



SÉLECTION



2024

1.1

52383



Sosa Ingredients est l'un des **leaders mondiaux** dans **la fabrication et la distribution d'ingrédients haut de gamme pour la cuisine et la pâtisserie.**

Son objectif: **accompagner les professionnels vers la gastronomie de demain avec une palette d'ingrédients naturels et responsables.**

Fondée en 1967 en Catalogne, la maison Sosa Ingredients propose aujourd'hui **une large gamme de produits destinée à répondre aux envies et aux besoins des chefs dans plus de 80 pays à travers le monde:** fruits lyophilisés, fruits confits, en poudre ou en pâte, fruits secs entièrement sélectionnés et préparés de la collecte au conditionnement, texturants, colorants, arômes ou encore sucres techniques. Les ingrédients Sosa Ingredients sont toujours fabriqués et préparés en Catalogne proche de Barcelone, ainsi qu'à Granadella en Catalogne pour les fruits secs.

La marque est soucieuse de toujours s'améliorer et innover, grâce à son savoir-faire technologique, **pour une gastronomie plus responsable et accompagner les plus grands chefs du globe.**

Les produits Sosa Ingredients sont développés selon les quatre piliers de la gastronomie moderne: **plus de texture, plus de goût, moins de gras et moins de sucre.**

Avec Sosa Ingredients, **tous vos rêves sucrés ou salés sont maintenant possibles.**



SOMMAIRE

SÉLECTION TRANSPARENCE 4

Nos engagements4-5

ASSORTIMENT PAR PROFESSION 6

FRUITS SECS 8

Fruits secs bruts 8
Fruits secs caramélisés..... 9
Fruits secs cantonnais10
Fruits secs en pâte11

CONFITS 14

Confitures concentrées 14
Fruits & sauces 14
Fruits confits..... 15
Fleurs cristallisées..... 16

FRUITS MOELLEUX ET SÉCHÉS 16

Fruits moelleux et séchés 16

PÂTES CONCENTRÉES 17

Pâtes concentrées..... 17

LYOPHILISÉS ET CRISPIES 18

Lyophilisés18
Crispies20
Crispies wet proof..... 21

EXTRAITS EN POUDRE 22

Taste colour, extraits en poudre..... 22
Taste colour, des idées d'applications26-27

SAVEURS ET ESSENCES 28

Arômes..... 28

DEEP FRY TEXTURES 30

Air Bag30
Tempuras30
Riz Air Bag.....30

FIBRES 31

Fibres31

TEXTURANTS 32

Émulsifiants..... 32
Aérants.....33
Agents levants et effervescents33
Protéines soufflées.....34
Agents épaississants35-36
Stabilisants pour glace 37-38
Agents de charge.....40
Acidulants, antioxydants et régulateurs d'acidité40
Agents de séchage.....41
Graisses techniques.....41
Gélifiants.....42-43-44
Gélifiants - sphérification45
Gélifiants d'origine animale46




SUCRES 47

Peta Crispies 47
Sucreries crispies 47
Sucres techniques48-49-50
Sucres d'origine 51








INDISPENSABLES 54

Les indispensables en recette.....56-69
Notre sélection pour une pâtisserie végétale..... 70-71

LÉGENDE

Conditionnement :  Bouteille  Pot fin  Seau/Gros pot  Petit pot  Sachet/Sachet sous vide  Carton

Termes techniques: **DE:** Proportion en sucres simples **PS:** Pouvoir sucrant **°B:** Degré Brix, pourcentage matières sèches solubles
PA: Pouvoir anti-congélation

 Kasher  Sélection Transparence *  Extrait ou arôme naturel
 Sans colorants  Colorant d'origine naturelle  Sans conservateurs  PasticcERIA VEGAN

*préparés avec des matières premières 100% d'origine naturelle, sans arôme artificiel, sans colorant ni conservateur synthétique, sans OGM et sans huile de palme.

SÉLECTION TRANSPARENCE



Chez Sosa Ingredients, nous sommes vecteurs de l'innovation dans la gastronomie, par nos produits et nos techniques certes mais aussi et surtout par nos valeurs. C'est pourquoi nous sommes convaincus que le futur s'écrit au travers de nos actions présentes.

C'est dans cette dynamique que nous souhaitons œuvrer pour **une gastronomie plus responsable et naturelle**. Nous avons ainsi pris soin de sélectionner des produits avec des **élaborés avec des matières premières 100% d'origine naturelle**, sans arômes artificiels, sans colorants ni conservateurs synthétiques, sans OGM et sans huile de palme afin de constituer notre **“Sélection Transparence”** que vous pouvez retrouver sur la double page suivante.

Actuellement, plus de la moitié des références de ce catalogue font partie de la “Sélection Transparence”.



Que signifie “Ingrédients d'origine 100 % naturelle” pour nous ?

En accord avec nos convictions et nos valeurs, notre “Sélection Transparence” répond à cinq critères précis. Nous écartons de cette gamme tous les colorants et conservateurs synthétiques qui peuvent avoir des impacts sur notre santé.

Si nous nous soucions des risques pour les consommateurs, nous avons également à cœur de protéger la biodiversité, c'est pourquoi nous avons supprimé de nos produits toute huile de palme.

Nous souhaitons également vous garantir des produits sans OGM afin de préserver l'environnement. Pour aller plus loin dans notre quête de naturalité nous avons choisi de bannir les arômes artificiels, ne vous proposant ainsi que des produits avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

 Sélection soigneuse des ingrédients



Sans colorants



Sans conservateurs



Sans huile de palme



Sans OGM



Sans arômes artificiels

ASSORTIMENT PAR PROFESSION

LES INDISPENSABLES SOSA INGREDIENTS

Ces ingrédients, amenés à répondre à vos besoins essentiels, ont été sélectionnés avec soin par nos équipes pour faciliter votre prise de commande.

VOUS ÊTES RESTAURATEUR ?		
QUE RECHERCHEZ-VOUS ?	NOS INDISPENSABLES	
TEXTURE CROQUANTE CARAMÉLISÉE	41511	Noisettes cantonaises caramélisées 600 g
	39478	Cacahuètes cantonaises caramélisées 600 g
	41457	Pistaches cantonaises caramélisées 600 g
PÂTE DE FRUIT SEC AU GOÛT INTENSE	44132	Pâte pistache 1kg
FRUITS CONFITS À « FROID » PLUS DE GOÛT, MOINS DE SUCRE	43202	Orange en dés 2 kg
	44581	Citron en dés 2 kg
	41532	Copeaux d'orange 1,25 kg
	41531	Copeaux de citron 1,25 kg
FRUIT MOELLEUX IDÉAL POUR DE LA DÉCORATION	38551	Noix de coco en copeaux 200 g
CRISPIES TEXTURE CROQUANTE ET GOÛT FRAIS DES FRUITS EN MORCEAUX	43349	Framboise crispy 2-10 mm 300 g
	39472	Citron vert 2-10 mm 200 g
	49569	Passion crispy 2-10 mm 200 g
WETPROOF RÉSISTANCE À L'HUMIDITÉ, TEXTURE CROQUANTE ET GOÛT FRAIS DU FRUIT EN MORCEAUX	48677	Passion crispy wet proof 400 g
	48664	Framboise crispy wet proof 400 g
POUDRE DE FRUITS LYOPHILISÉE	40459	Framboise lyo poudre 300 g
ÉPAISSISSANT	48652	Gelcrem froid 500 g
	48640	Gelcrem chaud 500 g
ÉMULSIFIANT	48644	Lécithine de soja poudre 400g
	48645	Natur Emul 500g
TEXTURE AÉRÉE	48660	Proespuma froid 700 g
	48688	Albuwhip 500 g
	41459	Prosoufflé 500 g
STABILISANT GLACE	40412	Prosorbet 5 froid/chaud 500 g
GÉLIFICATION VÉGÉTALE SEMI-ÉLASTIQUE AVEC PRISE RAPIDE	48648	Gélifiant végétal 500 g
	40394	Gomme kappa 600 g
GÉLIFICATION VÉGÉTALE	48690	Gomme gellan 500 g
	48667	Pectine Fruit NH 500 g
	48650	Pro-pannacotta 800 g
	48654	Pectine jaune 500 g
	48655	Gélatine de bœuf 750 g

VOUS ÊTES BOULANGER PÂTISSIER ?

QUE RECHERCHEZ-VOUS ?	NOS INDISPENSABLES	
POUDRE DE FRUIT SEC EXTRA FINE	41416	Farine d'amande Belona-Marcona extra fine
TEXTURE CROQUANTE CARAMÉLISÉE	41511	Noisettes cantonaises caramélisées 600 g
	39478	Cacahuètes cantonaises caramélisées 600 g
	41533	Amandes cantonaises caramélisées 600 g
PÂTE DE FRUIT SEC AU GOÛT INTENSE	44132	Pâte pistache 1kg
FRUITS CONFITS À « FROID » PLUS DE GOÛT, MOINS DE SUCRE	43202	Orange en dés 2 kg
	44581	Citron en dés 2 kg
	41532	Copeaux d'orange 1,25 kg
	41531	Copeaux de citron 1,25 kg
CRISPIES TEXTURE CROQUANTE ET GOÛT FRAIS DES FRUITS EN MORCEAUX	43725	Framboise crispy 5-8 mm 200 g
CRISPIES WETPROOF RÉSISTANCE À L'HUMIDITÉ, TEXTURE CROQUANTE ET GOÛT FRAIS DU FRUIT EN MORCEAUX	48677	Passion crispy wet proof 400 g
	48664	Framboise crispy wet proof 400 g
	40369	Mangue crispy wet proof 400 g
POUDRE DE FRUIT LYOPHILISÉE	40458	Poudre fruit passion 700 g
ÉPAISSISSANT	48652	Gelcrem froid 500 g
	48640	Gelcrem chaud 500 g
ÉMULSIFIANT	48644	Lécithine de soja poudre 400 g
	48645	Natur Emul 500g
TEXTURE AÉRÉE	48688 49565	Albuwhip 500 g et 15 kg
STABILISANT GLACE	40412	Prosorbet 5 froid/chaud 500 g
GÉLIFICATION VÉGÉTALE	48675	Pectine nappage X58 500 g
	48690	Gomme gellan 500 g
	48667	Pectine Fruit NH 500 g
	48654	Pectine jaune 500 g
GÉLIFICATION ANIMALE	48655	Gélatine de bœuf 750 g
PRÉVENIR L'OXYDATION	48643	Acide ascorbique 1kg
RÉGULATEUR D'ACIDITÉ	41333	Acide citrique poudre 1kg

LES FRUITS SECS ET GRAINES

La gamme des fruits secs et de graines de Sosa Ingredients a été pensée pour être la plus complète possible. Des fruits secs bruts, aux fruits secs en pâtes en passant par les inédits cantonnais caramélisés, vous trouverez des produits qui donneront du croquant à vos créations! L'origine des produits est méticuleusement choisie pour vous garantir une qualité parfaite et vous offrir un goût intense.

FRUITS SECS BRUTS

Ces fruits secs bruts sont sélectionnés avec soin afin de vous offrir des produits de première qualité et de vous garantir un goût intense.

Processus de fabrication : en plus des fruits secs entiers triés selon le calibre et l'origine, Sosa Ingredients utilise des machines spécifiques afin d'obtenir des fruits secs émondés, émincés, hachés, grillés, en bâtonnets ou en poudre.

Utilisation conseillée : idéal pour réaliser des macarons, génoises, mousses, intérieurs, crèmes ou même des parsemages.



Amandes Largueta naturelles 36/38

36911

1kg



Amandes Belona-Marcona émondées et grillées 36/38

41438

1kg



Amandes Belona-Marcona émondées 14/16

36926

10 kg



Noisettes Negrita avec peau s/12 mm

36943

10 kg



Noix de macadamia crues

41414

1kg



Noix de pécan crues

41433

1kg



Cerneaux de noix crues

41439

1kg



Pistache cru blanchie

44146

1kg



Noisettes croquantes hachées

36953

1kg



Cacahuètes grillées hachées

36950

1kg





Farine de pistaches

44145

 1kg


Farine d'amandes grillées

41442

 1kg


Farine de noisettes torréfiées

37347

 1kg


TPT amande Macaron

46087

 10kg


Farine d'amande Belona-Marcona extra fine

11428

 1kg


41416 10kg



Farine d'amande Commune

41409

 1kg


44599 10kg



Farine d'amande Commune extra fine

41464

 1kg


FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

Traditionnellement caramélisés avec du sucre et du miel, ils offrent une puissante saveur de noix grillées avec une douceur très agréable.

Processus de fabrication: Les noix et graines sont caramélisées avec du sucre et du miel selon un procédé traditionnel de caramélisation à chaleur directe.

Utilisation conseillée: Parfait pour la réalisation de bases de gâteaux, d'inclusions dans les mousses, ainsi que pour la garniture ou simplement comme snack.



Noix de pécan caramélisées

38861

 600g


Sésame caramélisé

39020

 600g


Noisettes caramélisées

38483

 600g


Graines de courge caramélisées

38949

 600g


LES FRUITS SECS ET GRAINES

FRUITS SECS CANTONAIS

Caramélisation unique offrant un produit au goût intense du fruit sec d'origine, moins sucré que des caramélisés classiques, résistant davantage à l'humidité et plus esthétique (brillance laquée, caramélisation homogène).

