Sosa

Ingredients to reimagine gastronomy

Sélection direct



2026 - 1.1

57238

Ingredients to reimagine gastronomy



01

Une marque internationale originaire de Catalogne, en Espagne

Marque internationale aux racines espagnoles, Sosa Ingredients a participé à la révolution gastronomique née en Catalogne. Grâce à une combinaison unique de tradition et d'innovation, nous avons transformé la cuisine moderne mondiale.

02

Nous co-créons en collaboration avec les chefs les plus innovants du monde

La collaboration fait partie de notre ADN. Nous créons main dans la main avec les chefs. Au cours des 20 dernières années, nous avons grandi aux côtés de chefs pâtissiers et gastronomiques qui nous considèrent comme un partenaire de confiance. Pour le salé, Disfrutar est le meilleur restaurant au monde, et pour la pâtisserie : Jordi Bordas.



03

Democratisation & comprehension

Accédez à plus de 2200 ingrédients faciles à vous approprier.



04

Nous mettons l'accent sur des ingrédients 100 % naturels

Notre vaste gamme d'ingrédients 100 % naturels constitue un allié précieux pour les chefs à la recherche d'ingrédients plus responsables.
Sosa offre des possibilités naturelles illimitées, qu'il s'agisse de colorants naturels avec notre gamme Taste ou de texturants Clean Label.



INDEX

Texturants
Émulsifiants 10
Aérants 12
Protéines montantes 14
Agents épaississants 16
Gélifiants d'origine végétale 19
Gélifiants - pectines 26
Gélifiants - sphérification 30
Gélifiants d'origine animale 31
Stabilisants à glace 34
Agents de charge 38
Acides, antioxydants et régulateurs d'acidité 39
Matières grasses techniques 40
Agents levants 40
Agents de séchage 40

Fibres
Fibres 42

Lyophilisés et crispies
Lyophilisés 48
Crispies 50
Crispies Wet Proof 52
Peta crispies 54

Extraits en poudre
Taste colour, extraits en poudre 56
Taste colour, des idées d'applications 58-60

Sucres techniques
Sucres techniques 65
Sucres d'origine 67

Fruits secs
Poudre d'Amande 70
Fruits secs caramélisés 71
Fruits secs cantonais 72
Fruits secs en pâte 74
Fruits secs bruts 74

Confits
Fruits confits 76
Fruits & Sauces 78
Fleurs cristallisées 80

Pâtes concentrées
Pâtes concentrées naturelles 82
Pâtes concentrées 84

Arômes
Arômes naturels hydrosolubles 86
Arômes hydrosolubles 88

Textures en fritures
Air Bag 90
Fry glue 91
Riz soufflé 91
Fibre de blé 91

Fruits moelleux et séchés
Fruits moelleux et séchés 94

Recettes
Les indispensables en recette 98

LÉGENDE

Packaging



Certifications



Vous êtes restaurateur ?

must have must have

Que recherchez-vous ?	Nos indispensables		
Texture croquante cantonais	**41511**	Noisettes cantonais	600 g
	50732	Cacahuètes cantonais	600 g
	41457	Pistaches cantonais	600 g
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	600 g
Crispies Texture croquante et goût frais des fruits en morceaux	**56384**	Crispy salted caramel	750 g
	43349	Framboise crispy 2-10 mm	300 g
	50731	Citron vert 2-10 mm	200 g
	49569	Passion crispy 2-10 mm	200 g
Crispies wetproof Résistance à l'humidité.	**54363**	Crispy wet proof salted caramel	750 g
	48677	Crispy wet proof fruit de la passion	400 g
	48664	Crispy wet proof framboise	400 g
Poudre de **fruits lyophilisée**	**40459**	Framboise lyophilisée en poudre	1 kg
Émulsifiants	**56132**	Promayo	600 g
Épaississant	**48652**	Gelcrem froid	500 g
	48640	Gelcrem chaud	500 g
	42151	Flaxfiber	600 g
Texture aérée	**48660**	Proespuma froid	700 g
	55028	Albuwhip plein air	500 g
	41459	Prosoufflé	500 g
Stabilisant glace	**49576**	Procrema 100 froid	3 kg
	40400	Prosorbet 100 Froid	3 kg
Gélification végétale semi-élastique avec prise rapide	**48648**	Gélifiant végétal	500 g
	43201	Gracila Gel	600 g
	53509	Gelbinder	500 g
Gélification végétale	**48690**	Gomme gellan	500 g
	48667	Pectine Fruit NH	500 g
	48650	Pro-pannacotta iota	800 g
	48654	Pectine Jaune	500 g
Gélification animale	**48655**	Gélatine bovine	750 g

Vous êtes boulanger pâtissier ?

must have must have

Que recherchez-vous ?	Nos indispensables		
Poudre de fruit sec extra fine	**41416**	Poudre d'amande Belona-Marcona extra fine	1 kg
	46087	TPT amande Macaron	10 kg
Texture croquante cantonais	**41511**	Noisettes cantonais	600 g
	50732	Cacahuètes cantonais	600 g
	41533	Amandes cantonais	600 g
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	**56384**	Crispy salted caramel	750 g
	43725	Crispy framboise 5-8mm	200 g
Crispies wetproof Résistance à l'humidité.	**54363**	Crispy wet proof salted caramel	750 g
	48677	Crispy wet proof fruit de la passion	400 g
	48664	Crispy wet proof framboise	400 g
	40369	Crispy wet proof mangue	400 g
Poudre de **fruits lyophilisée**	**40458**	Poudre de fruit de la passion lyophilisée	700 g
Épaississant	**48652**	Gelcrem froid	500 g
	48640	Gelcrem chaud	500 g
	42151	Flaxfiber	600 g
Texture aérée	**55028**	Albuwhip plein air	500 g
Stabilisant glace	**45116**	Profiber Stab 5	600 g
Gélification végétale	**52737**	Proglaçage	700 g
	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 bovine	750 g
Régulateur d'acidité	**41333**	Acide citrique poudre	1 kg
Prévenir l'oxydation	**48643**	Acide ascorbique	1 kg





01

Texturants

La gamme des texturants Sosa Ingredients 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.
Utilisation conseillée : parfaits pour équilibrer vos préparations telles que sauces, mayonnaises, crèmes, glaces, ganaches, mousses ou encore soufflés.



PROMAYO

56132 600 g **56133** 3 kg

Mélange d'ingrédients clean label pour créer des textures type mayonnaises. Propriétés : Fibre d'amidon de maïs (alpha-cyclodextrine) comme émulsifiant. Protéine de pomme de terre comme agent de foisonnement et d'aération. Amidon de maïs pour apporter une texture crémeuse. **Utilisation :** Disposer tous les ingrédients dans un récipient haut. Introduire le bras du mixeur jusqu'au fond du récipient, en l'appuyant fermement sur la base, puis commencer à mixer à faible vitesse en maintenant le mixeur immobile jusqu'à ce que le mélange initial soit correctement émulsionné. Remonter ensuite progressivement le bras du mixeur vers le haut en travaillant toute la préparation à pleine puissance. **Elaborations :** Sauces émulsionnées de type mayonnaise sans œufs.

Dosage : 8-10 g/100 g de liquide. Ajouter 200 g de matière grasse pour émulsionner. Nous recommandons de ne pas mettre plus du double de graisse que de liquide.

LES ASTUCES DE SOSA

Pour réaliser vos propres textures type mayonnaises :
Ajouter 10 g de Promayo au liquide souhaité (jus, infusions, bouillons) puis ajouter la graisse (huile, beurre) pour émulsionner. Plus vous ajoutez de graisse, plus la texture sera dense.



LÉCITHINE DE SOJA

48644 400 g

K N

Émulsifiant en poudre extrait du soja. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'écumes et d'airs.

Dosage : 5-8 g/L



NATUR EMUL

48645 500 g

K N

Émulsifiant en poudre composé de fibres d'agrumes. Propriétés : 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. **Utilisation :** Pour une utilisation optimale, mixez le produit avec un liquide. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de mayonnaises sans œufs.

Dosage : 2-15 g/L



SUCRO EMUL

49567 500 g

K N

Émulsifiant en poudre obtenu grâce à l'estérification d'acides gras et de saccharose. **Utilisation :** 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'écumes, d'airs et de crèmes.

Dosage : 5 g/kg maximum



GLYCÉRINE LIQUIDE

56191 1,3 kg **56190** 6 kg

K

Glycérol végétal. Propriétés : Émulsifiant et antigel. **Utilisation :** Une fois activé puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. **Elaborations :** Idéal pour les glaces, les ganaches ou toute préparation contenant de l'eau et des matières grasses.

Dosage : 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

K N

Agent d'enrobage en pastilles composé de cire d'abeille raffinée. Utilisation : 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. **Elaborations :** Grâce à ses propriétés épaississantes, vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes, beurres ou pâtes.

Dosage : 5-30 g/kg



GLICEMUL

39497 400 g

Émulsifiant dérivé des graisses. Utilisation : Pour une utilisation optimale, le dissoudre à 60 °C puis agiter à froid. Applicable dans un milieu gras. **Elaborations :** Ce texturant permet de texturer des huiles, des pâtes de fruit sec.

Dosage : 30-60 g/kg



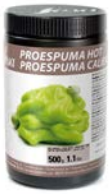
LÉCITHINE DE SOJA LIQUIDE

45479 5 kg

Émulsifiant pour corps gras et agent d'aération. Utilisation : Appliquer directement à froid ou à chaud et incorporer en agitant. **Elaborations :** Emulsifiant 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 !
Utilisation conseillée : idéal pour vos espumas, soufflés, meringues, mousses et boissons.



PROESPUMA CHAUD

48658 500 g

Agent aérant en poudre pour la préparation d'espumas. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'espumas, d'écumes ou d'airs chauds au syphon.

Dosage : 50 g/kg

CONSEIL DU CHEF

Proespumas : Ingrédients conçus pour accélérer et faciliter la préparation des mousses froides et chaudes. Légers, stables et faciles à utiliser. Parfaits pour les boissons, les cocktails et le dressage de plats sucrés et salés.



PROESPUMA FROID

48660 700 g

K

Agent aérant en poudre pour la préparation d'espumas. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'espumas, d'écumes ou d'airs froids au syphon.

Dosage : 50-100 g/kg



DÉCOUVREZ LES RECETTES DE MARTÍN LIPPO DANS NOTRE DOSSIER SUR NATURFOAM

Téléchargez-le !



PROSOUFFLÉ

41459 500 g

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

Dosage : 100 g/kg



BUBBLE

41454 500 g K

Préparation en poudre à base de protéines de blanc d'œuf et de xanthane. Utilisation : Pour une utilisation optimale, mélanger 23 g de preparation avec 1 L 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. **Elaborations :** Ce texturant est idéal pour faire des finitions étonnantes pour des plats/desserts assiette avec une saveur subtile et élégante.

Dosage : 23 g/L



NATURFOAM

41406 400 g K N

Moussant pour boissons aromatisées 100 % d'origine végétale. Propriétés : Préparé à partir d'extrait de quilaya, il se dissout facilement dans n'importe quel liquide aqueux, froid ou chaud. **Utilisation :** Il peut également être utilisé avec des liquides acides. **Elaborations :** 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 légumes ou des boissons à base de fruits.

Dosage : 0,2 %



NATURFOAM

MARTÍN LIPPO

Consultant pour des entreprises du monde entier, il dirige actuellement un laboratoire de pointe et un centre de formation en cuisine expérimentale, l'école Vakuum.

