,4%
Glucosa líquida 60 DE	82%	114%	67,5%	82%
Azúcar invertido	70%	190%	125%	72%
Cremsucre	72%	190%	110%	80%
Miel	80%	190%	130%	78%
Sorbitol líquido	70%	133%	42%	67%
Sugar fruit	ND	ND	125%	80%



Isomalt en polvo

Sólidos 95% / PAC 99% / POD 50%

900 g	48662	6 u
4,5 kg	40409	2 u
20 kg	53449	

Isomalt 100%, derivado de la sacarosa. Se puede sustituir por la sacarosa en relación 1:1 sin variar las características físicas del producto final. Aporta la mitad de calorías que la sacarosa. Estable a altas temperaturas sin pardeamiento (150 °C). Caramelos y elaboraciones de pastelería.



Trehalosa en polvo

Sólidos 95% / PAC 100% / POD 45%

700 g	48687	6 u
10 kg	45475	

Trehalosa 100%, derivado del almidón de tapioca. Agente de carga. Protege y evita la desecación de membranas y proteínas en procesos de congelación. Forma una barrera protectora antihumedad por ejemplo en yogures con galletas en su interior.



Glucosa en polvo 33 DE

Sólidos 94% / PAC 56% / POD 24%

500 g	50053	6 u
3 kg	41434	2 u

Jarabe de glucosa deshidratado. Previene la recristalización del azúcar en caramelos y gominolas. Da elasticidad y mantiene tiernas elaboraciones dulces como bollería, *ganaches* y trufas.
75 g de glucosa en polvo sustituyen 100 g de glucosa líquida.



Polidextrosa

Sólidos 95% / PAC 100% / POD 10%

3,5 kg	37595	2 u

Polidextrosa 100% extraída de glucosa, en presencia de sorbitol y ácido. Fibra soluble no viscosa que actúa como espesante, estabilizante, humectante y de incremento de volumen. Es ampliamente empleado en bebidas y alimentos denominados bajos en calorías, les aporta cuerpo, volumen y palatabilidad. Permite reducir el contenido en azúcar y grasas de los alimentos, reduciendo el contenido calórico sin que se vea afectada su calidad organoléptica.



Dextrosa en polvo

Sólidos 92% / PAC 172% / POD 74%

650 g	48684	6 u
3 kg	41519	2 u
25 kg	34361	

100% Dextrosa. Fabricación de caramelos y heladería.



Azúcares técnicos líquidos y en pasta





Glucosa líquida 60 DE

Sólidos 82% / PAC 114% / POD 67,5%
82° Brix

1,5 kg 48649 6 u
7 kg 43294

Jarabe de glucosa líquido. Indicado para elaboraciones de pastelería y heladería con alto contenido en alcohol. Mejora la conservación de *ganache*. Sustituir una parte o el total del azúcar o glucosa de la receta.



Glucosa líquida 40 DE

Sólidos 80% / PAC 76% / POD 45%
77,4° Brix

1,5 kg 48647 6 u
7 kg 41463 2 u

Jarabe de glucosa, proveniente del almidón. Previene la recristalización del azúcar en caramelos y gominolas. Da elasticidad y mantiene tiernas elaboraciones dulces como bollería, *ganaches* y trufas.



Cremsucre en pasta

Sólidos 72% / PAC 190% / POD 110%
80° Brix

7 kg 40405

Azúcar invertido de textura cremosa elaborado con una combinación de Fructosa, dextrosa y sacarosa. Es un buen humectante, permite conservar más tiernas elaboraciones de bollería, cremas y ganache. Elevado poder anticongelante que permite aumentar PAC en helados y productos para heladería. Porcentajes de sustitución de la sacarosa óptimas para cada aplicación:
Bollería 25-30% / bizcochos y masas batidas 15-20% / caramelos y tofes 5-10% / helados y sorbetes 30-50% / turrón: sustitución de la miel total o parcial / mazapán 15-20% / trufas y cremas 10-15%.



Azúcar fondant en pasta

Sólidos 86% / POD 90% / 90° Brix

1 kg 49241 9 u

Mezcla sólida, pastosa, de color blanco. Se utiliza principalmente para glasear productos de pastelería (hojaldres, galletas, etc.). También se puede utilizar como ingrediente cuando se desea obtener un compuesto no granuloso. Dosificación a voluntad. El producto se puede calentar a unos 40°C, al baño maría o en el microondas, para obtener un producto más fluido. Indicado en la preparación de cremas de relleno.

Azúcares técnicos líquidos y en pasta



Azúcar invertido líquido

Sólidos 70% / PAC 190% / POD 125%
72° Brix

1,4 kg 48663 6 u

7 kg 41435 4 u

Fructosa y glucosa. Humectante, conserva más tiernas elaboraciones de bollería sustituyendo un 10-15 % de la sacarosa por azúcar invertido. Mantiene la humedad en *ganache* y trufas. Anticongelante para heladería.



Sorbitol líquido

Sólidos 70% / PAC 133% / POD
42% 67° Brix

1,3 kg 41545 6 u

6 kg 53466

Mínimo 50% sorbitol. Producido a partir de la glucosa. Edulcorante de alimentos dietéticos. Anticristalizante. Humectante. Facilita la durabilidad de la emulsión y retarda el enranciamento de las grasas como en las *ganache*, trufas o gianduias.



Sugar fruit líquido

Sólidos 80% / PAC 190% / POD 95%
80° Brix

7 kg 39279

Azúcares de frutas. (100 % fruta). Endulzante. Máximo respeto al sabor.



Polioles



Maltitol en polvo

Sólidos 100% / PAC 99% / POD 80%

750 g 48678 6 u

12,5 kg 45476

Maltitol 100%, derivado de la maltosa proveniente del almidón. Sustituto de la sacarosa en relación 1:1 y comparten las mismas propiedades técnicas a excepción de la temperatura de pardeamiento. Mucho más elevada en el caso del maltitol.



Sorbitol granulado

Sólidos 100% / PAC 190% / POD 60%

750 g 41472 6 u

3,5 kg 45477 2 u

Sorbitol 100%, Producido a partir de la glucosa. Edulcorante de alimentos dietéticos. Anticristalizante. Humectante. Facilita la durabilidad de la emulsión y retarda el enranciamiento de las grasas como las *ganache*, trufas o pastas de untar. No produce pardeamiento por tratamiento térmico.



Manitol en polvo

Sólidos 100% / PAC 188% / POD 60%

500 g 41517 6 u

3 kg 53451 2 u

Manitol 100%, derivado de la glucosa. Edulcorante bajo en calorías. Se licua a 180 °C y carameliza muy rápidamente formando un caramelo opaco, muy duro y con poca tendencia a retener humedad.



Xilitol

Sólidos 98% / PAC 224% / POD 100%

750 g 39088 6 u

Edulcorante extraído de la sabia principalmente del árbol de abedul que aporta una sensación física de frescor en contacto con las papilas gustativas. Muy utilizado en bebidas, chicles y caramelos que no contienen azúcar por sus propiedades refrescantes y antibacterianas.
Ensalza el sabor de elaboraciones que contienen fruta.
Ventajas: sabor fresco, mismo dulzor que el azúcar, alto poder anti cristalizante (PAC), bajo en carbohidratos, antibacteriano.
Aplicaciones: gominolas, chicles y caramelos, bebidas refrescantes, productos de pasteleria en general, chocolates, helados y sorbetes, mermeladas y salsas de fruta.



Fresh en polvo

Sólidos 100% / PAC 280% / POD 70%

750 g 41494 6 u

Eritritol 100%, derivado de la celulosa y otros productos vegetales. Edulcorante con efecto refrescante, muy usado en la industria de gomas de mascar por su capacidad de provocar un aumento de la salivación y disminuir el crecimiento bacteriano.

13

Fibras

¿Qué son las fibras y por qué son importantes?

La fibra alimentaria cumple la función de ser la parte estructural de las plantas, y se encuentra en todos los alimentos derivados de los productos vegetales.

Es la parte comestible de las plantas que nuestras enzimas digestivas no pueden descomponer, por este motivo, la fibra no se digiere de la misma manera que los azúcares y los almidones porque no se degradada por los fermentos y enzimas digestivas humanas, por lo que, llega intacta al intestino actuando como prebiótico.

Las fibras se pueden dividir en dos grupos principales según su composición.

Los beneficios de las fibras

- **100% de origen vegetal**
- **Se consideran fibras en la declaración de ingredientes (no son consideradas aditivos).**
- **Se disuelven fácilmente**
- **No agregan ni color ni sabor a las elaboraciones**
- **Mejoran la textura de las elaboraciones al descongelar**
- **Funcionan en elaboraciones ácidas**
- **Pueden sustituir ciertas funciones de la proteína animal**



13

Fibras

Clasificamos nuestras fibras según sus funciones técnicas en dos grupos, fibras de alta funcionalidad y fibras de carga. Esta clasificación tiene en cuenta la naturaleza del producto en cuanto a la relación entre dosificación, función técnica y las soluciones que ofrecen.

Fibras alta funcionalidad

Psyllium



Flaxfiber



Natur Emul



Elasticidad	Aglutinante	Espesamiento	Estabilización	Emulsión
Sustituto gluten	Sustituto clara de huevo como aglutinante	Mejora Gelificación Mejora sensación en boca	Mejora congelación	Sustituto yema de huevo como emulsionante

Usos recomendados

	Espesamiento	Estabilización	Emulsión	Elasticidad	Aglutinante
Psyllium	●	●	●	●	●
Flaxfiber	●	●	●	●	●
Natur Emul	●	●	●	●	●

Encuentra más información sobre las fibras escaneando este código

Fibras de carga

Aporte de sólidos/estructura

Inulina en caliente



Sustitución de grasas*

*En elaboraciones acuosas como cremosos, mousse, etc.

Inulina en frío



Reducción de azúcares

Oligofruct



Sustitución de azúcares*

*Se recomienda una sustitución parcial de los azúcares, no en proporción 1.1

Usos recomendados

	PAC* (poder anticristalizante)	POD* (poder edulcorante)	Sustituto de grasas	Sustituto de azúcares
Inulina en caliente	5%	0%	●	●
Inulina en frío	6%	10%	●	●
Oligofruct	45%	50%	●	●

* % comparado con la sacarosa

Flaxfiber

Fibras alta funcionalidad

42151 600 g

Fibra proveniente de semillas de lino marrón y dorado (Linum usitatissiumum L.), del que se extrae el mucílago.
Está compuesta por 3 tipos de fibra, celulosa y lignina (Insolubles) y mucílagos (Soluble).

Contenido en fibra >76%. De la cual:

- Fibra soluble >12%
- Fibra insoluble >88%

Propiedades

Gracias a su composición, destaca por su capacidad espesante, estabilizante, emulsionante y agente suspensor.
Permite sustituir la funcionalidad estabilizante y espesante de la goma xantana en proporción 1:2.
Es neutra en sabor y color.

Dosificación

Entre 0,5 a 4%



Uso

Fácilmente soluble/dispersable en agua, tanto en condiciones de frío y calor, en un amplio rango de pH.

Aplicación



Salsas y coulis:
Capacidad espesante en frío y caliente para salsas dulces o saladas, con un alto rango de pH.



Helados y sorbetes:
Actúa como estabilizante y emulsionante. Aumenta la cremosidad y ayuda a la incorporación del aire. Mejora la congelación ayudando a formar un cristal más pequeño.



Mousses y merengues:
Ayuda a estabilizar merengues y mousses mejorando la aireación y el mantenimiento de la espuma. Evita la pérdida de agua en descongelación.

Fibras alta funcionalidad



Natur Emul

Fibra proveniente de cítricos. Contenido en fibra 68,2%

500 g 48645 6 u

Dosificación:
0,5 - 2 %

Propiedades: Actúa muy bien como emulsionante tanto en frío como en caliente.
Ayuda a evitar la pérdida de agua en procesos de congelación y descongelación.

Modo de uso: Fácilmente soluble/dispersable en agua y grasas, tanto en condiciones de frío y calor, en un amplio rango de pH.

Observaciones: Contenido en fibra 68,2%. De la cual: Insoluble 34,9%-Soluble 33,3%

Aplicación: Sustituto de la yema de huevo como emulsionante en mayonesas, cremas, y salsas en general, tanto dulces como saladas.
Muy buena capacidad emulsionante en masas batidas como bizcochos y en helados.



Psyllium

Fibra proveniente de la cáscara de la planta Plantago Ovata.
Contenido en fibra 87.8%

800 g 43300 6 u

Dosificación:
2 a 4%

Dosificación en relación a la cantidad harinas o almidones para elaborar masas y pan sin gluten, Para masas muy elásticas como una base de pizza dosificar al 4%. Si el pan no necesita tanta elasticidad ni humedad (por ejemplo, una hogaza de pan) usar al 2%.

Propiedades: Tiene una gran capacidad para absorber líquidos (1:40) creando un gel viscoso y elástico. Permite sustituir el gluten en recetas como pan, masas batidas. También tiene una alta funcionalidad aglutinante y espesante. Muy estable a cambios de temperaturas y pH

Modo de uso: Soluble/dispersable en líquido con fuerte agitación, tanto en condiciones de frío o calor, en un amplio rango de pH. En panes y masas, integrar junto con los sólidos (harinas y almidones).

Observaciones: Contenido en fibra 87.8%. Del la cual: Insoluble 29.2 - Soluble 58,5.

Aplicación: Ideal para preparar panes sin gluten o keto (bajas en hidratos) aportando elasticidad, esponjosidad y textura. Cuando se combina en masas con levadura de panadería, crea una red que atrapa los gases que se producen durante la fermentación y así se consigue mejorar la textura y la forma del pan.
En sustitución del huevo como aglutinante en elaboraciones vegetales. Resiste cocción y congelación.



Fibras de carga



Inulina en caliente

Dosificación:
5 - 20g/L

Fibra proveniente de la raíz de la achicoria
Contenido en fibra soluble 99%

500 g 48692 6 u
3 kg 53446 2 u

Propiedades: Buena capacidad texturizante aportando una sensación grasa al líquido donde se integre. En su máxima dosificación se pueden conseguir líquidos cremosos, incluso con textura de corte. No aporta ni sabor ni color. Tiene un poder anti cristalizante (PAC) de 5% y 0% de poder edulcorante (POD) en relación a la sacarosa (Azúcar común).
La textura resultante resiste congelación sin alterarse.
Es termoreversible, al calentarse por encima de 35-40% empieza a perder la textura, del mismo modo que las grasas en general.

Modo de uso: Soluble/dispersable en líquidos con fuerte agitación. Para su completa disolución es recomendable calentar la mezcla entre 50-70 °C. Posteriormente enfriar la mezcla a 5 °C durante mínimo 2 horas para su completa hidratación.

Aplicación: Ideal para reducir o sustituir grasas en cremas, cremosos, mousse, helados.



Inulina en frío

Dosificación:
5 - 100g/L

Fibra proveniente de la raíz de la achicoria
Contenido en fibra soluble 90%

500 g 50063 6 u
10 kg 45478

Propiedades: Capacidad texturizante media aportando una ligera sensación grasa al líquido donde se integre. Buena disolución en frío por lo que permite sustituir parte del azúcar en elaboraciones sin necesidad de calentar. Tiene un poder edulcorante (POD) de 10% y un poder anticristalizante (PAC) de 6% en relación a la sacarosa (Azúcar común).

Modo de uso: Soluble/dispersable en líquidos en frío o caliente mediante ligera agitación. Para su completa hidratación, se recomienda enfriar la mezcla a 5 °C durante mínimo 2 horas.

Aplicación: Ideal para reducir azúcares en merengues, mousse, cremas, helados y elaboraciones dulces en general. Aportando también una sensación grasa que permite reducir parte de las grasas de la receta, mejorando el valor nutricional de las recetas.



Oligofruct

Dosificación:
5 - 20%

Fibra proveniente de la raíz de la achicoria
Contenido en fibra soluble 80,5%

500 g 41551 6 u

Propiedades: Es una fibra altamente soluble. Tiene un poder edulcorante (POD) de 50% y un poder anticristalizante (PAC) de 45% en relación a la sacarosa (azúcar común). Buena disolución en frío por lo que permite sustituir parte o la totalidad del azúcar en elaboraciones sin necesidad de calentar.

Modo de uso: Soluble/dispersable en líquidos en frío o caliente mediante ligera agitación.

Aplicación: Ideal para reemplazar los azúcares en merengues, mousses, cremas, helados, masas horneadas como bizcochos y elaboraciones dulces en general. Mejorando el valor nutricional de las recetas.

