

Proglaçage

La glassa più facile di sempre





Rivoluzionare la glassa e creare un nuovo standard di pasticceria

Davanti a una vetrina di pasticceria, la glassa è il primo richiamo, l'attraente riflesso che affascina e conquista. Ma dietro questa brillantezza si nasconde spesso una realtà complessa: ricette lunghe, ingredienti di origine animale, delicate manovre tecniche e poco spazio per il gusto autentico.

Noi di Sosa Ingredients abbiamo voluto cambiare questa storia. Ci siamo chiesti:

- Perché una glassa dovrebbe essere complicata?
- Perché mascherare il sapore della frutta con latte condensato?
- Come semplificare le ricette delle glasse?

PROGLAÇAGE, UNA MISCELA IN POLVERE 100 % DI ORIGINE VEGETALE

Facile da usare, permette di realizzare glasse a specchio brillanti, stabili e congelabili, rivelando il vero gusto della frutta, del cioccolato o della frutta secca.

Con Proglaçage non offriamo solo un nuovo ingrediente, ma anche:

TEMPO, GRAZIE A PROCESSI SEMPLIFICATI E RIPRODUCIBILI.

FLESSIBILITÀ, CON BASI NEUTRE PERSONALIZZABILI SU RICHIESTA.

UNA VETRINA DALL'ASPETTO PIÙ GOLOSO, DOVE LA BRILLANTEZZA DURA ANCHE DOPO IL CONGELAMENTO E LO SCONGELAMENTO.

Ed è proprio questo approccio moderno, naturale e incentrato sul gusto a rendere **Sosa Ingredients** un pioniere dell'innovazione pasticcera. La nostra profonda competenza tecnica, frutto della ricerca e della collaborazione con gli chef, ci ha permesso di creare un prodotto che ridefinisce gli standard della glassatura moderna.



Proglaçage

Gelificante in polvere 100 % vegetale per glasse brillanti, stabili e facili da preparare.

Prepara in modo semplice: Direttamente la glassa finale, con il gusto desiderato. Oppure una base neutra versatile, da aromatizzare secondo le tue esigenze. Può essere sia colata sia applicata a spruzzo, per una copertura uniforme e brillante.



Vantaggi principali

- 1 100 % origine vegetale (senza gelatina o pectina).
- **2** Ricette semplificate, senza correzione del grado Brix o del pH.
- 3 Funziona con paste di frutta, cioccolato e frutta secca
- **4** Brillantezza di lunga durata in vetrina. Effetto a specchio senza perdita d'acqua.



Formati disponibili

700 g **52737** 3 kg **52744**



Con questo formato è possibile preparare fino a **10 kg di base neutra**



Con questo formato è possibile preparare fino a **42 kg di base neutra**

Proglaçage

DUE POSSIBILI PREPARAZIONI PER LE GLASSATURE COLATE

RICETTA DIRETTA

Ideale per i clienti che necessitano di un solo gusto di glassa. Permette di elaborare la ricetta finale e glassare immediatamente.



- 1 Mescolare il **Proglaçage**, lo zucchero, il glucosio, la purea di frutta, l'acqua e l'acido citrico. Portare a 100°C.
- 2 Lasciare raffreddare tra 35 °C e 40 °C.
- 3 Glassare.



ESEMPI DI RICETTE DI GLASSA ALLA FRUTTA COLATE

RICETTA CON BASE NEUTRA

Ideale per i clienti che devono realizzare diverse glasse di gusti diversi nello stesso giorno o nella stessa settimana. È sufficiente preparare una base neutra, quindi aggiungere il gusto desiderato in base alle esigenze.

Un notevole risparmio di tempo nella pesatura degli ingredienti.



- 1 Mescolare il **Proglaçage**, lo zucchero, il glucosio e l'acqua. Portare a 100 °C.
- Conservare la base neutra in frigorifero.

Al momento della glassatura alla frutta:

- Prendere la quantità necessaria di base neutra, aggiungere purea di frutta e acido citrico.
- Riscladare a 80 °C.
- 5 Lasciare raffreddare tra 35 °C e 40 °C.
- Glassare.

ASSICURATI DI RISCALDARE LA GLASSA A 80 °C PRIMA DI OGNI UTILIZZO.

Le nostre ricette



Scopri le nostre ricette

GLASSE COLATE

Ricetta diretta o da una base neutra. Glassature neutre, alla frutta, alla frutta secca e al cioccolato.

GLASSE A SPRUZZO

Scopri tutte le nostre ricette di glasse a spruzzo in diversi gusti.

