Sosa

Ingredients to reimagine gastronomy

Proglaçage

La glassa più facile di sempre

v1126

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 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

1 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

2 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.
2. Conservare la base neutra in frigorifero.

Al momento della glassatura alla frutta:

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

QUESTE GLASSE POSSONO ESSERE CONSERVATE E RIUTILIZZATE.
SI CONSIGLIA UN MASSIMO DI 3-5 GIORNI IN FRIGORIFERO.
SE NON VIENE UTILIZZATA, QUESTA GLASSA PUÒ ESSERE CONGELATA PER UN MASSIMO DI DUE MESI.
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.

Glasse colate

RICETTE DIRETTE

GLASSA NEUTRA — DIRETTA / COLATA

Proglaçage Sosa	70 g	6,33 %
Acqua	435 g	39,37 %
Zucchero	350 g	31,67 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	22,17 %
Soluzione acida	5 g	0,45 %
	1105 g	

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

TIPS

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

GLASSE DI FRUTTA* — DIRETTE / COLATE

Glassa al mango

Proglaçage Sosa	70 g	6,08 %
Acqua	335 g	29,11 %
Zucchero	350 g	30,41 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	21,29 %
Purea di mango	100 g	13,03 %
Soluzione acida	1 g	1,00 %
	1101 g	

Glassa all'albicocca

Proglaçage Sosa	70 g	6,08 %
Acqua	335 g	29,08 %
Zucchero	350 g	30,38 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	21,27 %
Purea di albicocca	150 g	13,02 %
Soluzione acida	2 g	0,41 %
	1152 g	

Glassa al ribes nero

Proglaçage Sosa	70 g	6,06 %
Acqua	335 g	29,00 %
Zucchero	350 g	30,30 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	21,21 %
Purea di ribes nero	150 g	12,99 %
Soluzione acida	5 g	0,43 %
	1155 g	

Glassa al lampone

Proglaçage Sosa	70 g	6,08 %
Acqua	335 g	29,11 %
Zucchero	350 g	30,41 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	21,29 %
Purea di lamponi	150 g	13,03 %
Soluzione acida	1 g	0,09 %
	1151 g	

Glassa allo yuzu

Proglaçage Sosa	70 g	6,51 %
Acqua	335 g	31,16 %
Zucchero	350 g	32,56 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	22,79 %
Purea di yuzu	75 g	6,98 %
	1075 g	

Glassa al limone

Proglaçage Sosa	70 g	6,67 %
Acqua	335 g	31,90 %
Zucchero	350 g	33,33 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	23,33 %
Purea di limone	50 g	4,76 %
	1050 g	

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.***

GLASSE DI FRUTTA SECCA — DIRETTE / COLATE

Glassa alla nocciola

Proglaçage Sosa	70 g	5,80 %
Acqua	435 g	36,04 %
Zucchero	350 g	29,00 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	20,30 %
Pasta di nocciola Sosa	100 g	8,29 %
Lecitina di soia Sosa	5 g	0,41 %
Sale	2 g	0,17 %
	1207 g	

Glassa al pistacchio

Proglaçage Sosa	70 g	5,80 %
Acqua	435 g	36,04 %
Zucchero	350 g	29,00 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	20,30 %
Pasta di pistacchio Sosa	100 g	8,29 %
Lecitina di soia Sosa	5 g	0,41 %
Sale	2 g	0,17 %
	1207 g	

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 Sosa	70 g	5,00 %
Acqua	485 g	36,64 %
Zucchero	350 g	25,00 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	17,50 %
Cioccolato bianco 33 % Opalys	250 g	17,86 %
	1400 g	

Glassa al cioccolato al latte

Proglaçage Sosa	70 g	4,90 %
Acqua	485 g	32,99 %
Zucchero	350 g	24,48 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	17,13 %
Cioccolato al latte 40 %	320 g	19,58 %
	1470 g	

Glassa al cioccolato Dulcey

Proglaçage Sosa	70 g	4,76 %
Acqua	485 g	32,99 %
Zucchero	350 g	23,81 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	16,67 %
Cioccolato biondo 35 % Dulcey	320 g	21,77 %
	1470 g	

Glassa al cioccolato fondente intenso

Proglaçage Sosa	70 g	5,19 %
Acqua	485 g	35,93 %
Zucchero	350 g	25,93 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	18,15 %
P125 Cœur de Guanaja	200 g	14,81 %
	1350 g	

Glassa al cioccolato fondente

Proglaçage Sosa	70 g	5,38 %
Acqua	485 g	37,31 %
Zucchero	350 g	26,91 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	18,85 %
Cioccolato fondente 70 % Guanaja	150 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.