Soluciones que nos ofrecen las fibras

PASTELERÍA

PROBLEMA	PRODUCTO RECOMENDADO	SOLUCIÓN	MERENGUES	MOUSSES	MASAS BATIDAS Y BOLLERÍA	GLASEADOS	CREMAS Y CREMOSOS	HELADOS Y SORBETES
Quiero reducir grasa.	INULINA EN CALIENTE	Sustitución de una parte de la grasa o toda por Inulina en caliente.		✓			✓	✓
Quiero reducir dulzor.	OLIGOFRUCT o INULINA EN FRÍO	Sustitución de una parte del azúcar (Inulina en frío) o todo (Oligofruct).	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Quiero mejorar la textura al descongelar o solucionar problema de sinéresis.	FLAXFIBER	Añadir fibra de lino, (o también sustituir Xantana si ya se utiliza en la receta).		✓			✓	✓
Quiero mejorar la emulsión o sustituir un agente emulsionante.	NATUR EMUL y FLAXFIBER	Sustituir la yema de huevo u otro emulsionante.		✓			✓	✓
Quiero sustituir el gluten.	PSYLLIUM y FLAXFIBER	Sustitución de la harina de trigo por el Psyllium en combinación con almidones sin gluten y fibra de lino.			✓			

APLICACIONES SALADAS

PROBLEMA	PRODUCTO RECOMENDADO	SOLUCIÓN	SALSAS, SOPAS Y GUISOS	CREMAS Y CREMOSOS	TERRINAS, FARSAS Y ANÁLOGOS VEGETALES DE CARNE O PESCADO
Quiero espesar en frío o en caliente.	FLAXFIBER	Flaxfiber nos permite sustituir la función técnica del almidón o Xantana en cuanto a espesamiento.	✓		
Quiero aportar mayor textura y resistencia a la mordida.	PSYLLIUM	Añadiendo Psyllium conseguimos una mejor textura en la mordida sin usar gluten.			✓
Quiero sustituir el huevo como aglutinante.	PSYLLIUM y FLAXFIBER	Añadiendo Psyllium o Flaxfiber logramos el efecto aglomerante del huevo.			✓
Quiero sustituir el huevo como emulsionante.	NATUR EMUL y FLAXFIBER	Añadiendo Natur Emul o Flaxfiber podemos sustituir el efecto emulsionante del huevo en salsas y mayonesas.	✓	✓	✓
Quiero sustituir grasas sin dejar de obtener una sensación grasa.	INULINA EN CALIENTE	Añadiendo Inulina en caliente podemos aportar sensación grasa a cualquier elaboración eliminando o reduciendo grasas.		✓	✓



14

Texturas

Texturizantes son modificadores de textura que respetan al máximo las características organolépticas de los ingredientes que se quieren transformar.



La palabra texturizante es un neologismo gastronómico que describe un fenómeno gastronómico ancestral: **la modificación de las texturas o consistencias de los alimentos primarios para crear una forma distinta de ingerirlos.**

En sentido estricto, este neologismo define nuevos ingredientes y aplicaciones incorporados a la gastronomía y pastelería en los últimos años.

Podríamos decir que, en la historia de la cocina, ha habido un desarrollo constante de texturas a partir de ingredientes primarios; pan, hojaldre, pasta, salsas, cremas, mousse, etc. Todas las elaboraciones culinarias ofrecen texturas distintivas que también tienen incidencia en el sabor.

Estos ingredientes no son en realidad tan nuevos, algunos de ellos son, incluso, de uso muy antiguo, pero se habían utilizado poco en el canon de la gastronomía.

Gracias a los avances tecnológicos y la labor de "traducción" al lenguaje gastronómico, estos ingredientes han ido penetrando lentamente en la gastronomia por las soluciones que ofrecen.

La vanguardia gastronómica ha acelerado este proceso fruto del empuje creativo y la voluntad de descubrir nuevas técnicas y texturas. Pero este aspecto de aceleración no debe hacernos perder de vista un hecho esencial:

Los ingredientes por si solos, sean nuevos o viejos, pueden ser utilizados en cualquier tipo de cocina y pastelería.

Con ellos se consiguen distintas funciones técnicas: gelificar, airear, espesar, emulsionar, estabilizar, etc. y al mismo tiempo crear infinitas formas de ingerir los alimentos.

Todo este conjunto de nuevos texturizantes tiene en común los siguientes criterios básicos para entender la gastronomía moderna:

- Neutralidad **en el sabor**: para potenciar y respetar al máximo los sabores.
- Rendimiento **en la textura**: para conseguir un máximo rendimiento con el mínimo de dosificación.

En este proceso se han desarrollado también mezclas de texturizantes que, a partir de la interacción de éstos, se consigue:

- Facilitar su aplicación.
- Mejorar sus funciones.
- Realizar aplicaciones concretas.



LOS TRUCOS DE SOSA

¿Sabías que...?

Los carragenanos por ejemplo, se han utilizado como gelificantes desde tiempo inmemorial en las culturas atlánticas como la irlandesa o el agar agar, que se utiliza desde el siglo XVII como gelificante en Japón.

14

Clasificación de texturizantes

EMULSIONANTES Y AIREANTES **117**
Natur Emul
Wax concept
Glicemul
Emulsionante en pasta
Glicerina
Sucro Emul
Naturfoam
Proteína concentrada de leche
Lecitina de soja
Lecitina líquida
Proespuma Cold
Proespuma Hot
Bubble

AGENTES LEUDANTES Y EFERVESCENTES **122**
Baking Powder Std
Fizz Powder
Levadura seca en polvo

PROTEÍNAS MONTANTES **123**
Sojawhip
Prosoufflé
Albuwhip free range
Albuwhip
Potatowhip
Potatowhip Cold

ESPESANTES **128**
Flaxfiber
Goma xantana pura
Goma xantana Clear
Gelespessa
CMC
Ultratex 3
Gelcrem caliente
Gelcrem frío
Gelcrem universal
Goma arábiga
Goma de Algarrobo
Goma Tara
Goma Guar
Kudzu
Psyllium
Almidón de arroz glutinoso
Goma Konjac

GELIFICANTES **136**
Gelificantes vegetales
Gelificante vegetal
Gracila Gel
Proglaçage
Vegan mousse gelatine
Freeze veggie gel
Elastic
Agar-agar
Agar-agar puro
Kappa
Pro-pannacotta
Goma Gellan
Metilgel
Gelbinder

Pectinas
Pectina Jaune
Pectina Rapid set
Pectina Medium Rapid set
Pectina nappage X58
Pectina Fruit NH
Pectina Acid Free
Pectina Low Sugar
Pectina 325 NH 95

Esferificantes
Alginat
Gluconolactat
Clorur
Citrate

Gelatinas líquidas
Gelatina de manzana
Gelatina neutra en frío

Gelatinas de origen animal
Gelatina hojas Plata 180
Gelatina hojas Oro 230
Gelatina hot en polvo
Gelatina de vacuno
Instangel

ESTABILIZANTES **158**
Para helados y sorbetes
Profiber
Procrema 5 neutro caliente
Procrema 5 Bio caliente
Procrema 15 frío/caliente Natur
Procrema 100 caliente
Procrema 100 frío
Procrema 100 frío/caliente Natur
Mix helado líquido neutro
Prosorbet 5 hot Natur lacto
Prosorbet 5 cold-hot Natur
Prosorbet 100 frío Natur
Prosorbet 100 frío

Para mousse
Promousse

CONSERVANTES **163**
Sorbato de potasio granulado

AGENTES DE CARGA **164**
Maltosec
Maltodextrina

ACIDULANTES, ANTIOXIDANTES Y REGULADORES DE ACIDEZ **165**
Ácido cítrico
Ácido ascórbico
Ácido tartárico
Antioxidante en polvo
Cremor tártaro

ENZIMAS **167**
Enzymatic fruit peeler

REHIDRATACIÓN **167**
Tapioca

GRASAS TÉCNICAS **168**
Grasa de coco desodorizada

HARINA MIX **169**
Mix para gofres en polvo
Harina para *creppes* dulces

NON FOOD Y OTROS PRODUCTOS **169**
Secantes
Free mold

SAL VIVA **171**
Sal viva by Ángel León

NUESTRAS NOVEDADES:

Naturfoam 119
Albuwhip free range 124
Potatowhip Cold 127
Flaxfiber 128
Alga Gracila Gel 137
Proglaçage 137
Profiber Stab 5 156



Emulsionantes y aireantes

Una emulsión es la unión más o menos estable de moléculas grasas y acuosas.

Consiste en la dispersión de una fase, dividida en pequeñas gotas, en otra con la que no es miscible, consiguiendo una mezcla homogénea .

Una emulsión es en principio inestable, y con el tiempo las dos fases se separan. Es lo que sucede, por ejemplo, cuando se deja en reposo una mezcla previamente agitada de aceite y agua.

Para que esta separación no se produzca, es necesaria la incorporación de un emulsionante **que, en su propia molécula, tiene una parte soluble en agua y otra soluble en aceite,** situándose en la capa límite entre las dos fases que las mantiene unidas por más tiempo.

La técnica de la emulsión tiene una gran importancia en la gastronomía. Des de una salsa hasta un mousse pasando por cremas, helados, bizcochos o ganache, etc.

Hoy disponemos de una gama muy amplia de "nuevos" emulsionantes que, gracias a su mayor eficacia y neutralidad, nos permiten desarrollar una de las obsesiones de la cocina moderna: la pureza del sabor.

Además, permiten realizar nuevas aplicaciones en gastronomía como por ejemplo aires y espumas o texturizar grasas.



Natur Emul

Emulsionante natural compuesto por fibra de cítricos

500 g 48645 6 u

Ventajas del producto

- Emulsionante natural y vegano. ✔
- Emulsiona con alto rango de pH. ✔
- Aplicación en frío y en caliente por debajo de 100 °C. ✔
- Mejora congelación evitando sinéresis. ✔
- Forma emulsiones estables mejorando la sensación agradable en boca. ✔

Dosificación:
0,5-2%



Encuentra más información del Natur Emul en la familia de fibras



Wax Concept

Cera de abeja natural

500 g 40370 6 u

Propiedades: Emulsionante, texturizante de grasas y agente de recubrimiento.
Modo de uso: Disolver en grasa a 65 °C.
Observaciones: Gotas de color crema.

Dosificación:
0,5-3 g/100 g

Emulsionantes y aireantes



Glicemul

Emulgente derivado de las grasas

400 g 39497 6 u

Dosificación:
30-60 g/kg

Propiedades: Emulsionante, texturizante de grasas y agente de recubrimiento.
Modo de uso: Se disuelve en caliente, a partir de 60 °C, y actúa en frío.
Aplicación: Se aplicará siempre sobre un medio graso. Liposoluble.
Observaciones: Termorreversible. Presentación en escamas.
Elaboraciones: Aceites texturizados / Mantequillas de frutos secos.



Emulsionante en pasta

Mezcla de Glicemul y Sucro Emul
en base acuosa

1 kg 41405 6 u

Dosificación:
8 g/kg

Propiedades: Emulsiones con mucha estabilidad.
Modo de uso: Aplicar directamente en frío.
Aplicación: Cualquier tipo de elaboración líquida con una parte grasa.
Observaciones: Color blanco-marfil, sabor ligeramente dulce y aroma neutro.
Elaboraciones: Vinagretas emulsionadas / Mayonesas de frutas o verduras sin huevo
Se puede añadir un espesante para adquirir consistencia
(Ej.: Xantana, Goma Guar).



Glicerina

Glicerol vegetal

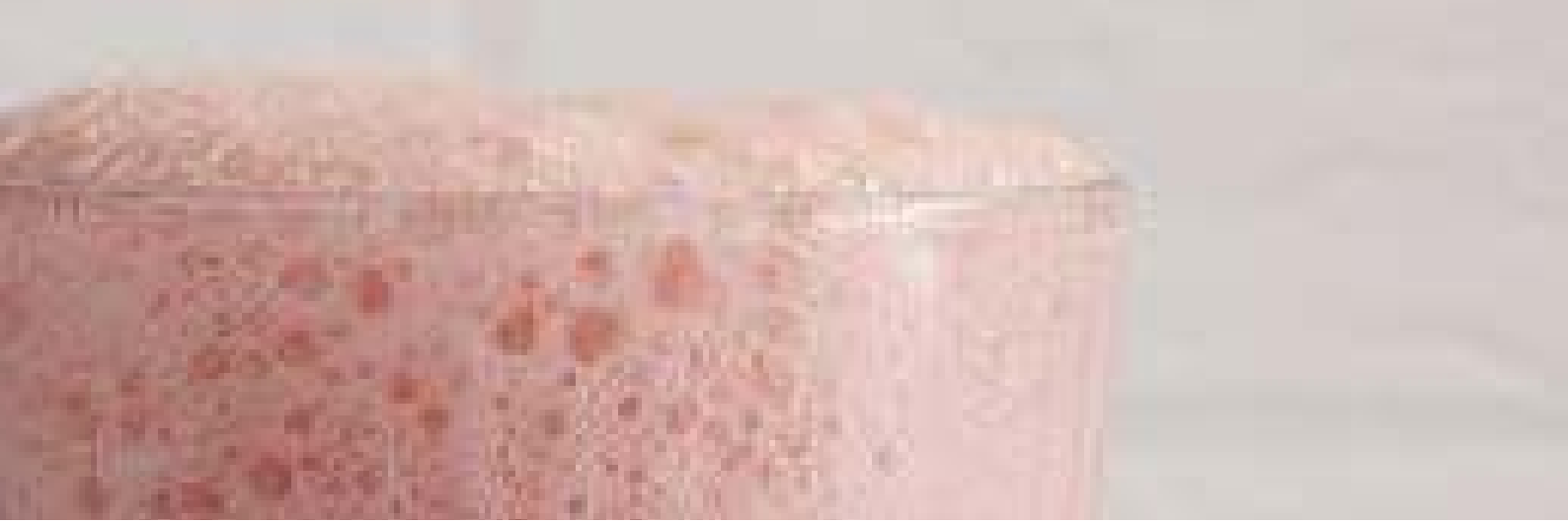
1,3 kg 56191 13 u
6 kg 56190 2 u

SÓLIDOS	PAC	POD
20%	342%	75%

Dosificación:
2-3 g/kg
emulsionante

Dosificación:
5-10 g/kg
anticongelante

Propiedades: Emulsionante y anticongelante.
Modo de uso: Mezclar en la preparación deseada.
Aplicación: Helados, *ganaches*, cualquier elaboración que contenga agua y grasa.





Sucro Emul

Producto derivado de la esterificación entre la sacarosa y los ácidos grasos

500 g 49567 6 u

Dosificación:
5 g/kg máximo

Propiedades: Emulsionante y aireante.
Modo de uso: Se disolverá en la parte acuosa de la elaboración y luego se añadirá al resto.
Aplicación: Cualquier líquido con una parte de agua.
Observaciones: Permite hacer aires calientes y alcohólicos.
Elaboraciones: Aumento del volumen de masas de pan y bizcocho / Estabilización de mezclas lácticas / Helados / Cremas pasteleras / Aires.



Naturfoam

Producto elaborado a base de extracto de Quilaya

400 g 41406 6 u

Dosificación:
0,2%

Ventajas del producto
- Espumante de origen natural.
- Se puede utilizar en frío o caliente
- Aplicable a líquidos ácidos.

Propiedades: Espumante para bebidas aromatizadas.
Modo de uso: Añadir Naturfoam al líquido frío o caliente.

Para generar la espuma existen distintos métodos e utensilios:

Sifón para sodas: Introducir la mezcla líquida en el sifón, cerrar el sifón asegurando una buena estanqueidad e introducir una carga de gas carbónico (CO_2). Agitar y servir.

Sifón para cremas montadas: Introducir la mezcla líquida en el sifón, cerrar el sifón asegurando una buena estanqueidad e introducir una carga de óxido nitroso (N_2O). Agitar y servir. Existe la opción de sifones aptos para líquidos calientes.

Mediante fuerte agitación: Introducir la mezcla líquida en un recipiente y agitar con batidor manual o eléctrico.

Mediante bomba de aire: Se puede utilizar una bomba de aire apta para alimentación para generar la espuma.

Observaciones: Se disuelve fácilmente en cualquier líquido acuoso, frío o caliente. Funciona con líquidos ácidos.
Elaboraciones: Espumar bebidas aromatizadas, carbonatadas o no carbonatadas, concentrados como jarabes de frutas y bebidas a base de agua, lácteos, cereales, semillas, frutos secos, verduras o frutas, también bebidas deportivas, energéticas y bebidas que contengan fermentos.

Emulsionantes y aireantes



Proteína concentrada de leche

polvo

300 g 38985 6 u

Dosificación:
5-20 g/L

Propiedades: Emulsionante.
Modo de uso: Funciona muy bien en las ganaches, incorporando a la parte acuosa y aplicando túrmix.
Aplicación: En ganaches donde ya hay nata, chocolates con leche o blancos es suficiente con un 0,5%. En ganaches donde la parte líquida es agua o alcohol y el chocolate negro, preferiblemente dosificar hasta el 2% para tener suficientes proteínas.
Observaciones: No hervir ni alcanzar altas temperaturas para evitar su desnaturalización.
Elaboraciones: *Ganaches*. También mousses, cremosos, etc. Donde se sustituya la nata o los lácteos por agua para hacer la primera emulsión.



Lecitina de soja

Lecitina de soja en polvo

400 g 48644 6 u
2 kg 53450 2 u

Dosificación:
5-8 g/L

Propiedades: Emulsionante y aireante.
En exceso puede aportar sabor.
Modo de uso: Mezclar en frío y turbinar introduciendo aire.
Aplicación: Cualquier tipo de líquido.
Observaciones: Dificultades con alcoholes y ciertas infusiones.
Elaboraciones: Aires / Helados



Lecitina líquida

Lecitina líquida

1 kg 53469 6 u
5 kg 45479 2 u

Dosificación:
5-8 g/L

Propiedades: Emulgente de grasas y aireante.
Modo de uso: Aplicar directamente en frío o caliente e incorporar con agitación.
Aplicación: Cualquier tipo de grasa y/o líquidos.
Observaciones: Líquido de color ámbar, dificultad para disolver en alcoholes de alta graduación.
Elaboraciones: Emulsión agua-grasa / Aires de aceite y aires base líquida / Emulgente de chocolates y bombonería.



Proespuma Cold

Emulsionante y estabilizante de espumas frías

700 g 48660 6 u

Dosificación:
50-100 g/kg

Propiedades: Efecto montante, espumante y emulsionante.
Modo de uso: Disolver en frío con fuerte agitación.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida.
Elaboraciones: Espumas frías con sifón.



Proespuma Hot

Emulsionante y estabilizante
de espumas calientes

500 g 48658 6 u

Dosificación:
50-100 g/kg

Propiedades: Efecto montante, espumante y emulsionante.
Modo de uso: Disolver en caliente con fuerte agitación.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida.
Observaciones: Calentar mínimo a 50 °C y máximo a 70 °C.
Elaboraciones: Espumas calientes con sifón.