Spécialiste des nouvelles techniques et technologies culinaires, ses cours se sont imposés comme des références ces dernières années, notamment en ce qui concerne la formation autour de l'azote liquide, des mousses et de la texturation.

Protéines montantes

Dans le but d'augmenter la stabilité de vos préparations à base de blancs d'œufs nous avons développé une gamme de protéines montates.
Utilisation conseillée : élaboration de meringues, macarons, mousses, soufflés, brioches, gâteaux...



ALBUWHIP PLEIN AIR

55028 500 g **55030** 12,5 kg N

Ovalbumine en poudre. Protéine montante. Utilisation : Comme substitut du blanc d'œuf, pour obtenir plus de saveur et de stabilité dans les recettes. Option 1 : Remplacer à 100 % les blancs d'œufs des recettes si l'on souhaite apporter plus de saveur (en remplaçant le blanc d'œuf par une purée de fruit). Option 2 : Remplacer une partie des blancs d'œufs des recettes par l'Albuwhip plein air afin d'obtenir une plus grande stabilité lors du montage. Congelable. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de meringues, meringues séchées, mousses, soufflés, biscuits, macarons.

Dosage : 80-100 g/kg

LES ASTUCES DE SOSA
Il permet de remplacer l'eau du blanc d'œuf par des arômes liquides ou en poudre (purées de fruits, jus, café, matcha, etc.).



ALBUWHIP

48688 500 g **46064** 12,5 kg N

Albumine d'œuf en poudre. Utilisation : Pour une utilisation optimale, utilisez ce produit en complément ou en remplacement du 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de meringues, macarons, mousses, soufflés, brioches, gâteaux divers.

Dosage : 80-100 g/kg



SOJAWHIP

40375 300 g N

Agent aérant en poudre à base de protéine de soja. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de mousses, meringues et glaçages.

Dosage : 10-40 g/kg



POTATOWHIP

44180 300 g **44179** 6,25 kg K N

Agent aérant protéine de pomme de terre en poudre. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de génoises, macarons, guimauves, biscuits...

Dosage : 1-4 % pour un effet émulsifiant et aérant, jusqu'à 8 % pour un effet coagulant



POTATOWHIP COLD

43124 450 g K N

Agent aérant et émulsifiant en poudre, à la couleur et au goût neutres, issu de protéines de pomme de terre. Propriétés : 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. **Utilisation :** 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. **Elaborations :** 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 sans cuissen.

Dosage : Il est recommandé d'utiliser une dose comprise entre 3 et 5 %

tips tips tips tips tips tips

POTATOWHIP COLD

"Potatowhip Cold se distingue par le fait qu'il n'introduit ni saveur ni couleur dans les préparations, ce qui permet d'obtenir des élaborations aux saveurs et couleurs d'origine donc plus intenses."

Guillermo Corral



★★★
LE POTATOWHIP COLD est utilisé dans des recettes par de grands chefs cuisiniers et de grandes écoles comme Toni Rodríguez et L'École Valrhona.



DIFFÉRENCES

LE POTATOWHIP COLD
a une couleur et un goût neutres

Ces caractéristiques nous permettent d'exprimer tout le potentiel de la saveur et de la couleur d'origine de nos préparations.

LE POTATOWHIP
possède un pouvoir coagulant

Permet de foisonner tous types de liquides non gras et s'applique aux préparations nécessitant une coagulation.

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



GOMME XANTHANE

48642 500 g (K) (N)

Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). **Utilisation :** 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces, de soupes ou de sirops.

Dosage : 2-5 g/kg



FLAXFIBER

42151 600 g (N)

Fibre issue des graines de lin brun et blond (Linum usitatissiumum L.), par extraction du mucilage. **Propriétés :** 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. **Utilisation :** Facilement soluble/dispersible dans l'eau, aussi bien en conditions froides que chaudes, dans une large plage de pH. **Elaborations :** Utilisable dans des sauces, des coulis, des glaces, des sorbets, des mousses et des meringues.

Dosage : Il est recommandé d'utiliser une dose comprise entre 0,5 et 4 %



GOMME XANTHANE CLEAR

41385 500 g (K) (N)

Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). **Utilisation :** 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces ou de purées.

Dosage : 2-5 g/kg



ULTRATEX 3

41220 400 g (K)

Épaississant composé d'amidon de tapioca. **Utilisation :** Pour une utilisation optimale, ajouter le produit dans un liquide à froid puis bien fouetter/mixer. **Elaborations :** Ce texturant permet de faire toutes sortes de sauces, purées, crèmes à froid.

Dosage : 2-80 g/L



KUDZU

41221 400 g

N

Épaississant en poudre composé de racine de Kuzu. Utilisation : Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à un liquide tout en chauffant. Il est non-congelable et d'origine naturelle. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et élastiques, de coulis, de sauces ou encore de purées.

Dosage : 45-180 g/kg



GELESPESSA

41375 500 g

K N

Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces ou de purées.

Dosage : 6-15 g/kg



GELCREM CHAUD

48640 500 g **44602** 12,5 kg

K N

Épaississant composé d'amidon de maïs raffiné. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes chaudes diverses sans ajout d'œuf ou de produit laitier.

Dosage : 20-50 g/kg



GELCREM FROID

48652 500 g **44603** 12,5 kg

K N

Épaississant composé d'amidon de pomme de terre modifié. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes froides diverses sans ajout d'œuf ou de produit laitier.

Dosage : 40-80 g/kg

Agents épaississants



GOMME ARABIQUE

40414 500 g

K N

Polysaccharide obtenu à partir de l'acacia. Utilisation : Épaississant, émulsifiant et stabilisant, utilisable dans toute préparation liquide, à froid ou à chaud. Insoluble dans les alcools et les graisses. **Elaborations :** Idéal pour stabiliser les mousses.



GOMME GUAR

48682 750 g

K N

Épaississant en poudre extrait de graines de légumineuses. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, sauces ou purées.

Dosage : 2-10 g/kg



GOMME DE CAROUBE

48686 650 g

K N

Epaississant et stabilisant en poudre extrait de la graine de caroube. Propriétés : Idéale pour stabiliser les glaces et sorbets.

Dosage : 5-10 g/kg



GOMME KONJAC

41550 600 g

N

Extrait de la plante asiatique *Amorphophallus* konjac. Propriétés : Épaississant, stabilisant et gélifiant à grande capacité d'absorption d'eau. **Utilisation :** Dissoudre à froid, ou bien dissoudre à froid puis chauffer à 80 °C. Dans tous les cas, mélanger vigoureusement. Si possible, mélanger avec les ingrédients solides de la recette pour éviter la formation de grumeaux. **Elaborations :** 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.

Gélifiants d'origine végétale

Avec notre gamme de gélifiants nous souhaitons répondre à vos besoins en vous proposant des produits qui vous permettront de réaliser des textures diverses et variées, souples, fermes, cassantes…
Utilisation conseillée : parfait pour réaliser des pâtes de fruit, confitures, nappages, inclusions, pannacottas, mousses gélifiées…



GRACILA GEL

43201 600 g

Algue Gracilaria en poudre. Propriétés : Gélifiant 100 % d'origine végétale, non considéré comme additif. Alternative à l'agar-agar, aux pectines ou aux carraghénanes. **Utilisation :** La gélification lente permet d'obtenir des textures plus crémeuses. Il peut gélifier dans les acides et les liquides très salés, dans les bases laitières 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. **Elaborations :** Idéal pour la fabrication de gélatines, de gels, de compotes, de flans et de caillés.

Dosage : 0,1 à 2 %

LES ASTUCES DE SOSA

Avantages du Gracila Gel par rapport à d'autres gélifiants végétaux

- **Gélification plus lente,** éventail plus important de textures. Gélifiant végétal polyvalent adapté à différentes applications
- Gélifiant **Clean Label**
- **Gélification sur une large plage de pH** et une grande variété de sucres



DÉCOUVREZ PLUS DE DÉTAILS TECHNIQUES ET DE RECETTES DANS NOTRE DOSSIER GRACILA GEL
Téléchargez-le !

Notre recette de glaçage miroir au goût de fruit,

100% végétal



tips tips tips tips tips tips

Résiste parfaitement à la congélation

Comment élaborer un glaçage au cassis avec Proglaçage

Proglaçage Sosa	70 g	6,06 %	Sirop de glucose 40DE Sosa	245 g	21,21 %
Eau	335 g	29,00 %	Purée de cassis	150 g	12,99 %
Sucre	350 g	30,30 %	Solution acide*	5 g	0,43 %

Mélanger tous les ingrédients à froid et chauffer à 100 °C. Refroidir à 40 °C. Utiliser.

*Soit 50 % d'acide citrique et 50 % d'eau, soit jus de citron.

Proglaçage

Le glaçage n'a jamais été aussi facile



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

Gélifiant végétal en poudre
Alternative à la gélatine animale.

Utilisation simplifiée
Des glaçages rapides et fiables, sans ajustements complexes.

Polyvalent
Pour glaçages miroir à la louche ou au pistolet, aux fruits, au chocolat ou aux fruits secs.

Brillance durable
Éclat intense même après congélation.

Gélifiants d'origine végétale



FREEZE VEGGIE GEL

40410 500 g

K

Mélange de gélifiant, d'épaississant et d'édulcorant d'origine végétale. Propriétés : 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. **Utilisation :** 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. **Elaborations :** 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.

Dosage : 100 g/L



ELASTIC

49570 500 g

K

Gélifiant en poudre composé d'algues et de gomme de caroube, permettant un effet élastique. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels ou voiles étirables ou élastiques.

Dosage : 20-50 g/kg



GOMME GELLANE

48690 500 g **49563** 10 kg

K N

C'est un gélifiant en poudre obtenu à partir d'une fermentation bactérienne. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées et confitures) pouvant passer au four.

Dosage : 10-20 g/kg



GELBINDER

53509 500 g

K

Gélifiant et agglomérant permettant un « effet colle ». Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'agglomérats tels que des burgers, des tartares ou des terrines.

Dosage : 10-15 g/kg

CONSEIL DU CHEF

Vegan mousse gelatine Il s'agit d'un gélifiant végétal créé spécifiquement pour les mousses, qui résiste très bien à la congélation





VEGAN MOUSSE GELATINE

48656 500 g

K N

Mélange d'agar-agar et d'amidon de tapioca formulé spécifiquement pour la gélification des mousses végétales. Utilisation : 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. **Elaborations :** Utilisable pour des mousses à pH élevé (3,5 à 7), pour des mousses vegan aux fruits et aux agrumes, au chocolat, aux fruits secs...

Dosage : 1,5 à 2,5 %



GÉLIFIANT VÉGÉTAL

48648 500 g

K N

Gélifiant en poudre à base d'extrait d'algue et de gomme de caroube. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et élastiques (type nappages).

Dosage : 50 g/kg



PROGLAÇAGE

52737 700 g **52744** 3 kg

K N

Mélange 100 % d'origine végétale. Propriétés : Composé d'amidon de tapioca, de dextrose et d'agar-agar. Il permet de réaliser des glaçages brillants, stables et adaptés à la congélation, tout en valorisant la saveur authentique des fruits, chocolats ou fruits secs. **Utilisation :** Utilisable pour créer une base neutre ou un glaçage final prêt à l'emploi. **Elaborations :** Glaçages miroir neutres, glaçages aux fruits, aux fruits secs et au chocolat à la louche ou au pistolet.