Processus de fabrication : le fruit sec est imbibé dans un sirop de sucre puis frit dans l'huile d'olive, laissant un fruit sec caramélisé à cœur, résistant à l'humidité et à la brillance laquée.

Utilisation conseillée : parfait pour réaliser des bases de gâteaux, des inclusions en milieux humides ainsi que des décorations ou tout simplement en snacking.



Amandes cantonaises

41533

600 g



41411 10kg



Noisettes cantonaises

41511

600 g



41410 10kg



Pistaches cantonaises

41457

600 g



Cacahuètes cantonaises

39478

600 g



Noix de pécan cantonaises

50061

500 g



43296 36871 10kg



Noix de Macadamia cantonaises

39477

600 g



41467 10kg



Amandes cantonaises en bâtonnets

41456

600 g



Noisettes hachées cantonaises

41451

600 g



Graines de tournesol cantonaises

39480

600 g



Sésame cantonais

41446

600 g



Sésame noir cantonais

41499

600 g



Grains de cacao cantonais

39265

500 g



Le saviez-vous ?

Sosa Ingredients a à cœur de protéger l'environnement et de limiter son impact sur la planète, c'est pourquoi nous avons retiré toute huile de palme de nos fruits secs cantonais.



FRUITS SECS EN PÂTES

Pâtes sans sucres ajoutés*, au goût intense du fruit sec d'origine avec une texture lisse et facile à travailler.

Processus de fabrication: après avoir été finement broyés, les fruits secs sont travaillés pour obtenir une pâte plus agréable à utiliser.

Utilisation conseillée: les pâtes conviendront à l'élaboration d'intérieurs et de fourrages (entremets, ganaches pour macarons), fondants, fourrages de viennoiseries, brioches, pâtisseries, aromatisation de crèmes glacées, sauces salées... Le dosage recommandé est de 2 à 5 %, selon le produit et l'application.

*contient des sucres naturellement présents dans les fruits.



Pâte de noisettes torréfiées

40371

1kg



Pâte d'amandes crues

41222

1kg



Pâte de pistaches

44132

1kg



Pâte de noix de pécan

37548

1kg



Pâte de pignons de pin espagnols grillés

41388

1kg



Pâte de noix

42598

1kg



42039 5kg



Pâte de noix de macadamia

41528

1kg



37545 5kg



Pâte de cacahuètes

41512

1kg



45465 5kg



Pâte de sésame noir

41444

1kg



Pâte de noisettes italiennes torréfiées

41387 37537

1kg



Pâte d'amande grillée

41549

1kg



Pâte d'amande grillée avec peau

40415

1kg



LE FRUIT SEC SELON SOSA INGREDIENTS

L'AMANDE DANS TOUS SES ÉTATS



FRUITS SECS CANTONNAIS CARAMÉLISÉS

Des fruits secs caramélisés offrant un goût intense et moins sucré. Cette technique de caramélisation les rend aussi plus résistants à l'humidité.



FRUITS SECS BRUTS

Des fruits secs de première qualité qui vous garantissent un goût intense!



FARINE DE FRUITS SECS BRUTS

Cette farine d'amandes extra fine, idéale pour les macarons, donnera un goût d'amande intense à vos préparations.



ARÔMES

Un parfum d'amande amère obtenu à partir de matières premières naturelles qui révèlent le meilleur du goût et libèrent des notes aromatiques intenses.

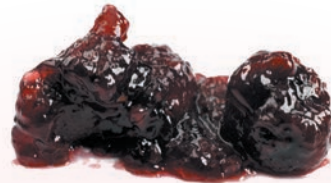


PÂTE

Cette pâte d'amandes crues au goût intense de fruits secs et à la texture lisse sera idéale pour la réalisation d'intérieurs, de fourrages, de fondants ou d'aromatization.

LE FRUIT SELON SOSA INGREDIENTS

LA FRAMBOISE DANS TOUS SES ÉTATS



+ de
goût

FRUIT & SAUCE

Un goût intense de framboise dans un confit onctueux et peu sucré, idéal pour des desserts à l'assiette, garniture de verrines ou bien des fourrages de brioches.

+ de
texture



EXTRAIT EN POUDRE

Parfait pour les préparations où l'ajout d'un liquide est problématique, la poudre de framboise colore et intensifie le goût de vos créations les plus originales.



PETA CRISPIÉS

Ces sucres pétillants enrobés de chocolat sont idéals pour des décors à l'assiette ou pour des inclusions même en milieu humide.



PÂTE CONCENTRÉE

Un goût intense de framboise dans une pâte lisse et facile travailler. Parfait pour apporter du goût et de la couleur à vos recettes.

LYOPHILISÉES ENTIÈRES

Un goût intense de framboise, parfait dans les milieux secs pour conserver le croquant ou pour toutes décorations.



CRISPIÉS

Pépites de framboises lyophilisées croustillantes nature ou enrobées, (wet proof) facilement incorporables à vos préparations!

Wet proof



Classique



AROME DE FRAMBOISE



- de
gras

- de
sucre

CONFITS

Afin de préserver le goût naturel et intense du fruit, nous réalisons nos confisages à froid (45°C) et à basse pression. Ce processus technique nous permet ainsi de vous garantir un fruit confit de qualité, avec la juste quantité de sucre et des caractéristiques organoleptiques proches du fruit frais. Découvrez nos quatre gammes de fruits confits Sosa Ingredients.

CONFITURES CONCENTRÉES

Nos confitures concentrées sauront trouver leur place dans vos recettes grâce à leur délicieux goût de fruit frais intense.

Processus de fabrication: le principe du confisage à froid (45°C) apporte un goût moins confituré qu'un confisage classique et préserve au maximum les caractéristiques organoleptiques du fruit frais.

Utilisation conseillée: parfait pour aromatiser vos mousses, crèmes ou pour parfumer vos intérieurs et fourrages de fondants, viennoiseries ou brioches.



Confiture de citron

43605

1,5 kg



FRUITS & SAUCES

Une délicieuse gamme de morceaux de fruits semi-confits dans leur sirop.

Processus de fabrication: ici aussi la technique du confisage à froid (45°C) nous permet de vous garantir un goût et une texture proche de celle du fruit frais.

Utilisation conseillée: cette gamme est idéale pour vous faire gagner du temps lors de vos préparations, décors à l'assiette, garnitures de verrines ou encore intérieurs et fourrages. Grâce à sa congelabilité il peut-être utilisé dans les glaces.



Zeste d'orange en dés
5x5 mm

37246

1,5 kg



Zeste de citron en dés
5x5 mm

37242

1,5 kg



Fruits rouges
entiers 5x5 mm

11460

1,5 kg



Mandarine peau
5x5 mm

37243

1,5 kg



Pomme en dés
10x10 mm

37244

1,5 kg



Fraises entières
15x15 mm

11436

1,5 kg



Framboises entières
15x15 mm

37237

1,5 kg

FRUITS CONFITS

Pour sublimer vos recettes, nous vous proposons des fruits confits entiers ou en morceaux, avec la juste teneur en sucre pour préserver le goût du fruit frais tout en garantissant une durée de conservation optimale.



Processus de fabrication : le secret pour vous offrir un excellent produit est la technologie Cold Confit : un usage du sucre raisonné (entre 50 et 70°brix) pour une durée de conservation adaptée et un goût de fruit intense.

Utilisation conseillée : parfaits pour être enrobés ou pour réaliser de délicieuses inclusions dans vos viennoiseries, brioches, gâteaux de voyage ou panettone. Ils peuvent aussi être utilisés pour décorer vos bonbons de chocolat, pâtisseries ou tablettes de chocolat.



Orange en dés 8x8 mm

43202

2 kg



Orange en lanières 80x6 mm

43206

2 kg



Orange en rondelles

43204

2 kg



Copeaux d'orange

41532

1,25 kg



Pâte de peau de citron

39622

3,5 kg



Citron en rondelles

44582

2 kg



Copeaux de citron

41531

1,25 kg



Citron en dés confit 7x7 mm

44581

2 kg



Citron en lanières 80x6 mm

44583

2 kg



Gingembre en morceaux
2-5 mm

37387

1,4 kg



FLEURS CRISTALLISÉES

Des pétales et des fleurs sublimés par la cristallisation afin d'ajouter une touche florale à vos créations.

Processus de fabrication : les fleurs sont cristallisées dans du sucre.

Utilisation conseillée : idéales pour les décors (bonbons de chocolat, pâtisseries, tablettes de chocolat), l'enrobage (orangettes) ou les cocktails.



Pétales de rose

41408

300 g



Pétales de violette

41523

500 g



Fleurs de violette 1 mm

41232

500 g

45467 3 kg



Fleurs de rose 1 mm

41541

500 g

45466 3 kg

FRUITS MOELLEUX ET SÉCHÉS

De la figue en passant par l'abricot, le raisin et jusqu'à la noix de coco, notre gamme de confits vous propose un panel des grands classiques de fruits moelleux et séchés de la gastronomie.

Les fruits moelleux comprennent 7 à 20 % d'humidité.

Les fruits secs comprennent entre 0 et 1.5 % d'humidité.

Utilisation conseillée : en inclusion dans les viennoiseries, cakes, cookies et autres biscuits.



Abricots secs

37094

3 kg



Figues sèches

37358

2,5 kg



Raisins blancs secs

37770

2,5 kg



Noix de coco en dés

37223

2,5 kg



Noix de coco en copeaux

38551

200 g






























PÂTES CONCENTRÉES

Pour accompagner la réalisation de vos plus belles pâtisseries, nous vous proposons des pâtes concentrées de qualité, travaillées avec soin. Découvrez des classiques tels que la fraise ou l'orange en passant par les exotiques fruit de la passion ou noix de coco, jusqu'aux audacieuses notes florales et gourmandes de la violette, de la réglisse ou du Dulce de leche.

Processus de fabrication : cette gamme a été élaborée grâce à la technique de réduction progressive à chaud de la masse de fruit. Cela permet ainsi de vous offrir une texture homogène et facile à travailler avec un goût fruité intense.

Utilisation conseillée : parfaite pour travailler vos glaces, crèmes, mousses, nappages. Le dosage recommandé est de 2 à 5 %, selon le produit et l'application.

				
Fraise 41440	Fraise sauvage 39385	Mangue 39392	Fruit de la passion 41526	Orange 39387
 1,5 kg	 1,5 kg	 1,5 kg	 1,5 kg	 1,5 kg
				
				
				
Pomme verte 37435	Yuzu 49577	Noix de coco 37191	Violette 41445	Myrtille 37103
 1,5 KG	 1,5 kg	 1kg	 1,5 kg	 1,5 kg
				
				
				
Dulce de leche 41548	Réglisse 41552	Vanille bourbon 41524	Framboise 11404	Café Arabica 41529
 1,5 KG	 1,5 KG	 1,5 KG	 1,5 KG	 1,2 KG
				
				
				 6 KG

Le saviez-vous ?

Soucieuse à la fois de la composition de ses produits mais aussi de la santé de ses consommateurs, la maison Sosa Ingrédients a choisi de faire de la naturalité de ses produits une préoccupation majeure. C'est dans ce but qu'une gamme de pâtes concentrées de plus petite contenance a été développée permettant ainsi à la fois de limiter le gaspillage mais aussi et surtout de ne plus utiliser de conservateurs dans certains de ses produits.

LYOPHILISÉS ET CRISPIES

LYOPHILISÉS

En accord avec nos ambitions et notre désir de vous permettre de donner vie à tous vos rêves culinaires, nous avons développé des fruits et des fleurs lyophilisés.

Processus de fabrication : la lyophilisation est une technique de transformation du fruit qui consiste à « sublimer » l'eau des ingrédients, c'est à dire à faire passer l'eau de l'ingrédient de l'état solide à l'état vapeur sans passer par l'état liquide afin de pouvoir conserver toutes les propriétés du fruit en question. Lors de la lyophilisation l'augmentation de chaleur est contrôlée. Goûts, nutriments et couleurs sont ainsi préservés et vous offrent de nombreuses possibilités d'utilisation.

Utilisation conseillée : en milieux secs, inclusion dans des tablettes, décors de bonbons de chocolat, décoration de desserts en dernière minute...



Fraises entières

41227

60 g



Fraises sauvages

41534

60 g



Fraises en tranches 5-7 mm

41384

250 g



Framboises entières

48668

75 g



41413 375 g



Mûres entières

41228

80 g



Oranges en tranches

39476

60 g



Mangues dés

41452

100 g



Pommes en tranches

38041

50 g



Morceaux de litchi lyophilisés

41407

400 g





Betteraves en tranches

38140

 30 g



Myrtilles

41415

 50 g



Maïs

48651

 120 g



Moitiés de tomates cerises

38149

 50 g



Pétales d'hibiscus séchés

41473

 100 g



Pétales de rose lyophilisés

49573

 5 g



Pétales de Violette Cornuta

49575

 5 g



Pétales de rose rouges

48659

 5 g



Mélange de fleurs séchées

41400

 50 g



Pétales de rose rouge séchés

46224

 80 g



LYOPHILISÉS ET CRISPIES

CRISPIES

Nous avons choisi de décliner nos fruits lyophilisés en « crispies », des morceaux à utiliser dans des milieux secs pour conserver un côté croquant. Soucieux de répondre à chacun de vos besoins nous avons également développé une gamme de crispies wet proof à utiliser dans des milieux humides. Ces derniers sont enrobés de beurre de cacao afin de leur permettre de conserver toutes leurs propriétés tout en apportant de la texture et de l'originalité à vos préparations.