Bubble

Preparado en polvo a base
de clara de huevo y xantana

500 g 41454 6 u

Dosificación:
23 g/L

Propiedades: Base para hacer burbujas comestibles.
Modo de uso: Mezclar 23 g de preparado con 1 L de líquido, envasar al vacío para que no queden burbujas de aire. Aplicar el Foam kit Pro para fabricar las burbujas, dejar estabilizar durante unos minutos y recuperar las burbujas generadas con la ayuda de una espumadera.
Aplicación: Acabado vistoso de platos y postres aportando un sabor sutil y elegante.
Observaciones Se pueden añadir aromas Sosa.
Elaboraciones: Burbujas de miel, de remolacha, de cacao, etc.



Agentes leudantes y efervescentes



Baking powder Std

Mezcla de gasificantes
y almidón de maíz

1 kg 45480 6 u

Dosificación:
2-12 g/kg masa según aplicación

Propiedades: Aumento de volumen de masas en el momento de la cocción. Mejora la esponjosidad.
Modo de uso: Mezclar con la harina antes de mezclar con el resto de ingredientes de la fórmula.
Aplicación: Cualquier tipo de masa de pastelería, también se suele aplicar a tortillas para aumentar la esponjosidad.
Observaciones: Polvo blanco.
Elaboraciones: Bizcocho, galletas, pasteles, tortillas.



Fizz Powder

Mezcla de ácido tártarico,
azúcar y bicarbonato

700 g 38622 6 u

Dosificación:
qs

Propiedades: Polvo con efecto efervescente.
Modo de uso: Se puede utilizar en polvo o disueltos en líquido.
Aplicación: Se puede aplicar también en chocolate o caramelo o mezclar con otros elementos como frutas o sorbetes.
Observaciones: Posee un sabor con un toque ligeramente cítrico, que permite combinarlo con multitud de sabores e ingredientes.



Levadura seca en polvo

250 g 36835 6 u



Proteínas montantes

Las proteínas están formadas por largas cadenas de aminoácidos. Dependiendo de las condiciones del medio (temperatura, acidez, agitación, etc.) adoptan distintas formas y también generan reacciones como la de pardeamiento cuando se aplican altas temperaturas (Reacción de Maillard)

Cuando realizamos elaboraciones que las contienen, su naturaleza dinámica permite crear distintas texturas.

Ofrecemos una variedad de proteínas en polvo de distintos orígenes que cumplen varias funciones técnicas como la de montar, emulsionar, coagular o airear.

También elaboramos mezclas a base de proteínas adaptadas a aplicaciones concretas.



Sojawhip

Proteína vegetal de soja hidrolizada, maltodextrina y goma xantana.

300 g 40375 6 u

Dosificación:
1-5 %

Propiedades: Efecto espumante y montante.
Modo de uso: Puede utilizarse en aplicaciones frías o calientes.
Aplicación: Cualquier líquido acuoso independientemente del pH.
Observaciones: Sustituto de la de la capacidad montante de la clara de huevo o albúmina. Apta para dietas veganas, ovo-vegetarianas y ovo-lacto vegetarianas.
Elaboraciones: Merengues, bizcochos, masas batidas, macaron, *marshmallow*, mousse, espumas…



Prosoufflé

Preparado en polvo a base de clara de huevo y xantana

500 g 41459 6 u

Dosificación:
100 g/kg

Propiedades: Base para hacer soufflé estable.
Modo de uso: Mezclar en frío, triturar y montar.
Aplicación: Cualquier tipo de líquido libre de grasa y sin enzimas.
Observaciones: 25% más montante y 5 veces más estable que la clara de huevo.
Elaboraciones: Soufflé estables.



Proteínas montantes



Albuwhip free range

Albúmina de huevo en polvo
procedente de gallinas camperas

Dosificación:
80-100 g/kg

500 g 55028 6 u
12,5 kg 55030

Propiedades: La albúmina de huevo en polvo es una proteína montante que actúa como sustituto de la clara de huevo, proporcionando más sabor y estabilidad en tus recetas. Es congelable.

Modo de uso: Opción 1: Sustituye el 100% de la clara de huevo en tus recetas si quieres agregar sabor (remplazando el agua de la clara de huevo por un puré de frutas).
Opción 2: Sustituye una parte de la clara de huevo en tu receta por albuwhip free range para conseguir una mayor estabilidad en el montado.

Elaboraciones: Merengues, merengues secos, mousses, soufflés, bizcochos, macarones.

LOS TRUCOS DE SOSA

Albuwhip free range permite sustituir el agua de la clara de huevo por sobores en líquido o polvo (purés de frutas, zumos, café, matcha, etc.).



Albuwhip

Albumina de huevo en polvo

Dosificación:
8-10 %

500 g 48688 6 u
12,5 kg 46064

Propiedades: Efecto montante, emulsionante y coagulante. Sustituto de la clara de huevo fresca o pasteurizada.

Modo de uso: Mezclar en frio en la base liquida sin contenido graso y dispersar con fuerte agitación.

Aplicación: Cualquier tipo de líquido.

Observaciones: Gran capacidad de retención de aire, hasta un 60%. Capacidad coagulante a partir de 57 °C. 25% más de capacidad montante y 5 veces más estable que la clara fresca.

Elaboraciones: Merengues, bizcochos, masas batidas, macaron, marshmallow, mousse, soufflé, espumas…

Albuwhip free range

Albúmina de huevo en polvo.
Proteína montante

¿POR QUÉ REEMPLAZAR LA CLARA DE HUEVO POR ALBUWHIP FREE RANGE?

1. **Permite incorporar más aire,** mejorando así la textura.
2. **Mayor estabilidad y control de las recetas** que la clara de huevo.
3. **Mayor vida útil y mejor estocaje** que la clara de huevo.
4. **Congelable.**

¿COMO UTILIZAR ALBUWHIP FREE RANGE?

Opción 1

Sustituye el 100 % de la clara de huevo en tu receta si quieres agregar sabor (reemplazando el agua de la clara de huevo por un puré de frutas).

Opción 2

Sustituye una parte de la clara de huevo en tu receta por albuwhip free range para conseguir una mayor estabilidad en el montado.

APLICACIONES

Merengues, merengues secos, mousses, soufflés, bizcochos, macarones.

FORMATOS DISPONIBLES

500 g
55028



12,5 kg
55030



Proteínas montantes



Potatowhip

Proteína de patata desodorizada en polvo

300 g 44180 6 u

6,25 kg 44179*

Propiedades: Efecto espumante y montante. Capacidad emulsionante, coagulante y aireante.

Modo de uso: Se puede utilizar en aplicaciones frías y calientes.

Observaciones: Sustituto de la capacidad montante de la clara de huevo o albúmina.
Apta para dietas veganas, ovo-vegetarianas y ovo-lacto vegetarianas.

Elaboraciones: Merengues, bizcochos, masas batidas, macaron, *marshmallow*, mousse, soufflé, espumas…

Dosificación:
1-4% como emulsionante y aireante. Hasta **8%** como coagulante

Comparativa

POTATOWHIP - POTATOWHIP COLD

POTATOWHIP	POTATOWHIP COLD
	
Capacidad **emulsionante coagulante** y **aireante**	Capacidad **emulsionante** y **aireante**
Sustituto de la clara del huevo en elaboraciones **calientes**	Sustituto de la clara del huevo en elaboraciones **frías**
	Sabor neutro: permite elaboraciones con **sabores más intensos**

*Consultar disponibilidad

Potatowhip cold

Aplicaciones en frío

43124 450 g

EMULSIÓN AIREACIÓN



DESCARGA EL RECETARIO

Propiedades

Sustituto de la clara del huevo en elaboraciones frías.
Su capacidad emulsionante permite mejorar la textura, la estabilidad y la sensación en boca.
Sabor neutro: permite elaboraciones con sabores más intensos.

Dosificación

Entre 3-5%

Uso

Permite montar líquidos como purés de frutas, infusiones.
Resultado: más sabor.

Aplicación



Merengue crudo



Salsas frías



Mousse

Espesantes

La necesidad de espesar siempre ha estado presente en la gastronomía desde sus inicios y en todas las culturas, utilizando distintos ingredientes y técnicas adaptadas a cada zona geográfica.

Los ingredientes y métodos de espesamiento han ido evolucionando durante el desarrollo de la cocina y la pastelería, mejorando las técnicas de obtención de harinas de cereales, extracción de almidones, raíces, etc.

En Sosa disponemos de una amplia gama de espesantes que se adaptan a cada necesidad, permitiendo aumentar la estabilidad de las preparaciones y consiguiendo distintas texturas sin modificar el sabor, color u el olor.



Flaxfiber

Fibra proveniente de semillas de lino marrón y dorado, del que se extrae el mucílago.

600 g 42151 6 u

Dosificación:
Entre 0,5 a 4%



Encuentra más información del Flaxfiber en la familia de fibras



Goma xantana pura

Hidrato de carbono (fermentación bacteriana del almidón de maiz)

500 g 48642 6 u

Dosificación:
2-5 g/kg

Propiedades: Espesante, emulsionante y estabilizante.
Modo de uso: Disolver en frío o caliente. Mezclar con un *túrmix*.
Aplicación: Cualquier tipo de líquido con contenido en agua superior al 80%.
Observaciones: Resistente al calor, la congelación. Termoirreversible.
Elaboraciones: Salsas / Coulis crudos / Vinagretas / Jarabes / Sopas.



Goma xantana Clear

500 g 41385 6 u

Dosificación:
3 g/kg

Comparte todas las características de la goma xantana pero con máxima transparencia.

Espesantes



Gelespessa

Mezcla de goma xantana y maltodextrina.
(fermentación bacteriana del almidón de maíz)

500 g 41375 6 u
2,5 kg 41399 2 u

Dosificación:
6-15 g/kg

Propiedades: Espesante, emulsionante y estabilizante.
Modo de uso: Disolver en frío o caliente. Mezclar con un *túrmix*.
Aplicación: Cualquier tipo de líquido con contenido en agua superior al 80%.
Observaciones: Resistente al calor, la congelación. Termoirreversible y de fácil disolución.
Elaboraciones: Salsas / Coulis crudos / Vinagretas / Efecto suspensor / Sopas densificadas.



CMC

Carboximeltilcelulosa

600 g 40411 6 u

Dosificación:
0,5-1,5 g/kg

Propiedades: Agente espesante, antiaglomerante, endurecedor.
Modo de uso: Aplicar en frío e incorporar con agitación.
Aplicación: Cualquier líquido, pasta de azúcar, mazapán.
Observaciones: Polvo blanco. Mezclar siempre con los sólidos de la receta para evitar la formación de grumos cuando entre en contacto con los líquidos. En el caso de elaborar pasta de goma a partir de pasta de azúcar, amasar bien, tapar la masa herméticamente y reposar 24 horas.
Elaboraciones: Endurecedor de fondant, pasta de azúcar y mazapán para facilitar el modelado y el secado / Mejora la elasticidad a masas pánicas / Mezclado con líquido se consigue cola alimentaria, apta para decoraciones de pasteles, o como agente protector para cubrir frutas / Estabilizante de productos listos para hornear.



Ultratex 3

Almidón modificado de tapioca

400 g 41220 6 u

Dosificación:
2-80 g/L

Propiedades: Espesante en frío y caliente.
Modo de uso: Como texturizante y espesante en frío.
Aplicación: Añadir al líquido y agitar bien.
Observaciones: También se puede secar el mix para hacer láminas finas crujientes.
Elaboraciones: Todo tipo de salsas, purés, toppings y elaboraciones de pastelería.

Espesantes



Gelcrem caliente

Almidón de maíz refinado tratado a altas presiones

Dosificación:
20-50 g/L

500 g 48640 6 u
3 kg 53441 2 u
12,5 kg 44602

Propiedades: Espesante en caliente y estable a la congelación.
Modo de uso: Mezclar en frío y cocer hasta que llegue a ebullición.
Aplicación: Cualquier tipo de preparación líquida o semilíquida.
Observaciones: Resistente a alta temperatura y estable en el horno. Resiste la congelación.
Elaboraciones: Cremas cocidas como Cremas pasteleras / Cremas calientes / Bechamel.



Gelcrem frío

Almidón modificado de patata

Dosificación:
40-80 g/L

500 g 48652 6 u
12,5 kg 44603

Propiedades: Espesante que da textura cremosa (tipo crema pastelera) en frío.
Modo de uso: Mezclar en frío o caliente con fuerte agitación.
Aplicación: Sustituto del almidón de maiz. Aplicable a todo tipo de líquidos.
Observaciones: Viscosidad estable al horno. Estable en mezclas ácidas.
Aplicaciones óptimas: Cremas tipo pastelera cruda / Cremas frías.
Otras elaboraciones: Sopas "densificadas.



Gelcrem universal

Almidón modificado de maíz

Dosificación:
30-40 g/kg

350 g 51457 6 u

Propiedades: Espesante en frío y caliente que proporciona textura cremosa.
Modo de uso: Mezclar en frío o caliente con fuerte agitación.
Aplicación: Aplicación directa, muy fácil.
Observaciones: Resistente al horneado, en cremas y mermeladas (3-4%).





Goma Arábiga

Polisacárido obtenido de la acacia

500 g 40414 6 u

Dosificación:
qs

Propiedades: Espesante, emulsionante y estabilizante.
Modo de uso: Aplicar en frío o calor.
Aplicación: Cualquier elaboración líquida.
Observaciones: Insoluble en alcoholes y grasas.
Elaboraciones: Estabilización de espumas / Emulsiones / Caramelos masticables / Agente de relleno.



Goma de Algarrobo

Extraído de las semillas del algarrobo

650 g 48686 6 u

Dosificación:
0,2-1%

Ventajas del producto
- De origen natural. ✔
- Gran poder espesante y estabilizante. ✔
- Aumenta elasticidad de los gelificantes. ✔
- Reduce velocidad de fundición en elaboraciones congeladas. ✔
- Permite espesar líquidos con porcentaje alto en grasas. ✔

Propiedades: Espesante y estabilizante con capacidad de producir soluciones muy viscosas en base acuosa sin enmascarar el sabor.
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 substancia de este tipo más resistente a los ácidos.
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.



Goma Tara

Polisacárido obtenido de las semillas del árbol Caesalpinia spinosa (árbol leguminoso)

700 g 50774 6 u

Dosificación:
1-8 g/kg

Propiedades: Espesante, estabilizante, capa protectora.
Modo de uso: Mezclar con el resto de sólidos y echar sobre el líquido. Calentar hasta 80 °C.
Aplicación: Cualquier líquido.
Observaciones: Reduce problemas de sinéresis.
Elaboraciones: Salsas

Espesantes



Goma Guar

Galactomanano extraído de la semilla de la planta guar

750 g 48682 6 u

Dosificación:
0,2-1%

Ventajas del producto
- De 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. ✔

Propiedades Produce soluciones muy viscosas y estables al integrarlo en líquidos acuosos o emulsiones.
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.



Kudzu

Raíz de una planta trepadora, Pueraria lobata

400 g 41221 6 u

Dosificación:
0,5-1% para espesar salsas
y **2%** para efecto gelificante

Ventajas del producto
- De origen natural. ✔
- Textura única muy glutinosa. ✔
- Espesamiento brillante y transparente. ✔
- Capaz de formar un gel termoirreversible. ✔

Propiedades: Fuerte poder espesante que da una textura gelatinosa muy translúcida y brillante. En grandes cantidades, es capaz de formar geles termoirreversibles con una textura muy glutinosa y elástica.
Modo de uso: Se disuelve en un líquido frío, se lleva a ebullición y se hierve durante unos 3 minutos. Adquiere una textura más densa al enfriarse.
Observaciones: Buen sustituto de la maicena, aplicable con todo tipo de líquidos.
Elaboraciones: Salsas, purés, sopas, sustitutos de la harina y el almidón. Geles termorreversibles.





Psyllium

Fibra proveniente de la cáscara de la planta Plantago Ovata. Contenido en fibra 87.8%

700 g 43300 6 u

Dosificación:
20-40 g/kg



Encuentra más información del Psyllium en la familia de fibras



Almidón de arroz glutinoso

Almidón de arroz glutinoso

500 g 38469 6 u

Dosificación:
q/s

Propiedades: Espesante en caliente.
Modo de uso: Como texturizante y espesante en caliente. Texturas elásticas.
Aplicación: Añadir al líquido, agitar bien y llevar a ebullición.
Elaboraciones: Ideal para cremas, purés y salsas.



Goma Konjac

Extraida de la planta asiática amorphophallus konjac

600 g 41550 6 u

Dosificación:
0,5-5 g/kg

Propiedades: Espesante, estabilizador, gelificante. Gran capacidad de absorción de agua.
Modo de uso: Disolver en frío. O disolver en frío y calentar a 80 °C. En todos los casos, agite vigorosamente. Si es posible, mezclar con los ingredientes sólidos de la receta para evitar grumos.
Aplicación: Cualquier liquido.
Observaciones: Polvo blanco-beige. Posee la capacidad de producir sinergias con varios aditivos. Sinergia con sacarosa y productos dulces. Mejora con la adición de cal.
Elaboraciones: Konjac + Kappa (gel elástico termorreversible) / Konjac + xantano (gel muy elástico) / Konjac + almidón (aumento de la viscosidad que se mantiene tanto fría como caliente) / Gelatinas termoirreversibles con capacidad de adherirse a sí mismas / Mermeladas frías / Salsas y geles termoirreversibles.

Nuestra receta de glaseado espejo con sabor a fruta,

100% vegetal



tips tips tips tips tips tips

Resiste perfectamente la congelación

Cómo elaborar un glaseado de casis con Proglaçage

Proglaçage Sosa	70 g	6,06 %	Jarabe de glucosa 40DE Sosa	245 g	21,21 %
Agua	335 g	29,00 %	Puré de casis	150 g	12,99 %
Azúcar	350 g	30,30 %	Solución ácida*	5 g	0,43 %

*50 % de ácido cítrico y 50 % de agua, o zumo de limón.