Abbiamo trascorso molti mesi a sviluppare queste ricette, assicurandoci che fossero perfettamente adattate alle esigenze dei professionisti:



Tutte le nostre ricette sono congelabili, per facilitare l'organizzazione in laboratorio.



Offrono la giusta fluidità, sia colate che a spruzzo.



Si conservano bene, mantenendo la loro brillantezza e la loro consistenza ideale.





GLASSA NEUTRA

Proglaçage Sosa......70g 6,33% Acqua......435 g 39,37 % Zucchero350 g 31,67% Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g 22,17 % Soluzione acida......5g 0,45% 1105 g

Mescolare tutti gli ingredienti e riscaldare a 100 °C. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

> Soluzione acida: o acido citrico al 50 % e 50 % di acqua, oppure succo di limone.

GLASSE DI FRUTTA*

Glassa al mango

Proglaçage Sosa70 g	6,08%
Acqua335 g	29,11%
Zucchero350 g	30,41%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	21,29%
Purea di mango100 g	13,03%
Soluzione acida1g	1,00%
1101 g	

Glassa al ribes nero

Proglaçage Sosa70 g	6,06%
Acqua335 g	29,00%
Zucchero350 g	30,30%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	21,21%
Purea di ribes nero150 g	12,99%
Soluzione acida5 g	0,43 %
1155g	

Glassa allo yuzu

Proglaçage Sosa70 g	6,51%
Acqua335 g	31,16%
Zucchero350 g	32,56%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	22,79%
Purea di yuzu75 g	6,98%
1075 g	

Glassa all'albicocca

Proglaçage Sosa70 g	6,08%
Acqua335 g	29,08%
Zucchero350 g	30,38%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	21,27%
Purea di albicocca150 g	13,02%
Soluzione acida2g	0,41 %
1152 a	

Glassa al lampone

Proglaçage Sosa70 g	6,08%
Acqua335 g	29,11%
Zucchero350 g	30,41%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	21,29%
Purea di lamponi150 g	13,03%
Soluzione acida1 g	0,09%
1151α	

Glassa al limone

Proglaçage Sosa70 g	6,67%
Acqua335 g	31,90%
Zucchero350 g	33,33%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	23,33%
Purea di limone50 g	4,76%
1050 a	

Preparazione comune Glasse di frutta

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e riscaldare a 100 °C. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

^{*} Tutte le nostre ricette sono state formulate con puree di frutta Adamance.

Glassa alla nocciola

Proglaçage Sosa70 g	5,80%
Acqua435 g	36,04%
Zucchero350 g	29,00%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	20,30%
Pasta di nocciola Sosa100 g	8,29%
Lecitina di soia Sosa5 g	0,41 %
Sale2g	0,17%
1207 g	

Glassa al pistacchio

Proglaçage Sosa70 g	5 20 %
70g/açage 303a70g	3,00 70
Acqua435 g	36,04%
Zucchero350 g	29,00%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	20,30%
Pasta di pistacchio Sosa100 g	8,29%
Lecitina di soia Sosa5g	0,41 %
Sale2g	0,17%
1207 a	

Preparazione comune Glasse di frutta secca

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sulla pasta di frutta secca facendo emulsionare bene. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

GLASSE AL CIOCCOLATO

DIRETTE / COLATE

Glassa al cioccolato bianco

Proglaçage Sosa70 g	5,00%
Acqua485 g	36,64%
Zucchero350 g	25,00%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	17,50%
Cioccolato bianco 33 % Opalys250 g	17,86%
1400 0	

Glassa al cioccolato al latte

Proglaçage Sosa70 g	4,90%
Acqua485 g	32,99%
Zucchero350 g	24,48 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	17,13%
Cioccolato al latte 40 %320 g	19,58%
1470 a	

Glassa al cioccolato Dulcey

Proglaçage Sosa70 g	4,76%
Acqua485 g	32,99%
Zucchero350 g	23,81%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	16,67%
Cioccolato biondo 35 % Dulcey320 g	21,77%
1470 g	

Glassa al cioccolato fondente intenso

Proglaçage Sosa70 g	5,19%
Acqua485 g	35,93%
Zucchero350 g	25,93%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	18,15%
P125 Cœur de Guanaja200 g	14,81%
1350 a	

Glassa al cioccolato fondente

Proglaçage Sosa70 g	5,38%
Acqua485 g	37,31%
Zucchero350 g	26,91%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	18,85%
Cioccolato fondente 70 % Guanaja150 g	11,54%
1300 g	

Preparazione comune Glasse al cioccolato

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sul cioccolato fuso facendo emulsionare bene. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.