Processus de fabrication : l'ingrédient est lyophilisé avant d'être réduit en morceaux.

Utilisation conseillée : dans des milieux secs pour donner du croquant à des tablettes ou à des bonbons de chocolat. Quant au crispies wet proof, dans des milieux humides tels que des mousses ou encore des crèmes.



Mangue-fruit de la passion 2-10 mm

40407



Mangue 2-10 mm

40396



Fruit de la passion 2-10 mm

49569



41412 1 kg



Banane 0-10 mm

40397



37591 1,2 kg



Fraise 1-3 mm

49566



Fraise 2-10 mm

48661



Cerise 2-10 mm

40393



45468 1,2 kg



Framboise 2-10 mm

43349



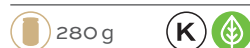
Cassis 2-10 mm

40395



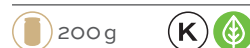
Yocrispy 2-6 mm

41223



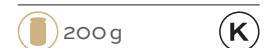
Citron vert 2-10 mm

39472



Ananas 2-10 mm

40391



Abricot 1-4 mm

41536



Framboise 5-8 mm

48012



43725 200 g



Cappuccino crispy 1-4 mm

41509



CRISPIES WET PROOF



Mangue
wet proof

40369

400 g



Fruit de la passion
wet proof

48677

400 g

(K)

43299 37512 2,5kg



Fraise
wet proof

48666

400 g

(K)

43297 36857 2,5kg



Framboise
wet proof

48664

400 g

(K)

43298 2,3kg

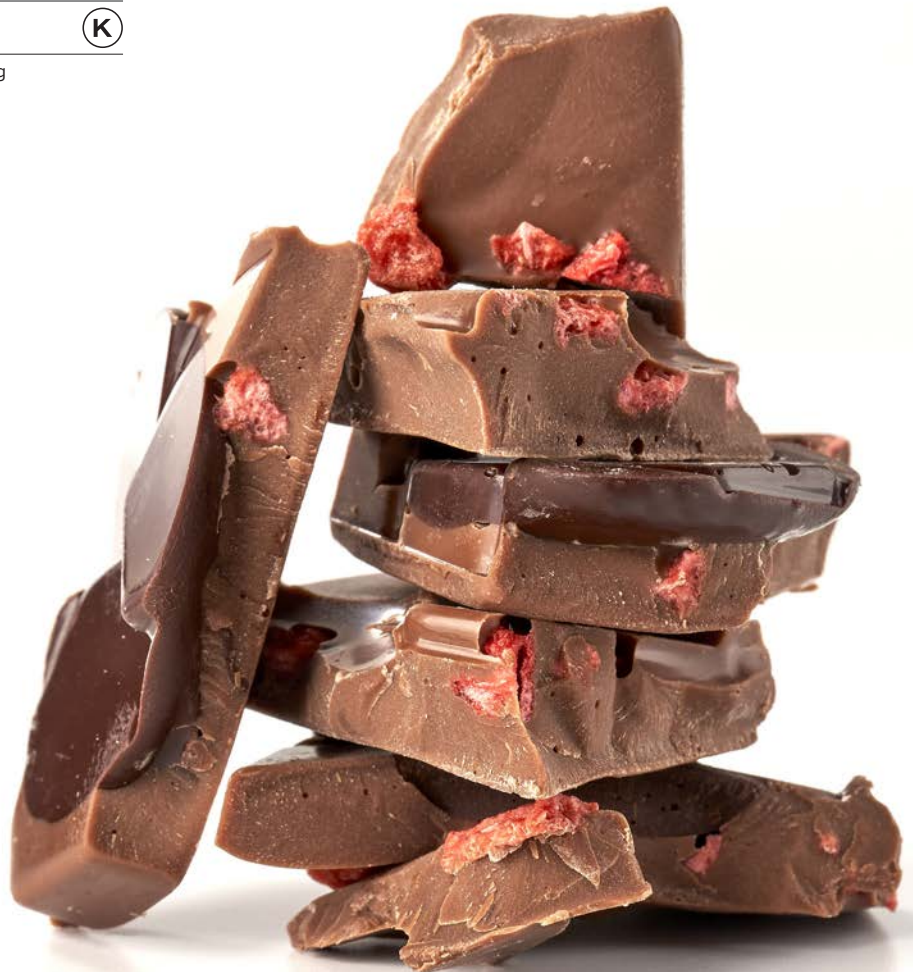


Yocrispy
wet proof

40390

400 g

45470 2,5kg



EXTRAITS EN POUDRE

EXTRAITS EN POUDRE - TASTE COLOUR

Nous avons développé le concept Taste Colour, qui vous permet de venir parfumer des milieux délicats où l'ajout d'un liquide est problématique tels que des crèmes, des ganaches ou des meringues, et qui supporte la cuisson tout en conservant les saveurs. Le concept : colorer et donner du goût à vos préparations.

Processus de fabrication : l'ingrédient est séché ou lyophilisé avant d'être réduit en poudre fine.

Utilisation conseillée : macarons, meringues, fourrages de bonbons, enrobages de truffes, sauces, sablés ou encore crèmes pâtisseries. Les utilisations sont multiples et vous garantissent toujours des saveurs authentiques et riches en arômes. Le dosage peut varier selon le produit et l'application.



Fraise
40392

250 g (K)

45471 8 kg



Framboise
40459

300 g (K)

41224 10 kg



Fruit de la passion
40458

700 g

45472 3 kg



Mangue
40398

600 g



Fruits sauvages
41226

700 g (K)



Pomme
38787

700 g



Carotte
41508

500 g (K)



Tomate
41225

450 g (K)



Olive noire
41515

150 g



Betterave
49571

300 g (K)



Poivron rouge grillé
38617

600 g



Farine d'olives vertes
38722

400 g

**Vin rouge**

39081

200 g

**Vinaigre balsamique**

43880

250 g

**Lait en poudre (1%)**

44213

500 g



44212 10 kg

**Extrait de menthe poivrée en poudre**

41394

500 g

**Yopols mediterranean**

49568

800 g



41381 15 kg

**Fumée**

50056

500 g

**Thé vert « matcha E »
Origine Japon Bio**

41460

350 g

**Grillé**

41537

400 g

**Thé vert « matcha C »
Origine Japon**

41233

350 g



45473 1kg

**Wasabi en poudre**

41390

200 g





“Because colour is flavour*”

Sosa a créé des extraits en poudre à base de fruits et/ou de légumes permettant de donner du goût et de la couleur à vos préparations : les Taste Colour.

Grâce à ces ingrédients vous retrouverez une palette de couleurs douces et pastel, avec un goût intense.

Ces produits sont sous forme de poudre fine et sont hydro et liposolubles. Ils sont considérés comme des ingrédients, donc leur dosage est libre et non réglementé.


























Pour plus d'applications, pensez à demander votre livret couleur !

*Parce que la couleur est saveur



EXTRAITS EN POUDRE

TASTE COLOUR, DES IDÉES D'APPLICATIONS

	BISCUIT	MERINGUE	MACARON	GLAÇAGE ROYAL
 <p>Framboise 40459</p> <p>300g </p>	 <p>100 g/kg</p>	 <p>100 g/kg</p>	 <p>20 g/kg + 14 g/kg food color bettrave</p>	 <p>150 g/kg</p>
 <p>Fraise 40392</p> <p>250g  </p>	 <p>100 g/kg</p>	 <p>100 g/kg</p>	 <p>20 g/kg + 10 g/kg food colour rouge</p>	 <p>140 g/kg</p>
 <p>Fruit de la passion 40458</p> <p>700g </p>	 <p>200 g/kg</p>	 <p>200 g/kg + 8 g/kg food colour jaune</p>	 <p>20 g/kg + 10 g/kg food colour jaune</p>	 <p>270 g/kg</p>
 <p>Mangue 40398</p> <p>600g </p>	 <p>150 g/kg</p>	 <p>150 g/kg</p>	 <p>300 g/kg + 6 g/kg orange food colour + 4 g/kg food colour jaune</p>	 <p>150 g/kg</p>
 <p>Carotte 41508</p> <p>500g  </p>	 <p>150 g/kg + 2 g/kg food colour orange</p>	 <p>150 g/kg + 2 g/kg food colour orange</p>	 <p>20 g/kg + 8 g/kg food colour orange</p>	 <p>90 g/kg</p>
 <p>Tomate 41225</p> <p>450g   </p>	 <p>200 g/kg</p>	 <p>200 g/kg</p>	 <p>20 g/kg + 4 g/kg food colour rouge + 4 g/kg food colour orange</p>	 <p>160 g/kg</p>

GÉLATINE

CHOCOLAT

BEURRE DE CACAO

GLACE

CRÈME PÂTISSIÈRE



80 g/kg

150 g/kg + 70 g/kg
de beurre de cacao

100 g/kg



50 g/kg



50 g/kg



70 g/kg

200 g/kg + 100 g/kg
de beurre de cacao

100 g/kg



50 g/kg



50 g/kg



70 g/kg

180 g/kg + 70 g/kg
de beurre de cacao

100 g/kg

100 g/kg + 2 g/kg
food colour orange

150 g/kg



70 g/kg

180 g/kg + 70 g/kg
de beurre de cacao

100 g/kg



100 g/kg



100 g/kg



70 g/kg

200 g/kg + 70 g/kg
de beurre de cacao

100 g/kg

100 g/kg + 4 g/kg
food colour orange

80 g/kg



80 g/kg

150 g/kg + 70 g/kg
de beurre de cacao

100 g/kg



50 g/kg



100 g/kg

ARÔMES

Toujours dans le but de vous satisfaire et de répondre à vos envies créatives nous avons pris soin d'élaborer de délicats arômes à partir de matières premières naturelles. De la classique amande amère à l'intemporelle eau de rose, tous ces produits ont été élaborés et créés à partir de véritables besoins exprimés par des professionnels de la gastronomie.

Processus de fabrication : les arômes résultent d'un assemblage de notes aromatiques intenses visant à révéler le meilleur du goût du produit.

Utilisation conseillée : nos parfums pourront venir agrémenter aussi bien vos cocktails que vos sorbets, crèmes, fourrages et intérieurs divers afin d'en exacerber les essences.



Dosage arôme naturel :

0,2g/kg 0,2g = 6 gouttes environ*

* Nombre de gouttes en prenant comme référence la densité moyenne qui présente la gamme complète de produits. En général, les arômes naturels ont une densité plus élevée.



Amande amère

41396

50 g



Noix de coco

50055

50 g



41404 1kg



Eau de rose

49574

100 g



Framboise

11467

50 g



41235 1kg



Pistache

50062

50 g



41234 1kg



Yuzu

40372

50 g



Bergamote

40399

50 g



Lavande

40406

50 g



Fraise mûre

38653

50 g



Safran

50067

50 g



Menthe poivrée

41480

50 g





Dosage arôme :

2 g/kg 2 g = 70 gouttes environ*

* Nombre de gouttes en prenant comme référence la densité moyenne qui présente la gamme complète de produits. En général, les arômes naturels ont une densité plus élevée.



Violette

41514

 50 g



Rose

40373

 50 g



Gras de fumée

41513

 50 g



Truffe noire

41535

 50 g



Fruit de la passion

41496

 50 g



Truffe blanche

41474

 50 g



DEEP FRY TEXTURES

AIR BAG

Des textures qui sont étouffées par un processus de friture.

Processus de fabrication: ils sont fabriqués à partir de la couenne de porc ou de la fécule de pomme de terre. Ensuite, ils sont transformés en morceaux ou en poudre.

Utilisation conseillée: à utiliser comme en-cas ou pour enrober/paner tout aliment, en obtenant une croûte très croustillante.



Air bag porc grain

41462

600 g



Air bag pomme de terre grain

41386

750 g



Air bag de porc farine

41465

600 g



Air bag pomme de terre farine

41397

650 g



TEMPURAS

RIZ AIR BAG



Procrunx

40413

2,5 kg



Riz soufflé

44600

800 g



FIBRES

Il est difficile d'imaginer une préparation sans émulsion.

Il est également courant de devoir épaissir ou stabiliser, pour obtenir de meilleurs résultats et améliorer la texture du produit final.

Auparavant, ces fonctions étaient couvertes par les ingrédients de base, tels que les œufs, les matières grasses, comme le beurre ou la crème, les sucres, etc.

Les fibres offrent une panoplie de possibilités très intéressantes pour remplacer ou améliorer les fonctions techniques des ingrédients de base.

En utilisant des fibres, nous pouvons obtenir de meilleures textures : plus légères et plus saines. Nous pouvons, par ailleurs, rehausser les saveurs, comme les fruits ou les fruits secs, qui peuvent parfois être masqués par une utilisation excessive d'ingrédients tels que les œufs, les produits laitiers ou les sucres.