Dosage : 5-10 %

Gélifiants d'origine végétale



AGAR-AGAR

41296 500 g

K N

Gélifiant en poudre à base d'extrait d'algues. Utilisation : 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 **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées, confitures, caviar solide, aspics, gelées à râper...).

Dosage : 2-15 g/kg



GOMME KAPPA

40394 600 g

N

Gélifiant en poudre à base d'extrait d'algues. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures).

Dosage : 1-10 g/kg



PRO-PANNACOTTA IOTA

48650 800 g

N

Gélifiant en poudre à base d'extrait d'algues. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles (type pannacotta).

Dosage : 2-15 g/kg



METILGEL

41395 300 g

K N

Méthylcellulose, dérivé de la cellulose végétale. Propriétés : Contrairement aux autres gélifiants, le Métilgel 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. **Utilisation :** Pour une utilisation optimale, hydrater à froid jusqu'à ce que le mélange atteigne 4 °C, et appliquer de la chaleur.

Dosage : Le dosage recommandé pour gélifier à chaud et épaissir à froid est de 20 g/kg

La tradition française comme vous ne l'auriez jamais imaginée

« En collaboration avec le chef renommé Julien Alvarez, nous vous présentons un livre de recettes exclusif où la pâtisserie française évolue vers une vision plus moderne. »



Télécharger

Gélifiants - pectines

LES ASTUCES DE SOSA

Pectines à méthoxyle élevé (HM)
Ces pectines en solution aqueuse permettent de créer des suspensions à forte viscosité, pour élaborer des gels solides et homogènes. Ces types de pectines sont résistantes à la chaleur.

Pectines à faible méthoxyle (LM)
La famille des pectines LM se divise en LMC (faible méthoxyle conventionnelles) et LMA (faible méthoxyle amidées). Après un processus de mélange à froid, elles gélifient à nouveau. Selon le dosage et la température d'hydratation, elles agissent comme des épaississants.

Pectines HM



PECTINE JAUNE

48654 500 g

K

Gélifiant en poudre à base de pectine issue d'écorces d'agrumes. Propriétés : 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. **Utilisation :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâte de fruit, gelées ou confitures).

Dosage : 8-15 g/kg (type confitures) ou de 15-25 g/kg (type pâte de fruit)



PECTINE MEDIUM RAPID SET

56462 500 g

K N

Gélifiant en poudre à base de pectines issues d'écorces d'agrumes. Utilisation : 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). **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour faire des confitures, pâtes de fruit, inserts aux fruits résistants à la chaleur.

Dosage : 0,5-1 % pour de la confiture et l'insert aux fruits, 1-1,5 % pour de la pâte de fruit

Pectines LM



PECTINE NAPPAGE X58

48675 500 g

Gélifiant en poudre composé de pectine LM amidonnée, idéal pour les nappages au chocolat. **Utilisation :** 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de nappages au chocolat ou à base de produits riches en calcium.

Dosage : 8-15 g/kg



PECTINE FRUIT NH

48667 500 g **41476** 20 kg

Gélifiant en poudre composé de pectate de sodium. **Utilisation :** 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'elaboration de gels fermes et rigides (type gelées ou confitures) ou fermes et élastiques (type nappages).

Dosage : 8-20 g/kg (type nappage) ou de 30-40 g/kg (type gelées ou confitures)



PECTINE ACID FREE

41543 500 g

Pectine amidée à faible teneur en méthoxyle (LMA) avec ajout de calcium. **Propriétés :** Il s'agit d'un gélifiant particulièrement adapté à la fabrication de produits laitiers et fermentés. Il est thermoréversible entre 40 et 60 °C. Pas de synérèse. **Utilisation :** 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.

Dosage : pour les flans est de 0,5 à 0,7 %, pour les crèmes de 1 à 1,2 % et pour les gélatines de 1,5 à 2 %



PECTINE 325 NH 95

41482 500 g

Pectine amidée à faible teneur en méthoxyle (LMA). **Propriétés :** Il s'agit d'un épaississant et/ou d'un gélifiant (en présence de calcium) particulièrement indiqué pour la fabrication de préparations à base de fruits. **Utilisation :** 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.

Dosage : pour les confitures est de 0,5 à 1 %, et pour les gelées, il est de 1 à 1,5 %

UTILISATIONS DE PECTINES





PECTINE	CONFITURES <60 % Sucres	CONFITURES >60 % Sucres	CONFITURES Non acides pH>3,5	CONFITURES Solides en sus-pension	INTÉRIEURS CUITS AU FOUR <60 % Sucres	INTÉRIEURS CUITS AU FOUR >60 % Sucres	INTÉRIEURS CUITS AU FOUR Non acides pH>3,8	INTÉRIEURS CUITS AU FOUR Laitiers	INTÉRIEURS CUITS AU FOUR Fruits secs et chocolat
HM THERMO IRRÉVERSIBLE									
 Jaune	●	● pH<3,5	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60 %
 Medium rapid set	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>55 %
 Rapid set	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60 %
LM THERMO-RÉVERSIBLE (40-60 °C)									
 Fruit NH	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 Acid free	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 Low sugar	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 Nappage X58	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 325 NH 95	●	●	●	●	●	●	●	●	●







GLAÇAGES			PÂTE DE FRUIT ET GÉLIFIÉS					MOUSSES ET CRÈMES		
Fruit	Laitiers	Fruits secs et chocolat	<60 % Sucres	>60 % Sucres	Non acides pH>3,5	Non laitiers	Fruits secs et chocolat	Fruit	Laitiers	Fruits secs et chocolat
HM THERMO IRRÉVERSIBLE										
●	●	●	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>60 %	●	●	●
●	●	●	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●
●	●	●	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●
LM THERMO-RÉVERSIBLE (40-60 °C)										
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	● + CALCIUM	●	●	●	●	● + CALCIUM	●	●	● + CALCIUM

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



ALGINATE

50054 750 g

Gélifiant à base d'alginate de sodium. Propriétés : Il permet de faire des sphérifications (base de la cuisine moléculaire). **Utilisation :** 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sphérifications directes ou inversées.

Dosage : 5 g/kg



CHLORURE

50065 750 g

Ingrédient permettant la réaction de l'alginate (afin de réaliser des sphérifications, base de la cuisine moléculaire). Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sphérifications directes ou inversées.

Dosage : 8-10 g/kg



GLUCONOLACTAT

50060 500 g

Mélange de gluconate et lactate de calcium, deux sels qui nous permettent d'intégrer le calcium dans un milieu sans apporter de goût. Propriétés : Il permet la réaction de l'alginate pour la réalisation de sphérification inversée dans un milieu pauvre en calcium. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sphérifications directes ou inversées.

Dosage : 20 g/kg



CITRATE

52754 750 g

Citrate de sodium. Il est utilisé comme antioxydant et comme correcteur de pH, réduisant l'acidité. Propriétés : Augmente le pH (d'acide à basique). **Utilisation :** Mélanger avec le liquide dont on souhaite augmenter le pH. Il s'incorpore rapidement.

Gélifiants d'origine animale

Avec notre gamme de gélifiants d'origine animale nous souhaitons répondre à vos besoins vous proposant des produits qui vous permettront de réaliser des textures diverses et variées, souples, fermes...
Utilisation conseillée : parfaits pour réaliser des gels souples et flexibles type panacottas.



GÉLATINE BOVINE

48655 750 g **45482** 3,5 kg N

Gélatine en poudre d'origine animale (bovine). Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles.

Dosage : 8-16 g/kg

tips tips tips tips tips

LES ASTUCES DE SOSA

Les **gélifiants d'origine animale** sont des protéines très utilisées en pâtisserie car elles apportent gélification et stabilité.

Température de gélification très basse, ce qui facilite leur utilisation dans une recette.

Bonne résistance à la congélation.

Possibilité de les réhydrater sans les réchauffer (par exemple avec l'Instangel).



Gélifiants d'origine animale



INSTANGEL

54001 500 g / 1u de feuille = 6 g **53468** 10 kg

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

Dosage : 30-60 g/kg



GÉLATINE CHAUDE EN POUDRE

50738 500 g

C'est une gélatine en poudre d'origine animale (porcine). Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles.

Dosage : 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.
Utilisation : 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. **Elaborations :** Utilisable avec tous les liquides et congelable.

Dosage : 5-10 u/kg ou 10-20 gr/kg



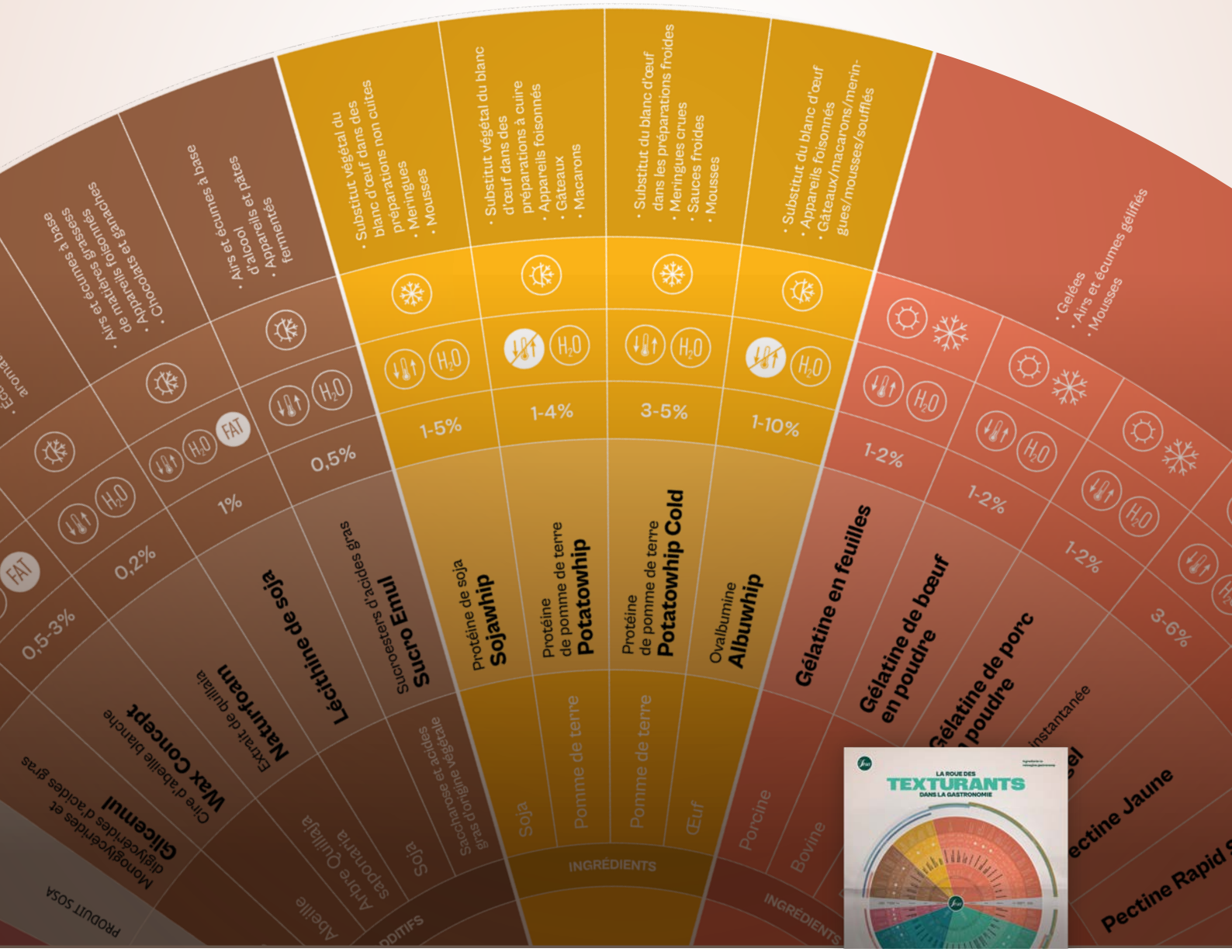
FEUILLES GÉLATINE DORÉ 230

48646 2 kg

C'est une gélatine en feuille d'origine animale (porcine) avec un degré bloom de 230.
Utilisation : 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. **Elaborations :** Utilisable avec tous les liquides et congelable.