Base neutra*

Proglaçage Sosa70 g	7,00%
Acqua335 g	33,50%
Zucchero350 g	35,00%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa245 g	24,50%
1000 g	

Mescolare tutti gli ingredienti riscaldare tra i 95 e i 100°C. Può essere utilizzato, conservato in frigorifero o congelato. Questa base neutra è l'alternativa ideale alle opzioni pronte all'uso.

Consente di personalizzare il gusto della glassa aggiungendo l'ingrediente desiderato. Ideale per chi desidera preparare una base neutra all'inizio della settimana e creare diversi gusti nel corso dei giorni, ottimizzando tempo e flessibilità.

Questa base neutra può essere conservata in frigorifero per 4-5 giorni. Può anche essere congelata, con una durata massima consigliata di due mesi.

GLASSA NEUTRA

DA UNA BASE NEUTRA / COLATA

Mescolare tutti gli ingredienti e riscaldare a 85 °C. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

GLASSE DI FRUTTA*

Glassa al mango

*Base neutra1000 g	86,88%
Purea di mango150 g	13,03%
Soluzione acida1 g	0,09%
1151 g	

Glassa all'albicocca

*Base neutra1000 g	86,81%
Purea di albicocca150 g	13,02%
Soluzione acida2g	0,17%
1152g	

Glassa al ribes nero

*Base neutra 1000 g	86,58%
Purea di ribes nero150 g	12,99%
Soluzione acida5 g	0,43%
1155 a	

Glassa al lampone

*Base neutra 1000 g	86,88%
Purea di lamponi150 g	13,03%
Soluzione acida1 g	0,09%
1151 g	



Glassa allo yuzu

*Base neutra1000 g	93,02%
Purea di yuzu75 g	6,98%
1075 q	

Soluzione acida: o acido citrico al 50 % e 50 % di acqua, oppure succo di limone.

Preparazione comune Glasse di frutta

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e, quando risulteranno omogenei, riscaldare a 85 °C. Raffreddare a 40 °C e utilizzare.

GLASSE DI FRUTTA SECCA

DA UNA BASE NEUTRA / COLATE

Glassa alla nocciola

*Base neutra 1000 g	82,85%
Pasta di nocciola Sosa100 g	8,29%
Acqua100 g	8,29%
Lecitina di soia Sosa5g	0,41 %
Sale2g	0,17%
1207 a	

Glassa al pistacchio

*Base neutra 1000 g	82.85%
Pasta di pistacchio Sosa100 g	
Acqua100 g	
	0,41 %
Sale2g	0,17%
1207 g	

Preparazione comune Glasse di frutta secca

Miscelare l'acqua con la base neutra e riscaldare a 85 °C. Aggiungere l'impasto, l'emulsionante e il sale ed emulsionare. Raffreddare a 40 °C e utilizzare.

GLASSE AL CIOCCOLATO

DA UNA BASE NEUTRA / COLATE

Glassa al cioccolato bianco

*Base neutra 1000 g	71,43%
Cioccolato bianco 33 % Opalys250 g	17,86%
Acqua150 g	10,71%
1400 g	

Glassa al cioccolato al latte

*Base neutra1000 g	69,93%
Cioccolato al latte 40 %280 g	19,58%
Acqua150 g	10,49%
1430 a	

Glassa al cioccolato Dulcey

*Base neutra 1000 g	68,03%
Cioccolato biondo 35 % Dulcey320 g	21,77%
Acqua150 g	10,20%
1470 q	

Glassa al cioccolato fondente intenso

*Base neutra 1000 g	74,07%
P125 Cœur de Guanaja200 g	14,81%
Acqua150 g	11,11%
1350 g	

Glassa al cioccolato fondente

*Base neutra 1000 g	76,92%
Cioccolato fondente 70 % Guanaja150 g	11,54%
Acqua150 g	11,54%
1300 g	

Temperatura d'uso: Il pezzo da glassare deve essere congelato a -18 °C per garantire una buona aderenza e un indurimento rapido.

Preparazione comune Glasse al cioccolato

Miscelare l'acqua con la base neutra e riscaldare a 85 °C. Sciogliere il cioccolato ed emulsionarlo. Raffreddare a 40 °C e utilizzare.

^{*} Tutte le nostre ricette sono state formulate con puree di frutta Adamance.

SdL

Glasse a spruzzo



GLASSA NEUTRA DIRETTA / A SPRUZZO

 Proglaçage Sosa
 70 g
 6,19 %

 Acqua
 450 g
 39,82 %

 Zucchero
 350 g
 30,97 %

 Sciroppo di glucosio 40DE Sosa
 255 g
 22,57 %

 Soluzione acida
 5 g
 0,44 %

 1130 g

Mescolare tutti gli ingredienti e riscaldare a 100 °C. Raffreddare a 80 °C. Utilizzare.

Soluzione acida: o acido citrico al 50 % e 50 % di acqua, oppure succo di limone.

GLASSE DI ERLITTA*

DIRETTE / A SPRUZZO

Glassa al mango

Proglaçage Sosa72g	5,84%
Acqua300 g	24,34%
Zucchero300 g	24,34%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa370 g	30,02%
Purea di mango185 g	15,01%
Soluzione acida5,50 g	0,45%
1232,50 g	

Glassa al ribes nero

Proglaçage Sosa72 g	5,84%
Acqua300 g	24,34%
Zucchero300 g	24,34%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa370 g	30,02%
Purea di ribes nero185 g	15,01%
Soluzione acida5,50 g	0,45%
1232.50 a	

Glassa al lampone

Proglaçage Sosa74g	5,99%
Acqua300 g	24,30%
Zucchero300 g	24,30%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa370 g	29,97%
Purea di lamponi185 g	14,99%
Soluzione acida5,50 g	0,45%
1234,50 g	

Glassa al limone

Proglaçage Sosa72 g	5,84%
Acqua300 g	24,34%
Zucchero300 g	24,34%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa370 g	30,02%
Purea di limone185 g	15,01%
Soluzione acida5,50 g	0,45%
1232.50 a	

Preparazione comune Glasse di frutta

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e riscaldare a 100 °C. Raffreddare a 80 °C e spruzzare.

^{*} Tutte le nostre ricette sono state formulate con puree di frutta Adamance.

Glassa alla nocciola

Proglaçage Sosa50 g	3,77%
Acqua450 g	33,91%
Zucchero350 g	26,38%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa370 g	27,88%
Pasta di nocciola Sosa100 g	7,54%
Lecitina di soia Sosa5g	0,38%
Sale2g	0,15%
1327g	

Glassa al pistacchio

Proglaçage Sosa50 g	3,77%
Acqua450 g	33,91%
Zucchero350 g	26,38%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa370 g	27,28%
Pasta di pistacchio Sosa100 g	7,54%
Lecitina di soia Sosa5g	0,38%
Sale2g	0,15%
1327 q	

Preparazione comune Glasse di frutta secca

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sulla pasta, la lecitina e il sale, facendo emulsionare bene. Raffreddare a 80 °C e spruzzare.

GLASSE AL CIOCCOLATO

DIRETTE / A SPRUZZO

Glassa al cioccolato bianco

Proglaçage Sosa	50 g	3,81%
Acqua	487 g	37,06%
Zucchero	377 g	28,69%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	250 g	19,03%
Cioccolato bianco 33 % Opalys	150 g	11,42%
	1314g	

Glassa al cioccolato al latte

Proglaçage Sosa70 g	3,81%
Acqua485 g	37,06%
Zucchero377 g	28,69%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa250 g	19,03%
Cioccolato al latte 40 %150 g	11,42%
1332 g	

Glassa al cioccolato Dulcey

Proglaçage Sosa	3,81%
Acqua487 g	37,06%
Zucchero377 g	28,69%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa250 g	19,03%
Cioccolato biondo 35 % Dulcey150 g	11,42%
1314a	

Glassa al cioccolato fondente

Proglaçage Sosa50 g	3,81%
Acqua487 g	37,06%
Zucchero377 g	28,69%
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa250 g	19,03%
Cioccolato fondente 70 % Guanaja150 g	11,42%
1314a	

Preparazione comune Glasse al cioccolato

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sul cioccolato facendo emulsionare bene. Raffreddare a 80 °C e spruzzare.



Consigli tecnici

per una glassatura perfetta con Proglaçage

Se la glassa viene preparata in anticipo o deve essere riutilizzata, riscaldare sempre a 80 °C prima di ogni utilizzo per riattivare il processo di gelificazione.



Colata

Lasciare raffreddare a 35-40 °C prima di glassare.



A spruzzo

Spruzzare direttamente a 80 °C.

Conservazione

Conservare correttamente in frigorifero per un massimo di 5 giorni.
Può essere inoltre congelata fino a 2 mesi.



Temperatura d'uso

Il pezzo da glassare deve essere congelato a -18 °C per garantire una buona aderenza e un indurimento rapido.

Applicazione a spruzzo

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare un ugello da 3 mm.

Aggiungiamo acido citrico o una soluzione acida (acido citrico al 50 % e acqua, oppure succo di limone) ad alcune ricette di frutta per preservare un colore brillante e prevenire l'ossidazione.





Ingredients to reimagine gastronomy