Glasse colate

RICETTE DA UNA BASE NEUTRA

Base neutra concentrata*

Proglaçage Sosa	70 g	7,00 %
Acqua	335 g	33,50 %
Zucchero	350 g	35,00 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 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 concentrata 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.

TIPS

Questa base neutra concentrata 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

***Base neutra concentrata**	1000 g	90,50 %
Acqua	100 g	9,05 %
Soluzione acida	5 g	5,00 %
	1105 g	

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

GLASSE DI FRUTTA* — DA UNA BASE NEUTRA / COLATE

Glassa al mango

***Base neutra concentrata**	1000 g	86,88 %
Purea di mango	150 g	13,03 %
Soluzione acida	1 g	0,09 %
	1151 g	

Glassa all'albicocca

***Base neutra concentrata**	1000 g	86,81 %
Purea di albicocca	150 g	13,02 %
Soluzione acida	2 g	0,17 %
	1152 g	

Glassa al ribes nero

***Base neutra concentrata**	1000 g	86,58 %
Purea di ribes nero	150 g	12,99 %
Soluzione acida	5 g	0,43 %
	1155 g	

Glassa al lampone

***Base neutra concentrata**	1000 g	86,88 %
Purea di lamponi	150 g	13,03 %
Soluzione acida	1 g	0,09 %
	1151 g	

Glassa allo yuzu

***Base neutra concentrata**	1000 g	93,02 %
Purea di yuzu	75 g	6,98 %
	1075 g	

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

TIPS

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.

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

GLASSE DI FRUTTA SECCA DA UNA BASE NEUTRA / COLATE

Glassa alla nocciola

***Base neutra concentrata**	1000 g	82,85 %
Pasta di nocciola Sosa	100 g	8,29 %
Acqua	100 g	8,29 %
Lecitina di soia Sosa	5 g	0,41 %
Sale	2 g	0,17 %
	1207 g	

Glassa al pistacchio

***Base neutra concentrata**	1000 g	82,85 %
Pasta di pistacchio Sosa	100 g	8,29 %
Acqua	100 g	8,29 %
Lecitina di soia Sosa	5 g	0,41 %
Sale	2 g	0,17 %
	1207 g	

Preparazione comune Glasse di frutta secca

Miscelare l'acqua con la base neutra concentrata 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 concentrata**	1000 g	71,43 %
Cioccolato bianco 33 % Opalys	250 g	17,86 %
Acqua	150 g	10,71 %
	1400 g	

Glassa al cioccolato al latte

***Base neutra concentrata**	1000 g	69,93 %
Cioccolato al latte 40 %	280 g	19,58 %
Acqua	150 g	10,49 %
	1430 g	

Glassa al cioccolato Dulcey

***Base neutra concentrata**	1000 g	68,03 %
Cioccolato biondo 35 % Dulcey	320 g	21,77 %
Acqua	150 g	10,20 %
	1470 g	

Glassa al cioccolato fondente intenso

***Base neutra concentrata**	1000 g	74,07 %
P125 Cœur de Guanaja	200 g	14,81 %
Acqua	150 g	11,11 %
	1350 g	

Glassa al cioccolato fondente

***Base neutra concentrata**	1000 g	76,92 %
Cioccolato fondente 70 % Guanaja	150 g	11,54 %
Acqua	150 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.

TIPS

Preparazione comune Glasse al cioccolato

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

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.