Dosage : 5-10 u/kg o 10-20 g/kg

LA ROUE DES TEXTURANTS DANS LA GASTRONOMIE



Téléchargez et découvrez la Roue des Texturants dans la Gastronomie de Sosa

LIEN VERS L'AFFICHE AVEC LA ROUE DES TEXTURANTS COMPLÈTE

Stabilisants à 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. **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.



PROFIBER STAB 5

45116 600 g **45339** 3 kg

Stabilisant pour glaces et sorbets, sans émulsifiants synthétiques et sans additifs, 100 % fibres végétales. Propriétés : De saveur neutre, il peut être utilisé à froid et à chaud, en apportant de l'onctuosité et de l'émulsion à la texture. **Utilisation :** Mélanger à la base de la glace ou sorbet en remuant fortement et laisser reposer au froid pendant 24 h pour une bonne hydratation, puis turbiner et congeler.

Dosage : 0,5 %

tips tips tips tips tips

PROFIBER STAB 5

Mélanger avec la base glacée à froid ou à chaud (85 °C), en agitant énergiquement (batteur électrique) pour bien disperser le produit. Laissez maturer le mélange au frais pendant 24 heures pour une bonne hydratation puis le turbiner dans la machine à glace. Congelez la glace ou le sorbet dans les plus brefs délais.

Jean Sivieude





Profiber Stab 5

Stabilisant pour glaces et sorbets,
sans émulsifiants synthétiques et sans additifs,
100 % fibres végétales

Livre de recettes de base pour glaces et sorbets

Télécharge-le



FORMAT DISPONIBLE: 45116 (600 G) - 45339 (3 KG)

Stabilisants à glace



PROCREMA 100 FROID

49576 3 kg

K

Base en poudre prête à l'emploi pour la préparation de crèmes glacées. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes glacées.

Dosage : 100 g/kg



PROCREMA 100 FROID/CHAUD NATUR

48674 3 kg

N

Mélange de stabilisateurs, d'épaississants, de protéines, de fibres et de sucres pour stabiliser les glaces à chaud et à froid. Utilisation : 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 maturer 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. **Elaborations :** Idéal pour les glaces.

Dosage : 10 %



PROCREMA 15 FROID/CHAUD

37631 3 kg

K N

Base en poudre prête à l'emploi pour les préparations de crèmes glacées. Propriétés : Mélange idéal comme stabilisateur pour les glaces. **Utilisation :** Pour une utilisation optimale, mélanger avec la base, que ce soit une préparation liquide ou semi-liquide, ou une base crémeuse.

Dosage : 15 g/kg



PROCREMA 5 BIO CHAUD

41436 700 g

K N

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

Dosage : 5 g/kg



PROSORBET 100 FROID

40400 3 kg

N

Base en poudre prête à l'emploi pour la préparation de sorbets. Utilisation : Pour une utilisation optimale, mélangez à froid votre base avec le reste des ingrédients (sucres et aromatisation). **Elaborations :** Utilisable avec tous types de liquides aqueux ou lactés. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sorbets.

Dosage : 100 g/kg



PROSORBET 100 FROID NATUR

48665 3 kg

N

Mélange de stabilisateurs, d'épaississants, de fibres et de sucres pour stabiliser naturellement les sorbets à froid. Utilisation : 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 maturer 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.

Dosage : 10 %

CONSEIL DU CHEF

Les bases Procrema ou Prosorbet 100 sont idéales pour la mise en œuvre rapide et facile de sorbets ou de glaces. De plus, il n'est pas nécessaire de chauffer le mélange pour l'hydrater.



PROSORBET 5 FROID/CHAUD NATUR

40412 500 g

Base en poudre pour la préparation de sorbets. Propriétés : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration sorbets.

Dosage : 5 g/kg

Agents de charge

Afin de réduire en poudre les produits gras pour faciliter vos réalisations nous avons sélectionné le produit parfait pour vos applications.
Utilisation conseillée : pour réduire des matières grasses en poudre.



MALTOSEC

48683 500 g

K N

Maltodextrine de tapioca permettant de réduire en poudre les produits gras. Utilisation : 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. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de poudres de matières grasses.

Dosage : quantum satis

tips tips tips tips tips tips

CONSEIL DU CHEF

Les textures croustillantes sont des textures sèches contenant très peu d'eau. Il est possible de les réaliser grâce à différents ingrédients et dans différentes applications. Par exemple le Maltosec permet de confectionner des tuiles, des rochers, des fonds de tartelettes, et ce, très rapidement et avec peu d'ingrédients.

Edu Azuaza





Acides, 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.



ACIDE ASCORBIQUE

48643 1 Kg (K)

Acide ascorbique d'origine naturelle. Propriétés : Permettant d'acidifier les aliments ou d'en prévenir l'oxydation, notamment pour les fruits et légumes. **Utilisation :** Pour une utilisation optimale, appliquez-le directement. Cet acide est soluble dans les liquides. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration des palades de fruits.



ACIDE TARTRIQUE

52755 900 g (K) (N)

Régulateur d'acidité, antioxydant et conservateur naturel. Propriétés : L'acide tartrique est perçu comme l'un des principaux acides, avec l'acide citrique et l'acide malique. **Utilisation :** Appliquer directement à froid et agiter pour bien mélanger. **Elaborations :** Stabilisateur de couleur pour les fruits et les produits à base de fruits (confitures, boissons gazeuses, vin, etc.).



ACIDE CITRIQUE

41333 1 Kg (K)

Acide citrique d'origine naturelle. Propriétés : Permettant de réguler l'acidité des produits et pouvant servir à remplacer le jus de citron dans les préparations. **Utilisation :** Pour une utilisation optimale, appliquez-le directement. Cet acide est également soluble dans les liquides. **Elaborations :** 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.

Dosage : Pour le dosage, nous vous recommandons d'utiliser entre 1 et 10 g par kg selon l'emploi



CREMOR TARTAR

41542 1 Kg (K)

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

Matières grasses techniques

Matières grasses qui ont reçu un traitement désodorisation 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

43295 1 kg **54417** 4 kg

N

Apport de matières grasses. Propriétés : Matière grasse végétale solide à température ambiante (point de fusion 20-32 °C). **Utilisation :** Faire fondre légèrement pour incorporer dans des recettes ou chauffer à haute température pour la cuisson. **Elaborations :** En pâtisserie dans les pâtes sèches et battues, les gâteaux, les mousses, les glaces et les crèmes.

Agents levants



BAKING POWDER STD

45480 1 kg

K N

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

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

41520 125 g/20 Einheiten **50776** 2 g/700 Einheiten

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

Dosage : 1 sachet par récipient



02

Fibres

En raison de leur vaste éventail d'origines, de fonctionnalités et de bienfaits, nous considérons les fibres comme une nouvelle catégorie d'ingrédients de pâtisserie, qui deviendront de véritables alliés pour les professionnels confrontés aux défis de fabrication de pâtisseries plus responsables, c'est-à-dire avec moins de sucre, moins de matières grasses, plus de texture et plus de saveur.

Classification des fibres

Les fibres végétales sont devenues des alliées incontournables en pâtisserie : **elles épaississent, émulsifient et stabilisent naturellement,** offrant des textures plus légères et soyeuses tout en réduisant graisses et sucres. Elles améliorent la tenue, prolongent la conservation et permettent des créations plus saines sans compromis sur la saveur.

Fibres à haute fonctionnalité

Psyllium



Flaxfiber



Natur Emul



Élasticité	Liant	Épaississant	Stabilisation	Émulsion
✔ Substitut du gluten	✔ Substitut du blanc d'œuf en tant que liant	✔ Améliore la gélification ✔ Améliore la sensation en bouche	✔ Améliore la congélation	✔ Substitut du jaune d'œuf en tant qu'émulsifiant

Utilisations recommandées

	Épaississement	Stabilisation	Émulsion	Élasticité	Liaison
Psyllium	🟠	🔴	🟠	🟢	🟢
Flaxfiber	🟢	🟢	🟢	🟠	🟠
Natur Emul	🟠	🔴	🟢	🔴	🔴

Découvrez-en
plus sur les fibres
en scannant ce code



Fibres de charge

Apport de solides/structure

Inuline chaud	Inuline froid	Oligofruct
		
Substitution des matières grasses*	**Réduction du sucre**	**Substitut du sucre***
✓ *Dans les préparations aqueuses comme les crèmes, les mousses, etc.	✓ L'Inuline Froid permet de réduire la quantité de sucre utilisée dans la recette tout en ajoutant de l'onctuosité à la préparation.	✓ *Nous recommandons la substitution partielle des sucres, et non dans un rapport 1:1.

Utilisations recommandées

	PAC* (pouvoir anti-cristallisant)	POD* (pouvoir sucrant)	Substitut des matières grasses	Substitut des sucres
Inuline Chaud	5%	0%	🟢	🔴
Inuline Froid	6%	10%	🟢	🟠
Oligofruct	45%	10%	🔴	🟢

*% par rapport au saccharose

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.



FLAXFIBER

42151 600 g

N

Fibre issue des graines de lin brun et blond (Linum usitatissiumum L.). Propriétés : 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. **Utilisation :** Facilement soluble/dispersible dans l'eau, aussi bien en conditions froides que chaudes, dans une large plage de pH. **Elaborations :** Utilisable pour épaissir des sauces, des coulis, des glaces, des sorbets, des mousses et des meringues.

Dosage : Il est recommandé d'utiliser une dose comprise entre 0,5 et 4 %



NATUR EMUL

48645 500 g

K N

Émulsifiant en poudre composé de fibres d'agrumes. Propriétés : 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. **Utilisation :** Pour une utilisation optimale, mixez le produit avec un liquide. **Elaborations :** Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de mayonnaises sans œufs.

Dosage : 2-15 g/L



PSYLLIUM

43300 700 g **44605** 12,5 kg

K N

Fibre provenant de l'enveloppe de la plante Plantago ovata. Teneur en fibres 87,8 %.
Propriétés : 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.
Elaborations : 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.

Dosage : 2-4 %

LES ASTUCES DE SOSA

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.





INULINE CHAUD

48692 500 g **53446** 3 kg K N

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

POD 0 %, PAC 5 %



INULINE FROID

50063 500 g **45478** 10 kg K N

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

POD 10 %, PAC 6 %



OLIGOFRUCT

41551 500 g N

Fibres provenant des racines de chicorée. Teneur en fibres solubles 80,5 %. Propriétés : Très soluble. Il a un pouvoir sucrant (POD) de 50 % et un pouvoir anti-cristallisant (PAC) de 45 % par rapport au saccharose (sucre ordinaire). **Utilisation :** Bonne dissolution à froid, ce qui permet de remplacer tout ou partie du sucre dans les préparations sans avoir besoin de le chauffer. **Elaborations :** 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.