Mezclar todos los ingredientes en frío. Calentar la mezcla hasta 100 °C.
Enfriar a 40 °C y utilizar.

Proglaçage

El glaseado más fácil que nunca



FORMATOS DISPONIBLES:
52737 (700 G)
52744 (3 KG)

Gelificante vegetal en polvo
Una alternativa a la gelatina animal.

Uso sencillo
Glaseados rápidos y fiables, sin complejos ajustes técnicos.

Versátil
Para glaseados espejo “à la louche” o con pistola, de frutas, de chocolate o de frutos secos.

Brillo duradero
Brillo intenso incluso después de la congelación.

Gelificantes

Los gelificantes son un grupo de texturizantes que permiten elaborar gelatinas (geles en sentido estricto).

Son productos que, por su estructura, tienen la capacidad de absorber el agua generando una red tridimensional que convierte el líquido en un sólido o semisólido.

Lo que diferencia básicamente los gelificantes es:

- Origen: animal o vegetal.
- Textura: blanda, dura, cremosa, quebradiza, elástica, etc.
- Temperatura: temperaturas de activación, gelificación y el punto de fusión.

También hay notables diferencias en la resistencia a la congelación, aunque esto también depende del contenido de solidos solubles que contenga la fórmula.

La gama de gelificantes Sosa comprende desde gelificantes puros hasta mezclas gelificantes formuladas para facilitar su incorporación o para usos concretos.

Gelificantes vegetales



Gelificante vegetal

Mezcla de gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas y goma garrofín

500 g 48648 6 u

10 kg 53442

Dosificación:
5%

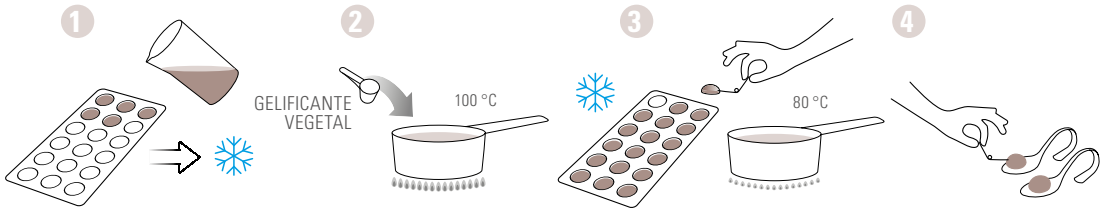
Ventajas del producto
- Gelificación rápida. ✔
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 70 °C. ✔
- Textura muy elástica y firme. ✔
- Permite gelificar líquidos con alto contenido en alcohol. ✔
- Origen vegetal. ✔

Propiedades: Gelificación rápida, termo-reversible entre 60-70 °C. Textura firme y elástica.

Modo de uso: Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene cuando la mezcla se enfría a entre 60-70 °C.

Observaciones: La gelatina que forma es muy elástica, firme y de fácil manipulación. No presenta adherencia en las superficies donde se extiende. Es un gelificante que mejora su capacidad con líquidos que contengan calcio.

Elaboraciones: Gelificados elásticos para aplicaciones dulces o saladas, que se les puede dar forma de velos o "falsa pasta" como tagliatelle, spaghetti, macarron, etc. Sin necesidad de usar harina.





Gracila Gel

Alga gracilaria en polvo

600 g 43201 6 u

Dosificación:
0,1 % - 2%

Propiedades: Gelificante de origen vegetal. No es considerado un aditivo. Es una alternativa al Agar Agar, pectinas o carragenanos.
Aplicación: Alto rango de texturas posible, además gelifica en ácidos y líquidos muy salados, como la salsa de soja, también bases lácteas e incluso alcoholes de alta graduación (a partir de 0,8 % de dosificación).
Observaciones: Resiste temperaturas superiores a 70 °C resistiendo la textura gelificada. Es termorreversible a partir de 85 °C.
Elaboraciones: Gelatinas, geles, compotas, flanes y cuajadas.



Proglaçage

Gelificante en polvo 100 % vegetal

700 g 52737 6 u

3 kg 52744 2 u

Dosificación:
5 - 10%

Propiedades: Gelificante en polvo 100 % vegetal para glaseados brillantes, estables y fáciles de preparar. Recetas simplificadas, sin ajustes de Brix ni de pH.
Modo de uso: Se puede aplicar con pistola o vertiendo el glaseado para lograr una cobertura uniforme y brillante.
Aplicación: Permite preparar, sin complicaciones y directamente, el glaseado final del sabor deseado o una base neutra polivalente a la que puedes añadir sabor según necesites.
Observaciones: Brillo de larga duración en el escaparate. Efecto espejo sin pérdida de agua posterior.
Elaboraciones: Ideal para fruta, chocolate y pastas de frutos secos



Gelificantes vegetales



Vegan mousse gelatine

Mezcla de agar agar y almidón de tapioca
Origen vegetal

500 g 48656 6 u

Dosificación:
1,5 a 2,5%

Ventajas frente otros gelificantes
- Gelificante vegano. ✔
- Gelificación con alto rango de pH (3,5 a 7). ✔
- Baja temperatura de gelificación. ✔
- Permite congelación sin producir sinéresis. ✔
- Forma una gelatina resistente, proporcionando un corte limpio. Agradable en boca. ✔

Propiedades: Gelificante formulado específicamente para la gelificación de mousses veganas. Temperatura de gelificación baja 32-40 °C. Resistente a la congelación.

Modo de uso: Añadir el polvo a la crema base de la mousse fría. Mezclar y calentar entre 90 a 100 °C sin dejar de remover. Dejar enfriar entre 50-60 °C y mezclar con la parte aireante con movimientos envolventes. Verter en moldes o recipiente escogido y enfriar. Se puede congelar sin producir sinéresis.

Observaciones: Permite la gelificación de todo tipo de mousse con un amplio rango de pH. Es un producto hidrocoloide por lo que se debe aplicar siempre a la parte acuosa de la receta.
Es recomendable aportar la parte aérea de la mousse mediante un merengue realizado con proteína vegetal, permitiendo trabajar a temperaturas elevadas y dando tiempo suficiente a la incorporación completa de la parte aireante y distribución en los recipientes deseados, antes que se produzca la gelificación.

Elaboraciones: Gelificación de mousses veganas de frutas y citricos, chocolates, frutos secos o especias.



Freeze veggie gel

Mezcla de gelificante, espesantes
y edulcorante. Origen vegetal

500 g 40410 6 u

Dosificación:
100 g/L

Ventajas frente otros gelificantes
- Gelificación con alto rango de pH (3,5 a 7). ✔
- Gelificación con alto rango de contenido en sólidos solubles (10 a 70 brix). ✔
- Gelificación instantánea. Alta temperatura de gelificación (40-50 °C). ✔
- Forma una gelatina resistente y elástica. Agradable en boca. ✔
- Permite congelación sin producir sinéresis. ✔

Propiedades: Gelatina de gelificación rápida, poco dulce, transparente y resistente a la congelación.

Modo de uso: Añadir el polvo al líquido a gelificar en frío e integrar con fuerte agitación. Calentar la mezcla a 100 °C sin dejar de remover. La gelificación se produce con descenso de la temperatura del líquido entre 40-50 °C según la composición del líquido.

Observaciones: Valores altos de calcio aumentan la reactividad del gelificante. Permite la gelificación de alcoholes y líquidos ácidos. Es un producto hidrocoloide por lo que no reacciona en medios grasos.

Elaboraciones: Encapsulación de sólidos, líquidos o texturas cremosas. Elaboración de velos y gelatinas dulces o saladas. Gelificados para interiores de mousse, pastelería o cocina en general.





Elastic

Mezcla de goma garrofín y un carragenano

550 g 49570 6 u

Dosificación:
25-50 g/kg

Propiedades: Gelificante muy elástico.
Modo de uso: Verter el polvo con el resto de sólidos sobre el líquido y calentar.
Aplicación: Cualquier elaboración líquida.
Observaciones: Resiste la congelación.
Elaboraciones: Gelatinas elásticas.



Agar-agar

Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas.

500 g 41296 6 u

Dosificación:
0,5 – 1,5%

Ventajas del producto
- Gelificación lenta. ✔
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 80 °C. ✔
- Gran transparencia. ✔
- Permite gelificar líquidos ácidos. ✔
- Origen vegetal. ✔

Propiedades: Gelificación lenta, termorreversible entre 70-80 °C. Textura firme, quebradiza y transparente.
Modo de uso: Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene cuando la mezcla se enfría a menos de 40 °C.
Observaciones: Tiene como característica diferencial que la gelificación se produce aproximadamente a 40 °C, una vez gelificado, resiste temperaturas hasta 70-80 °C. Esto permite no tener que calentar todo el líquido que queramos gelificar, manteniendo así el sabor fresco. Esto también permite introducir otros elementos a la formula antes de su completa gelificación.
Elaboraciones: Gelatinas frías y calientes. Caviar sólido, áspics, gelatinas rallables.



Agar-agar puro

Hidrato de carbono. Tipo de alga

500 g 43348 6 u

Comparte todas las características del Agar Agar.

LOS TRUCOS DE SOSA

¿Sabías que...?

La gelificación en las cocinas y pastelerías occidentales, se ha realizado tradicionalmente con colágeno (proteína de origen animal) extraída del pescado u otros orígenes (porcino o vacuno). En culturas atlánticas, se han utilizado las algas de las que se extraen los carragenatos o, por ejemplo, el **agar agar** que se ha utilizado en Japón como gelificante desde el siglo XVII.

Gelificantes vegetales



Kappa

Carragenato

600 g 40394 6 u

Dosificación:
1-10 g/kg

Propiedades: Gelificante.
Modo de uso: Verter el polvo con el resto de sólidos sobre el líquido y calentar.
Aplicación: Cualquier elaboración líquida.
Observaciones: Se producen múltiples sinergias. Kappa+Konjac (gel elástico). Gelifica a partir de 60 °C.
Elaboraciones: Gelatinas frías / Espumas.



Pro-pannacotta

Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas

800 g 48650 6 u

Dosificación:
0,5-1,5%

Ventajas del producto
- Gelificación rápida.
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 70 °C.
- Textura blanda y cremosa.
- Permite gelificar líquidos con alto contenido en alcohol.
- Origen vegetal.

Propiedades: Gelificación rápida, termorreversible entre 60-70 °C. Textura blanda y elástica.
Modo de uso: Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene cuando la mezcla se enfría a entre 60-70 °C.
Observaciones: La gelatina que forma se vuelve fluida si se le aplica agitación y posteriormente vuelve a adquirir la forma original de gelatina. Es un gelificante que mejora su capacidad con líquidos que contengan calcio.
Elaboraciones: Cuajados tipo flan, pannacotta, pudding sin la adición de huevo. Gelatinas bebibles. Royales.



Goma Gellan

Gelificante que se obtiene por fermentación de una bacteria (Sphingonomas Elodea)

500 g 48690 6 u
10 kg 49563*

Dosificación:
1-2%

Ventajas del producto
- Gelificación rápida.
- Gelatina muy resistente a altas temperaturas.
- Gran transparencia.
- Permite gelificar líquidos ácidos.
- Origen vegetal.

Propiedades: Gelificación rápida, Resiste muy bien altas temperaturas sin fundirse. Se obtiene una textura firme, quebradiza y transparente.
Modo de uso: Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene rápidamente entre 70-80 °C.
Observaciones: Tienen la capacidad formar gelatinas muy resistentes a altas temperaturas sin fundirse, esto permite poder usarla para rellenos horneables o gelificados muy calientes.
Elaboraciones: Gelatinas resistentes al calor, rellenos de bizcocho y bollería.

*Consultar disponibilidad



Metilgel

Metilcelulosa, derivada de la celulosa de los vegetales

300 g 41395 6 u

Dosificación (caliente): **15 g/kg** efecto espuma

Dosificación (caliente): **30 g/kg** aglutinados

Dosificación (frío): **20 g/kg** espesante

Dosificación (caliente): **20 g/kg** gelificante

Propiedades: Gel en caliente.
Modo de uso: Hidratar en frío, dejar reposar hasta que la mezcla alcance los 4 °C y aplicar calor.
Aplicación: Cualquier mezcla líquida o semilíquida.
Observaciones: Resiste la congelación.
Elaboraciones: Aires / Espumas / Gnocchi / Espaguetis / Aglutinados



Gelbinder

Mezcla de alginato, calcio y sales retardantes.

500 g 53509 6 u

20 kg 53419

Dosificación: **0,5 - 3%**

Ventajas del producto
- Aglutinante de origen vegetal. ✔
- Gelificación termoirreversible. ✔
- Gelificación firme y elástica. ✔
- No aporta sabor. ✔

Propiedades: Efecto aglutinante, gelificante termoirreversible.
Modo de uso: Para terrinas o aglutinados, espolvorear Gelbinder sobre los elementos sólidos ligeramente humedecidos, mínimo un 10% de líquido acuoso en relación a los sólidos para hidratar el producto correctamente y activar su efecto gelificante. Formar y dejar gelificar. Para gelatinas termoirreversibles, incorporar el Gelbinder en el líquido a gelificar con fuerte agitación, verter en el molde deseado y dejar gelificar. La gelificación se produce generalmente pasados unos 20 minutos después de hidratar el Gelbinder. La hidratación completa se produce a las 24 horas. Dependiendo del medio y el tiempo de gelificación, la dureza de la gelatina puede variar.
Aplicación: Cualquier alimento.
Observaciones: Puede presentar una gelificación más rápida y sólida con alimentos ricos en calcio. Con alimentos ricos en sal o ácidos puede presentar una gelificación más lenta y débil.
Elaboraciones: Hamburguesas, terrinas, carpaccios, gelatinas termoirreversibles.



VISITA

NUESTRA WEB

DESCUBRE UN MUNDO DE POSIBILIDADES CON NUESTRA RENOVADA PLATAFORMA EN LÍNEA

EXPLORA
deliciosas recetas

ENCUENTRA
información detallada sobre nuestros productos

www.sosa.cat

REVISA
nuestros catálogos actualizados y disfruta de vídeos de demostraciones

ACCEDE a dosieres exclusivos

MANTENTE al día con las últimas
NOTICIAS Y NOVEDADES



¡Todo esto y más te espera en nuestra nueva web!

Pectinas

La pectina es un polisacárido de origen vegetal soluble que se obtiene por extracción acuosa de fibra vegetal comestible (por lo general cítricos o manzanas), seguida por una precipitación efectuada con alcohol y sales.

Es un hidrato de carbono usado como agente gelificante, espesante y estabilizante debido a sus propiedades hidrocoloides.

Pectinas HM

PECTINAS DE ALTO METOXILO (HM)

Estas pectinas en solución acuosa dan origen a suspensiones de elevada viscosidad formando geles fuertes y cohesivos. Este tipo de pectinas son termorresistentes.

CONDICIONES DE GELIFICACIÓN

- Pueden formar un gel solo si el contenido de sólidos solubles totales (TSS) (Brix) es igual o superior al 60% con un máximo de 80%.
- El pH necesario para que gelifique se debe situar entre 2,0 y 3,5.



Pectina Jaune

Pectina de alto metoxilo (HM)
con sales retardantes

500 g 48654 6 u

Propiedades: Este tipo específico de pectina tiene una temperatura de cuajado baja en comparación con la pectina estándar y por lo tanto ofrece ventajas significativas en la manipulación y producción de la confitería. Es un agente gelificante en un medio ácido y con alto contenido de azúcar: TSS > 55%, pH = 3,1 - 3,8.

Modo de uso: Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido.

Aplicación: Especialmente indicado para la fabricación de productos de confitería con o sin pulpa, a una dosis de 1-2%.

Observaciones: La gelificación se produce mediante la adición de ácido en solución como etapa final después de la cocción. Termoirreversible.

Elaboraciones: Gominolas, *pâte de fruit* y rellenos horneables.

Dosificación:



GOMINOLAS
1-2%



PÂTE DE FRUIT
1-2%



RELLENO
1-2%

RECETA





Pectina Rapid set

Pectina de alto metoxilo (HM)
obtenida de la piel de cítricos

500 g 38899 6 u

Propiedades: Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente indicado para la fabricación de mermeladas, a una dosis de 0,3 a 0,50% según la formulación y la textura requerida.

Modo de uso: Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido.

Aplicación: pH adecuado: 3,1-3,5.
Mínimo un 50% azúcar añadido + ácido.

Observaciones: Termoirreversible.

Elaboraciones: Mermeladas con elementos en suspensión, gelificados rápidos y rellenos horneables.

Dosificación:



MERMELADA
0,3-0,5%



PÂTE DE FRUIT
0,5-1%



RELLENO HORNEABLE
0,5-1%

RECETA



Pectina Medium Rapid set

Pectina de alto metoxilo (HM)
obtenida de la piel de cítricos

500 g 40408 6 u

Propiedades: Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente indicado para la fabricación de mermeladas a una dosis de 0,5 a 1,5% mínimo 64% de sólidos, según la formulación y a la textura requerida.

Modo de uso: Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido.

Aplicación: pH adecuado: 3,1-3,5.
Mínimo un 50% azúcar añadido + ácido.

Observaciones: Termoirreversible.

Elaboraciones: Mermeladas tradicionales, gelificados en cuadro y rellenos horneables.

Dosificación:



PÂTE DE FRUIT
1-1,5%



MERMELADA
0,5-1%



RELLENO HORNEABLE
0,5-1%

RECETA



Pectinas LM

PECTINAS DE BAJO METOXILO (LM)

La familia de las pectinas LM se divide en LMC (bajo metoxilo convencionales) y LMA (bajo metoxilo amidadas).
Son tixotrópicas. Después de un proceso de mixeado en frío, vuelven a gelificar.
Según la dosificación y temperatura de hidratación actúan como espesantes.