TIPS

GLASSE DI FRUTTA* — DIRETTE / A SPRUZZO

Glassa al mango

Proglaçage Sosa	72 g	5,84 %
Acqua	300 g	24,34 %
Zucchero	300 g	24,34 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	370 g	30,02 %
Purea di mango	185 g	15,01 %
Soluzione acida	5,50 g	0,45 %
	1232,50 g	

Glassa al ribes nero

Proglaçage Sosa	72 g	5,84 %
Acqua	300 g	24,34 %
Zucchero	300 g	24,34 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	370 g	30,02 %
Purea di ribes nero	185 g	15,01 %
Soluzione acida	5,50 g	0,45 %
	1232,50 g	

Glassa al lampone

Proglaçage Sosa	74 g	5,99 %
Acqua	300 g	24,30 %
Zucchero	300 g	24,30 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	370 g	29,97 %
Purea di lamponi	185 g	14,99 %
Soluzione acida	5,50 g	0,45 %
	1234,50 g	

Glassa al limone

Proglaçage Sosa	72 g	5,84 %
Acqua	300 g	24,34 %
Zucchero	300 g	24,34 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	370 g	30,02 %
Purea di limone	185 g	15,01 %
Soluzione acida	5,50 g	0,45 %
	1232,50 g	

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.*

GLASSE DI FRUTTA SECCA — DIRETTE / A SPRUZZO

Glassa alla nocciola

Proglaçage Sosa	50 g	3,77 %
Acqua	450 g	33,91 %
Zucchero	350 g	26,38 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	370 g	27,88 %
Pasta di nocciola Sosa	100 g	7,54 %
Lecitina di soia Sosa	5 g	0,38 %
Sale	2 g	0,15 %
	1327 g	

Glassa al pistacchio

Proglaçage Sosa	50 g	3,77 %
Acqua	450 g	33,91 %
Zucchero	350 g	26,38 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	370 g	27,28 %
Pasta di pistacchio Sosa	100 g	7,54 %
Lecitina di soia Sosa	5 g	0,38 %
Sale	2 g	0,15 %
	1327 g	

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 %
	1314 g	

Glassa al cioccolato al latte

Proglaçage Sosa	70 g	3,81 %
Acqua	485 g	37,06 %
Zucchero	377 g	28,69 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	250 g	19,03 %
Cioccolato al latte 40 %	150 g	11,42 %
	1332 g	

Glassa al cioccolato Dulcey

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 biondo 35 % Dulcey	150 g	11,42 %
	1314 g	

Glassa al cioccolato fondente

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 fondente 70 % Guanaja	150 g	11,42 %
	1314 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 facendo emulsionare bene. Raffreddare a 80 °C e spruzzare.

SOLUZIONE
ALLA CRISTALLIZZAZIONE IN VETRINA A -18 °C

Proglaçage è stato progettato per garantire una lucentezza eccezionale e una stabilità ottimale dopo i processi di congelamento e scongelamento.

COSA SUCCEDE IN CASO DI ESPOSIZIONE PROLUNGATA IN VETRINA A TEMPERATURE NEGATIVE (-18 °C)?

La glassa può sviluppare piccole macchie bianche. Queste macchie sono il risultato della cristallizzazione degli zuccheri tradizionali a temperature molto basse. Affinché i prodotti glassati possano essere conservati in vetrina a temperatura negativa senza perdere la loro lucentezza né diventare bianchi, è necessario modificare la formulazione per aumentare il potere anticongelante della miscela.

LA SOLUZIONE TECNICA

La chiave per risolvere questo problema consiste nel **sostituire lo zucchero comune (saccarosio) con il destrosio**. Il destrosio possiede un potere anticongelante significativamente superiore che impedisce la formazione di cristalli visibili e mantiene la flessibilità e la trasparenza della glassa a -18 °C.

Base neutra concentrata anticongelante
(speciale per vetrine a -18 °C)

Proglaçage Sosa	70 g	6,36 %
Acqua	435 g	39,55 %
Destrosio Sosa	350 g	31,82 %
Sciroppo di glucosio 40DE Sosa	245 g	22,27 %
	1100 g	

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

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.

Temperatura d'uso

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

Colata

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

Applicazione a spruzzo

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

A spruzzo

Spruzzare direttamente a 80 °C.

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.

Conservazione

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

Ingredients to
reimagine gastronomy