Flaxfiber

42151

600 g



Fibre issue des graines de lin brun et blond (*Linum usitatissimum L.*), par extraction du mucilage. Grâce à sa composition, elle présente des propriétés épaississante, stabilisante et émulsifiante, et agit en tant qu'agent de suspension. Permet de remplacer la fonction stabilisante et épaississante de la gomme xanthane en proportion 1:2. Elle est neutre en goût et incolore. Facilement soluble/dispersible dans l'eau, aussi bien en conditions froides que chaudes, dans une large plage de pH. Utilisable dans des sauces, des coulis, des glaces, des sorbets, des mousses et des meringues. Il est recommandé d'utiliser une dose comprise entre 0,5 et 4 %.



Natur Emul

48645

500 g



Émulsifiant en poudre composé de fibres d'agrumes. Pour une utilisation optimale, mixez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous les liquides aqueux, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de mayonnaises sans œufs. Le dosage recommandé est de 2-15 g/L.



Psyllium

43300

700 g



44605 12,5 kg

Fibre provenant de l'enveloppe de la plante *Plantago ovata*. Teneur en fibres 87,8 %. Grand pouvoir d'absorption des liquides (1:40) créant un gel visqueux et élastique. Il permet de remplacer le gluten dans les recettes telles que le pain, les pâtes battues. Il possède également une grande capacité de liaison et d'épaississement. Très stable aux changements de températures et de pH. Idéal pour préparer des pains sans gluten ou cétogènes (pauvres en glucides) en apportant élasticité, onctuosité et texture. Remplace l'œuf comme liant dans les préparations végétales. Résiste à la cuisson et à la congélation. Le dosage recommandé est de 2 à 4 %.



Inuline chaud

48692

500 g



37372 3 kg

Fibres végétales extraites de racine de chicorée pouvant également être utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations) en remplaçant le gras dans les préparations pâtisseries. Idéal pour créer des pâtisseries ou des glaces peu caloriques, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

PS 0 %, PA 5 %.



Inuline Froid

50063

500 g



45478 10 kg

Fibre végétale extraite de la racine de chicorée utilisée comme agent de charge, pour la réduction ou le remplacement des matières grasses et des sucres et l'apport en fibre. À ajouter à un liquide froid ou chaud, puis laisser reposer le mélange à 5°C pendant 2 heures. Goût légèrement sucré. Ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

PS 10 %, PA 6 %.



Oligofruct

41551

500 g



Fibres provenant des racines de chicorée. Très soluble. Teneur en fibres solubles 80,5 %. Il a un pouvoir sucrant (PS) de 50 % et un pouvoir anti-cristallisant (PA) de 45 % par rapport au saccharose (sucre ordinaire). Bonne dissolution à froid, ce qui permet de remplacer tout ou partie du sucre dans les préparations sans avoir besoin de le chauffer. Idéal pour remplacer les sucres dans les meringues, les mousses, les crèmes, les glaces, les pâtes cuites telles que les gâteaux et les préparations sucrées en général. Le dosage recommandé est de 5 à 20 %.

LES TEXTURANTS

La gamme des texturants Sosa Ingrédients vous permet de donner vie aux créations les plus spontanées et innovantes. Nos texturants sont pensés et élaborés à partir de problématiques réelles communiquées par des professionnels. Ils sont imaginés pour répondre à des besoins spécifiques. Émulsifiants, aérants, épaississants, stabilisants et autres produits divers, vous trouverez dans notre gamme tout ce qu'il vous faut pour réaliser vos rêves culinaires.

ÉMULSIFIANTS

Afin de répondre à vos besoins nous avons développé une gamme d'émulsifiants répondant à toutes vos contraintes, travail à chaud, à froid, pour des produits glacés ou non... Le tout dans le but de stabiliser vos mélanges de préparations aqueuses et grasses.

Processus de fabrication: les émulsifiants de notre gamme sont conçus en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée: parfaits pour équilibrer vos préparations telles que sauces, mayonnaises, crèmes, glaces, ganaches, mousses ou encore soufflés.



Lécithine de soja

48644

400 g



Émulsifiant en poudre extrait du soja. Pour une utilisation optimale, mixez le produit à chaud avec un liquide. Utilisable avec tous les liquides, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'écumes et d'airs. Le dosage recommandé est de 5-8 g/L.



Sucro Emul

49567

500 g



Émulsifiant en poudre obtenu grâce à l'estérification d'acides gras et de saccharose. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide à chaud ou à froid. Utilisable avec tous les mélanges de graisse et d'eau, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'écumes, d'airs et de crèmes. Le dosage recommandé est de 5 g/kg maximum.



Glycérine liquide

48679

1,3 kg



45481 6kg

Glycérol végétal. Émulsifiant et antigel. Idéal pour les glaces, les ganaches ou toute préparation contenant de l'eau et des matières grasses. Une fois activé puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Le dosage recommandé comme émulsifiant est de 2 à 3 g/kg. Le dosage recommandé comme antigel est de 5 à 10 g/kg.



Wax Concept

40370

500 g



Agent d'enrobage en pastilles composé de cire d'abeille raffinée. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec des liquides gras et/ou lactés, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Grâce à ses propriétés épaississantes, vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes, beurres ou pâtes. Le dosage recommandé est de 5-30 g/kg.



Glicemul

39497

400 g

Émulsifiant dérivé des graisses. Pour une utilisation optimale, le dissoudre à 60°C puis agiter à froid. Applicable dans un milieu gras. Ce texturant permet de texturer des huiles, des pâtes. Le dosage recommandé est de 30-60 g/kg.



Lécithine de soja liquide

45479

5 kg

Émulsifiant pour corps gras et agent d'aération. Appliquer directement à froid ou à chaud et incorporer en agitant. Émulsifiant pour chocolats et confiseries.

AÉRANTS

Pour les préparations aqueuses et grasses que vous souhaitez stabiliser mais aussi aérer grâce à une plus grande quantité d'air, notre gamme d'aérants saura répondre à vos besoins pour réaliser des préparations à chaud ou à froid !

Processus de fabrication : les aérants de notre gamme sont conçus en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée : idéals pour vos meringues, mousses, espumas...



Proespuma Chaud

48658

500 g

Agent aérant en poudre pour la préparation d'espumas. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'espumas, d'écumes ou d'airs chauds au siphon. Le dosage recommandé est de 50 g/kg.



Proespuma Froid

48660

700 g



Agent aérant en poudre pour la préparation d'espumas. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'espumas, d'écumes ou d'airs froids au siphon. Le dosage recommandé est de 50-100 g/kg.



Bubble

41454

500 g



Préparation en poudre à base de protéines de blanc d'œuf et de xanthane. Pour une utilisation optimale, mélanger 23 g de préparation avec 1L de liquide, conditionner sous vide pour éviter les bulles d'air. Utiliser un bulleur pour faire les bulles, laisser stabiliser pendant quelques minutes et récupérer les bulles à l'aide d'une écumoire. Ce texturant est idéal pour faire des finitions étonnantes pour des plats/desserts assiette avec une saveur subtile et élégante. Le dosage recommandé est de 23 g/L.



Prosoufflé

41459

500 g

Préparation en poudre à base de blanc d'œuf et de xanthane pour des bases stables pour soufflé. Pour une utilisation optimale, mélanger à froid, secouer puis fouetter pour monter. Applicable dans quelques sortes de liquide sans matières grasses ni enzymes. Ce texturant permet d'avoir 25% d'effet fouettant de plus et 5 fois plus stable que les œufs. Le dosage recommandé est de 100 g/kg.



Naturfoam

41406

400 g

Moussant pour boissons aromatisées 100 % d'origine végétale. Préparé à partir d'extrait de quilaya, il se dissout facilement dans n'importe quel liquide aqueux, froid ou chaud. Il peut également être utilisé avec des liquides acides. Recommandé pour faire mousser des boissons aromatisées, gazeuses ou non gazeuses, des concentrés tels que les sirops de fruits et des boissons à base d'eau, des produits laitiers, des céréales, des graines, des fruits secs, des légumes ou des fruits, ainsi que des boissons dites sportives, énergisantes et des boissons contenant des ferments. Le dosage recommandé est de 0,2 %.

AGENTS LEVANTS ET EFFERVESCENTS



Baking powder STD

45480

1kg

Mélange de gazéifiants et d'amidon de maïs. Augmente le volume des pâtes lors de la cuisson. Améliore l'onctuosité. À mélanger à la farine avant de mélanger avec le reste des ingrédients de la recette.

PROTÉINES SOUFLÉES

Dans le but d'augmenter la stabilité de vos préparations à base de blancs d'œufs nous avons développé une gamme de protéines soufflées.

Processus de fabrication : les protéines soufflées de notre gamme sont conçues en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée : élaboration de meringues, macarons, mousses, soufflés, brioches, gâteaux...



Albuwhip

48688

500g

46064 12,5kg



Albumine d'œuf en poudre. Pour une utilisation optimale, utilisez ce produit en complément ou en remplacement du blanc d'œuf frais. Effet fouettant 25% plus fort et tenue 5 fois plus stable que le blanc d'œuf frais. Utilisable avec tous types de liquides (de préférence aqueux), il se mélange à froid, est congelable et d'origine animale. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de meringues, macarons, mousses, soufflés, brioches, gâteaux divers. Le dosage recommandé est de 80-100 g/kg.



Sojawhip

40375

300g



Agent aérant protéine de soja en poudre. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide et utilisez le comme alternative végétale à l'albumine. Utilisable avec tous liquides, à chaud ou à froid et d'origine naturelle. Il n'est pas congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de mousses, meringues et glaçages. Le dosage recommandé est de 10-40 g/kg.



Potatowhip

44180

300g



Agent aérant protéine de pomme de terre en poudre. Pour une utilisation optimale, mélanger le produit avec un liquide et utiliser comme alternative végétale à l'albumine. Peut être aussi bien utilisé à chaud qu'à froid. Ce texturant a un effet moussant, montant, et une capacité émulsifiante et coagulante. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gâteaux éponge, macarons, guimauves, mousses, biscuits... Le dosage recommandé est de 1-4 % pour un effet émulsifiant et aérant, jusqu'à 8 % pour un effet coagulant.



Potatowhip Cold

43124

450g



Agent aérant et émulsifiant en poudre, à la couleur et au goût neutres, issu de protéines de pomme de terre. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide et utilisez-le comme alternative végétale au blanc d'œuf, dans les préparations froides. Goût neutre qui permet d'élaborer des préparations aux saveurs plus intenses. Pouvoir émulsifiant qui améliore la texture, la stabilité et la sensation en bouche. Permet de foisonner des liquides comme des purées de fruits ou des infusions. Il peut être utilisé pour réaliser des meringues, des sauces froides et des mousses. Il est recommandé d'utiliser une dose comprise entre 3 et 5 %.



AGENTS ÉPAISSISSANTS

Pour épaissir vos préparations sans altérer leur saveur nous vous proposons la gamme des épaississants, vous pourrez sélectionner le produit de votre choix en fonction de votre utilisation (peu épais à très épais, à chaud ou à froid...).

Processus de fabrication: les épaississants de notre gamme sont conçus en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée: peut convenir à l'élaboration de coulis, sauces, sirops, soupes, purées, crèmes...



Gomme Xanthane

48642

500g



Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides aqueux. Il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces, de soupes ou de sirops. Le dosage recommandé est de 2-5 g/kg.



Gomme Xanthane Clear

41385

500g



Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Son dosage doit être très précis. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces ou de purées. Le dosage recommandé est de 2-5 g/kg.



Gelespessa

41375

500g



Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces ou de purées. Le dosage recommandé est de 6-15 g/kg.



Gelcrem chaud

48640

500g



44602 12,5 kg

Épaississant composé d'amidon de maïs raffiné. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes chaudes diverses sans ajout d'œuf ou de produit laitier. Le dosage recommandé est de 20-50 g/kg.



Gelcrem froid

48652

500g



44603 12,5 kg

Épaississant composé d'amidon de pomme de terre modifié. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes froides diverses sans ajout d'œuf ou de produit laitier. Le dosage recommandé est de 40-80 g/kg.



Ultratex 3

41220

400g



Épaississant composé d'amidon de tapioca. Pour une utilisation optimale, ajouter le produit dans un liquide à froid puis bien fouetter/mixer. Ce texturant permet de faire toutes sortes de sauces, purées, crèmes à froid. Le dosage recommandé est de 2-80 g/L.



Gomme arabique

40414

500g



Polysaccharide obtenu à partir de l'acacia. Épaississant, émulsifiant et stabilisant, utilisable dans toute préparation liquide, à froid ou à chaud. Insoluble dans les alcools et les graisses. Idéal pour stabiliser les mousses, préparer des émulsions, des bonbons à mâcher et des agents de remplissage.

LES TEXTURANTS



Gomme Guar

48682

750 g



Épaississant en poudre extrait de graines de légumineuses. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit au liquide, tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, sauces ou purées. Le dosage recommandé est de 2-10 g/kg.



Gomme de Caroube

48686

650 g



Epaississant et stabilisant en poudre extrait de la graine de caroube. Idéale pour stabiliser les produits de glacerie. Le dosage recommandé est de 5-10 g/kg.



Kudzu

41221

400 g



Épaississant en poudre composé de racine de Kuzu. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à un liquide tout en chauffant. Il est non-congelable et d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et élastiques, de coulis, de sauces ou encore de purées. Le dosage recommandé est de 45-180 g/kg.