CONDICIONES DE GELIFICACIÓN

- Forman un gel solo en presencia de iones de Calcio (Ca++).
- Pueden gelificar con valores bajos de sólidos solubles (Brix) y un rango de pH muy amplio.



Pectina nappage X58

Pectina de bajo metoxil amidada (LMA)
con sales retardantes y calcio

500 g 48675 6 u

Propiedades: Es un espesante y/o gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la fabricación de glaseados gelificantes a una dosis de 1 a 1,50% según la formulación y la textura requerida.
Modo de uso: Mezclar con el azúcar, llevar a ebullición.
Aplicación: Productos lácteos o ricos en calcio.
Observaciones: Termorreversible entre 40 a 60 °C.
Elaboraciones: Glaseados cálcicos y/o bajos en azúcar. Cremas y cremosos.

Dosificación:


NAPPAGE
1,3-1,5%


CREMOSO
1-1,3%


CREMA
1-1,3%

RECETA



Pectina Fruit NH

Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA)
con sales y calcio

500 g 48667 6 u
20 kg 41476

Propiedades: Es un espesante y/o gelificante especialmente indicado para la fabricación de brillos gelificantes. Con pulpa de fruta a una dosis de 0,5-2% según la formulación y la textura requerida.
Modo de uso: Mezclar con el azúcar, llevar a ebullición y añadir el ácido.
Aplicación: pH adecuado: 3,5-3,7.
Mínimo un 40% de azúcar añadido + ácido.
Observaciones: Termorreversible entre 40 a 60 °C.
Elaboraciones: Nappage neutros ácidos o en base fruta, gelificados bajos en azúcar Termorreversibles. Cremas.

Dosificación:


NAPPAGE NEUTRO
0,5-1%


NAPPAGE
1,5-2%


GELIFICADO INTERIOR
1,5-2%


CREMA
1,5-2%

RECETA



Pectina Acid Free

Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA)
con calcio añadido

500 g 41543 6 u

Propiedades: Es un espesante especialmente indicado para la fabricación de productos lácteos y fermentados. Con una dosificación de 0,5-2%, produce, después del almacenamiento, elaboraciones lácteas fraguadas o agitadas con una consistencia mejorada.
Modo de uso: Mezclar con el azúcar y aplicar con fuerte agitación. Llevar a ebullición.
Aplicación: Productos lácteos o medios que contengan calcio.
Observaciones: Sin sinéresis. Termorreversible entre 40 a 60 °C.
Elaboraciones: Gelificación de productos lácteos y fermentados bajos en grasa, estabilización de cremas, gelificados sin presencia de ácido.

Dosificación:


FLAN
0,5-0,7%


CREMA
1-1,2%


GELATINA
1,5-2%

RECETA



Pectina Low Sugar

Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA)
con calcio añadido

500 g 38895 6 u

Propiedades: Es un espesante y/o gelificante especialmente indicado para la fabricación de frutas.
A una dosis de 0,5 a1,5% según la formulación y la textura requerida.
Modo de uso: Aplicar con fuerte agitación. Llevar a ebullición. Añadir el ácido.
Aplicación: Frutas en general y productos ricos en calcio. No requiere un mínimo de azúcar añadido.
Observaciones: Termorreversible entre 40 a 60 °C.
Elaboraciones: Mermeladas de fruta baja en azúcar o cálcicas, gelificados de fruta bajos en azúcar o cálcicos.

Dosificación:


MERMELADA
0,5-0,8%


GELIFICADO
1-1,3%


CREMOSO
1-1,3%

RECETA



Pectina 325 NH 95

Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA)

500 g 41482 6 u

Propiedades: Pectina LM amidada.
Modo de uso: Es un espesante y/o gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la fabricación de preparados de frutas a una dosis de 0,50 a 1,50% según la formulación y la textura requerida.
Aplicación: Productos lácteos o frutas ricas en calcio.
Observaciones: Termorreversible entre 40 a 60 °C.
Elaboraciones: Mermeladas de frutas bajas en azúcar o cálcicas, gelificados de fruta bajos en azúcar o cálcicos. Lácteos o de fruta bajos en azúcar.

Dosificación:


MERMELADA
0,5-1%


GELIFICADO
1-1,5%

RECETA

Aplicaciones de las pectinas





			MERMELADAS				PÂTE DE FRUIT Y GELIFICADOS				
TIPO	FUSIÓN	PECTINA	<60% AZÚCARES	>60% AZÚCARES	NO ÁCIDAS pH>3,5	SÓLIDOS EN SUS-PENSIÓN	<60% AZÚCARES	>60% AZÚCARES	NO ÁCIDAS pH>3,5	NO LÁCTEOS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE
HM	TERMOIRREVERSIBLE	JAUNE	●	● pH<3,5	●	●	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>60%
		MEDIUM RAPID SET	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55%	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55%
		RAPID SET	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55%	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55%
LM	TERMORREVERSIBLE (40-60 °C)	NH	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		ACID FREE	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		LOW SUGAR	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		NAPPAGE X58	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		325 NH 95	●	●	●	●	●	●	●	●	● + CALCIO







	GLASEADOS			RELLENOS HORNEABLES					CREMOSOS Y CREMAS		
	FRUTAS	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	<60% AZÚCARES	>60% AZÚCARES	NO ÁCIDAS pH>3,8	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	FRUTAS	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE
	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60%	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>55%	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60%	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	● + CALCIO	●	●	●	●	●	●	●	● + CALCIO

14

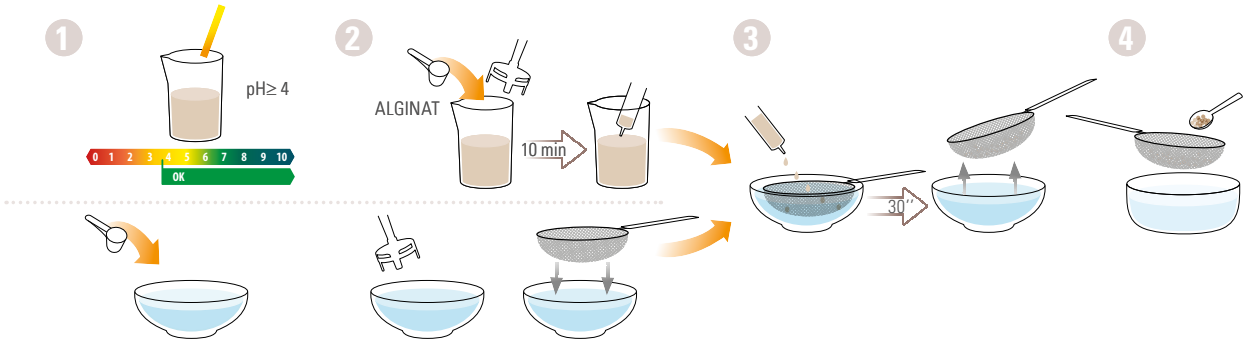
Gelificantes
esferificación

La esferificación es una técnica de gelificación que permite encapsular contenidos líquidos dentro de un gel fino, simulando temas, caviares etc. Su espectacularidad junto con la explosión de sabor que provoca en boca han convertido ya esta innovación en un clásico de la pastelería y la cocina modernas.

ESFERIFICACIÓN DIRECTA

Para elaborar la esferificación directa se utilizan básicamente tres baños:

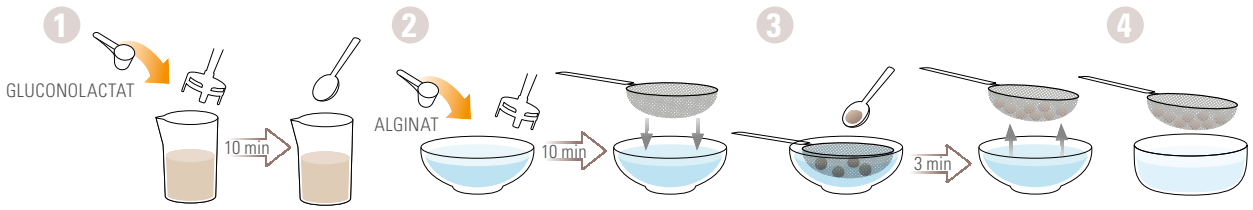
- En el primero pondremos el producto que queramos esferificar junto con **Alginat**. Aplicaremos *túrmix,* dejándolo en reposo hasta la total pérdida de aire. Se debe tener en cuenta el nivel de acidez del producto: si tiene un pH inferior a 4 en este mismo baño pondremos citrato sódico (**Kit pH**) en la medida justa. Si nos excedemos daremos mal sabor al producto.
- En el segundo baño con **Clorur**. Se pondrán de 5 a 8 g por litro, dependiendo del tamaño de la esfera. La reacción del **Alginat** se produce al entrar en contacto con el baño de **Clorur**, formando una capa que se irá gelificando hacia su interior. Cuanto más tiempo transcurra dentro del baño más gelificada quedará, hasta gelificarse por completo.
- En el tercer y último baño pondremos agua, que se destinará a la limpieza de las esferas, básicamente para eliminar el mal sabor que produce el cloruro cálcico.



ESFERIFICACIÓN INVERSA

Aquellos líquidos que por naturaleza propia contienen calcio, como los lácteos, se han de esferificar de forma inversa, es decir, invirtiendo los dos primeros baños. Lo mismo ocurrirá con productos a los que se les añada **Gluconolactat**.

- Se trabaja igualmente con tres baños:
- En el primero pondremos el producto con calcio propio o con **Gluconolactat**. Si el producto no tiene la densidad apropiada pondremos a razón de 6 g de Gelespessa (2 g xantana) por kilo, a fin de conseguir el peso suficiente para que la esfera que formemos pueda sumergirse dentro del segundo baño.
- En el segundo baño pondremos un litro de agua mineral (sin calcio) con 5 g de **Alginat**.
- En el tercer y último baño pondremos agua sola para limpiar las esferas.
- Gracias a la inversión de baños se obtiene una esfera que siempre queda líquida por dentro, ya que la capa que se forma gelifica hacia fuera.





Alginat

Alginato de sodio

750 g 50054 6 u

Dosificación:
5 g/kg

Producto proveniente de diferentes tipos de algas (Fucus, Laminaria, Macrocrystis...).
Tiene la peculiaridad de formar geles en presencia de calcio. Como con cualquier hidrocoloide, necesita una parte de agua para hidratarse.

Propiedades: Gelificante cuando interactúa con medios cálcicos.
Modo de uso: Para esferificación directa, mezclar con la elaboración deseada.
Para esferificación inversa, mezclar en el baño de agua.
Aplicación: Cualquier líquido con un pH ≥ 4 y con un contenido en agua superior al 80% (esferificación directa).
Observaciones: Por si sólo actúa como espesante. Utilizar siempre agua mineral para la esferificación inversa. En medios grasos presenta problemas de disolución. En medios grasos encuentra incompatibilidades. En medios alcohólicos ofrece problemas dependiendo del grado de alcohol y la falta de agua.
Elaboraciones: Esferificación directa / Esferificación inversa.



Gluconolactat

Gluconato cálcico y lactato cálcico

500 g 50060 6 u

Dosificación:
20 g/kg

Mezcla de dos sales que nos permiten incorporar calcio a un medio sin aporte de sabor.
Nos ayuda a aportar el calcio suficiente a un líquido para que reaccione con el Alginat y pueda esferificarse.

Propiedades: Enriquecedor de calcio.
Modo de uso: Incorporar a la mezcla que deseemos enriquecer.
Aplicación: Mezclas para la esferificación inversa pobres en calcio.
Observaciones: Totalmente insípido.
Elaboraciones: Esferificación inversa.



Gelificantes
esferificación



Clorur

Cloruro de calcio

750 g 50065 6 u

Dosificación:
8-10 g/kg

En la técnica de la esferificación se utiliza para provocar la reacción del Alginat.

Propiedades: Sal cálcica.
Modo de uso: Mezclar el cloruro con el agua mineral.
Aplicación: Baño para la elaboración de esferificación directa.
Elaboraciones: Esferificación directa.



Citrate

Citrato de sodio y tiras reactivas

750 g 52754 6 u

Dosificación:
según valor de pH

El citrato sódico, producto proveniente de la fruta, es componente esencial de la mayoría de las bebidas refrescantes, a las que aporta un toque ácido y potencia el sabor.
Se utiliza como antioxidante y, sobre todo, en el caso de la esferificación, como corrector de pH, rebajando la acidez.

Propiedades: Incrementa el pH (de ácido a básico).
Modo de uso: Mezclar con el líquido al cual se le desee aumentar el pH.
Aplicación: Mezclas para la elaboración de la esferificación directa.
Observaciones: Se incorpora rápidamente al medio.
Elaboraciones: Esferificación directa.

Tabla de dosificación de Kit pH para alcanzar el valor de pH óptimo del producto a esferificar

valor inicial de pH	dosificación de Kit pH
2.5	0.85%
3	0.3%
3.5	0.1%
4-5	valor idóneo

*Para esferificación directa



Gelatinas líquidas



Gelatina de manzana

Preparado de zumo de manzana, azúcar, carragenano y conservante

3 kg 37292 2 u

Dosificación:
qs

Propiedades: Abrillantador tradicional.
Modo de uso: Calentar ligeramente la gelatina hasta que se funda. Aplicar por encima del producto directamente o con pincel.
Aplicación: Croissant, pasteles, bandas de fruta, mousse...
Observaciones: Ligero sabor a manzana. 65 °Bx. Termorreversible. Evita la oxidación de frutas ya que las aisla del aire.
Elaboraciones: Acabado brillante de croissant y de elaboraciones de repostería y pastelería en general.



Gelatina neutra en frío

Preparado de agua, azúcar, pectina, xantana y conservante

5 kg 34379 2 u

Dosificación:
qs

Propiedades: Abrillantador de pastelería y bollería.
Modo de uso: Calentar ligeramente la gelatina hasta que se funda. Aplicar por encima del producto directamente o con pincel.
Aplicación: Pasteles, bandas de fruta, mousse...
Observaciones: Sabor neutro. 65 °Bx. Termorreversible. Evita la oxidación de frutas ya que las aisla del aire.
Elaboraciones: Acabado brillante de elaboraciones de repostería y pastelería en general.



Gelatinas de origen animal

TRADICIONALES INSTANTÁNEAS EN CALIENTE

Termorreversibles entre 35 y 40° Congelables Temperatura gelificación <15 Solubilidad a 45° Gel blando y flexible



1 u ≃ 2 g

Gelatina hojas Plata 180

Gelatina de origen animal cerdo

2 kg 41441

180 BLOOM

Dosificación:	Velocidad gelificación:
5-10 u/kg	Lenta
10-20 g/kg	

Hidratar en agua fría unos minutos. Escurrir bien y calentar con líquido hasta total disolución. Actúa en 20 min. aprox.



1 u ≃ 2,3 g

Gelatina hojas Oro 230

Gelatina de origen animal cerdo

2 kg 48646

230 BLOOM

Dosificación:	Velocidad gelificación:
5-10 u/kg	Rápida
10-20 g/kg	

Hidratar en agua fría unos minutos. Escurrir bien y calentar con líquido hasta total disolución. Actúa en 20 min. aprox.



1 u ≃ 1,8 g

Gelatina hot en polvo

Gelatina de origen animal cerdo

500 g 50738 6 u

2,3 kg 36830 2 u

10 kg 36831

220 BLOOM

Dosificación:	Velocidad gelificación:
8-16 g/kg	Media

Se disuelve en caliente con fuerte agitación.



1 u ≃ 1,8 g

Gelatina de vacuno

Gelatina de origen animal vacuno

750 g 48655 6 u

3,5 kg 45482 2 u

220 BLOOM

Dosificación:	Velocidad gelificación:
10-20g/L	Media

Mezclar una parte de gelatina de bovino con 5 partes de agua fría, hidratar durante 30 minutos y aplicar en caliente. Actúa en 20 min aprox. Se disuelve en caliente con fuerte agitación.

INSTANTÁNEAS EN FRÍO

Termorreversibles entre 35 y 40° Congelables Temperatura gelificación <15
Solubilidad frío con fuerte agitación o mezclando en caliente Gel blando y flexible



1 u ≃ 6 g

Instangel

Gelatina de origen animal cerdo

500 g 54001 6 u

10 kg 53468

180 BLOOM

Dosificación:	Velocidad gelificación:
30-60 g/kg	Rápida

Aplicar en frío. Actúa en 20 min. aprox.

LOS TRUCOS DE SOSA

¿Sabías que...?

Los **Grados Bloom** són la medida de fuerza requerida para deprimir un cilindro de 12,7 mm de diámetro en la superficie de un gel de gelatina elaborado, enfriando una solución de 6,67% a 10 °C durante 17 h.

TABLA RÁPIDA EQUIVALENCIAS GELATINAS DE ORIGEN ANIMAL

Gelatina hojas Plata 180		Gelatina hojas Or 230		Gelatina hot en polvo (g) *	Gelatina vacuno (g) *	Gelatina pescado (g) *	Instangel (g)	Instangel fast (g)	Instangel beef (g)
(hoja)*	(g)	(hoja)*	(g)						
1	2	1,15	2,3	1,8	1,8	1,2	6	5	4,5
2	4	2,3	4,6	3,6	3,6	2,4	12	12	9
3	6	3,45	6,9	5,4	5,4	3,6	18	18	12,5
4	8	4,6	9,2	7,2	7,2	4,8	24	24	18
5	10	5,75	11,5	9	9	6	30	30	22,5
6	12	6,9	13,8	10,8	10,8	7,2	36	36	27
7	14	8,05	16,1	12,6	12,6	8,4	42	42	31,5
8	16	9,2	18,4	14,4	14,4	9,6	48	48	36
9	18	10,35	20,7	16,2	16,2	10,8	54	54	40,5
10	20	11,5	23	18	18	12	60	60	45

Masa de gelatina. Mezclar la gelatina en polvo con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo 20 min. para conseguir una masa de gelatina. Se conserva 3 dias a 5 grados.