Dosage : 5-20 %

Le fruit selon Sosa

framboise

Sous toutes ses formes



Lyophilisées entières

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



Crispies

Pépites de framboises lyophilisées croustillantes, facilement incorporables à vos préparations !



Crispies Wet Proof

Pépites de framboises lyophilisées enrobées de beurre de cacao et de poudre de fruits lyophilisés afin de conserver leur texture croquante dans les applications humides.



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.



Pâte concentrée

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



Peta crispies

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



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.



Arome de Framboise

Idéal pour obtenir l'arôme et la saveur de la framboise dans les préparations sans modifier la couleur et la texture grâce à un faible dosage.



03

Lyophilisés et crispies

Notre gamme d'ingrédients innovants permet de faire passer la gastronomie à un niveau supérieur, grâce à des saveurs intenses et des textures qui transforment chaque création. Des ingrédients croustillants qui gardent toute leur saveur et leur valeur nutritionnelle, parfaits pour les toppings, les garnitures et les décors. Découvrez nos lyophilisés, Crispy, Crispy Wet Proof et Peta Crispy. Chacun de ces produits est une invitation à expérimenter, innover et surprendre en cuisine.

Lyophilisés

Fruits, légumes et fleurs lyophilisés : Des ingrédients croustillants qui préservent toutes leur saveur et leurs valeurs nutritionnelles. **Parfaits pour ajouter de la saveur et de la texture à vos créations.**



FRAISES ENTIÈRES
41227 60 g
K N



FRAISES SAUVAGES
41534 60 g
N



FRAISES EN TRANCHES 5-7 MM
41384 250 g
K N



FRAMBOISES ENTIÈRES
48668 75 g
41413 375 g
N



MÛRES ENTIÈRES
41228 80 g
N



ORANGES EN TRANCHES
51461 60 g
K N



MANGUES EN DÉS
41452 100 g
K N



POMMES EN TRANCHES
41398 50 g
K N



MORCEAUX DE LITCHI LYOPHLISÉS
41407 400 g
K N



MOITIÉS DE TOMATES CERISES
41453 50 g
K N



MYRTILLES
41415 50 g
K N



MAÏS
48651 120 g
K N

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.



BETTERAVES EN TRANCHES
38140 30 g
K N



PÉTALES DE ROSE ROUGES
48659 5 g
K N



PÉTALES DE ROSE ROUGE SÉCHÉS
46224 | 52902 80 g
K N



PÉTALES DE ROSE LYOPHILISÉS
49573 5 g
K N



PÉTALES D'HIBISCUS SÉCHÉS
41473 100 g
K N



PÉTALES DE VIOLETTE CORNUTA
49575 5 g
K N



MÉLANGE DE FLEURS SÉCHÉES
41400 50 g
K N

UTILISATION CONSEILLÉE :
En milieux secs, inclusion dans des tablettes, décors de bonbons de chocolat, décoration de desserts en dernière minute...

Crispies

Élaborés à partir de jus de fruits lyophilisé, ces ingrédients ajoutent de la texture et une explosion de saveurs à vos préparations. **Parfaits pour les toppings, et les décors, ils ajoutent une touche croquante à toutes les recettes.** À utiliser en toppings de dernière minute ou en milieu sec.



FRAMBOISE 5-8 MM

43725 200 g
50724 1,2 kg

K



FRAMBOISE 2-10 MM

43349 300 g

K



FRUIT DE LA PASSION 2-10 MM

49569 200 g
41412 1 kg

K



FRAISE 2-10 MM

48661 200 kg

K



FRAISE 1-3 MM

49566 250 g

K



MANGUE-FRUIT DE LA PASSION 2-10 MM

40407 250 g

K



PROCESSUS DE FABRICATION :
Jus de fruits lyophilisé puis réduit en morceaux.

UTILISATION CONSEILLÉE :
Dans des milieux secs pour donner du croquant à des tablettes ou à des bonbons de chocolat.



YOCRISPY 2-6 MM

41223 280 g

K N



CITRON VERT 2-10 MM

50731 200 g

K N



ANANAS 2-10 MM

40391 200 g

K



MANGUE 2-10 MM

40396 250 g

K



CERISE 2-10 MM

40393 200 g
45468 1,2 kg

K N



CASSIS 2-10 MM

53512 200 g

K



BANANE 0-10 MM

40397 250 g
37591 1,2 kg

K N



CAPPUCCINO 1-4 MM

41509 250 g

K N



ABRICOT 1-4 MM

41536 250 g

K N



SALTED CARAMEL

56384 750 g

N

Crispies Wet Proof

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 et poudre de fruits lyophilisés afin de leur permettre de conserver leur croquant pour apporter de la texture et de l'originalité à vos préparations.



WET PROOF MANGUE

40369 400 g



WET PROOF FRUIT DE LA PASSION

48677 400 g
43299 2,5 kg

K



WET PROOF YOCRISPY

40390 400 g
45470 2,5 kg



WET PROOF FRAISE

48666 400 g
43297 2,5 kg

K



WET PROOF FRAMBOISE

48664 400 g
43298 2,3 kg

K



WET PROOF SALTED CARAMEL

54363 750 g

N



UTILISATION CONSEILLÉE :
Pour les crispies wet proof, dans des milieux humides tels que les mousses, les glaces et les crèmes.

Un nouveau goût
Caramel beurre salé

Le goût "Caramel Beurre Salé" arrive pour transformer chaque préparation en une expérience complète de contraste et de plaisir.

Morceaux de caramel au beurre salé, enrobés d'un mélange de beurre de cacao, de poudre de caramel et de fleur de sel.

Son enrobage agit comme une barrière pour préserver le croquant.



NOUVELLE SAVEUR DISPONIBLE
DANS CRISPIES ET PETA CRISPIES

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



PETA CRISPY CHOCOLAT
54267 750 g
N



PETA CRISPY CHOCOLAT 51%
54260 750 g



PETA CRISPY CHOCOLAT BLANC-FRAMBOISE
54262 750 g
K



PETA CRISPY CHOCOLAT BLANC
45040 750 g



PETA CRISPY CHOCOLAT NOIR-BRONZE
56131 750 g



PETA CRISPY CHOCOLAT BLANC-CITRON VERT
54964 750 g
44173 15 kg



PETA CRISPY CHOCOLAT BLANC-FRAISE
54963 750 g



SPARKLING SUGAR
45484 750 g
41401 15 kg



PETA CRISPY NEUTRE
48641 700 g
44604 15 kg
K N



PETA CRISPY YOPOP
54965 750 g



PETA CRISPY SALTED CARAMEL
54365 750 g



04

Taste colour

“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.

*Parce que la couleur est saveur

Taste colour, extraits en poudre

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.**



FRAISE

40392 250 g
45471 8 kg

K N



FRAMBOISE

40459 300 g
41224 10 kg

K N



FRUIT DE LA PASSION

40458 700 g
45472 3 kg

N



MANGUE

40398 600 g

N



FRUITS DES BOIS

41226 700 g

K N



POMME

38787 700 g

N



CAROTTE

41508 500 g

K N



TOMATE

41225 450 g

K N



BOLETUS

37992 100 g

N



BETTERAVE

49571 300 g

K N



POIVRON ROUGE GRILLÉ

50742 600 g

N



EXTRAIT DE MENTHE POIVRÉE EN POUDRE

41394 500 g

N



YOPOLS MEDITERRANEAN

49568 800 g
41381 15 kg

N



FARINE D'OLIVES VERTES

38722 400 g

N



THÉ VERT « MATCHA E » ORIGINE JAPON BIO

41460 350 g

K N



THÉ VERT « MATCHA C » ORIGINE JAPON

41233 350 g
45473 1 kg

K N



UMAMI DE LÉGUMES

39066 250 g

N



VINAIGRE BALSAMIQUE

43880 250 g



SAVEUR GRILLÉE

41537 400 g

N



OLIVE NOIRE

41515 150 g

N



VIN ROUGE

39081 200 g

N



SAVEUR FUMÉE

55500 500 g

N



LAIT EN POUDRE (1%)

44213 500 g

K N

Taste colour, des idées d'applications



FRAMBOISE

40459 300 g
41224 10 kg

K N



FRAISE

40392 250 g
45471 8 kg

K N



FRUIT DE LA PASSION

40458 700 g
45472 3 kg

N

Biscuit			
Meringue			
Macaron			
Glaçage royal			
Gélatine			



PROCESSUS DE FABRICATION :
L'ingrédient est séché ou lyophilisé avant d'être réduit en poudre fine.

EMPFOHLENE ANWENDUNG:
Macarons, meringues, fourrages de bonbons, enrobages de truffes, sauces, sablés ou encore crèmes patissières. 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.

Chocolat			
Beurre de cacao			
Glace			
Crème pâtissière			

Taste colour, des idées d'applications



MANGUE
40398 600 g
N



CAROTTE
41508 500 g
K N



TOMATE
41225 450 g
K N

Biscuit			
Meringue			
Macaron			
Glaçage royal			
Gélatine			



Chocolat			
Beurre de cacao			
Glace			
Crème pâtissière			



Meringue congelable



05

Sucres techniques

En gastronomie, les sucres techniques sont des ingrédients essentiels dont le rôle n'est pas seulement celui de sucrer : ils apportent structure, texture et stabilité à diverses préparations. Ils sont essentiels dans les applications de glace et de pâtisserie.