Gomme Konjac

41550 38691

600 g



Extrait de la plante asiatique *Amorphophallus konjac*. Épaississant, stabilisant et gélifiant à grande capacité d'absorption d'eau. Dissoudre à froid, ou bien dissoudre à froid puis chauffer à 80 °C. Dans tous les cas, secouer vigoureusement. Si possible, mélanger avec les ingrédients solides de la recette pour éviter la formation de grumeaux. Konjac + Kappa (gél élastique thermo-irréversible) / Konjac + xanthane (gel très élastique) / Konjac + amidon (augmentation de la viscosité se maintenant aussi bien à froid qu'à chaud) / Gélatines thermo-irréversibles capables d'adhérer à elles-mêmes / Confitures froides / Sauces et gels thermo-irréversibles.

STABILISANTS POUR GLACE

Pour réaliser vos préparations glacées nous vous proposons une gamme de stabilisants à utiliser à chaud ou à froid et avec des bases plus ou moins complètes selon vos besoins. Nous prenons également soin de vous proposer des alternatives naturelles/BIO pour vous offrir le meilleur choix.

Processus de fabrication : les stabilisants pour glace sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée : parfaits pour l'élaboration de crèmes glacées ou de sorbets. La réalisation d'une préparation glacée demande la combinaison de plusieurs composants, qui peuvent être déjà contenus dans les stabilisants. Pour vous aider dans votre choix, vous retrouverez pour chacun des produits de cette gamme un graphique avec leur composition détaillée.



Profiber Stab 5

45116

600 g

45339 3 kg

Stabilisant pour glaces et sorbets, sans émulsifiants synthétiques et sans additifs, 100 % fibres végétales. De saveur neutre, il peut être utilisé à froid et à chaud, en apportant de l'onctuosité et de l'émulsion à la texture. Mélanger à la base de la glace en remuant fortement et laisser reposer au froid pendant 24 h pour une bonne hydratation, puis foisonner au réfrigérateur et congeler. Le dosage recommandé est de 0,5 %.



Procrema 100 froid

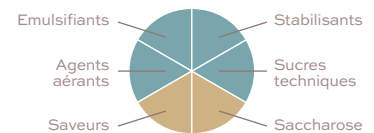
49576

3 kg



Base en poudre prête à l'emploi pour la préparation de crèmes glacées. Pour une utilisation optimale, mélangez à froid votre base avec le reste des ingrédients (sucres et aromatisation). Utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés. Il faut laisser reposer le mélange 8h avant de le mettre à glacer. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes glacées. Le dosage recommandé est de 100 g/kg.

Composants pour la crème glacée



Procrema 100 froid/chaud Natur

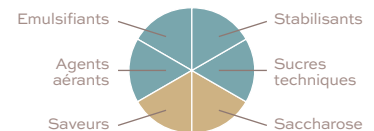
48674

3 kg



Mélange de stabilisateurs, d'épaississants, de protéines, de fibres et de sucres pour stabiliser les glaces à chaud et à froid. Pour une utilisation optimale, mélanger à froid ou à chaud (Max. 80°C) dans tout liquide (pulpes, bouillons, crèmes, eaux aromatisées) avec une forte agitation. Une fois mélangé au liquide, il est conseillé de faire mûrir le mélange pendant 8 heures au froid (+/-4°C) afin que les composants du produit soient parfaitement hydratés avant la congélation. Pour le bon équilibre de la crème glacée*, il est nécessaire d'incorporer environ 20% de solides solubles en plus, comme le saccharose, dextrose etc. Le dosage recommandé est de 10 %

Composants pour la crème glacée



Procrema 15 froid/chaud

37631

3 kg



Base en poudre prête à l'emploi pour les préparations de crèmes glacées. Mélange idéal comme stabilisateur pour les glaces. Pour une utilisation optimale, mélanger avec la base, que ce soit une préparation liquide ou semi-liquide, ou une base crémeuse. Le dosage recommandé est de 15 g/kg.

Composants pour la crème glacée



LES TEXTURANTS



Procrema 5 BIO chaud

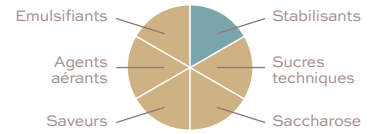
41436

700 g



Base BIO en poudre pour la préparation de crèmes glacées. Pour une utilisation optimale, mélangez votre base avec le reste des ingrédients (sucres, émulsifiants, agents aérants et aromatisation) tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes glacées. Le dosage recommandé est de 5 g/kg.

Composants pour la crème glacée



Prosorbet 100 Froid

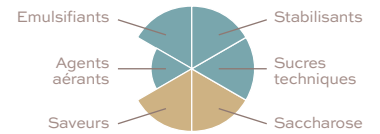
40400

3 kg



Base en poudre prête à l'emploi pour la préparation de sorbets. Pour une utilisation optimale, mélangez à froid votre base avec le reste des ingrédients (sucres et aromatisation). Utilisable avec tous types de liquides aqueux ou lactés. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sorbets. Le dosage recommandé est de 100g/kg.

Composants pour le sorbet



Prosorbet 100 froid Natur

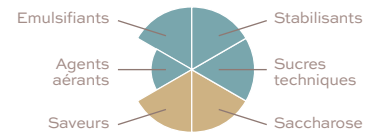
48665

3 kg



Mélange de stabilisateurs, d'épaississants, de fibres et de sucres pour stabiliser naturellement les sorbets à froid. Pour une utilisation optimale mélanger à froid dans tout liquide (pulpes, bouillons, crèmes, eaux aromatisées) avec une forte agitation. Une fois mélangé au liquide, il est conseillé de faire mûrir le mélange pendant 8 heures au froid (+/-4°C) afin que les composants du produit soient parfaitement hydratés avant la congélation. Pour un sorbet bien équilibré, il est nécessaire d'ajouter environ 20% de solides solubles en plus, comme le saccharose, dextrose etc. Le dosage recommandé est de 10%.

Composants pour le sorbet



Prosorbet 5 froid/chaud

40412

500 g

Base en poudre pour la préparation de sorbets. Pour une utilisation optimale, mélanger avec le reste des ingrédients (sucres, émulsifiants, agents aérants et aromatisation) à chaud ou à froid. Utilisable avec tous types de liquides aqueux ou lactés. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sorbets. Le dosage recommandé est de 5 g/kg.

Composants pour le sorbet





AGENTS DE CHARGE

Afin de réduire en poudre les produits gras pour faciliter vos réalisations nous avons sélectionné le produit parfait pour vos applications.

Processus de fabrication : les agents de charge sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée : pour réduire des matières grasses en poudre.



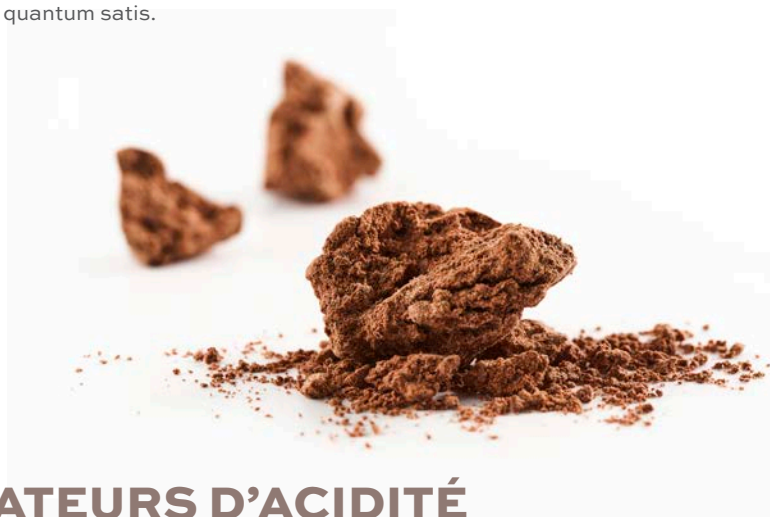
Maltosec

48683

500g



Maltodextrine de tapioca permettant de réduire en poudre les produits gras. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide gras. Utilisable avec tous types de liquides gras, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de poudres de matières grasses. Dosage quantum satis.



ACIDULANTS, ANTIOXYDANTS ET RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Pour réguler l'acidité de vos préparations ou prévenir l'oxydation de certains aliments nous vous conseillons d'utiliser notre gamme d'acides.

Processus de fabrication : les acides sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée : élaboration de bains de fruits, sirops de fruits, macédoines, confitures, pâtes de fruits...



Acide Ascorbique

48643

1kg



Acide ascorbique d'origine naturelle permettant d'acidifier les aliments ou d'en prévenir l'oxydation, notamment pour les fruits et légumes. Pour une utilisation optimale, appliquez-le directement. Cet acide est également soluble dans les liquides. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de bains de fruits, de sirops de fruits, de macédoines, de jus...



Acide citrique

41333

1kg



Acide citrique d'origine naturelle permettant de réguler l'acidité des produits et pouvant servir à remplacer le jus de citron dans les préparations. Pour une utilisation optimale, appliquez-le directement. Cet acide est également soluble dans les liquides. Vous pouvez utiliser ce produit pour élaborer des préparations réclamant une acidification, des confitures, des pâtes de fruits, des bains de fruits ou toute autre préparation avec des fruits. Pour le dosage, nous vous recommandons d'utiliser entre 1 et 10 g par kg selon l'emploi.



Cremor tartar

41542

1kg



Stabilisant et émulsifiant qui empêche la cristallisation du sucre. Il aide à stabiliser le montage des blancs d'œufs et de la crème. En l'associant au bicarbonate, on obtient une augmentation du volume des pâtes. Appliquer directement à froid et incorporer en remuant.

AGENTS DE SÉCHAGE

Afin de répondre à vos besoins nous avons développé un produit non alimentaire vous permettant d'absorber l'humidité d'un aliment.

Utilisation conseillée : pour absorber l'humidité d'un produit alimentaire solide et le conserver.



Dry sec

39127

120gX20

Gel de silice en sachet permettant d'absorber l'humidité. Pour une utilisation optimale, disposez un sachet dans le récipient contenant l'aliment que vous souhaitez protéger de l'humidité et fermez-le hermétiquement. Produit non comestible, ne pas ouvrir la pochette, ne pas mettre en contact avec des liquides. Vous pouvez utiliser ce produit pour la conservation d'aliments solides. Le dosage recommandé est de 1 sachet par récipient.

GRAISSES TECHNIQUES

Graisses qui ont reçu un traitement de défaveur tout en conservant leur structure, leur fonctionnalité, leur point de fusion, etc. Cela leur permet d'être utilisés comme apport de matières grasses dans de nombreuses applications, sans influencer la saveur.

Utilisation conseillée : en pâtisseries en masses sèches et fouettées, biscuits, mousses, glaces et crèmes. En cuisine pour frire, sauter, ragoûts, rôtis. Également en sauce et crèmes.



Graisse de coco désodorisée

37327

1 kg



Il est possible de remplacer les matières grasses ou la texture onctueuse de la crème par des matières grasses végétales comme la graisse de coco ou le beurre de karité ou, à la place, par de l'inuline. On peut également remplacer le beurre contenu dans la ganache par un substitut végétal.



GÉLIFIANTS

Avec notre gamme de gélifiants nous souhaitons répondre à vos envies en vous proposant des produits qui vous permettront de réaliser des textures diverses et variées, souples, fermes, cassantes...

Processus de fabrication: les gélifiants sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée: parfait pour réaliser des pâtes de fruit, confitures, nappages, inclusions, pannacottas, mousses gélifiées...



Gracila gel

43201

600 g



Algue Gracilaria en poudre. Gélifiant 100 % d'origine végétale, non considéré comme additif. Alternative à l'agar-agar, aux pectines ou aux carraghénanes. La gélification lente permet d'obtenir des textures plus crémeuses. Il peut gélifier dans les acides et les liquides très salés, dans les bases lactières et même dans les alcools à haut degré. La texture gélifiée résiste à des températures supérieures à 70 °C. Il est thermoréversible à partir de 85 °C. Idéal pour la fabrication de gélatines, de gels, de compotes, de flans et de caillés. Le dosage recommandé est de 0,1 à 2 %.



Freeze veggie gel

40410

500 g



Mélange de gélifiant, d'épaississant et d'édulcorant d'origine végétale. Gélifiant rapide, peu sucré, transparent, élastique et résistant à la congélation sans production de synérèse. Agréable en bouche. Les valeurs élevées de calcium augmentent la réactivité du gélifiant. Il permet de gélifier les alcools et les liquides acides. Il s'agit d'un produit hydrocolloïde qui ne réagit donc pas dans les milieux gras. Il est recommandé pour l'encapsulation de solides, de liquides ou de textures crémeuses. Préparation de voiles et de gélatines sucrées ou salées, ainsi que des gelées pour les garnitures des mousses, des pâtisseries ou des plats en général. Le dosage recommandé est de 100 g/L.



Elastic

49570

550 g



Gélifiant en poudre composé d'algues et de gomme de caroube, permettant un effet élastique. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels ou voiles étirables ou élastiques. Le dosage recommandé est de 20-50 g/kg.



Gomme gellan

48690

500 g



49563 10 kg

C'est un gélifiant en poudre obtenu à partir d'une fermentation bactérienne. Pour une utilisation optimale, mélangez les produits avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées et confitures) pouvant passer au four. Le dosage recommandé est de 10-20 g/kg.



**Gelbinder**

50064

500g



Gélifiant et agglomérant permettant un « effet colle ». Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec les aliments à agglomérer. Utilisable avec tous types de nourritures, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'agglomérats tels que des burgers, des tartares ou des terrines. Le dosage recommandé est de 10-15 g/kg.

**Gélifiant végétal**

48648

500g



Gélifiant en poudre à base d'extrait d'algue et de gomme de caroube. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il n'est pas congelable et il est d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et élastiques (type nappages). Le dosage recommandé est de 50 g/kg.

**Vegan Mousse**

48656 37857

500g



Mélange d'agar-agar et d'amidon de tapioca formulé spécifiquement pour la gélification des mousses végétaliennes. Pour une utilisation optimale, ajouter la poudre à la crème de base de la mousse froide. Mélanger et chauffer entre 90 et 100°C tout en remuant. Laisser refroidir entre 50-60°C et mélanger avec la partie aérée avec des mouvements enveloppants. Verser dans des moules ou dans un autre récipient et laisser refroidir. Peut-être congelé sans produire de synérèse. Utilisable pour des mousses à ph élevé (3,5 à 7), pour des mousses végétaliennes aux fruits et aux agrumes, au chocolat, aux fruits secs... Le dosage recommandé est de 1,5 à 2,5 %.

**Agar-agar**

41296

500g



Gélifiant en poudre à base d'extrait d'algues. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il n'est pas congelable et il est d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures). Le dosage recommandé est de 2-15 g/kg.

**Gomme Kappa**

40394

600g



Gélifiant en poudre à base d'extrait d'algues. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit au liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il n'est pas congelable et il est d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures). Le dosage recommandé est de 1-10 g/kg.

**Pro-pannacotta**

48650

800g



Gélifiant en poudre à base d'extrait d'algues. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit au liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il n'est pas congelable et est d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles (type pannacotta). Le dosage recommandé est de 2-15 g/kg.

**Meltigel**

41395

300g



Méthylcellulose, dérivé de la cellulose végétale. Contrairement aux autres gélifiants, le Meltigel gélifie au contact de la chaleur. A froid, ce texturant peut jouer le rôle d'épaississant. La viscosité des méthylcelluloses peut être très diverse et cela joue sur le résultat final de la gélification. Pour une utilisation optimale, hydrater à froid jusqu'à ce que le mélange atteigne 4°C, et appliquer de la chaleur. Le dosage recommandé pour gélifier à chaud et épaissir à froid est de 20 g/kg.

LES TEXTURANTS



Pectine Jaune

48654

500 g



Géifiant en poudre à base de pectine issue d'écorces d'agrumes. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide dont le pH est inférieur à 7, tout en chauffant et en agitant fermement. Utilisable avec tous types de liquides aqueux. Il n'est pas congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures) ou fermes et élastiques (type nappages). Le dosage recommandé est de 8-15 g/kg (type confitures ou nappages) ou de 15-25 g/kg (type pâtes).



Pectine nappage X58

48675

500 g



Géifiant en poudre composé de pectine LM amidonnée, idéal pour les nappages au chocolat. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés, il est congelable et agit assez lentement (24h). Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de nappages au chocolat ou de produits riches en calcium. Le dosage recommandé est de 8-15 g/kg.



Pectine Fruit NH

48667

500 g



41476 20 kg

Géifiant en poudre composé de pectate de sodium. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide dont le pH est inférieur à 7, tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures) ou fermes et élastiques (type nappages). Le dosage recommandé est de 8-20 g/kg (type nappage) ou de 30-40 g/kg (type pâtes, gelées ou confitures).



Pectine Medium Rapid Set

40408

500 g



Géifiant en poudre à base de pectines issues d'écorces d'agrumes. C'est une pectine qui est particulièrement adaptée à la fabrication de confiture à raison de 0,5 à 1,5 %. Pour une utilisation optimale, mélanger la pectine avec le sucre, l'incorporer à la pulpe en agitant fortement. Porter à ébullition et ajouter l'acide. Une fois cette pectine activée, puis soumise à un changement de température, la recette ne reviendra pas à son état initial. Le PH adéquat doit se situer entre 3,1 et 3,5 avec un minimum de sucre ajouté de 50 % (avec l'ajout d'acide).

Vous pouvez utiliser ce produit pour faire des confitures, pâtes de fruit, inserts aux fruits résistants à la chaleur. Le dosage recommandé est de 0,5-1 % pour de la confiture et l'insert aux fruits, 1-1,5 % pour de la pâte de fruit.



Pectine Acid Free

41543

500 g



Pectine amidée à faible teneur en méthoxyle (LMA) avec ajout de calcium. Il s'agit d'un épaississant particulièrement adapté à la fabrication de produits laitiers et fermentés. Il est thermoréversible entre 40 et 60 °C. Pas de synérèse. Utilisable pour la gélification de produits laitiers et fermentés à faible teneur en matières grasses, pour la stabilisation de crèmes, pour les gelées sans la présence d'acide, en parvenant à une consistance améliorée. Le dosage recommandé pour les flans est de 0,5 à 0,7 %, pour les crèmes de 1 à 1,2 % et pour les gelatines de 1,5 à 2 %.



Pectine 325 NH 95

41482

500 g



Pectine amidée à faible teneur en méthoxyle (LMA). Il s'agit d'un épaississant et/ou d'un géifiant (en présence de calcium) particulièrement indiqué pour la fabrication de préparations à base de fruits. Il est thermoréversible entre 40 et 60 °C. Utilisable avec les produits laitiers ou les fruits riches en calcium, et dans la préparation de confitures de fruits, de produits laitiers et de gelées de fruits pauvres en sucre ou en calcium. Le dosage recommandé pour les confitures est de 0,5 à 1 %, et pour les gelées, il est de 1 à 1,5 %.



GÉLIFIANTS - SPHÉRIFICATION

Pour vous permettre de créer des recettes innovantes nous avons conçu une gamme vous aidant à réaliser une sphérification (processus indissociable de la cuisine moléculaire).

Processus de fabrication : les gélifiants sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée : parfaits pour réaliser le processus de sphérification vous offrant une texture gélifiée.



Alginate

50054

750 g

(K)

Gélifiant à base d'alginate de sodium. Il permet de faire des sphérifications (base de la cuisine moléculaire). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide dont le pH est supérieur à 4, puis réalisez vos sphères dans une base de chlorure. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il n'est pas congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sphérifications directes ou inversées. Le dosage recommandé est de 5 g/kg.



Chlorure

50065

750 g

(K)

Ingrédient permettant la réaction de l'alginate (afin de réaliser des sphérifications, base de la cuisine moléculaire). Pour une utilisation optimale, mélangez le chlorure avec de l'eau minérale afin d'y baigner la préparation réalisée avec l'alginate. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il n'est pas congelable. Il s'utilise toujours avec l'alginate. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sphérifications directes ou inversées. Le dosage recommandé est de 8-10 g/kg.



Gluconolactate

50060

500 g

(K)

Mélange de gluconate et lactate de calcium, deux sels qui nous permettent d'intégrer le calcium dans un milieu sans apporter de goût. Il permet la réaction de l'alginate pour la réalisation de sphérification inversée dans un milieu pauvre en calcium. Le dosage recommandé est de 20 g/kg.



GÉLIFIANTS D'ORIGINE ANIMALE

Avec notre gamme de gélifiants d'origine animale nous souhaitons répondre à vos envies en vous proposant des produits qui vous permettront de réaliser des textures diverses et variées, souples, fermes, cassantes...

Processus de fabrication : les gélifiants sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

Utilisation conseillée : parfaits pour réaliser des gels souples et flexibles type panacottas.



Gélatine bovine

48655

750 g / 1u=1,8 g

45482 3,5 kg



Gélatine en poudre d'origine animale (bovine). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à chaud avec un liquide en agitant fermement. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable et son degré bloom* est de 220. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles. Le dosage recommandé est de 8-16 g/kg.



Instangel

48639

500 g / 1u=1,2 g



C'est une gélatine en poudre d'origine animale (porcine). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable, agit rapidement (20min) et son degré bloom* est de 180. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles (type panacottas). Le dosage recommandé est de 30-60 g/kg.



Gélatine chaude en poudre

37859

500 g



C'est une gélatine en poudre d'origine animale (porcine). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous les liquides et congelable. Son degré bloom* est de 220. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles. Le dosage recommandé est de : 8-16 g/kg.



Feuilles gélatine Argent 180

41441

2 kg



C'est une gélatine en feuille d'origine animale (porcine) avec un degré bloom de 180. Pour une utilisation optimale, hydrater à l'eau froide pendant quelques minutes. Bien égoutter et chauffer avec un liquide jusqu'à complète dissolution. Agit en 20 min. environ. Utilisable avec tous les liquides et congelable. Le dosage recommandé est de 5-10 u/kg ou 10-20 gr/kg.



Feuilles gélatine Doré 230

48646

2 kg



C'est une gélatine en feuille d'origine animale (porcine) avec un degré bloom de 230. Pour une utilisation optimale, hydrater à l'eau froide pendant quelques minutes. Bien égoutter et chauffer avec un liquide jusqu'à complète dissolution. Agit en 20 min. environ. Utilisable avec tous les liquides et congelable. Le dosage recommandé est de 5-10 u/kg ou 10-20 gr/kg.

* Degré Bloom : chiffre exprimant la force de résistance à l'enfoncement d'une gelée ou d'une solution de gélatine.

Chez Sosa Ingredients, nous possédons une large gamme de sucres afin de répondre à toutes vos demandes et envies. Sucres techniques, peta crispies, sucreries crispies, sucres d'origine... il y a forcément celui qu'il vous faut.

PETA CRISPIES

Avec notre gamme de *peta crispies* vous pourrez facilement offrir une touche d'originalité à vos créations en leur donnant un goût et une texture pétillante inattendue !

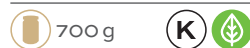
Processus de fabrication : inspiré du principe de l'eau gazeuse, du CO2 est emprisonné dans les grains de sucre et est libéré au contact de l'humidité.

Utilisation conseillée : idéals à utiliser directement en décors à l'assiette, en inclusion dans des tablettes, dans des bonbons de chocolat ou en milieux humides.



Peta crispy neutre

48641

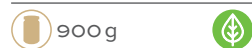


44604 15 kg



Peta crispy chocolat

49572



Peta crispy chocolat 51%

48673



Peta crispy chocolat blanc

45040



Peta crispy chocolat noir-bronze

41503



Peta crispy chocolat blanc-framboise

41231



Peta crispy chocolat blanc-fraise

41230



Peta crispy chocolat blanc-citron vert

41229



44173 15 kg



Peta crispy Yopop

41506



Sparkling Sugar

45484



41401 15 kg

SUCRERIES CRISPIES

Avec les *sucreries crispies*, en plus de jouer sur le visuel de vos créations, vous étonnerez vos clients avec un goût intense et une texture croustillante.

Processus de fabrication : l'ingrédient est lyophilisé avant d'être réduit en morceaux.

Utilisation conseillée : idéales à utiliser directement en décors à l'assiette, en inclusion dans des tablettes ou en bonbons de chocolat.



Caramel Crispy

41510



SUCRES TECHNIQUES

Nos sucres techniques vous permettront de maîtriser complètement les caractéristiques intrinsèques de l'ingrédient. À vous de choisir le pouvoir sucrant, la température de fusion et le pouvoir antigél afin de coller au mieux à vos besoins.

Processus de fabrication : spécifique à chaque sucre selon son origine d'extraction.

Utilisation conseillée : idéal en substitution du sucre classique pour la réalisation de glaces, sucre filé, bulles de sucre cristallisées, desserts vegan...



Maltodextrine en poudre

48671

500g



45474 12,5kg

Sucre dérivé du maïs et également utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations). Possédant un pouvoir sucrant très faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

PS 15%, PA 23%, 18 DE.



Maltitol en poudre

48678

750g



45476 12,5kg

Sucre dérivé de l'amidon et pouvant remplacer le saccharose traditionnel. Souvent utilisé comme exhausteur de goût, sa température de coloration est néanmoins plus élevée que le saccharose. Ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

PS 80%, PA 99%.



Dextrose en poudre

48684

650g



41519 3kg

Sucre dérivé de l'amidon pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou confiseries. Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

PS 74%, PA 171%.



Tréhalose en poudre

48687

700g



45475 10kg

Sucre dérivé de l'amidon de tapioca et également utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations). Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

PS 45%, PA 100%.



Isomalt en poudre

48662

900g



40409 4,5kg

Sucre dérivé du saccharose (sucre traditionnel) pouvant être utilisé pour réaliser des sculptures de sucre ou de caramel grâce à sa stabilité aux températures élevées. Deux fois moins calorique que le saccharose traditionnelle, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

PS 50%.



“



ASTUCE DE CHEF

Donnez de la texture à vos desserts mais aussi une sensation gustative par l'effet pétillant. De plus, l'enrobage permet une protection de l'humidité et un aspect visuel décoratif.