Profiber Stab 5

**Estabilizante para helados y sorbetes,
sin emulsionantes sintéticos y sin aditivos,
100 % fibras vegetales**



Clean label
sin aditivos

Uso en
frío o caliente

Aplicable
para **helados y sorbetes**

Composición

Fibra de cítricos **como emulsionante.**
Fibra de lino **como estabilizante.**
Psyllium para la retención de agua.

Características

1. Estabilizante **en frío y caliente.**
2. Gran capacidad **emulsionante.**
3. **Alto aporte** de cremosidad.
4. Poder **anti-cristalizante.**
5. **Sabor neutro.**

Top Aplicaciones

Helados y sorbetes



Formatos disponibles

45116 600 g
45339 3 kg

Cómo usar
Profiber Stab 5

Dosificación recomendada

0,5% masa total (kg)

Es posible aumentar la dosificación hasta 0,7 % en bases que requieran una mayor estabilización como por ejemplo frutas ácidas.

Modo de uso

Mezclar con la base de helado en frío o caliente (85°), con fuerte agitación (batidora eléctrica) para dispersar correctamente el producto.

Dejar madurar la mezcla en frío durante 24h para su correcta hidratación y mantecar en la heladera. Congelar el helado o sorbete en el menor tiempo posible.

Observaciones

La funcionalidad del producto mejora cuando se hidrata en caliente (85°).

DESCARGA
EL RECETARIO

Estabilizantes

HELADOS DE CREMA

Los estabilizantes para helados o sorbetes son mezclas complejas de espesantes, emulsionantes, gelificantes y aireantes que nos aportan texturas de helado o sorbete perfectas con gran facilidad de aplicación. Siempre con el máximo respeto al sabor que se quiere texturizar.

NEUTROS PUROS PARA HELADOS, BAJA DOSIFICACIÓN

Procrema 5 neutro caliente

Mezcla de estabilizantes y emulsionantes

600 g 38971 6 u

PAC	POD
0%	0%

Dosificación:
5 g/kg

Propiedades: Estabilizante para helados.
Modo de uso: Mezclar con la base.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida, base cremosa.
Elaboraciones: Helados

Componentes para helado crema:

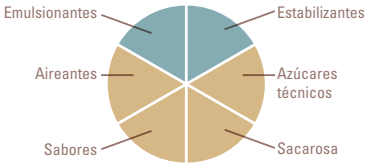
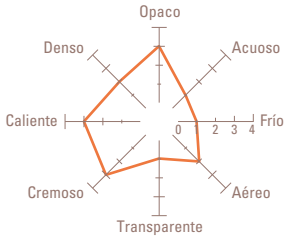


Diagrama de atributos:



Procrema 5 Bio caliente

Mezcla de estabilizantes para elaboraciones ecológicas.

700 g 41436 6 u

PAC	POD
0%	0%

Dosificación:
5 g/kg

Propiedades: Estabilizante para helados.
Modo de uso: Mezclar con la base.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida, base cremosa.
Observaciones: Apto para veganos.
Elaboraciones: Helados

Componentes para helado crema:

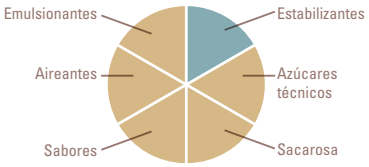
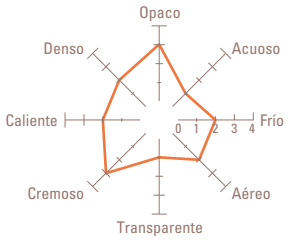


Diagrama de atributos:



Procrema 15 frío/caliente Natur

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes y aireantes

3 kg 37631 2 u

PAC	POD
0%	4,6%

Dosificación:
15 g/kg

Propiedades: Estabilizante para helados.
Modo de uso: Mezclar con la base.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida, base cremosa.
Elaboraciones: Helados

Componentes para helado crema:

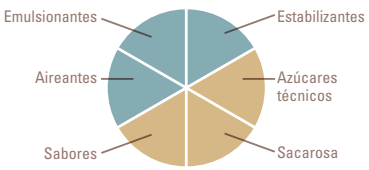
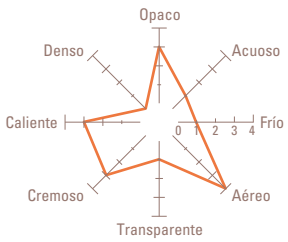


Diagrama de atributos:



BASES NEUTRAS PARA HELADOS, ALTA DOSIFICACIÓN, FÁCIL FORMULACIÓN

Procrema 100 caliente

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, aireantes y azúcares técnicos para la elaboración de helados pasteurizados

3 kg 41530 2 u

PAC	POD
98%	42%

Dosificación: **100 g/kg**

Propiedades: Estabilizantes para helados.
Modo de uso: Mezclar con la base.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida, base base cremosa.
Elaboraciones: Helados

Componentes para helado crema:

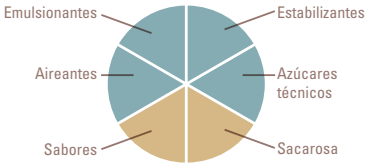
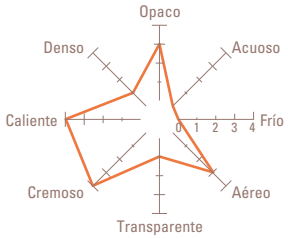


Diagrama de atributos:



Procrema 100 frío

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, aireantes y azúcares técnicos

3 kg 49576 2 u
15 kg 53456

PAC	POD
82%	35%

Dosificación: **100 g/kg**

Propiedades: Estabilizantes para helados.
Modo de uso: Mezclar con la base.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida, base cremosa.
Elaboraciones: Helados

Componentes para helado crema:

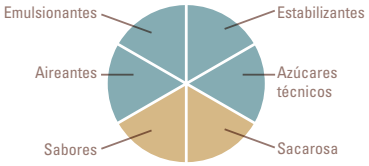
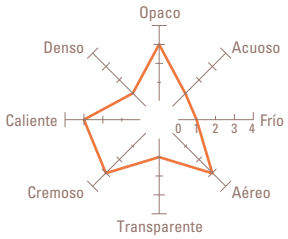


Diagrama de atributos:





Estabilizantes

HELADOS DE CREMA

BASES NEUTRAS PARA HELADOS
ALTA DOSIFICACIÓN, FÁCIL FORMULACIÓN

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

3 kg 48674 2 u

PAC	POD
82%	35%

Dosificación:
10% En relación a la parte acuosa de la receta de helado.

Componentes para helado crema:

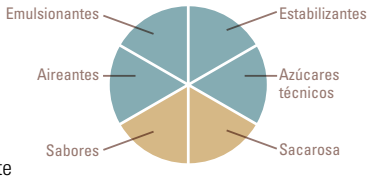
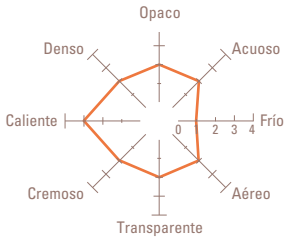


Diagrama de atributos:



Propiedades: Ayuda a estabilizar helados de manera fácil y directa, aportando un 10% de sólidos a la receta.
Modo de uso: Mezclar en frio o en caliente (Max. 80 °C) en cualquier líquido con fuerte agitación.
Observaciones: Para el buen equilibrado del helado es necesario incorporar aproximadamente un 20% más de sólidos solubles como la sacarosa.
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. ✔

Mix helado líquido neutro

Mezcla a base de leche, nata, azúcares y emulsionantes

10 kg 36872 12 u

PAC	POD
20%	19%

Dosificación:
Utilizar directamente o mezclar con 50 g de pastas para helado Sosa

Componentes para helado crema:

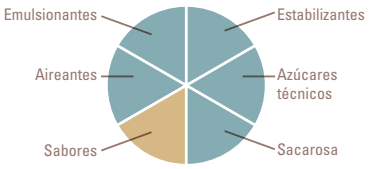
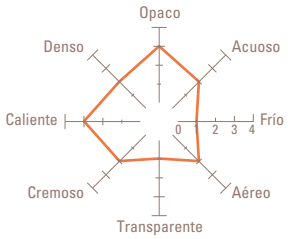


Diagrama de atributos:



Propiedades: Producto líquido preparado base para la elaboración de helados.
Modo de uso: Helar en la heladera. Conservar a -18 °C.
Aplicación: Mezclar con pasta concentrada Sosa para aportar el sabor deseado.
Observaciones: Líquido blanco.
Elaboraciones: Helados base cremosa

NOTA: base blanca para dar color y sabor con nuestras pastas concentradas naturales (pág. 42-43).



Estabilizantes

NEUTROS PUROS PARA SORBETES, BAJA DOSIFICACIÓN

SORBETES

Prosorbet 5 hot Natur lacto

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes y aireantes

500 g 41458 6 u

PAC	POD
41%	18%

Dosificación: **5 g/kg**

Propiedades: Estabilizantes para sorbetes.
Modo de uso: Mezclar con la base.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida.
Elaboraciones: Sorbetes.

Componentes para sorbete:

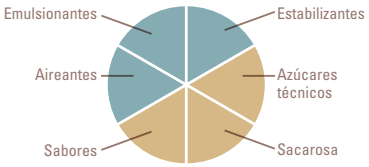
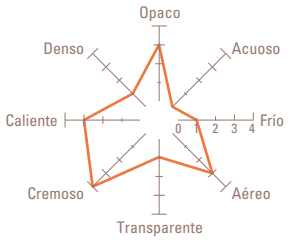


Diagrama de atributos:



Prosorbet 5 cold-hot Natur

Mezcla de estabilizantes

500 g 40412 6 u
3 kg 53457 2 u

PAC	POD
102%	44,4%

Dosificación: **5 g/kg**

Propiedades: Estabilizantes para sorbetes.
Modo de uso: Mezclar con la base.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida.
Observaciones: Apto para veganos.
Elaboraciones: Sorbetes.

Componentes para sorbete:

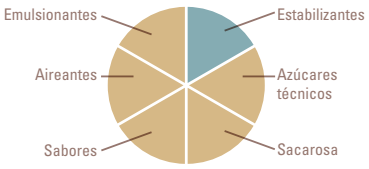
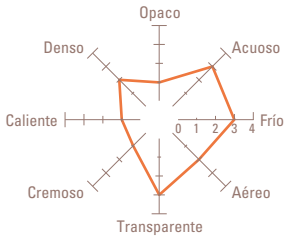


Diagrama de atributos:



Estabilizantes

SORBETES

BASES NEUTRAS PARA SORBETES, ALTA DOSIFICACIÓN, FÁCIL FORMULACIÓN

Prosorbet 100 frío Natur

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

3 kg 48665 2 u

PAC	POD
120%	52%

Dosificación:
10% en relación con la parte acuosa de la receta del sorbete.

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 con fuerte agitación.
Observaciones: Para obtener un sorbete equilibrado es necesario añadir aproximadamente un 20% más de sólidos solubles como la sacarosa.
Elaboraciones: Sorbetes procesados en frío.

Componentes para sorbete:

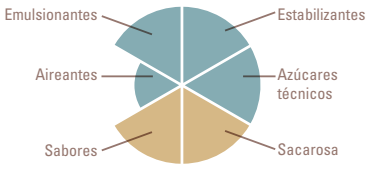
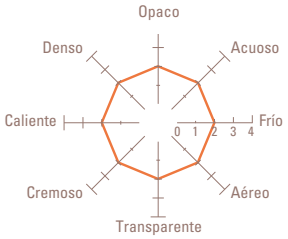


Diagrama de atributos:



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. ✔

Prosorbet 100 frío

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, aireantes y azúcares técnicos

3 kg 40400 2 u
15 kg 53458

PAC	POD
120%	52%

Dosificación:
100 g/kg

Propiedades: Estabilizantes para sorbetes.
Modo de uso: Mezclar con la base.
Aplicación: Cualquier preparación líquida o semilíquida.
Elaboraciones: Sorbetes.

Componentes para sorbete:

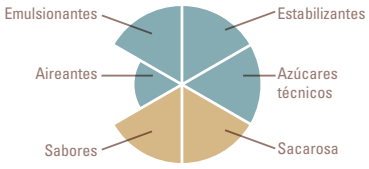
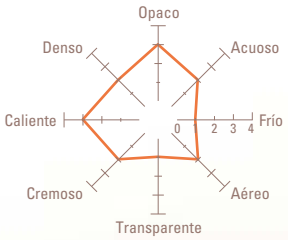


Diagrama de atributos:





Estabilizantes

PARA MOUSSE



Promousse

Base neutra para elaboración de mousses

3 kg 51456 2 u

KD

Dosificación:
70-100 g/kg

Propiedades: Espesante y estabilizante.
Modo de uso: Mezclar con un túrmix para su total incorporación.
Aplicación: Cualquier líquido, leche, nata, puré de frutas…
Observaciones: No necesita calor. Da un aspecto cremoso a la mezcla y una agradable cremosidad sin usar huevo. Para una mousse al corte es necesario añadir gelatina (ver páginas 147, 154,155).
Elaboraciones: Mousses / Semi-fríos

Conservantes

Los conservadores son sustancias que prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos o del crecimiento de microorganismos patógenos. Se aplican a los alimentos para garantizar su estabilidad durante su vida útil.



Sorbato de potasio granulado

2 kg 37711 2 u

K

Dosificación:
0,5-2 g/kg

Propiedades: Conservante que actúa contra hongos y levaduras.
Modo de uso: Disolver en líquido frío o caliente.
Observaciones: Funciona mucho mejor en productos con pH inferior a 6,5.





Agentes de carga

Los agentes de carga son sustancias que aumentan el volumen de un producto alimenticio sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.

Se utilizan para varios fines como aportar sólidos a una elaboración para modificar su estructura, reducir o sustituir azúcares y/o grasas.

Entre los distintos agentes de carga, existen diferencias en su funcionalidad, ofreciendo distintas características. Los hay que aportan una sensación similar a la grasa, más o menos dulces, o que permiten la absorción de grasas para conseguir texturas secas o crujientes.



Maltosec

Maltodextrina de tapioca
extraída de tapioca

500 g 48683 2 u

Dosificación:
qs

Propiedades: Sólidos 91%. Absorbente de grasas. Disuelto en líquidos acuosos tiene capacidad aglomerante o encolante.

Modo de uso: Para la función aglomerante disolver con una baja proporción de líquido acuoso frío o caliente e integrar a los sólidos a aglomerar, posteriormente secar u hornear. Para secar grasas integrar el Maltosec a la grasa con ayuda de un batidor o espátula.

Observaciones: Gran capacidad de absorción de grasas convirtiéndolas en polvo fino manipulable. Se disuelve en agua con total transparencia produciendo un efecto aglomerante o encolante.

Elaboraciones: Polvorones / Rocas / Polvo / Arena / Crujientes de frutos secos, aglomerados de sólidos no solubles.



Maltodextrina

Maltodextrina de maíz

500 g 48671 6 u
12,5 kg 45474
25 kg 34352

Dosificación:
qs

Propiedades: Sólidos 95% / PAC 23% / POD 15%. Agente de carga para aumentar o sustituir el volumen de sólidos de la elaboración sin variar sustancialmente las características organolépticas.

Modo de uso: Integrar en una elaboración en frío o caliente sin necesidad de hidratación previa.

Observaciones: Bajas capacidades texturizantes, muy buena solubilidad en frío.

Elaboraciones: Sustitución parcial o total de la sacarosa en recetas donde esta intervenga.

* Consultar también azúcares técnicos y fibras de carga para ampliar la información sobre la función de carga

Acidulantes, antioxidantes y reguladores de acidez

Esta gama de productos permite aportar acidez a los alimentos rebajando el pH. El pH de un alimento es la medida de acidez o alcalinidad que contiene.

Al mismo tiempo, pueden cumplir funciones como evitar la oxidación y aumentar la conservación. También ayudan a mejorar el perfil de sabor de los alimentos.

Regular la acidez, también permite mejorar las características de algunos productos como por ejemplo gelificantes, potenciando o reduciendo su capacidad gelificante.

Se usan especialmente en productos de confitería, refrescos, jugos y otras bebidas, lácteos, conservas y panadería.



Ácido cítrico

Ácido cítrico de origen natural

1 kg 41333 6 u

Dosificación:
qs
Recomendado entre 1-10 g/kg según aplicación

Propiedades: Regulador de acidez. Puede sustituir el zumo de limón de las preparaciones.
Modo de uso: Aplicar directamente. Soluble en líquidos.
Aplicación: Utilizado como acidificante o aromatizante de alimentos. Incrementa la capacidad gelificante de las pectinas.
Observaciones: Aporte de sabor cítrico.
Elaboraciones: Todo tipo de elaboraciones donde es necesaria aplicación de ácido: mermeladas, pâte à fruit, preparaciones con fruta, baños de fruta...



Ácido ascórbico

Ácido ascórbico de origen natural

1 kg 48643 6 u

Dosificación:
Dosis recomendada 0,05-0,1%.
En baños antioxidantes, la dosi puede augmentar a 3-5%

Propiedades: Acidulante, antioxidante y mejorador del pan.
Modo de uso: Aplicar directamente. Soluble en líquidos.
Aplicación: Utilizado como acidificante o antioxidante de alimentos, sobre todo frutas y verduras.
Observaciones: Sabor neutro.
Elaboraciones: Todo tipo de elaboraciones donde se necesite un antioxidante: baños de fruta, almíbares con fruta, macedonias, zumos...