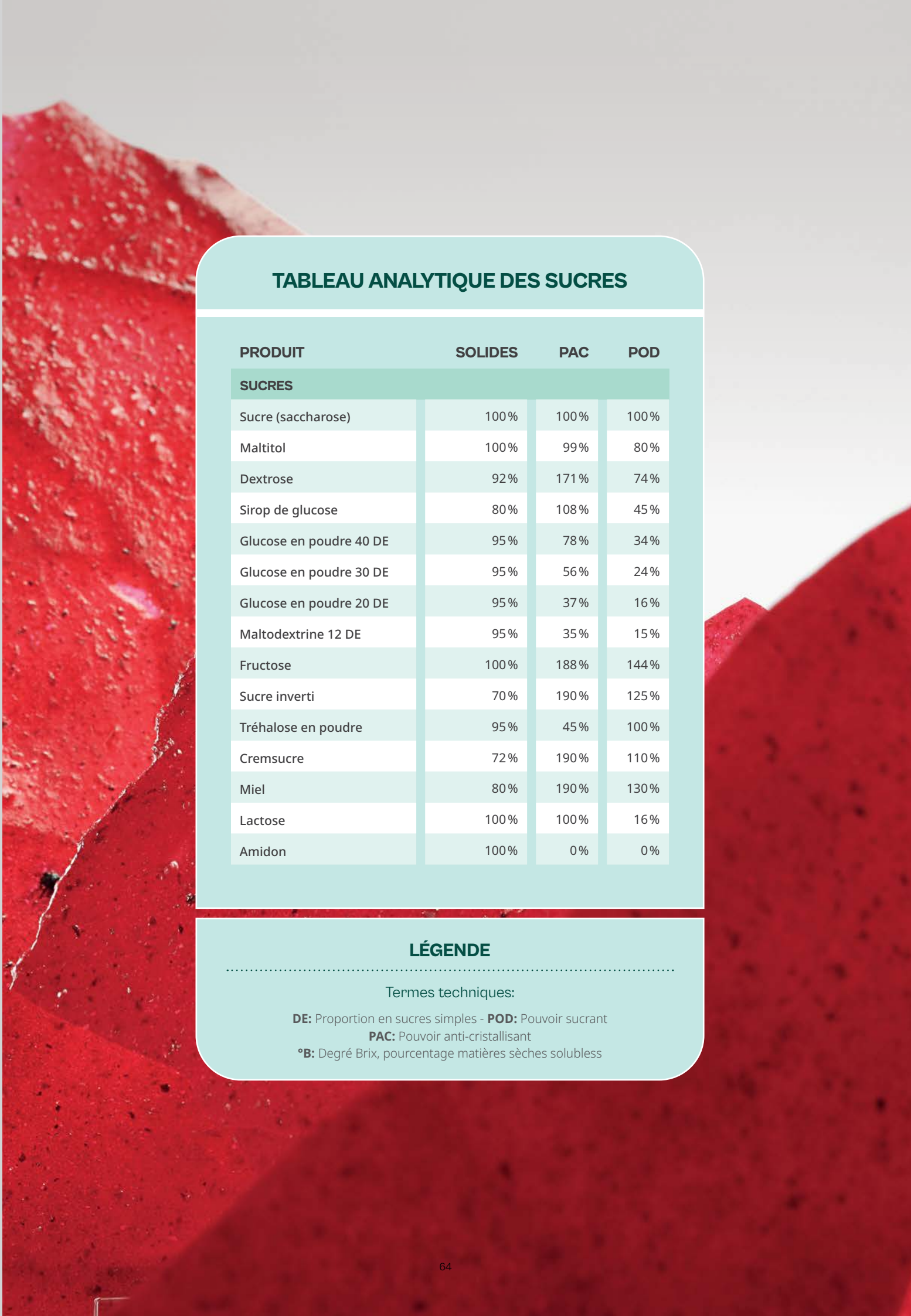


TABLEAU ANALYTIQUE DES SUCRES

PRODUIT	SOLIDES	PAC	POD
SUCRES			
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 %
Maltodextrine 12 DE	95 %	35 %	15 %
Fructose	100 %	188 %	144 %
Sucre inverti	70 %	190 %	125 %
Tréhalose en poudre	95 %	45 %	100 %
Cremsucre	72 %	190 %	110 %
Miel	80 %	190 %	130 %
Lactose	100 %	100 %	16 %
Amidon	100 %	0 %	0 %

LÉGENDE

Termes techniques:

DE: Proportion en sucres simples - **POD:** Pouvoir sucrant
PAC: Pouvoir anti-cristallisant
°B: Degré Brix, pourcentage matières sèches solubless

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 antigel afin de coller au mieux à vos besoins.
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 500 g **45474** 12,5 kg K N

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 :

DE 18, POD 15 %, PAC 23 %



MALTITOL EN POUDRE

48678 750 g **45476** 12,5 kg K N

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 :

POD 80 %, PAC 99 %



DEXTROSE EN POUDRE

48684 650 g **41519** 3 kg **50869** 12,5 kg K N

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 :

POD 74 %, PAC 171 %



TRÉHALOSE EN POUDRE

48687 700 g **45475** 10 kg K N

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 :

POD 45 %, PAC 100 %



GLUCOSE EN POUDRE DE33

50053 500 g **41434** 3 kg K N

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

DE 33, POD 24 %, PAC 56 %

Sucres techniques



ISOMALT EN POUDRE

48662 900 g **40409** 4,5 kg

K N

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 :

POD 50 %



SORBITOL GRANULÉ

41472 750 g **45477** 3,5 kg

N

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 g **41435** 7 kg

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

67 °B, POD 125 %, PAC 190 %



POLYDEXTROSE

37595 3,5 kg

K N

Fibre naturelle soluble non visqueuse extraite du glucose. Idéale pour les préparations de pâtisserie saine, utilisée pour réduire le sucre. 1 g de Polydextrose représente 1 kcal, tandis que 1 g 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.



MANNITOL

41517 500 g

K N

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.



GLUCOSE LIQUIDE 40 DE

48647 1,5 g **41463** 7 kg

K N

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

DE 35-40, 77,4 °B, POD 45 %, PAC 76 %



GLUCOSE LIQUIDE 60 DE

48649 1,5 g **43294** 7 kg

K N

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

DE 60, 83 °B, POD 67,5 %, PAC 114 %



CREMSUCRE EN PÂTE

40405 7 kg

N

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

72 °B, POD 110 %, PAC 190 %

Sucres d'origine



SUCRE MUSCOVADO

53543 750 g
53544 12,5 kg

K N

TPT macaron

46087 (10 kg)

Le mélange parfait pour un macaron de grande qualité



Excellents résultats dans les préparations semi-industrielles et artisanales

Texture ferme et uniforme, sans grumeaux

Préparé à partir d'amandes espagnoles, local sourcing

Caractéristiques organoleptiques

1. Couleur creme.
2. Saveur intense.
3. Texture légèrement croquante (Mélanges plux artesanals).

Mode d'emploi

Mode d'emploi 50 % TPT 50 % Meringue.

Principales applications

Macarons.





06

Fruits secs

Spécialistes des fruits secs transformés, nous proposons une large gamme de produits développée pour réaliser des créations surprenantes. De notre mélange Tant pour Tant de haute qualité qui permet de réaliser des macarons parfaits, à l'emblématique noix de pécan cantonaise qui sublime la touche finale d'une recette, en passant par nos pâtes originales comme celle au sésame noir, l'origine de nos produits est sélectionnée avec soin afin de vous garantir une qualité optimale et des saveurs intenses.

Poudre d'Amande

Fabriqué avec la meilleure sélection d'amandes espagnoles Marcona et Valencia en granulométries à grains fins et extra-fins selon le goût/la préparation du client.



TPT
AMANDE MACARON

146087 10 kg

N



POUDRE D'AMANDE BELONA-MARCONA EXTRA FINE

11428 1 kg
41416 10 kg

N



POUDRE D'AMANDE COMMUNE

41409 1 kg
44599 10 kg

K N



POUDRE D'AMANDE COMMUNE EXTRA FINE

41464 1 kg

N



Varieté Marcona :
Forme arrondie, couleur très claire et saveur intense avec des notes fruitées. Variété très appréciée car très aromatique. La poudre d'amande Belona-Marcona est une poudre haut de gamme avec une texture et une saveur incomparables. Parfaite pour les recettes où la saveur et la qualité sont essentielles.

Varieté Commune :
Forme ovale, saveur classique, couleur crème. Variété d'amande la plus populaire. La poudre d'amande Commune est polyvalente et indispensable en cuisine.

Fruits secs caramélisés

Traditionnellement caramélisés avec du sucre et du miel, ils offrent une puissante saveur de fruits secs grillés avec une douceur très agréable.



NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

38861 600 g

N



SÉSAME CARAMÉLISÉ

39020 600 g

N



NOISETTES CARAMÉLISÉES

38483 600 g

N



GRAINES DE COURGE CARAMÉLISÉES

38949 600 g

N



PROCESSUS DE FABRICATION :
Les fruits secs 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.

Fruits secs cantonais

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



AMANDES CANTONAISES

41533 600 g
41411 10 kg

K N



NOISETTES CANTONAISES

41511 600 g
41410 10 kg

N



PISTACHES CANTONAISES

41457 600 g

N



NOIX DE PÉCAN CANTONAISES

50061 500 g
43296 10 kg

K N



NOIX DE MACADAMIA CANTONAISES

50728 600 g
41467 10 kg

K N



AMANDES CANTONAISES EN BÂTONNETS

41456 600 g

K N



GRAINES DE TOURNESOL CANTONAISES

39480 600 g

N



NOISETTES HACHÉES CANTONAISES

41451 600 g

N



CACAHUÈTES CANTONAISES

50732 600 g

N

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.



SÉSAME CANTONAIS
41446 600 g
K N



SÉSAME NOIR CANTONAIS
41499 600 g
K N



GRAINS DE CACAO CANTONAIS
50726 500 g
N

LES ASTUCES DE SOSA
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 pâte

Pâtes sans sucres ajoutés*, au goût intense du fruit sec d'origine avec une texture lisse et facile à travailler.
Utilisation conseillée : Notre gamme de pâtes est idéale pour la préparation de garnitures et inclusions (desserts, ganaches de macarons, garnitures de pâtisseries et viennoiseries), de glaces et de sauces salées. Le dosage recommandé est de 2 à 5 %, en fonction du produit et de l'application.

*contient des sucres naturellement présents dans les fruits.



PÂTE DE SÉSAME NOIR
41444 1 kg
N



PÂTE DE NOIX DE MACADAMIA
41528 1 kg
50739 5 kg
N



PÂTE DE NOIX DE PÉCAN
37548 1 kg
N

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.



CACAHUÈTES GRILLÉES HACHÉES
36950 1 kg
N



AMANDES BELONA-MARCONA ÉMONDÉES ET GRILLÉES 36/38
41438 1 kg
K N



AMANDES BELONA-MARCONA ÉMONDÉES 14/16
53430 10 kg
K N



NOIX DE MACADAMIA CRUES
41414 1 kg
K N



NOIX DE PÉCAN CRUES
41433 1 kg
K N



07

Fruits 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.



Fruits confits

Pour préserver la saveur naturelle des fruits, nous utilisons une technique de conservation à froid à basse pression lors de la préparation de nos fruits confits. Ce processus technologique nous permet de garantir un produit de haute qualité, avec la bonne quantité de sucre, tout en conservant ses qualités organoleptiques et en rehaussant sa saveur.

Nouvelle gamme de fruits Cold Confit® égouttés

En appliquant la technique du Cold Confit® aux fruits, **nous obtenons des fruits confits à la saveur originale et prononcée. Une couleur vive et des goûts bien préservés.**

Nouvel emballage



Barquette plus résistante et durable

Goût de fruit plus intense

Texture « Al dente », une texture plus fine et plus tendre

Couleur plus brillante, plus vive et plus transparente

Fruits confits - Cold Confit®

Nouvelle gamme de fruits Cold Confit® égouttés.

Orange



ORANGE EN RONDELLES
43204 2kg
N



ORANGE EN LANIÈRES 80X6 MM
43206 2kg
N



ORANGE EN DÉS 8X8 MM
43202 2kg
N

Citron



CITRON EN RONDELLES
44582 2kg
N



CITRON EN LANIÈRES 80X6 MM
44583 2kg
N



CITRON EN DÉS 7X7MM
44581 2kg
N

UTILISATION CONSEILLÉE :
Parfaits pour les enrobages et comme ingrédient pour réaliser de délicieux gâteaux, brioches, pâtisseries et panettones.
Ils peuvent également servir à la décoration de bonbons de chocolat, de gâteaux ou de tablettes de chocolat.



Fruits confits - Cold Confit®



COPEAUX DE CITRON

41531 1,25 kg

N



PÂTE DE ZESTE DE CITRON

55772 3,5 kg



COPEAUX D'ORANGE

41532 1,25 kg

N



GINGEMBRE EN MORCEAUX 2-5 MM

37387 1,4 kg

N

Fruits & sauces

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



FRAISES ENTIÈRES 15X15 MM

11436 1,5 kg



FRAMBOISES ENTIÈRES 15X15 MM

37237 1,5 kg



FRUITS ROUGES ENTIERS 5X5 MM

11460 1,5 kg



MORCEAUX DE MANGUE 1X1 MM

11462 1,5 kg

N



ZESTE DE MANDARINE EN DÉS 5X5 MM

37243 1,5 kg

N



ZESTE DE CITRON EN DÉS 5X5 MM

51460 1,5 kg



ZESTE D'ORANGE EN DÉS 5X5 MM

37246 1,5 kg



POMME EN DÉS 10X10 MM

37244 1,5 kg



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.