THIERRY BRIDRON
Chef exécutif, École Valrhona Tain-l'Hermitage

”

**Inuline chaud**

48692

 500 g


37372 3 kg

Fibres végétales extraites de racine de chicorée pouvant également être utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations) en remplaçant le gras dans les préparations pâtisseries. Idéal pour créer des pâtisseries ou des glaces peu caloriques, ses caractéristiques techniques sont les suivantes : **PS 0 %, PA 5 %.**

**Inuline Froid**

50063

 500 g


45478 10 kg

Fibre végétale extraite de la racine de chicorée utilisée comme agent de charge, pour la réduction ou le remplacement des matières grasses et des sucres et l'apport en fibre. À ajouter à un liquide froid ou chaud, puis laisser reposer le mélange à 5°C pendant 2 heures. Goût légèrement sucré. Ses caractéristiques techniques sont les suivantes : **PS 10 %, PA 6 %.**

**Glucose en poudre DE33**

50053

 500 g


41434 3 kg

Sirop de glucose déshydraté pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant très faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes : **33 DE, PS 24 %, PA 56 %.**

**Sorbitol granulé**

41472

 750 g


45477 3,5 kg

Sorbitol produit à 100 %, à partir du glucose. Édulcorant alimentaire. Anti-cristallisant. Humectant. Il facilite la durabilité de l'émulsion et retarde le rancissement des matières grasses telles que les ganaches, les truffes ou les pâtes à tartiner. Il ne produit pas de brunissement dû au traitement thermique.

**Sorbitol liquide**

41545

 1.3 kg

Minimum 50 % de sorbitol. Produit à partir du glucose. Édulcorant alimentaire. Anti-cristallisant. Humectant. Il facilite la durabilité de l'émulsion et retarde le rancissement des matières grasses telles que les ganaches, les truffes ou les giandujas.

**Sucre inverti liquide**

48663

 1,4 kg


41435 7 kg

Sucre composé de fructose et de glucose pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant élevé, ses caractéristiques techniques sont les suivantes : **67°B, PS 125 %, PA 190 %.**

**Mannitol**

41517

 500 g


Mannitol dérivé à 100 % du glucose. Édulcorant hypocalorique. Il se liquéfie à 180 °C et caramélise très rapidement en formant un caramel opaque, très dur et peu susceptible de retenir l'humidité.

**Polydextrose**

37595

 3,5 kg


Fibre naturelle soluble non visqueuse extraite du glucose. Idéale pour les préparations de pâtisserie saine, utilisée pour réduire le sucre. 1g de Polydextrose représente 1 kcal, tandis que 1g de saccharose s'élève à 4 kcal. C'est un sucre avec des fonctions épaississantes, stabilisantes, d'hydratation et d'augmentation de volume. Soluble dans l'eau avec une saveur neutre. Il est stable à des températures et ph extrême.

LES SUCRES



Glucose liquide 40 DE

48647

1,5 kg



41463 7kg

Sirop de glucose pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

DE 35-40, 77.4 °B, PS 45%, PA 76 %.



Glucose liquide 60 DE

48649

1,5 kg



43294 7kg

Sirop de glucose pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

DE 60, 83 °B, PS 67,5%, PA 114 %.



Cremsucre en pâte

40405

7kg



Sucre composé de fructose, de dextrose et de saccharose pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant très élevé, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

72 °B, PS 110%, PA 190 %.

PRODUIT	SOLIDES	PA	PS
Sucre (saccharose)	100%	100%	100%
Maltitol	100%	99%	80%
Dextrose	92%	171%	74%
Sirop de glucose	80%	108%	45%
Glucose en poudre 40 DE	95%	78%	34%
Glucose en poudre 30 DE	95%	56%	24%
Glucose en poudre 20 DE	95%	37%	16%

PRODUIT	SOLIDES	PA	PS
Maltodextrine I8 DE	95%	35%	15%
Fructose	100%	188%	144%
Sucre inverti	70%	190%	125%
Cremsucre	72%	190%	110%
Miel	80%	190%	130%
Lactose	100%	100%	16%
Amidon	100%	0%	0%



SUCRES D'ORIGINE

Nos sucres d'origine offriront du caractère et du croquant à vos préparations. Ces derniers proviennent exclusivement de l'île Maurice et sont 100 % naturels.

Utilisation conseillée : idéal en substitution ou complément du sucre classique pour donner du caractère à vos recettes.



Sucre brun pure canne

44799

 750g



44601 15 kg



NOS PRODUITS PÉPITES

Afin de vous accompagner au mieux dans vos créations, Sosa vous présente une sélection de ses produits en application.

À retrouver en vidéo pour des inspirations ici



GÉLIIFIANT VÉGÉTAL

48648 500 g



ORANGE EN LANIERES COLD CONFIT

43206 3,5 kg



PATE DE NOISETTES TORRÉFIÉES

40371 1kg



PECTINE X58

48675 500 g



AMANDES CANTONAISES CARAMÉLIÉES

41533 600 g



SOJAWHIP

40375 300 g



ELASTIC

49570 550 g



PROESPUMA FROID

48660 700 g



FRUIT DE LA PASSION WET PROOF

48677 400 g



AGAR-AGAR

41296 500 g



GOMME XANTHANE

48642 500 g



GELCREM FROID

48652 500 g



MALTOSEC

48683 500 g





LES INDISPENSABLES

Les Indispensables forment une collection de recettes avec différentes textures travaillées avec les texturants Sosa Ingrédients.

Retrouvez sur

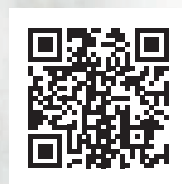
INDISPENSABLES-SOSA.COM



plus de 100 recettes
et une sélection ci-après.

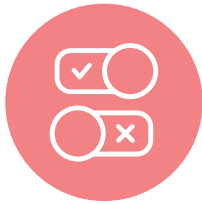


*Choisissez
vos texturants
en 1 clic!*





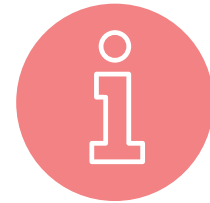
Les Indispensables



Aide au choix
du texturant
simple et rapide



Inspiration créative avec
plus de 100 recettes pour les
artisans et les restaurateurs



Toutes les infos pratiques et
techniques sur les texturants



*Repoussez les limites
de la créativité*

BISCUIT CUILLÈRE PASSION



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 600 g Pulpe de passion
- 60 g Albuwhip SOSA
- 400 g Jaunes d'œufs
- 400 g Farine T55
- 100 g Fécule de pommes de terre Sosa
- 100 g Beurre clarifié liquide Valrhona
- 550 g Sucre semoule
- 200 g Sucre inverti

RECETTE

Monter les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre semoule et le sucre inverti.
En parallèle, monter la pulpe de passion, l'Albuwhip SOSA et la fécule de pomme de terre après laisser mousser l'appareil.
Mélanger délicatement les deux appareils et ajouter la farine tamisée.
Etaler sur plaque.
Cuisson à 180°C environ 12/15 min.

CRÈME PULPE DE FRUIT



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 400 g Pulpe de poire William
- 50 g Eau
- 50 g Sucre semoule
- 25 g Gelcrem froid Sosa
- 30 g Jus de citron jaune

RECETTE

Mixer tous les ingrédients ensemble à froid. Laisser pendant 20 minutes au réfrigérateur et utiliser directement.

Astuce : cette recette fonctionne avec des pulpes comme: *Mangue** / *Groseille** / *Poire** / *Cassis* / *Pomme verte* / *Framboise* / *Fraise* / *Abricot*

*Présents sur la photo

CRÈME PÂTISSIÈRE OPALYS VANILLE



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 800 g Lait entier UHT
- 200 g Crème UHT 35 %
- 180 g Jaunes d'œufs
- 100 g Sucre semoule
- 50 g Gelcrem chaud Sosa
- 1 pce/s Gousse de vanille
- 100g Chocolat opalys 33%

RECETTE

*Chauffer la crème avec la gousse de vanille grattée et laisser infuser pendant 20 min.
Mixer tous les ingrédients et cuire jusqu'à ébullition comme d'habitude.
Ajouter le chocolat blanc et affiner la texture à l'aide d'un mixer.
Astuces: Cette crème pâtissière supporte très bien la congélation.*

CRÉMEUX INSPIRATION FRAMBOISE VÉGÉTAL



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 450 g Pulpe de framboise
- 150 g Eau
- 50 g Glucose en poudre DE33 Sosa
- 20 g Inuline à chaud Sosa
- 50 g Sucre semoule
- 6 g Pectine NH Sosa
- 6 g Natur Emul Sosa
- 165 g INSPIRATION Framboise
- 25 g Huile de noix de coco désodorisée Sosa
- 5 g Jus de citron jaune

RECETTE

Peser et mélanger le sucre semoule, le glucose en poudre, la pectine NH et l'émulsifiant Natur Emul SOSA. Chauffer la pulpe de fruits et l'eau à 25/30°C et ajouter le mélange sucres et pectine puis porter le tout à ébullition. Verser en plusieurs fois ce mélange chaud sur la couverture de fruit et l'huile de coco. Mélanger et mixer pour obtenir une parfaite émulsion et finir d'ajouter le liquide. Ajouter le jus de citron et finir de mixer pour obtenir une texture lisse. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

CRÉMEUX ORIADO VÉGÉTAL



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 530 g Boisson à base d'avoine
- 65 g Glucose en poudre DE33 Sosa
- 5 g Pro Panacotta Sosa
- 2 g Natur Emul Sosa
- 360 g ORIADO 60% BIO
- 80 g Huile de noix de coco désodorisée

RECETTE

Tiédir la boisson à base d'avoine à 25°C et ajouter le mélange glucose en poudre, lota et Natur Emul puis chauffer le tout minimum à 85°C. Fondre l'huile de coco et la mélanger avec la couverture. Verser en plusieurs fois ce liquide sur le mélange chocolat et huile de noix de coco et émulsionner le tout au mixer. Parfaire cette émulsion à l'aide d'un mixer pour obtenir une belle texture crémeuse. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

ÉCUME FINE FRAMBOISE BETTERAVE



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 2 g Lécithine en poudre
- 20 g Sucre de canne
- 300 g Jus de Framboise Betterave Vanillé

RECETTE

Mélanger le sucre de canne et la lécithine. Chauffer l'eau, le jus de framboise betterave vanillé. Ajouter le mélange sucre/lécithine en pluie puis porter le tout à ébullition. Réserver au réfrigérateur. Au moment de servir, placer le mélange obtenu dans un candissoire et faire mousser en surface à l'aide d'un mixer plongeant. Récolter la mousse, et la placer aussitôt sur le dessert.

GELÉE AUX FRUITS POUR SPHÈRES



Gélifiant végétal
Poudre

48648

500 g

LISTE D'INGRÉDIENTS POUR 530 G

- 400 g Jus d'orange
- 20 g Gélifiant végétal Sosa
- 50 g Sucre semoule

RECETTE

Mélanger tous les ingrédients à froid et porter l'ensemble à ébullition. Glacer à 60/65°C.

Astuces:

Ne pas enrober un produit à -30°C car le gel devient cassant et s'opacifie. Idéal -18/-20°C.

GELÉE GELLAN FRAMBOISE/POIRE



Gomme Gellan

48690

500 g

LISTE D'INGRÉDIENTS POUR 530 G

- 450 g Pulpe de poire William
- 100 g Eau
- 6 g Gomme Gellan Sosa
- 100 g Sucre cristal

RECETTE

Mixer la Gomme Gellan SOSA avec l'ensemble des ingrédients à froid.

Porter à ébullition et couler rapidement.

LISTE D'INGRÉDIENTS POUR 530 G

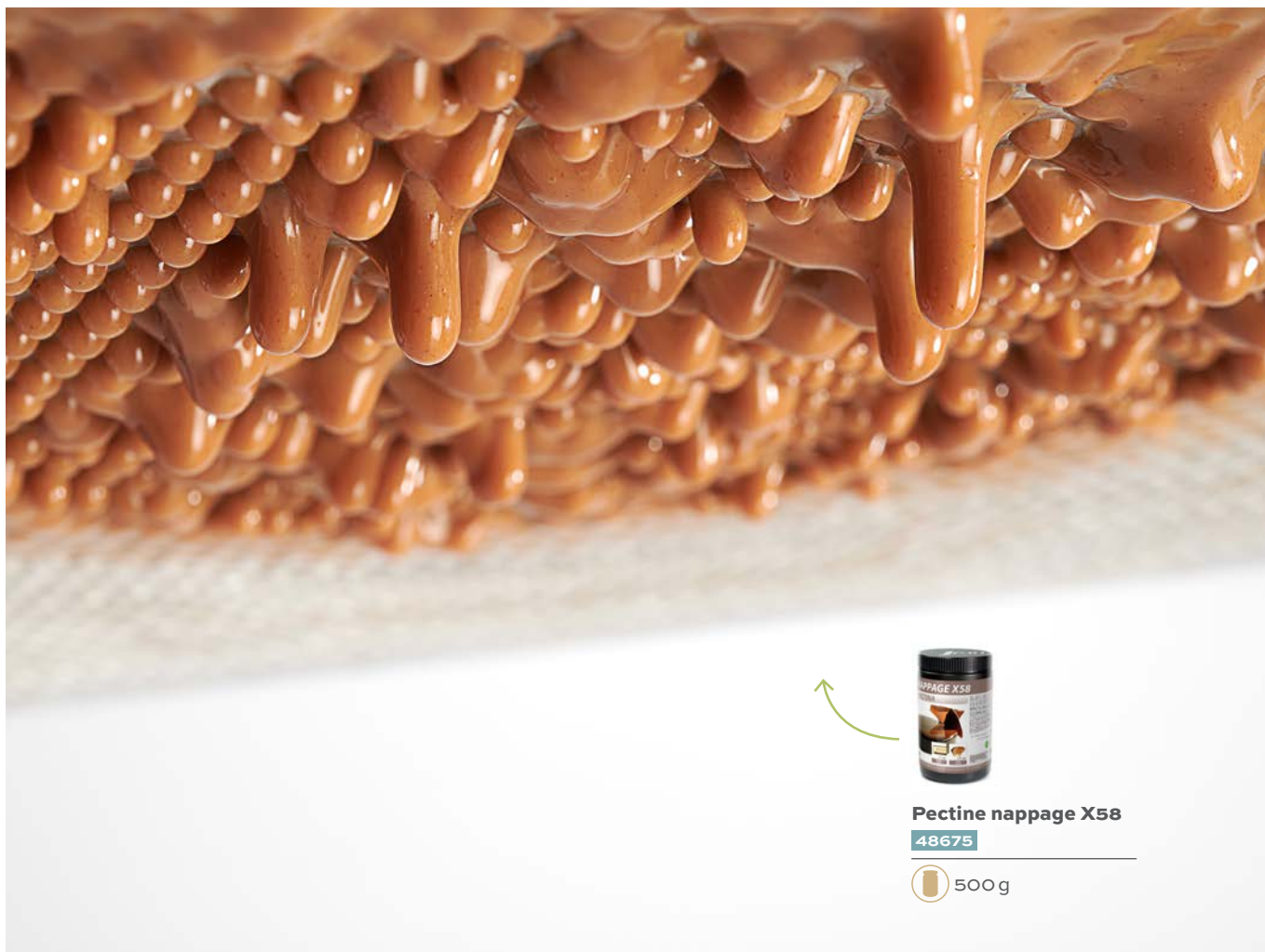
- 200 g Pulpe de framboise
- 100 g Eau
- 8 g Gomme Gellan Sosa
- 100 g Sucre cristal

RECETTE

Mixer la Gomme Gellan SOSA avec l'ensemble des ingrédients à froid.

Porter à ébullition et couler rapidement.

GELÉE PRALINÉ NOISETTE AMANDE



Pectine nappage X58

48675

500g

LISTE D'INGRÉDIENTS

- 600 g Lait entier UHT
- 40 g Sucre semoule
- 6 g Pectine X58 Sosa
- 300 g Praline noisettes 66 % fruité
- 22 g Beurre cacao

RECETTE

Mélanger le sucre et la pectine X58. Tiédir le lait et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre/pectine. Porter le tout à ébullition tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur le praliné et le beurre de cacao fondu. Mélanger à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique, signe d'une émulsion démarrée.

Parfaire aussitôt cette texture élastique à l'aide d'un mixer.

Continuer à verser le lait en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange à l'aide du mixer.

Laisser refroidir à 30°C et couler (en cercle ou en verrine).

Astuce: pour une utilisation décalée, réchauffer la gelée à 60°C et l'utiliser à 30°C.

ATTENTION: Cette gelée ne se congèle pas.

GLACE AU LAIT PRALINÉ AMANDE 70%



Procrema Bio

41436

700 g

LISTE D'INGRÉDIENTS

- 1320 g Lait entier UHT
8 g Crème UHT 35%
- 50 g Lait en poudre 1% MG
- 158 g Sucre semoule
- 120 g Glucose en poudre
DE33 Sosa
- 8 g Procrema BIO 5 Sosa
- 340 g Praliné amande 70%
fruité

RECETTE

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, verser l'eau ou le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

A 25°C, ajouter la poudre de lait.

A 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti).

A 40°C, incorporer les produits gras, les matières grasses: la crème et les chocolats.
A 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en

ajoutant le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à +4°C

Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 et -10°C.
Stocker au congélateur à -18°C.

SORBET MANGUE PASSION PRALINÉ COCO



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 620 g Eau
- 175 g Dextrose Sosa
- 210 g Glucose DE60
- 55 g Inuline Sosa
- 2 g Natur Emul Sosa
- 3 g ProSORbet Natur 5 Sosa
- 55 g Maltodextrine en poudre
- 280 g Praline amande coco 55%
- 530 g Pulpe de mangue
- 70 g Pulpe de passion

RECETTE

Partie Utilisation: Dans une casserole, verser l'eau. Chauffer à 40°C, ajouter l'inuline, le dextrose, la maltodextrine préalablement mélangés avec le proSORbet et le Natur Emul puis le glucose DE60. Chauffer à 60°C. Réaliser l'émulsion sur le praliné, pasteuriser à 85°C. Refroidir rapidement le mix à 4°C, ajouter les pulpes de fruit puis le laisser mûrir 12 heures au réfrigérateur. Mixer et turbiner.

SAUCE FRUIT ACIDE



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 500g Jus de mandarine
- 60g Glucose DE35/40 Sosa
- 2g Xanthane gomme Sosa

RECETTE

Délayer petit à petit la Xanthane avec un peu de jus de mandarine

Incorporer le reste du jus de mandarine et mixer si nécessaire

Astuce: Afin d'éliminer l'effet opaque créé par le mixage, placer dans une machine sous vide le contenant avec la sauce mandarine et actionner le sous vide quelques instant.

La sauce reprendra sa couleur d'origine après avoir éliminer les micro bulles d'air.

CRÈME CITRON VÉGÉTALE



Pectine Fruit NH

48667

500 g



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 250 g Jus de citron jaune
- 10 g Zeste de citron jaune
- 235 g Eau minérale
- 170 g Sucre semoule
- 12 g Pectine NH Sosa
- 4 g Natur Emul Sosa
- 80 g Beurre de cacao
- 30 g Huile de pépins de raisin

RECETTE

Chauffer l'eau, le jus de citron et les zestes.

A 40°C, ajouter le sucre mélangé au Natur emul et à la pectine NH.

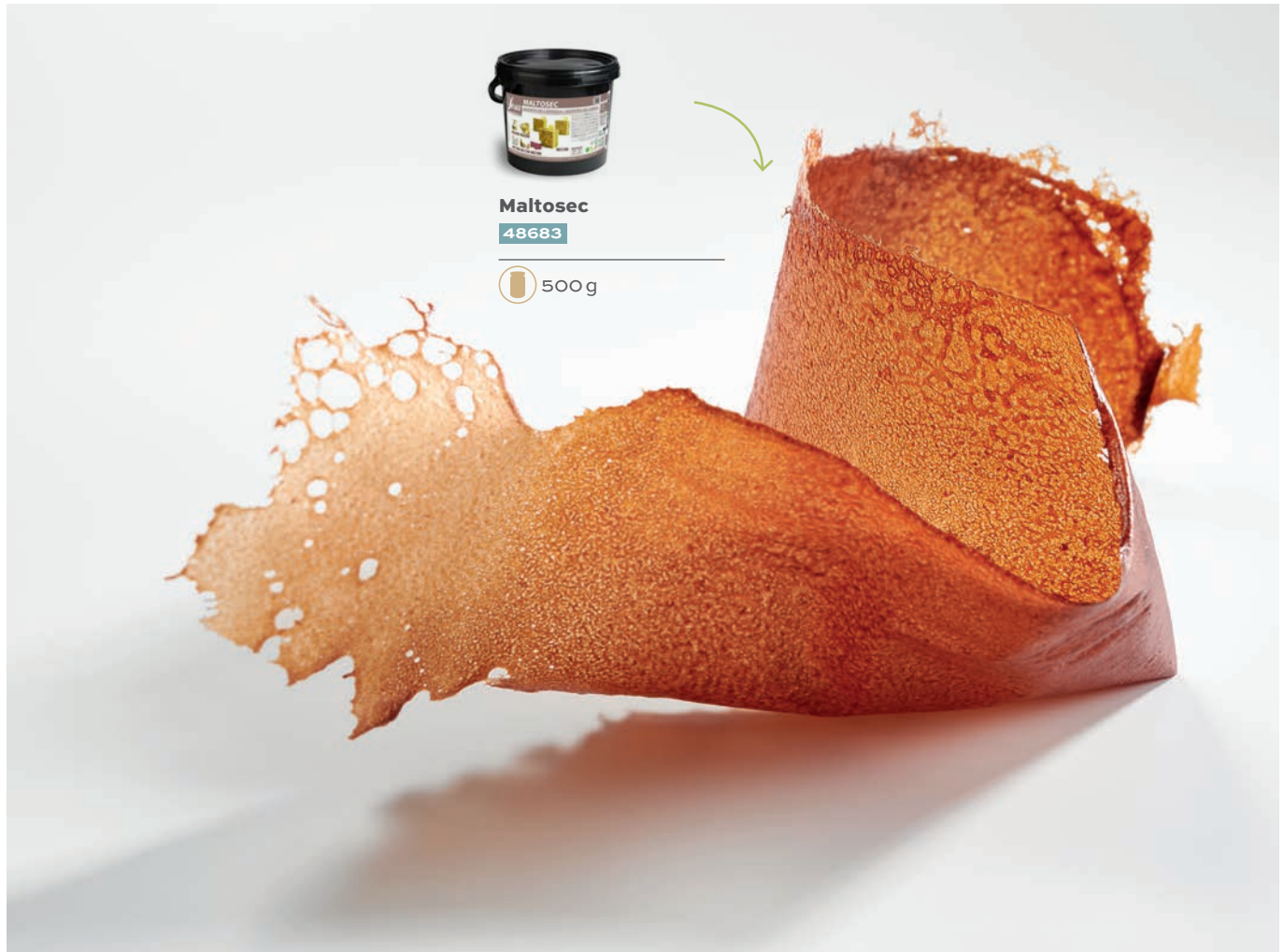
Porter à Ébullition.

Verser en plusieurs fois sur le beurre de cacao fondu et l'huile et mixer.

Mixer pour parfaire l'émulsion et obtenir une belle texture crémeuse

Laisser cristalliser au réfrigérateur à 4°C.

GAVOTTE CHOCOLAT



LISTE D'INGRÉDIENTS

- 125 g Blancs d'œufs
- 100 g Sucre glace
- 540 g Eau
- 50 g Beurre sec 84 %
- 50 g Farine T55
- 50 g Maltosec Sosa
- 4 g Sel fin
- 100 g Couverture illanka 63 %

RECETTE

Mélanger la farine le sucre glace, l'eau, le beurre et le sel.

Ajouter le Maltosec et porter le tout à ébulltion pendant 1 min.

Ajouter le chocolat et lisser le mélange au fouet ou au mixer.

Etaler sur une plaque silicone, puis cuire 7/8 minutes à 170°C

Décoller avec une spatule puis laisser à plat ou façonner.

LE VÉGÉTAL AU SERVICE DU GOÛT

Sosa Ingredients est l'**un des leaders mondiaux dans la fabrication et la distribution d'ingrédients haut-de-gamme pour la cuisine et la pâtisserie.**

Son objectif:

soutenir et accompagner les chefs à travers le monde pour rendre possible l'impossible en s'appuyant sur les 4 piliers de la gastronomie moderne : plus de texture, plus de goût, moins de sucre, moins de gras!

Un défi nouveau s'offre à Sosa :

celui de **proposer aux professionnels de la gastronomie qui le souhaitent des solutions pour créer une pâtisserie végétale.** Sosa vous propose donc de **retravailler vos recettes classiques pour les transformer en recettes vegan grâce à sa palette d'ingrédients.**



POUR GÉLIFIER

**Pectine Fruit NH**

48667

 500 g
**Gélfifiant végétal**

48648

 500 g
**Pro-pannacotta**

48650

 800 g
**Gomme Kappa**

40394

 600 g
**Gomme Gellan**

48690

 500 g
**Agar-agar**

41296

 500 g
**Gracila gel**

43201

 600 g
**Vegan Mousse**

48656 37857

 500 g

POUR ÉMULSIONNER

**Lécithine de soja**

48644

 400 g
**Natur Emul**

48645

 500 g
**Sojawhip**

40375

 300 g
**Potatowhip**

44180

 300 g

POUR AÉRER

**Procrema 5 Bio chaud**

41436

 700 g
**Gomme Guar**

48682

 750 g
**Profiber Stab 5**

45116

 600 g
**Procrema 100 froid/chaud Natur**

48674

 3 kg
**Prosorbet 100 froid Natur**

48665

 3 kg

POUR STABILISER GLACES ET SORBETS

POUR ÉPAISSIR

**Gomme Xanthane**

48642

 500 g
**Gelcrem chaud**

48640

 500 g
**Kudzu**

41221

 400 g
**Gelespessa**

41375

 500 g
**Gelcrem Froid**

48652

 500 g
**Gomme de Caroube**

48686

 650 g
**Flaxfiber**

42151

 600 g

POUR PLUS DE TEXTURE

**Maltosec**

48683

 500 g
**Inuline à chaud**

48692

 500 g
**Inuline à froid**

50063

 500 g



Ingredients to reimagine gastronomy


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Service client Valrhona
315 Allée du Bergeron, 26600 MERCUROL VEAUNES
Tel: 04 75 09 26 38 - Mail: scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona-selection.fr