Acidulantes, antioxidantes y reguladores de acidez



Ácido tartárico

Ácido orgánico

900 g 52755 6 u

Dosificación:
qs
Recomendado 1 g/kg

Propiedades: Regulador de acidez, antioxidante, y conservante natural. En boca el ácido tartárico se nota como uno de los ácidos principales junto con el ácido cítrico y el ácido málico.
Modo de uso: Aplicar directamente en frío e incorporar con agitación.
Aplicación: Cualquier tipo de líquido.
Observaciones: Polvo blanco fino cristalino.
Elaboraciones: Corrector de acidez para vinos y bebidas efervescentes. Actúa también como estabilizador del color de las frutas y productos elaborados a base de frutas (mermeladas, bebidas gaseosas, vino, etc.).



Antioxidante en polvo

Maltodextrina, goma xantana, ácido ascórbico

500 g 38475 6 u

Dosificación:
30-50 g/L

Propiedades: Agente antioxidante.
Modo de uso: Disolver en líquido frío o caliente.
Aplicación: Manipulado de alimentos oxidables.
Observaciones: Polvo blanco, insoluble en grasas.
Elaboraciones: Se puede añadir a zumos de frutas fácilmente oxidables como la manzana o la uva / Por inmersión, evita la oxidación de los alimentos mientras se manipulan / Por pintado, evita la oxidación de productos acabados.



Cremor tártaro

Bitartrato de potasio

1 kg 41542 6 u

Dosificación:
1 g/kg

Propiedades: Estabilizante y emulsionante, impide la cristalización del azúcar.
Modo de uso: Aplicar directamente en frío e incorporar con agitación.
Aplicación: Cualquier tipo de líquido.
Observaciones: Polvo blanco fino cristalino.
Elaboraciones: En combinación con bicarbonato, se consigue un aumento de volumen en masas de repostería / Ayuda a estabilizar el montado de claras de huevo y nata / Evita la cristalización del azúcar en la elaboración de caramelo.

Enzimas

Las enzimas son proteínas activas, presentes de forma natural en animales o vegetales.

Tienen la capacidad de construir o romper estructuras moleculares dependiendo del tipo de enzima y el ingrediente con el que entren en contacto. Logrando procesos que difícilmente se podrían conseguir con métodos físicos, como por ejemplo la degradación de la pectina, que consigue ablandar partes vegetales como pieles o tallos que se desechan normalmente.



Enzymatic fruit peeler

50 g 38602 10 u

Dosificación:
1 parte de enzima x
10 partes de agua

Para pelar cítricos:
Pinchar la piel del cítrico para que pueda penetrar bien la solución.
Disolver 1 parte de enzima en 10 partes de agua, poner el cítrico en bolsa cubierto por esta solución y hacer el vacío.
Esperar unos 20 minutos y pelar.
Enjuagar la fruta con agua fría para sacar la enzima residual.

Para cítricos pelados (para eliminar la parte fibrosa blanca):
Disolver 1 parte de enzima en 10 partes de agua, poner el cítrico pelado en una bolsa cubierto por esta solución y hacer el vacío.
Poner la bolsa al baño maría a 40 °C.
Esperar unos 20 minutos y comprobar que la parte blanca fibrosa se retira muy fácilmente.
Enjuagar la fruta con agua fría para quitar la enzima residual.

Rehidratación

Son productos secos que se pueden hidratar en frío o caliente con cualquier tipo de líquidos, tanto para dulce como para salado. Por ejemplo, con infusiones, fondos culinarios, pulpas o zumos... incorporan el sabor del líquido añadido, aportando distintas texturas.



Perlas de tapioca 2 mm

900 g 52704 6 u

Cocer en el líquido durante 17'.

Grasas técnicas

Grasas que han recibido un tratamiento de desaborización manteniendo su estructura, funcionalidad, punto de fusión, etc. Esto permite utilizarlas como aporte de grasa en numerosas aplicaciones, sin influir en el sabor.



Grasa de coco desodorizada

100% aceite de coco refinado y desodorizado

1 kg 43295 6 u

Dosificación:
qs

Propiedades: Sólido a temperatura ambiente. Punto de fusión 20-32 °C. Punto de humo 232 °C.
Modo de uso: Fundir ligeramente para incorporar en recetas o calentar a alta temperatura para cocciones.
Aplicación: Cualquier elaboración dulce o salada.
Elaboraciones: En pastelería en masas secas y batidas, bizcochos, mousse, helados y cremas. En cocina para frituras, salteados, guisos, asados. También en salsas y cremas.



Harina mix




Mix para gofres en polvo

3,5 kg 37474 2 u




Harina para *creppes* dulces

3 kg 37350 2 u

12 kg 37349



Non food y otros productos

Productos no alimentarios que no sirven para ser consumidos como ingrediente. Son productos que nos ofrecen ayudas en elaboraciones, tales como cocinar, crear moldes personalizados o mantener elaboraciones secas durante más tiempo.

SECANTES



Dry sec

Saquitos de gel de sílice

125 g

125 g x 20 41520 2 u

2 g

2 g x 700 50776 2 u

Dosificación:
1 saquito por envase

Propiedades: Absorbente de humedad. Preserva de la humedad cualquier producto seco.
Modo de uso: Introducir un saquito dentro del envase que contiene el alimento que se quiere preservar de la humedad y cerrar herméticamente.
Aplicación: Frutos secos, liofilizados, sales y azúcares, caramelos, crujientes, galletas...

FREE MOLD



Free mold soft

Elaboración de moldes de silicona blandos, aptos para uso alimentario, congelación y cocción

1 kg 50729 1 u

Dosificación:
100 g/kg de catalizador respecto a la silicona



Free mold hard

Elaboración de moldes de silicona duros, aptos para uso alimentario, congelación y cocción

1 kg 37268 1 u

Dosificación:
100 g/kg de catalizador respecto a la silicona

Material bicomponente consistente en:
Componente "A" : Silicona apta para contacto con alimentos
Componente "B": Agente de curado, catalizador

Propiedades: Pasta fluida que endurece mediante la acción de un catalizador. Se obtiene un material flexible, blando, antiadherente y resistente a un rango amplio de temperaturas.

Modo de uso: La superficie del original debe estar limpia y libre de residuos. Vierta en un recipiente limpio 100 g del componente "A" y 10 g del componente "B" y mezcle bien hasta que el componente "B" esté completamente dispersado en la base. No mezcle durante un periodo de tiempo prolongado ni exponga la mezcla a temperatura superior a 35 °C. Es preferible mezclar siempre pequeñas cantidades para asegurar una buena mezcla del componente "A" y del componente "B".
El material catalizador curará en un plazo de 18-24 h a una temperatura ambiente de 22-24 °C, formando un molde de goma flexible que puede separarse fácilmente del original.

Aplicación: Elaboración de moldes de silicona, aptos para uso alimentario, congelación y cocción.

Observaciones: Se recomienda eliminar el aire atrapado colocando la mezcla en una cámara de vacío, dejando que se expanda completamente y acto seguido se colapse. Mantenga la mezcla durante 1-2 minutos más en la cámara de vacío y luego proceda a examinarla; si no aparecen burbujas de aire puede utilizarla. Al desairear la mezcla en vacío se producirá un aumento de volumen de 3 a 5 veces por lo que conviene utilizar un recipiente suficientemente grande.
Si no dispone de un equipo de desaireado por vacío, puede minimizar las oclusiones de aire mezclando una pequeña cantidad del componente "A" y del componente "B" y, en seguida con ayuda de un pincel aplicar sobre el original una capa de 1 o 2 mm. Mantener a temperatura ambiente hasta que la superficie esté libre de burbujas y la capa haya empezado a curar. Mezcle otra cantidad de componente "A" y componente "B" y vierta la mezcla lo antes posible sobre el original, evitando las oclusiones de aire.

Elaboraciones: Reproducciones exactas de cualquier tipo de figura para rellenar con mousse, chocolates, caramelos, gelatinas, helados, etc.

Ingredients to reimagine gastronomy

Sal viva

45483 (700 g) **41475** (3 kg)

Sal proveniente de la precipitación del ácido acético del vinagre (acetato sódico).





Dosificación:
700 g Sal Viva / 700 ml agua

Preparación

1. Mezclar agua fría y Sal Viva a partes iguales. Calentar hasta llegar a ebullición. Hervir a fuego medio hasta alcanzar la temperatura de 117 ˚C.
2. Verter la mezcla lentamente dentro de un recipiente de cristal limpio y sin partículas (preferiblemente llenar un 50% máximo de su capacidad).
3. Dejar enfriar a temperatura ambiente 10-15 minutos, tapar y conservar en nevera a 5 ˚C, mínimo de 8 horas. Evitar mover o agitar, ni introducir elementos en la mezcla.

Modo de uso

Verter la mezcla fría sobre el producto. Al entrar en contacto con el producto se producirá una solidificación de la mezcla, en este proceso se produce un aumento de la temperatura que puede llegar hasta los 60 ˚C. Después, esperar el tiempo necesario según el resultado deseado (la cocción del producto dependerá del tiempo de contacto y del tamaño del producto). Retirar la Sal Viva y servir.

Precauciones de uso: Evitar el contacto del producto en polvo con la piel, las mucosas y los ojos. En caso de contacto, aclarar abundantemente. Si los síntomas persisten, consultar a un profesional de la salud. Seguir cuidadosamente todas las instrucciones para evitar cualquier riesgo de quemaduras.

PRODUCTOS *seleccionados* SOSA

Necesidades esenciales de los chefs

LOS PRODUCTOS DE SOSA ESTÁN DISEÑADOS ESPECÍFICAMENTE PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LOS CHEFS. HEMOS CLASIFICADO ESTAS NECESIDADES DE LA SIGUIENTE MANERA.

CREAR DIFERENTES TEXTURAS

Las texturas son importantes porque ayudan a ofrecer al cliente una experiencia completa.

CONSEGUIR SABORES INTENSOS

A veces es complicado crear sabores intensos porque el cocinado o el proceso de preparación pueden atenuarlos.

MEJORAR LA CONGELACIÓN Y LA CONSERVACIÓN

Es muy común congelar los productos en la pastelería, pero conlleva el riesgo de que pierdan su contenido de agua al descongelarlos (mediante sinéresis).

DIFERENCIARSE DE LA COMPETENCIA Y CUMPLIR NUEVAS EXPECTATIVAS

La pastelería está cambiando y los clientes tienen nuevas expectativas. Por ejemplo, podrían desear productos menos dulces y más ligeros, con más textura y sabores más frescos. Los reposteros también deben adaptarse a las dietas y tendencias alimentarias, como el veganismo o el gluten y los productos sin alérgenos.

TEXTURAS GELATINOSAS

GELIFICANTES DE ORIGEN VEGETAL



41296 AGAR-AGAR
Agente gelificante vegetal extraído de algas rojas
Gelificación



48656 VEGAN MOUSSE GELATINE
Mezcla de agar-agar y almidón de tapioca
Gelificación



48648 GELIFICANTE VEGETAL
Nuestro gelificante vegetal es un carragenano mezclado con goma de algarrobo para mejorar su elasticidad
Gelificación



48690 GELLAN GUM
Gelificante de origen vegetal
Gelificación

GELIFICANTES DE ORIGEN ANIMAL



54001 INSTANGEL
Gelatina instantánea en polvo de origen porcino
Gelificación



MOUSSES
Mousses, gelatinas y espumas gelatinosas

TEXTURAS CREMOSAS

FIBRAS



50063 INULINA EN FRÍO
Fibra extraída de raíces y tubérculos
Aporte de textura



42151 FLAXFIBER
Fibra de las semillas de lino marrón y dorado
Aporte de textura



48692 INULINA EN CALIENTE
Fibra extraída de raíces y tubérculos
Aporte de textura

ESPESANTES



48652 GELCREM FRÍO
Espesante hecho con almidón de patata
Aporte de textura

TEXTURES AIREJADES

PROTEÍNAS MONTANTES



48688 ALBUWHIP
Albúmina de huevo en polvo
Emulsión Aireación



44180 POTATOWHIP
Proteína de patata en polvo sin sabor
Emulsión Aireación Coagulación

TEXTURAS CRUJIENTES

CRISPY AND CRISPY WET PROOF | PETA CRISPY | ENTEROS LIOFILIZADOS | SEMILLAS Y FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS









AGENTES TEXTURIZANTES



48688 ALBUWHIP
Albúmina de huevo en polvo
Emulsión | Aireación



48691 POTATOWHIP
Proteína de patata desodorizada en polvo
Emulsión | Aireación | Coagulación



48645 NATUR EMUL
Emulgente en polvo de fibras cítricas
Emulsión | Aireación



48692 INULINA EN CALIENTE
Fibra extraída de raíces y tubérculos
Aporte de textura

CÓMO UTILIZAR UN EMULGENTE ALTERNATIVO A LA YEMA DE HUEVO PARA OBTENER UN SABOR MÁS PURO

La yema de huevo se utiliza a menudo como emulgente en la pastelería, pero este ingrediente puede cambiar el sabor de la receta.
Para crear un sabor más puro, podemos usar Natur Emul para emulsionar mezclas sin añadir yema de huevo.



NUESTROS MEJORES INGREDIENTES PARA CREAR SABORES INTENSOS



41440
PASTA CONCENTRADA NATURAL DE FRESA
Sabor



49577
PASTA CONCENTRADA NATURAL DE YUZU
Sabor



11467 41235
AROMA NATURAL DE FRAMBUESA
Sabor



50062 41234
AROMA NATURAL DE PISTACHO
Sabor



43206
NARANJA CONFITADA EN TIRAS
Sabor



40459
FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO
Sabor



MEJORAR LA CONGELACIÓN Y LA CONSERVACIÓN

INGREDIENTES PARA EVITAR LA SINÉRESIS



48692 INULINA EN CALIENTE
Fibra extraída de raíces y tubérculos
Aporte de textura



50063 INULINA EN FRÍO
Fibra extraída de raíces y tubérculos
Aporte de textura

PRINCIPALES TEXTURIZANTES CONGELABLES



48652 GELCREM FRÍO
Elaborado con almidón de patata
Estabilización · Aporte de textura



48656 VEGAN MOUSSE GELATINE
Mezcla de agar-agar y almidón de tapioca
Gelificación



48674 PROCREMA 100 FRÍO/CALIENTE NATUR
Mezcla de estabilizantes, espesantes, proteínas, fibras y azúcares
Aporte de textura



48665 PROSORBET 100 FRÍO NATUR
Mezcla de estabilizantes, espesantes, fibras y azúcares
Aporte de textura

DIFERENCIARSE DE LA COMPETENCIA Y CUMPLIR NUEVAS EXPECTATIVAS

VEGANISMO

Cada vez hay más demanda de repostería sin ingredientes de origen animal. No utilizar productos animales es un reto técnico, porque tenemos que encontrar un sustituto para los ingredientes básicos de la repostería, como la gelatina animal, los huevos y la nata.

SUSTITUTOS DEL HUEVO



48645 NATUR EMUL
Emulgente en polvo de fibras cítricas
Emulsión · Aireación



48691 POTATOWHIP
Proteína de patata desodorizada en polvo
Emulsión · Aireación · Coagulación

SUSTITUTOS DE LA GELATINA ANIMAL



48656 VEGAN MOUSSE GELATINE
Mezcla de agar-agar y almidón de tapioca
Gelificación



41296 AGAR-AGAR
Agente gelificante vegetal extraído de algas rojas
Gelificación

FIBRAS DE REPOSTERÍA MÁS LIGERAS Y SALUDABLES



48692 INULINA EN CALIENTE
Fibra extraída de raíces y tubérculos
Aporte de textura

FIBRAS

Las fibras como la inulina serán fundamentales para el futuro de la repostería. Las fibras nos ayudan a:

- *Añadir sólidos para reducir el azúcar*
- *Crear cremosidad sin añadir grasas*

productos Sosa
PARA LA PASTELERÍA VEGETAL



VEGAN MOUSSE GELATINE
Gelificante 100% vegetal ideal para gelificar mousses

gelificación



AGAR-AGAR
Gelificante vegetal que forma una gelatina rígida y que se puede calentar

gelificación



PECTINA FRUIT NH
Pectina procedente de manzana y cítricos, ideal para espesar o gelificar elaboraciones con frutas

gelificación



PECTINA NAPPAGE X58
Pectina procedente de manzana y cítricos, ideal para espesar o gelificar elaboraciones con lácteos, frutos secos o chocolate

gelificación



GELIFICANTE VEGETAL
Gelificante de textura rígida y elástica, que se puede calentar

gelificación



GOMA GELLAN
Gelificante vegetal que forma una gelatina rígida y que se puede calentar a altas temperaturas

gelificación



PRO-PANNACOTTA
Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas, forma una gelatina tierna y cremosa

gelificación



INULINA EN CALIENTE
Reemplazante de grasas

aporte de sensación grasa



INULINA EN FRÍO
Reemplazante de grasas y azúcares

aporte de sensación grasa

GELIFICANTES

FIBRAS



NATUR EMUL

Reemplazante de la yema de huevo como emulsionante

emulsión



LECITINA DE SOJA

Aireante de grasas y emulsiones estables

emulsión



POTATOWHIP

Sustituto vegetal de la clara de huevo para montar y coagular

emulsión aireación coagulación



SOJAWHIP

Sustituto vegetal de la clara de huevo para montar

emulsión aireación



GOMA DE ALGARROBO

Estabilizante natural para preparaciones en caliente

estabilización



GOMA GUAR

Estabilizante natural para preparaciones en frío

estabilización



GOMA XANTANA

Espesante obtenido a partir de la fermentación del maíz.
Soluble tanto en frío como en caliente

estabilización



GELCREM FRÍO

Espesante en frío estable a la congelación

estabilización aporte de textura



GELCREM CALIENTE

Espesante en caliente, estable a la congelación

estabilización aporte de textura



GRASA DE COCO DESODORIZADA

Aceite de coco refinado y desodorizado

aporte de grasa

Esfera de albaricoque





Gelificante vegetal

500 g 48648

INGREDIENTES

- Jarabe TPT ..... 500 g
- Gelificante vegetal | 48648 ..... 25 g
- Pulpa de albaricoque ..... 250 g

PREPARACIÓN

Verter el puré en unos moldes esféricos y congelar. Aparte, mezclar el jarabe con la gelatina en frío y llevar a ebullición. Sumergir las esferas congeladas clavadas en una aguja para obtener una capa de gelatina. Dejar que las esferas se descongelen antes de servir.