Fleurs cristallisées

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



PÉTALES DE ROSE
41408 300 g



PÉTALES DE VIOLETTE
41523 500 g



ECLATS DE PÉTALE DE ROSE 1MM
41541 500 g
45466 3 kg



ÉCLATS DE PÉTALE DE VIOLETTE 1 MM
41232 500 g
45467 3 kg



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.



08

Pâtes concentrées

Notre gamme de pâtes concentrées de haute qualité a été élaborée avec soin afin de vous aider à préparer les meilleures recettes. Le résultat : un produit facile à utiliser qui apporte saveur et couleur même à faible dosage. Parfait pour les glaces, les crèmes, les mousses, les glaçages et les desserts.

Pâtes concentrées naturelles

Pour vous accompagner dans vos créations, nous vous proposons des pâtes concentrées de qualité, élaborées avec soin. Découvrez des grands classiques comme la vanille, la fraise, la framboise et l'orange, mais aussi le yuzu et la noix de coco, ainsi que des propositions florales et sucrées comme la violette.



FRAISE

41440 1,5 kg

N



FRAISE SAUVAGE

41491 1,5 kg

N



FRAMBOISE

11404 1,5 kg

N

tips tips tips tips tips tips

LES ASTUCES DE SOSA

Pour Sosa Ingredients, la naturalité des produits représente une préoccupation majeure. Dans cette optique, nous avons fait le choix de développer une gamme de pâtes concentrées qui permet de limiter le gaspillage, mais aussi et surtout de ne plus utiliser de conservateurs dans certains de nos produits, ce qui nous permet de proposer la majorité de notre gamme en version naturelle.





FRUIT DE LA PASSION

41526 1,5 kg

N



MANGUE

39392 1,5 kg

N



ORANGE

50761 1,5 kg

N



RÉGLISSE

41552 1,5 kg

N



CAFÉ ARABICA

41529 1,2 kg
41378 6 kg

N



DULCE DE LECHE

41548 1,5 kg

N



YUZU

49577 1,5 kg

N

Format des pâtes concentrées
boîte de 1,5 kg



Pâtes concentrées



VANILLE BOURBON
41524 1,5 kg



MYRTILLE
45831 1,5 kg



POMME VERTE
41403 1,5 kg



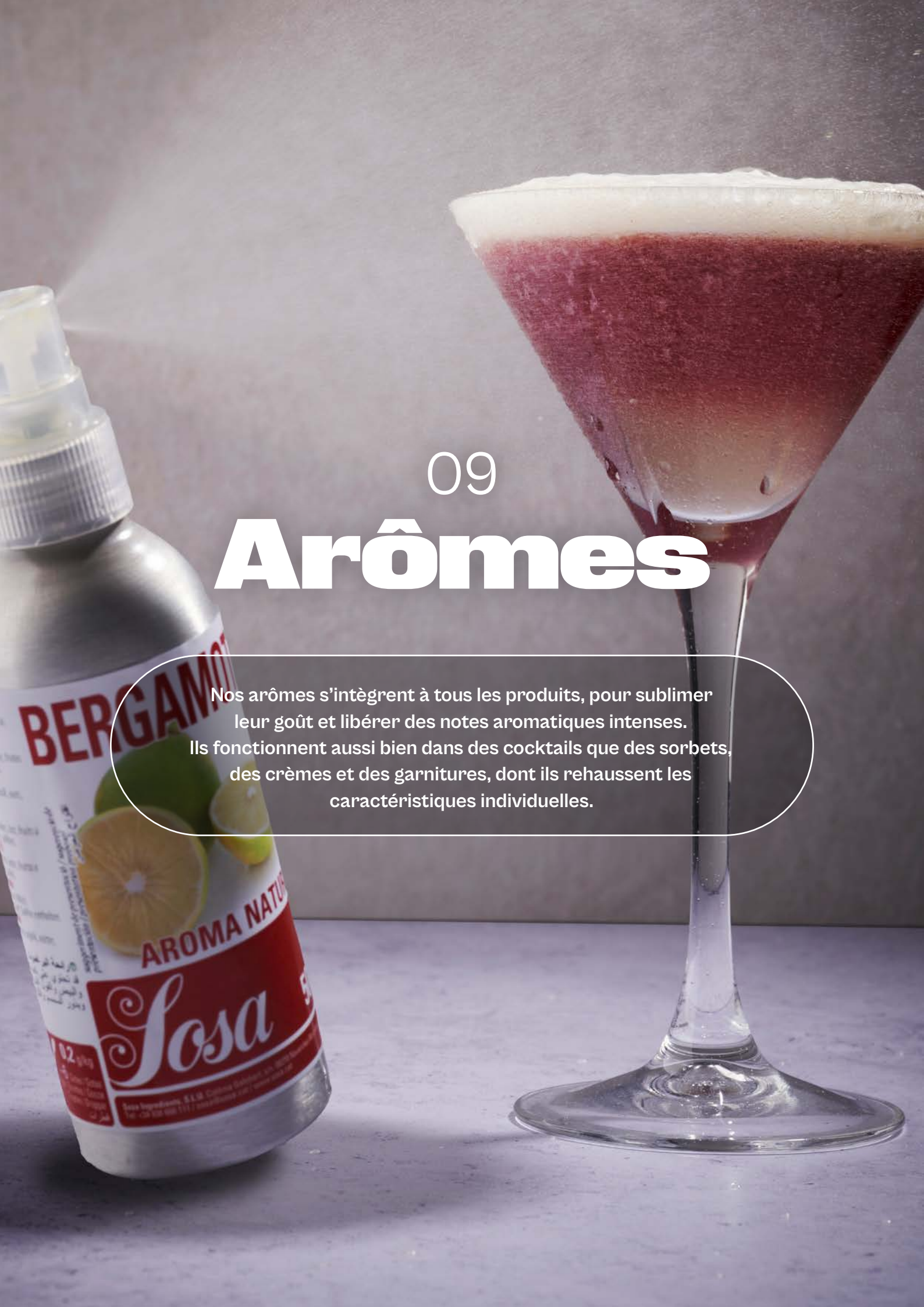
NOIX DE COCO
37191 1 kg



VIOLETTE
41445 1,5 kg

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. 2 à 5 %, selon le produit et l'application.



09

Arômes

Nos arômes s’intègrent à tous les produits, pour sublimer leur goût et libérer des notes aromatiques intenses. Ils fonctionnent aussi bien dans des cocktails que des sorbets, des crèmes et des garnitures, dont ils rehaussent les caractéristiques individuelles.

Arômes naturels hydrosolubles

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.



AMANDE AMÈRE

41396 50 g

K N



PISTACHE

53514 50 g
41234 1 kg

N



LAVANDE

40406 50 g

N



EAU DE ROSE

49574 100 g

N



MENTHE POIVRÉE

41480 50 g

N



SAFRAN

50067 50 g

N

Dosage arôme naturel

0,2 g/kg 0,2 g = 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.

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 arômes pourront venir agrémenter aussi bien vos cocktails que vos sorbets, crèmes, fourrages et intérieurs divers afin d'en exacerber les essences.



YUZU
40372 50 g
N



BERGAMOTE
40399 50 g
K N



NOIX DE COCO
50055 50 g
41404 1 kg
N



FRAISE MÛRE
50760 50 g
N



FRAMBOISE
53515 50 g
53508 1 kg
N



Arômes hydrosolubles



VIOLETTE
41514 50 g



ROSE
40373 50 g



FRUIT DE LA PASSION
41496 50 g



FUMÉ GRAS
55498 50 g



TRUFFE NOIRE
41535 50 g



TRUFFE BLANCHE
41474 100 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.



10

Textures en fritures

Notre gamme Textures en fritures propose des solutions pour améliorer la texture des fritures, des panures et des tempuras. Grâce à leur structure légère et croustillante, elles permettent d'apporter des touches finales dorées et aériennes à vos recettes, idéales pour des applications en cuisine salée.

Air bag

Des textures qui sont soufflées par un processus de friture.



AIR BAG PORC EN MORCEAUX

41462 600 g

Produit fabriqué à partir de couennes de porc bouillies, partiellement déshydratées et dégraissées. Utilisation : Les couennes de porc déshydratées doivent être frites pour être consommées. **Elaborations :** Friture dans de la matière grasse ou de l'huile comestible, température de 200 °C, durée : 1,5-2 minutes).



AIR BAG DE PORC EN POUDRE

41465 600 g

Farine fabriquée à partir de peau de porc bouillie, partiellement déshydratée et dégraissée. Utilisation : Ce produit doit être frit pour être consommé. **Elaborations :** Friture dans de la matière grasse ou de l'huile comestible, température de 200 °C, durée : 1,30-2 minutes).



AIR BAG POMME DE TERRE EN POUDRE

41397 650 g N

Mélange de poudre de blé et de fécule de pomme de terre. Utilisation : Lorsqu'il est frit, il gonfle jusqu'à 4 à 5 fois sa taille d'origine, ce qui donne un produit léger et croustillant. **Elaborations :** Idéal pour une utilisation seule ou dans des pâtes à frire.



AIR BAG POMME DE TERRE EN MORCEAUX

41386 750 g

Produit fabriqué à partir de farine de blé et de fécule de pomme de terre. Utilisation : Son aspect final se présente sous la forme de granulés, ce qui lui permet d'être utilisé seul, mais aussi en pâte à frire dans différents plats. Une fois frit dans la poêle, il gonfle jusqu'à 4 ou 5 fois sa taille initiale. Conditions de friture : 200ºC + 5ºC, 10-15 secondes.

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.

Fry glue



FRY GLUE

38667 500 g

Mélange d'amidon et de texturants destiné à remplacer l'œuf dans la panure. Poudre blanche.
Utilisation : Pour tremper les produits avant de les paner. Mélanger à froid en agitant fortement. Laisser reposer 5 minutes avant utilisation. Il a un effet scellant et, une fois frit, la farce ne coule pas.
Préparations : Croquettes et autres aliments panés dont la texture intérieure peut être liquide.

Dose : 300 g/kg

Riz soufflé



RIZ SOUFFLÉ

44600 800 g

Ingrédient fabriqué à partir de grains de riz ayant subi un processus de cuisson et d'expansion à la chaleur et à la pression. Ce processus fait gonfler les grains et leur donne une texture légère et croustillante.

Fibre de blé



PROCRUNX

40413 2,5 kg

Fibre de blé pour réaliser des tempuras très croustillantes. Propriétés : Haute solubilité même à faible pH. Grande stabilité à température élevée. Très faible viscosité lors de l'hydratation. Goût neutre.
Utilisation : Dans les préparations à base de farine comme les panures, les tempuras, les gâteaux ou les biscuits, mélanger à la farine à raison de 20 à 30 % de Procrunx par rapport à la quantité de farine (il n'est pas recommandé de dépasser 40 %). Ajouter comme agent de charge dans les préparations sèches telles que les meringues sèches, les préparations croustillantes, etc. **Elaborations :** Panures, tempuras, gâteaux, biscuits, préparations croustillantes comme les tuiles ou les meringues sèches.

RECETTE BONUS PAR LES CHEFS DU DISFRUTAR
Tuile dentelle AU PROCRUNX

Textures croustillantes

avec Procrunx

SCANNEZ LE QR POUR VOIR LA VIDÉO DES RECETTES





11

Fruits moelleux et séchés

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

Fruits moelleux et séchés

Les fruits moelleux comprennent 7 à 20 % d'humidité.
Les fruits secs comprennent entre 0 et 1.5 % d'humidité.



ABRICOTS SECS
37094 3 kg
K



FIGUES SÈCHES
37358 2,5 kg
K



NOIX DE COCO EN COPEAUX
38551 200 g
N



RAISINS BLANCS SECS
37770 2,5 kg
K



NOIX DE COCO EN DÉS
37223 2,5 kg

UTILISATION CONSEILLÉE :
En inclusion dans les viennoiseries, cakes, cookies et autres biscuits.



Nos produits pépites

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



48648

GÉLIFIANT VÉGÉTAL



41533

AMANDES CANTONAISES



45116

PROFIBER STAB 5



43124

POTATOWHIP COLD



43201

GRACILA GEL



52737

PROGLAÇAGE



48652

GELCREM FROID



48660

PROESPUMA FROID



48642

GOMME XANTHANE



48677

WET PROOF FRUIT DE LA PASSION



48683

MALTOSEC



43206

ORANGE EN LANIÈRES COLD CONFIT

VISITEZ NOTRE NOUVEAU SITE WEB ET DÉCOUVREZ TOUT UN MONDE DE POSSIBILITÉS GRÂCE À NOTRE PLATEFORME EN LIGNE

EXPLOREZ de délicieuses recettes

DÉCOUVREZ des informations détaillées sur nos produits

www.sosa.cat

CONSULTEZ nos catalogues mis à jour et regardez des vidéos de démonstration

ACCÉDEZ à des dossiers exclusifs

RESTEZ INFORMÉ sur les DERNIÈRES ACTUALITÉS



C’est tout cela, et bien plus encore, qui vous attend sur notre nouveau site web !

Base de crème pâtissière

Préparation principale

Lait	800 g	51,55 %
Crème UHT 35 %	200 g	12,89 %
Jaunes d'œufs	200 g	12,89 %
Sucre	200 g	12,89 %
Gelcrem chaud 48640	50 g	3,22 %
Beurre 82 %	100 g	6,44 %
Gousses de vanille	2 g	0,13 %

Mélangez le lait et la crème et les gousses de vanille avec les graines râpées. Chauffer jusqu'à 80 °C et laisser infuser avec un film alimentaire sur le dessus. A part, mélanger les jaunes avec le sucre et l'amidon de maïs et mélanger jusqu'à homogénéité. Filtrer le lait et la crème et les verser sur le mélange de jaunes d'œufs. Bien mélanger et cuire à feu moyen en remuant constamment à l'aide d'un fouet jusqu'à ébullition. Retirez de la casserole et ajoutez le beurre en petits cubes très froids. Mélangez bien au fouet et versez sur un grand récipient. Couvrez d'un film alimentaire au contact de la peau et laissez refroidir à 4 °C aussi vite que possible.



Gel de framboise

Préparation principale

POUR 550 G

Purée de framboise	400 g	72,07 %
Sirop TPT	100 g	18,02 %
Jus de citron	30 g	5,41 %
Gelcrem froid 48652	25 g	4,50 %

Mélanger tous les ingrédients et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 3 minutes. Garder au réfrigérateur pendant 30 minutes. Après ce délai, mixer à nouveau pendant une minute afin de diluer les grumeaux restants et d'obtenir une texture fine et lisse. Verser le gel dans un sac et le conserver pour le dressage.



Gelcrem froid
48652

Voile de dashi

Préparation principale

Eau	500 g	81,30 %
Gélifiant végétal 48648	25 g	4,07 %
Dashi en poudre	10 g	1,63 %
Sauce de soja	80 g	13,01 %

Mélanger tout les ingredients et porter à ébullition en remuent sans arrêt. Verser le tout sur une plaque te laisser gélifier.



Gélifiant végétal
48648

Macaron Base TPT

Préparation principale

POUR 1 KG

TPT Macaron 46087	374 g	37,37 %
Eau 1	149 g	14,95 %
Albuwhip plein air 55028 (1)	10 g	1,05 %
Sucre	187 g	18,68 %
Eau 2	187 g	18,68 %
Eau 3	82 g	8,22 %
Albuwhip plein air 55028 (2)	10 g	1,05 %

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



Flan à la crème et au caramel

Préparation principale

Crème 35 %	400 g	66,50 %
Lait	100 g	16,63 %
Sucre	100 g	16,63 %
Gracila Gel 43201	1,5 g	0,25 %

Mélanger les ingrédients et porter à ébullition. Verser dans des moules à flan caramélisés et laisser gélifier.



Gracila Gel
43201

Espuma de bisque

Préparation principale

Fumet corsé de homard et crevette	500 g	90,91 %
Proespuma Chaud 48658	50 g	9,09 %

Mélanger tous les ingredients et mixer bien une minute. Chauffer à 60 °C en remuant et verser le tout dans un siphon a espuma. Charger avec deux charges à gaz et réserver au bain marie a 70 °C.



Proespuma Chaud
48658

Rochers chocolat

Préparation principale

Chocolat noir 70 %	100 g	71,43 %
Maltosec 48683	40 g	28,57 %
Cacao 22 % en poudre	qs	

Fondre le chocolat et y ajouter peu à peu le Maltosec.
Former les roches et laisser cristalliser au frais.



Maltosec
48683

Sablé extra-croustillant

Préparation principale

Beurre 82 %	360 g	42,55 %
Sucre glace	1500 g	11,82 %
Sucre	80 g	9,46 %
Fleur de sel de Guérande	6 g	0,71 %
Poudre d'amande Marcona	80 g	9,46 %
Oeufs	135 g	15,96 %
Procrunx 40413	85 g	10,05 %

Mélanger les ingrédients solides dans le batteur équipé de la feuille pendant une minute. Ajouter les œufs et mélanger encore une minute. Ajouter le beurre coupé en dés et continuer à mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réserver.



Fourrage thermostable à l'abricot

Préparation principale

POUR 2800 G

Citrate (de sodium) 52754	11,2 g	0,40 %
Gomme Gellane 48690	11,2 g	0,40 %
Amidon de maïs	84 g	3 %
Sucre semoule	434 g	15,50 %
Abricot en purée 100 %	2260 g	80,70 %

Rassembler le citrate de sodium, la gomme gellane et l'amidon, puis bien les mélanger au sucre semoule pour les disperser.
Verser en pluie sur la purée à 4 °C, puis mixer pour bien homogénéiser.
Chauffer à 90 °C sans cesser de remuer, puis utiliser aussitôt, car la prise du gel est rapide.



Gomme Gellane
48690

tips tips tips tips tips

Après la gélification, il est conseillé de découper les bandes avant de les congeler.

Glace à la vanille

Préparation principale

POUR 1000 G

Lait	574,52 g	57,45 %
Crème 35 %	184,85 g	18,48 %
Lait en poudre 1 % 44213	32,47 g	3,25 %
Sucre	104,91 g	10,49 %
Glucose en poudre 33DE 50053	59,95 g	6 %
Dextrose 48684	37,47 g	3,75 %
Profiber Stab 5 45116	5 g	0,50 %
Vanille bourbon	0,83 g	0,08 %

Mélanger les liquides et chauffer à 30 °C. Infuser la vanille. Ajouter les solides précédemment mélangés et pasteuriser. Lorsque le mélange descend en température (60 °C), le mixer à l'aide du mini-blender. Laisser reposer 12 heures à froid et foisonner.



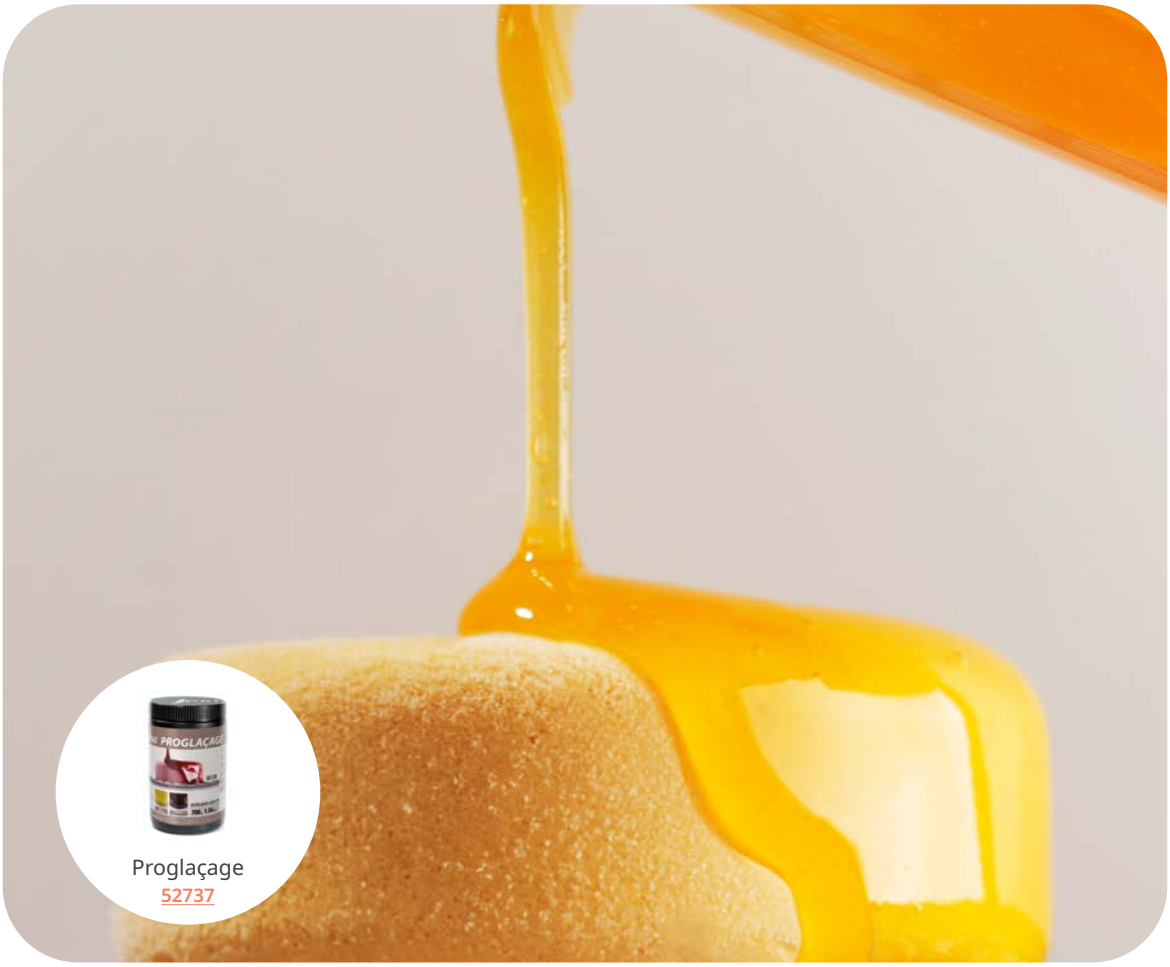
Profiber Stab 5
45116

Glaçage mangue

Préparation principale

Proglaçage Sosa 52737	70 g	6,08 %
Eau	335 g	29,11 %
Sucre	350 g	30,41 %
Sirop de glucose 40DE Sosa 48647	245 g	21,29 %
Purée de mangue	100 g	13,03 %
Solution acide	1 g	1,00 %

Mélanger tous les ingrédients à froid et chauffer à 100 °C. Refroidir à 40 °C. Utiliser.



Sosa

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