Merengue de grosella negra

INGREDIENTES

- Puré de grosella negra ..... 120 g
- Agua ..... 35 g
- Albuwhip | 48688 ..... 16 g
- Azúcar ..... 120 g
- Trehalosa | 48687 ..... 30 g
- Ácido cítrico | 41333 ..... 1 g

PREPARACIÓN

Mezclar el Albuwhip con el ácido cítrico y el puré de grosella negra. Montar. Añadir el azúcar y la trehalosa en tres partes, como en un merengue francés. Verter sobre un silpat en la forma deseada y deshidratar a 50 °C durante 6 horas.



Albuwhip

500 g 48688



Áspic de frutas y azahar





Agar-Agar

500 g 41296

INGREDIENTES

- Agua ..... 200 g
- Glucosa líquida | 48647 ..... 40 g
- Agua de azahar | 37945 ..... 10 g
- Agar-Agar | 41296 ..... 2 g
- Mango ..... 8 g
- Kiwi ..... 8 g
- Granada ..... 8 g
- Pétalos de rosa liofilizados | 48659 ..... 0,01 g

PREPARACIÓN

Mezclar el agua con la glucosa y el agar agar y llevar a ebullición. Enfriar a 60 °C y añadir el agua de azahar. Remover bien y rellenar los moldes. Añadir los pétalos de rosa y las frutas para crear el áspic.

Crema de limón

INGREDIENTES

- Zumo de limón ..... 150 g
- Agua ..... 180 g
- Azúcar ..... 90 g
- Gelcrem caliente | 48640 ..... 40 g
- Ralladura de limón ..... 5 g
- Grasa de coco desodorizada | 43295 ..... 70 g

PREPARACIÓN

Mezclar el zumo de limón, el agua, el Gelcrem, el azúcar y la ralladura de limón. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir el aceite de coco y batir con una batidora. Enfriar a 4 °C y guardar en la nevera durante 12 horas antes de usar.



Gelcrem caliente

500 g 48640

Cremoso de agua y chocolate





Inulina en caliente

500 g 48692

INGREDIENTES

- Agua ..... 350 g
- Inulina en caliente | 48692 ..... 40 g
- Azúcar ..... 60 g
- Cobertura de chocolate negro 64% ..... 200 g
- Natur Emul | 48645 ..... 5 g

PREPARACIÓN

Mezclar la inulina con el azúcar y el Natur Emul y añadirlos al agua en forma de lluvia, mezclando. Calentar a 65 °C para que la inulina se disuelva bien, y añadir el chocolate. Batir con una batidora eléctrica durante un minuto. Distribuir en el recipiente o molde que se prefiera y filmar a piel. Refrigerar durante 2 horas hasta que la inulina absorba la humedad y congelar si es necesario.

15



CULINARY® JOURNEY

Índice

COCINA IBÉRICA

Canarias **185**
Mojo Picón
Mojo Verde

COCINA CATALANA Y PROVENZAL

Catalanas **185**
Pulpa de Ñora

COCINA FRANCESA

Francesas **186**
Fondo de Pollo
Fondo Vegetal
Fondo de Buey
Fondo de Cebolla

COCINA ITALIANA

Italianas **187**
Tomate Concentrado

COCINA AMERICANA Y SUDAMERICANA

Americanas **187**
BBQ - Salsa Barbacoa

Argentinas **187**
Chimichurri

COCINA JAPONESA

Japonesas **188**
Salsa Tonkatsu
Salsa de Soja
Salsa Ponzu
Ajo negro

COCINA INDIA

Indias **189**
Chutney de Mango
Chutney de Zanahoria

COCINA DEL MUNDO ÁRABE

Libanesas **189**
Tahina (Sésamo tostado)

Cocina ibérica

La cocina ibérica tiene un gran patrimonio culinario y sigue las estaciones del año y de la geografía. Encontramos cocinas de todo tipo: cocina rural, cocina de montaña y una importante cocina marinera. Algunas zonas tienen muy marcadas las diferencias culinarias, con una historia y personalidad propias, como la portuguesa, la gallega y la vasca, pero aún así hay un denominador común en la manera de hacer y de cocinar en toda la península. Se hacen salsas que sirven tanto para condimentar como para cocinar o freír, destaca el uso notable de la manteca de cerdo y el ajo acompaña muchas veces las comidas. Los pimentones son las especias por antonomasia, seguidas por el azafrán. El comino y la canela se utilizan principalmente para los postres y como hierbas aromáticas destacan el laurel, el romero y el tomillo. El sofrito de cebolla y tomate, muchas veces acompañado de pimiento, está presente en la mayoría de los guisados, con variaciones por todo el territorio. También los embutidos de cerdo, los potajes de legumbres y las tapas destacan en toda la zona.

Hay que remarcar de la gastronomía ibérica el hecho de que es una tradición de carácter colectivo. Cada comida se convierte en un evento social, se hacen en grupo en familia o con amigos: invitar a alguien a casa significa invitarlo a comer.

CANARIAS



MOJO PICÓN

1,1 kg
37475

6 u

La salsa canaria más famosa, se come fría y acompaña el plato más típico de esta zona, las "papas arrugás", que se comen mojándolas en el mojo picón rojo.

Ingredientes principales: ajo, pimentón, comino y especias.



MOJO VERDE

1,075 kg
37476

6 u

Salsa fría canaria, de tradición antigua, originaria de los primeros pobladores, los guanchos. Acompaña platos de pescado, sirviendo tanto para marinarlos como para cocinarlos dentro de la salsa o para acompañarlos a la plancha o fritos.

Ingredientes principales: ajo, cilantro, comino y perejil.

Cocina catalana y provenzal

Uno de los manuscritos culinarios más antiguos de Europa es de cocina catalana: El Libre de Sent Soví, del siglo XIV y autor anónimo, que contiene más de doscientas recetas. Otro es El Libre de Coch de Robert Nola, del siglo XV, que durante más de 100 años fue un libro de referencia. Aunque los separa más de un siglo, ambos describen una cocina refinada y sofisticada y muy parecida, tanto por los ingredientes como por la forma de condimentar y las elaboraciones. Eso demuestra que era una cocina muy arraigada, que se hacía mucho antes de que fuese escrita y que perduró durante mucho tiempo.

Este legado medieval aún se refleja hoy en día en la cocina catalana y provenzal. Esta cocina, que se extiende por las tierras valencianas, las Islas Baleares, Cataluña y la Provenza francesa, se caracteriza por una gran variedad de ingredientes, gracias a la diversidad de climas: alta montaña, costa marítima, tierra de secano y de regadío… Una cocina mediterránea que se ha ido enriqueciendo a lo largo de los años con el contacto con otras culturas.



PULPA DE ÑORA

650 g
39185

6 u

La ñora, un tipo de pimiento proveniente del continente americano, de color granate y forma redondeada y arrugada, se utiliza seca y no pica. Añadiendo una cucharada, enriquece las sopas, la salsa de tomate, los sofritos y mejora el gusto a los platos.

Ingredientes: ñora.

Cocina Francesa

Francia es un país con una larga tradición culinaria y muy influyente en el mundo. Desde la Revolución Francesa ha estado a la cabeza de muchos hechos históricos y uno de ellos es la cocina. La aparición de la gastronomía como hecho cultural, los restaurantes tal y como los entendemos hoy en día, los gastrónomos y el periodismo gastronómico nacen en este país.

En Francia encontramos dos grandes cocinas. La primera es una cocina tradicional, muy compleja y variada con diferencias notables a lo largo de su geografía y con una historia diferente. La otra es de procedencia aristocrática y medieval. La cocina de la corte de Versalles del siglo XVI, marcó la pauta de las otras cocinas reales y ha influido mucho en el mundo culinario occidental: los banquetes, colaciones y ambigús, la decoración del espacio, el poner la mesa, el ritmo de salida de los platos, la música y otras distracciones, eran tan importantes como los platos cocinados. Pero las desigualdades entre el pueblo y la corte desencadenó la Revolución Francesa y desaparece esta cocina cortesana. Los antiguos cocineros de la nobleza tuvieron tres opciones: exiliarse, cocinar para los burgueses o abrir un local. Es así como nacen en Paris los primeros restaurantes. Esta cocina de alta restauración clasificó los fondos culinarios y las salsas: se clasificaron y estipularon más de 300. Tal es la influencia de la cocina francesa en el mundo que muchos platos han pasado a formar parte de los recetarios europeos, tanto de hostelería como en las casas particulares.

FONDO DE POLLO

1,4 kg
48500

4 u

Caldo de pollo, muy rico y hecho expresamente para utilizarse como base de salsas, sopas, arroces y paellas o añadir a los platos de pollo para hacerlos más sabrosos.

Ingredientes principales: pollo.



FONDO VEGETAL

1,4 kg
48502

4 u

Caldo de verduras, muy rico, hecho expresamente para utilizarlo como base para hacer salsas, sopas, arroces y paellas o añadir a los platos para hacerlos más sabrosos.

Ingredientes principales: apio, cebolla, zanahoria y puerro.



FONDO DE BUEY

1,4 kg
48315

4 u

Caldo de carne y huesos de buey, muy rico y hecho expresamente para utilizarlo como base para hacer salsas, sopas y añadir a los platos de buey, como los estofados, para hacerlos más sabrosos.

Ingredientes principales: carne de vacuno.



FONDO DE CEBOLLA

1,5 kg
37253

4 u

Caldo de cebolla, muy rico y hecho expresamente para utilizarlo como base para salsas o sopas de cebolla gratinada así como para añadir a los platos de pescado, carne o verduras para hacerlos más sabrosos.

Ingredientes principales: cebolla.



Los **fondos culinarios** son una base concentrada para cocinar otros platos, indispensables para mejorar y enriquecer otras recetas, siendo así parte del éxito final.

Cocina italiana

Con un legado histórico muy importante detrás de la cocina etrusca y la Antigua Roma, la cocina italiana es cocina mediterránea. Tiene una gran riqueza regional, muy marcada por los productos y también por la forma de hacer: desde la cocina de manteca del Piamonte hasta los embutidos de la Emilia Romaña, pasando por el picante y especiado de Sicilia. En Cerdeña, tierra del pueblo sardo, la cocina es más autóctona y peculiar, alejándose bastante del resto de cocinas italianas.

Especialmente seductora por sus gustos y aromas, la gastronomía italiana tiene un extenso repertorio de verduras y hortalizas, reflejado en la variedad de ensaladas, siempre presentes en la mesa, que forman parte de los antipasti, los entrantes o entremeses con los que empiezan las comidas. También se utilizan mucho las hierbas aromáticas, frecuentemente frescas. Por otro lado, la pasta ocupa un lugar privilegiado, como demuestra la gran cantidad de salsas que ha creado para condimentarla, y divide Italia en dos grandes zonas, la del norte, donde utilizan más la pasta fresca y la mantequilla, y la del sur, a quienes les gusta la pasta seca. La pizza, el risotto y los helados son también símbolo de la cocina italiana.

TOMATE CONCENTRADO

1,5 kg
37732
4 u

El tomate concentrado está crudo y sirve para cocinar y añadir a cualquier guisado. Procedente del continente americano, en los inicios se utilizaba como planta ornamental y tomó fama de afrodisiaco, tardando algunos siglos en incorporarse como ingrediente a la cocina.

Ingredientes principales: tomate maduro.





Cocina Americana | Sudamericana

AMERICANAS

BBQ SALSA BARBACOA

1,2 kg
37669
6 u

La idearon los primeros colonos americanos en el siglo XVII, una salsa inseparable de las carnes hechas a la barbacoa en los Estados Unidos e ideal para marinar las carnes antes de cocinarlas.

Ingredientes principales: tomate, vinagre, azúcar moreno, miel y especias.



ARGENTINAS

CHIMICHURRI

1,3 kg
37169
4 u

Una salsa picante, inseparable de las carnes a la brasa argentinas, a las que transmite untuosidad y con las que combina muy bien. Originariamente a base de hierbas, ajís y sal mezclado con aceite, se le añadió el vinagre cuando los colonizadores introdujeron el vino.

Ingredientes principales: aceite de oliva virgen, especias y vinagre de vino negro.



Cocina japonesa

Refinada, precisa y frugal, la cocina japonesa está basada en el sabor intrínseco de los ingredientes, sutilmente combinados y de temporada. La presentación: colores, espacios, distribución… tiene mucho valor, tanto como los sabores. En una misma comida, se deleitan con la alternancia de texturas y formas, diversas técnicas de cocción y variedad de gustos.

La manera de condimentar en Japón es muy diferente al resto del continente asiático. La mayoría de salsas provienen de la mezcla y combinación de unos pocos ingredientes básicos: la soja (o shoyu), llegada de China junto con el budismo y los palillos; el caldo dashi, hecho con agua, alga kombu y copos de atún seco; la pasta de miso, extraída de habas de soja fermentadas; el mirin, un vinagre de arroz; el sake, menos común; el azúcar y la sal.

Además de la importancia y la riqueza gustosa de las salsas, las algas, el umami, el gomasio y el shichimi togarasi son gustos muy comunes. Igualmente, el arroz es un básico en la cultura japonesa, hervido, en harinas, pastas, fermentado en vino y vinagres... Por último, hay que remarcar la influencia de los jesuitas portugueses llegados en el siglo XVI, los cuales introdujeron el consumo de carnes y las tempuras.

SALSA TONKATSU

1,18 kg
42992
6 u

De sabor afruitat i dolç i textura una mica espessa, aquesta salsa és molt valorada al Japó. Originàriament, acompanya porc arrebossat amb panko, tallat en tires i amb col de guarnició

Ingredients: tomàquet, ceba, poma, pruna i salsa de soja.



SALSA DE SOJA

1,15 kg
37680
6 u

Esta salsa elaborada en el país nipón con soja y trigo, es de origen chino. Sirve para añadir a los platos o servir a la mesa en pequeños boles y mojar ingredientes como las piezas de sushi.

Ingredientes: agua, soja, trigo, sal y alcohol.



SALSA PONZU

1,15 kg
42990
6 u

Gustosa, ligera y refrescante, se utiliza para maridar nabos y aliñar o acompañar verduras, pescados y carnes. También combina bien con tofu.

Ingredientes: mirin, vinagre de arroz, zumo de yuzu y salsa de soja.



AJO NEGRO

200 g
50746
4 u

Es un ajo que ha estado sometido a una caramelización interna, los granos se vuelven negros como el carbón, tienen textura blanda y un sabor ligeramente acidulado y dulce, recuerda al vinagre balsámico con notas de regaliz, de muy fácil digestión.

Ingrediente: ajo negro.



Cocina india

Además de ser una de las más antiguas del mundo, la cocina india es un amalgama de historia, una confluencia de culturas. En gran medida está ligada a las religiones, con muchas normas sobre los alimentos, su preparación y la forma de servirlos. Esta influencia se puede observar en cualquier doctrina; desde el hinduismo, donde la vaca es sagrada, hasta el islam, en la cual el cerdo y el alcohol están prohibidos; pasando entre otros por el cristianismo, el jainismo o el budismo.

El territorio es extenso, y como tal hay infinidad de ingredientes y maneras de cocinar. Si hablamos de salsas, es en el sur donde son más abundantes, mientras que en el norte tienen menos costumbre de hacerlas. La India es el aroma y el gusto de las especias, primero mezcladas y después cocinadas; cada plato, una explosión de sabores, mezcla, diversidad y combinaciones; pero tampoco podríamos concebir una comida india sin los básicos: los panes planos y el arroz, siempre presentes en la mesa.

CHUTNEY DE MANGO

1,5 kg
37177

4 u

Ingredientes principales: mango, vinagre blanco, cebolla y especias.



CHUTNEY DE ZANAHORIA

1,5 kg
37179

4 u

Ingredientes principales: zanahoria, vinagre blanco, cebolla, especias y mango.



Cocina del mundo árabe

Como cualquier otra religión, el Islam ha condicionado en gran medida la alimentación y la gastronomía del mundo árabe: no se come cerdo ni se bebe alcohol, los animales deben ser sacrificados de una forma específica, durante el Ramadán practican el ayuno… La comida se considera un bien de Dios, debe hacerse con moderación y compartirse con los necesitados.

Los árabes fueron grandes introductores de productos procedentes de Asia en la mediterránea, a través de las diferentes rutas de la seda: nuevas especias y nuevos sabores, también el azúcar, que aún siendo conocido por los antiguos griegos, no se añadió al recetario hasta esta época. Propiciaron la mejora de las técnicas agrícolas y se empezaron a conrear berenjenas, espinacas y arroz, así como frutales y cítricos. Con la invasión de las tierras que formarían Al-Ándalus conocieron el aceite de oliva, del reino otomano los postres y la pastelería y del contacto con los europeos el te y productos venidos del nuevo continente. Es una gastronomía basada en las legumbres y los cereales. También la carne y las verduras, así como las especias, tienen un papel muy importante. Todo acompañado de productos lácteos y fruta.

La cocina del mundo árabe es de tradición oral y se ha pasado de madres a hijas a lo largo del tiempo, en el caso de fiestas y banquetes incluso entre amigas y vecinas que colaboran. Una forma de mantener viva la tradición de una generación a la siguiente.

LIBANESAS

TAHINA (SÉSAMO TOSTADO)

1 kg
41487

6 u

Crema de sésamo, condimento clave del hummus, el Babaganush, el puré de berenjenas y los adobos de las carnes para hacer a la brasa en brochetas, así como un ingrediente de muchas salsas.

Ingredientes: sésamo.



Ingredients to reimagine gastronomy

Sosa Ingredients
Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain
T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat