Sosa

SELEZIONE

Sosa

Sosa Ingredients è uno dei produttori e distributori **leader mondiali di ingredienti** di **alta gamma per cucina e pasticceria.**

Il suo obiettivo: **affiancare i professionisti e accompagnarli verso la gastronomia di domani con una gamma di ingredienti naturali e responsabili.**

Fondata nel 1967 in Catalogna, Sosa Ingredients propone oggi **un'ampia gamma di prodotti per soddisfare le esigenze e i desideri dei maestri pasticcieri in oltre 80 Paesi:** frutta liofilizzata, frutta candita, in polvere o in pasta, frutta secca interamente lavorata dalla raccolta al confezionamento, addensanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, aromi o zuccheri tecnici. I prodotti Sosa Ingredients sono sempre realizzati in Catalogna, vicino a Barcellona e a Granadella, dove la frutta secca, ad esempio, è completamente lavorata in interno, dalla raccolta al confezionamento. **L'obiettivo del brand è di migliorarsi e innovare continuamente,** grazie al suo savoir-faire tecnologico, **per una gastronomia più responsabile e accompagnare i più grandi professionisti al mondo.**

I prodotti Sosa Ingredients sono sviluppati sulla base delle quattro linee guida della gastronomia moderna: **più consistenza, più gusto, meno grassi e meno zucchero.**

Con Sosa Ingredients, **tutti i vostri desideri dolci o salati diventano realtà.**

SOMMARIO

INGREDIENTI AL 100% DI ORIGINE NATURALE 4

I nostri impegni....4-5

ASSORTIMENTI PER I PROFESSIONISTI 8

FRUTTA SECCA 10

Frutta secca cruda....10
Frutta secca caramellata....11
Praline dai diversi sapori....11
Frutta secca cantonese caramellata....12
Frutta secca in pasta....13

FRUTTA CANDITA 18

Fruit & Sauce***....18
Frutta candita....18
Fiori cristallizzati....19

PASTE CONCENTRATE 20

Paste concentrate....20

LIOFILIZZATI E CRISPIES 22

Liofilizzati....22
Crispies....23
Crispies Wet proof....23

AROMI ED ESTRATTI IN POLVERE - COLORANTI 24

Estratti in polvere - Taste Colour....24
Taste Colour, idee per l'applicazione....26-27
Coloranti idrosolubili....28
Coloranti liposolubili....28
Food colour....28

AROMI ED ESSENZE 30

Aromi....30

DEEP-FRIED TEXTURES 31

Prodotti fritti leggeri Air Bag....31

AGENTI TEXTURIZZANTI 32

Emulsionanti....32
Agenti aeranti***....33
Proteine montanti....34
Agenti addensanti....34-35
Stabilizzanti per gelato....36
Agenti di carica....37
Acidi....37
Agenti gelificanti....38-39
Agenti gelificanti - Sferificazione....40
Agenti gelificanti di origine animale....41

ZUCCHERI 42

Peta Crispies....42
Zuccheri tecnici....43-44

INDISPENSABILI 48

Ricette per gli indispensabili....50-69
La nostra selezione per una pasticceria vegetale....70-71

LEGENDA

Confezionamento: Bottiglia, Barattolo da 1200cc, Barattolo da 500cc, Barattolo da 100cc, Secchio/Confezione grande, Lattina, Vassoio, Vaschetta, Sacchetto/Sacchetto sottovuoto

Termini tecnici: **DE:** Proporzione in zuccheri semplici **POD:** Potere dolcificante **°B:** Percentuale di materia secca solubile **PAC:** Potere anti-congelamento

Kosher, Kosher Dairy, Ingredienti al 100% naturali*, Estratto o aroma naturale, Senza conservanti, Senza coloranti artificiali, Coloranti naturali, Pasticceria vegetale

* Senza coloranti, conservanti e aromi artificiali, OGM e olio di palma.

SELEZIONE TRASPARENZA

Noi di Sosa Ingredients siamo sostenitori dell'innovazione nella gastronomia, attraverso i nostri prodotti e le nostre tecniche, ma anche grazie ai nostri valori. Siamo convinti che il futuro si scriva attraverso le nostre azioni presenti.

Con questo in mente, lavoriamo per ottenere **una gastronomia più responsabile e naturale.** Abbiamo quindi selezionato prodotti con **ingredienti di origine naturale al 100%**, senza aromi artificiali, senza coloranti o conservanti sintetici, senza OGM e senza olio di palma per costituire la nostra **"Selezione trasparenza"** che potrete scoprire nelle prossime due pagine.

Ad oggi, oltre la metà delle referenze di questo catalogo fa parte della "Selezione trasparenza".

Cosa significa "Ingredienti di origine 100% naturale" per noi?

Conformemente alle nostre convinzioni e ai nostri valori, la nostra "Selezione trasparenza" soddisfa cinque criteri specifici. Escludiamo da questa gamma tutti i coloranti e conservanti sintetici che possono avere un impatto sulla nostra salute.

Attenti ai rischi per i consumatori, ci impegniamo anche a proteggere la biodiversità, motivo per cui abbiamo rimosso l'olio di palma dai nostri prodotti.

Vogliamo inoltre garantirvi prodotti privi di OGM per tutelare l'ambiente. Per andare oltre nella nostra ricerca di ingredienti naturali, abbiamo scelto di eliminare gli aromi artificiali, offrendo così solo prodotti con ingredienti accuratamente selezionati.

Selezione accurata degli ingredienti

Senza coloranti · Senza conservanti · Senza olio di palma

Senza OGM · Senza aromi artificiali

Ingredienti del futuro

La gastronomia sta cambiando, i consumatori hanno aspettative nuove e, con ciò, la pasticceria si trova ad affrontare nuove sfide tecniche riguardanti la **riduzione di zuccheri e grassi, il miglioramento delle texture e l'aumento del sapore.**
Per aiutare ad affrontare queste sfide, SOSA INGREDIENTS offre una gamma di fibre di origini diverse, **tra cui agrumi, cicoria, psillio e una novità della gamma: la fibra di lino.**

La nostra gamma di fibre

Fibra di
agrumi

Natur Emul

Fibra di
cicoria

Inulina a caldo
Inulina a freddo
Oligofruct

Fibra di
lino

Flaxfiber

Psillio

Psyllium

Sosa Ingredients in collaborazione con Jordi Bordas

Per fornirvi maggiori informazioni sulle fibre e su come possono essere utilizzate in pasticceria, **abbiamo lavorato con uno dei centri R&S e innovazione più all'avanguardia nel settore della pasticceria e un pioniere nell'uso delle fibre, Jordi Bordas. I nostri sforzi collaborativi ci hanno permesso di creare la "Guida all'uso delle fibre"**, che cerca di spiegare come questi ingredienti contribuiscano a ridurre lo zucchero, sostituire i grassi, migliorare le texture e aumentare il sapore.

Scansionate il codice QR per saperne di più su questa partnership.

Jordi Bordas

In gastronomia è arrivata una nuova fibra

FLAXFIBER

fibra di lino

NUOVA FIBRA DI LINO

PROPRIETÀ **ADDENSANTI**

100% **ORIGINE NATURALE**

CLEAN LABEL

Sosa Ingredients è sempre alla ricerca di nuovi ingredienti e soluzioni innovative per le sfide tecniche dei professionisti della gastronomia. **La fibra di lino** conferma che le fibre sono destinate a diventare una parte integrante della gastronomia e che rappresentano un cammino tutto da esplorare.

GLI INDISPENSABILI SOSA INGREDIENTS

Questi ingredienti, creati per soddisfare le vostre esigenze essenziali, sono stati accuratamente selezionati dai nostri team per facilitare i vostri ordini.

SIETE RISTORATORI?

CHE COSA CERCATE?	GLI INDISPENSABILI		
CONSISTENZA CROCCANTE E CARAMELLATA	37853	Nocciole italiane cantonesi caramellate (600 g)	
	39478	Arachidi cantonesi (600 g)	
	38952	Pistacchi cantonesi (600 g)	
PASTA DI FRUTTA SECCA DAL SAPORE INTENSO	36863	Pasta di pistacchi - 1 kg	
FRUTTA CANDITA A FREDDO: PIÙ SAPORE, MENO ZUCCHERO	37482	Arancia a cubetti - (3,5 kg)	
	36858	Limone candito a cubetti 7 × 7 mm	
	37786	Arancia copeaux - 1,25 kg	MUST HAVE
	37785	Scaglie di limone - 1,25 kg	
CRISPIES CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DI FRUTTA	39472	Lime crispy - 2-10 mm - 200 g	
	38663	Frutto della passione crispy - 2-10 mm (200 g)	
	37880	Mango crispy - 2-10mm - 250g	
CRISPIES WET PROOF RESISTENZA ALL'UMIDITÀ, CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DELLA FRUTTA	38878	Frutto della passione crispy wet proof - 400 g	
	38632	Lampone crispy wet proof - 400 g	
FRUTTA LIOFILIZZATA IN POLVERE	37855	Lampone liofilizzato in polvere - 300 g	MUST HAVE
EMULSIONANTE	38754	Lecitina di soia in polvere - 400 g	MUST HAVE
TEXTURE AERANTE	38976	Proespuma freddo - 700 g	MUST HAVE
	38461	Albuwhip - 500g	MUST HAVE
	38984	ProSoufflé - 500 g	
STABILIZZANTE PER GELATO	38980	Prosorbet 5 freddo/caldo Natur francese - 500 g	MUST HAVE
UN AGENTE GELIFICANTE VEGANO SEMIELASTICO AD AZIONE RAPIDA	38678	Agente gelificante vegetale - 500 g	MUST HAVE
	38690	Goma kappa - 600 g	
AGENTI GELIFICANTI VEGANI	38697	Goma gellan - 500 g	MUST HAVE
	37850	Pectina Fruit NH - 500 g	MUST HAVE
	38970	Pro-Pannacotta (Iota) - 800 g	MUST HAVE
	38894	Pectina Jaune - 500 g	MUST HAVE
AGENTI GELIFICANTI NON VEGANI	38670	Gelatina bovina - 750 g	MUST HAVE

SIETE PANETTIERI O PASTICCIERI?

CHE COSA CERCATE?	GLI INDISPENSABILI		
CONSISTENZA CROCCANTE E CARAMELLATA	37853	Nocciole italiane cantonesi caramellate (600 g)	
	39478	Arachidi cantonesi caramellate (600 g)	
	37904	Mandorle cantonesi (600 g)	MUST HAVE
PASTA DI FRUTTA SECCA DAL SAPORE INTENSO	36863	Pasta di pistacchi - 1kg	
FRUTTA CANDITA A FREDDO: PIÙ SAPORE, MENO ZUCCHERO	37482	Arancia a cubetti - 3,5 kg	
	36858	Limone candito a cubetti 7 × 7 mm	
	37786	Arancia copeaux - 1,25 kg	MUST HAVE
	37785	Scaglie di limone - 1,25 kg	
CRISPIES CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DI FRUTTA	43719	Lampone crispy - 5-8 mm (200 g)	MUST HAVE
CRISPIES WET PROOF RESISTENZA ALL'UMIDITÀ, CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DELLA FRUTTA	38878	Frutto della passione crispy wet proof - 400 g	
	38632	Lampone crispy wet proof (400 g)	
	38778	Mango crispy wet proof - 400 g	
FRUTTA LIOFILIZZATA IN POLVERE	38664	Frutto della passione in polvere - 700 g	MUST HAVE
ADDENSANTE	38674	Gelcrem freddo - 500 g	MUST HAVE
EMULSIONANTE	38754	Lecitina di soia in polvere - 400 g	MUST HAVE
	38850	Natur Emul - 500g	MUST HAVE
TEXTURE AERANTE	38461	Albuwhip - 500g	MUST HAVE
STABILIZZANTE PER GELATO	38980	Prosorbet 5 freddo/caldo Natur francese - 500 g	MUST HAVE
AGENTI GELIFICANTI VEGANI	38898	Pectina Nappage X58 - 500 g	MUST HAVE
	38697	Goma gellan - 500 g	MUST HAVE
	37850	Pectina Fruit NH - 500 g	MUST HAVE
	38894	Pectina Jaune - 500 g	
AGENTI GELIFICANTI NON VEGANI	38670	Gelatina bovina - 750 g	MUST HAVE
ANTIOSSIDANTE	37083	Acido ascorbico - 1 kg	MUST HAVE
REGOLATORE DI ACIDITÀ	37085	Acido citrico - 1 kg	MUST HAVE

LA FRUTTA SECCA

La gamma di frutta secca di Sosa Ingredients è stata progettata per essere la più completa possibile. Dalla frutta secca cruda, alla frutta secca in pasta passando dagli inediti cantonesi caramellati, troverete prodotti che daranno croccantezza alle vostre creazioni! L'origine dei prodotti è stata scelta meticolosamente per garantirvi una qualità perfetta e per offrirvi un gusto intenso.

FRUTTA SECCA CRUDA

La frutta secca cruda viene accuratamente selezionata per offrire dei prodotti di prima qualità e garantire un gusto intenso.

Processo di fabbricazione: Oltre alla frutta secca intera selezionata per dimensione e provenienza, Sosa Ingredients utilizza macchinari specifici per produrre frutta secca mondata, tritata, macinata, tostata, in bastoncini o in polvere.

Uso suggerito: Ideale per preparare macarons, pan di spagna, mousse, ripieni, creme e persino decorazioni.

Mandorle Largueta naturali 36/38
36911
1kg
36908 25kg

Mandorle Marcona pelate
36929
1kg

Noci di macadamia crude
36974
1kg

Noci pecan crude
36975
1kg

Gherigli di noci crude
36971
1kg

Pistacchi verdi crudi
44146
1kg

Arachidi tostate tritate
36950
1kg

Farina di pistacchio
44145
1kg

Farina di mandorle tostate
37340
1kg

MUST HAVE

Farina di mandorle Marcona crude
37333
1kg
37332 10kg

FRUTTA SECCA CARAMELLATA

Tradizionalmente caramellata con zucchero e miele, offre un sapore intenso di noci tostate e una dolcezza molto piacevole.

Processo di fabbricazione: Le noci e i semi vengono caramellati con zucchero e miele secondo un processo tradizionale di caramellatura a calore diretto.

Uso suggerito: Perfetta per realizzare basi per torte, aggiunte per mousse, per guarnire o semplicemente come snack.

Noci pecan caramellate
38861
600g

Sesamo caramellato
39020
600g

Nocciole caramellate
38483
600g

Semi di zucca caramellati
38949
600g

PRALINE DAI DIVERSI SAPORI

Pralinato di nocciole à l'ancienne
37605
1.2kg
37606 6kg

Pralinato di nocciola 50%
37607
1.2kg
37608 6kg

Pralinato di mandorle tostate
37602
1.2kg
37616 6kg

Pralinato di pistacchio 50%
37621
1.2kg

FRUTTA SECCA CANTONESE CARAMELLATA

Processo di caramellizzazione ancestrale asiatico che offre un prodotto dal gusto intenso di frutta secca, meno dolce del caramellato classico, più resistente all'umidità e più estetico (laccato lucido, caramellatura omogenea).

Processo di fabbricazione: La frutta secca viene messa a bagno in uno sciroppo di zucchero e poi fritta in olio d'oliva, che le conferisce un cuore caramellato e la rende resistente all'umidità e di aspetto laccato lucido.

Uso suggerito: Perfetta per creare basi per dolci, inclusioni in ambienti umidi, oltre a decorazioni o semplicemente spuntini.

Mandorle cantonesi
37904
600g
39272 10kg

Nocciole italiane cantonesi
37853
600g
39244 10kg

Pistacchi cantonesi
38952
600g

Arachidi cantonesi
39478
600g

Noci pecan cantonesi
37928
500g
36871 10kg

Noci di macadamia cantonesi
39477
600g
37492 10kg

Mandorle cantonesi a bastoncini
38870
600g

Nocciole tritate cantones
38021
600g

Sesamo cantonese
37863
600g

Semi di cacao cantonesi
39265
500g

CONSIGLI DI SOSA

Proponete ai vostri clienti la frutta secca cantonese direttamente in sacchetti, perfetti per uno spuntino!

Questa tecnica rivoluzionaria nel mondo della frutta secca consente molteplici usi preservando la caramellizzazione dall'umidità. La frutta conserva belle note tostate, caramellate e non molto dolci. Ideale come ripieno per il gelato, oppure come decorazione per le vostre creazioni pasticcere e al cioccolato.

Lo sapevate?

Sosa Ingredients si impegna a proteggere l'ambiente e a limitare il suo impatto sul pianeta, motivo per cui abbiamo eliminato l'olio di palma dalla nostra frutta secca cantonese.

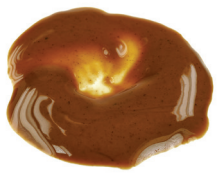
FRUTTA SECCA IN PASTA

Paste senza zuccheri aggiunti, dal sapore intenso di frutta secca originale, con una consistenza facile da lavorare.*

Processo di fabbricazione: Tritata finemente, la frutta essiccata viene mescolata con olio vegetale per ottenere un impasto più facile da lavorare.

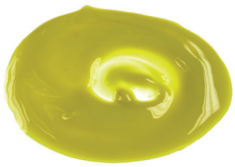
Uso suggerito: Le paste sono utili alla preparazione di guarniture e ripieni (dolci, ganache per macaron), fondenti, ripieni di viennoiserie, brioches, pasticcerie, aromatizzazioni di creme gelato, salse salate... Il dosaggio consigliato è 2-5%, a seconda del prodotto e dell'utilizzo.

*contiene zuccheri naturalmente presenti nella frutta



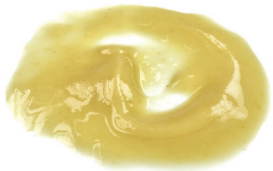
Pasta di nocciole tostate
36854
1kg
36862 5kg

Pasta di mandorle crude
37521
1kg
37515 5kg



Pasta di pistacchi
44132
1kg
44136 5kg

Pasta di noci
37513
1kg
37525 5kg



Pasta di noci di macadamia
37524
1kg
37545 5kg

Pasta di arachidi
37541
1kg
37539 5kg

Pasta di sesamo nero
37550
1kg

Pasta di mandorla tostata
36860
1kg

LA FRUTTA SECONDO SOSA INGREDIENTS

LA MANDORLA
IN TUTTE LE MANIERE

FRUTTA SECCA CANTONESE CARAMELLATA

Frutta secca caramellata che offre un gusto intenso e meno zuccherato. Questa tecnica di caramellizzazione la rende inoltre più resistente all'umidità.

FRUTTA SECCA CRUDA

Frutta secca di altissima qualità per garantire un gusto intenso!

FARINA DI FRUTTA SECCA

La nostra farina extra-fine di mandorle, ideale per i macaron, donerà un intenso gusto di mandorla a tutte le preparazioni.

AROMI

Un aroma di mandorle amare ottenuto grazie a materie prime naturali che sublimano solo il meglio del gusto e sprigionano note aromatiche intense.

PASTA

La pasta di mandorle crude dal gusto intenso di frutta secca e dalla consistenza liscia si rivelerà ideale per realizzare farciture e fondenti o per aromatizzare.

LA FRUTTA SECONDO SOSA INGREDIENTS

IL LAMPONE
IN TUTTE LE MANIERE

+ sapore

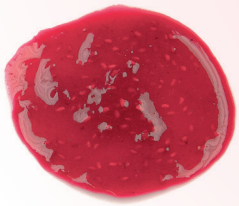
FRUIT & SAUCE
Un sapore intenso di lampone in un candito morbido e poco zuccherato, ideale per dessert al piatto, contorni di bicchierini oppure ripieni di brioches.

+ consi-stenza

ESTRATTO IN POLVERE
Perfetto per le preparazioni dove l'aggiunta di un liquido è problematica, la polvere di lampone colora e intensifica il gusto delle vostre creazioni più originali.

PETA CRISPIES
Questi zuccheri frizzanti ricoperti di cioccolato sono ideali per decorazioni al piatto oppure per inclusioni anche in ambiente umido.

PASTA CONCENTRATA
Un sapore intenso di lampone in una pasta sottile e facile da lavorare. Perfetto per conferire gusto e colore alle vostre ricette.



LIOFILIZZATI INTERI
Un sapore intenso di lampone, perfetto in ambienti asciutti per conservare la fragranza o per tutte le decorazioni.

CRISPIES
Pepite di lamponi liofilizzati croccanti, naturali o rivestiti wet proof, facilmente incorporabili nelle vostre preparazioni!

Wet proof

Naturale

AROMA DI LAMPONE

– zuc-chero

LA FRUTTA SECONDO SOSA INGREDIENTS

L'ARANCIA
IN TUTTE LE SUE FORME

PASTA CONCENTRATA

Ingredienti al 100% di origine naturale. Perfetta per aggiungere una nota di arancia a un'ampia gamma di ricette. Ne basta una piccola quantità per conferire colore e sapore.

FRUTTA CANDITA

Arancia candita a bassa temperatura, perfetta per artigiani/cioccolatieri. Con questa tecnica di cottura si ottiene un prodotto morbido, che racchiude una miriade di aromi e offre una lunga durata di conservazione.

LIOFILIZZATA

Ideale per conferire una consistenza croccante, accompagnata da un gusto fresco e ben definito di arancia, per ottenere una decorazione facile e veloce.

FRUTTA E SALSA

Uno sciroppo di arancia delizioso con veri cubetti d'arancia fresca. Ideale per decorare dessert al piatto, guarnire dolci in bicchiere o, ancora, per farcire.

LA FRUTTA SECCA SECONDO SOSA INGREDIENTS

IL PISTACCHIO
IN TUTTE LE SUE FORME

FRUTTA SECCA CRUDA

Aggiunge un intenso sapore di pistacchio. Ideale per i macarons, pan di Spagna, mousse, ripieni, creme e topping decorativi.

PISTACCHI CANTONESI CARAMELLATI

Questa frutta secca, caramellata in modo tradizionale usando zucchero e miele, presenta un intenso sapore tostato e un piacevole accenno di dolcezza.

PRALINATO DI FRUTTA SECCA E SEM

Pasta di pralinato che racchiude tutto il sapore intenso del pistacchio.

AROMAS

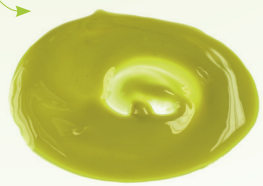
Ne basta una piccola quantità per aggiungere una nota di pistacchio a un'ampia gamma di ricette. I nostri aromi sono perfetti per cocktail, sorbetti, creme e ripieni, e ne sublimano l'essenza.

FARINA DI FRUTTA SECCA

Selezioniamo la nostra frutta secca cruda con cura, in modo da poter offrire prodotti di alta qualità dal sapore intenso garantito. Questa farina di pistacchio è ideale per i macarons.

PASTA

Paste pure senza zuccheri aggiunti che vantano un intenso e naturale sapore di pistacchio e una consistenza morbida, facile da lavorare.



FRUTTA CANDITA

Per preservare il gusto naturale e intenso del frutto, realizziamo le nostre confetture a freddo (45° C) e a bassa pressione. Questo processo tecnico ci consente di garantire un frutto candito di qualità, con la giusta quantità di zucchero e le caratteristiche organolettiche simili alla frutta fresca. Scoprite quattro gamme di frutta candita Sosa Ingredients.

FRUIT & SAUCE

Una deliziosa gamma di sciroppi con pezzetti di frutta fresca, facili da utilizzare (coperture, ecc.)

Processo di fabbricazione: La confettura viene eseguita a freddo (45° C) garantendo un gusto e una consistenza simile a quella della frutta fresca.

Uso suggerito: Questa gamma è ideale per risparmiare tempo durante le preparazioni, decorazioni su piatti e bicchierini o inserti e ripieni. Poiché può essere congelata, è ideale per i gelati.

Mango a cubetti - 10 × 10 mm
36844
1.5kg

Frutti rossi interi - 5 × 5 mm
37241
1.5kg

Scorza di yuzu a cubetti - 7 × 7 mm
37281
1.5kg

Fragole intere - 15 × 15 mm
37240
1.5kg

Mela tatin a dadini - 10 × 10 mm
37724
1.3kg

FRUTTA CANDITA

Per esaltare le vostre ricette, vi proponiamo della frutta candita intera o in pezzi, con il corretto contenuto di zucchero per preservare il gusto della frutta fresca, garantendo allo stesso tempo una conservazione ottimale.

COLD CONFIT

Processo di fabbricazione: Il segreto per offrirvi un ottimo prodotto è la tecnologia Cold Confit: un uso ragionato dello zucchero (tra 50 e 70° brix) per una durata di conservazione adeguata e un gusto intenso di frutta.

Uso suggerito: Perfetta per le coperture, o per realizzare deliziosi ripieni per i pasticcini, brioches, dolci d'asporto o panettoni. Può anche essere usata per decorare le praline, pasticcini o tavolette di cioccolato.

Arancia a cubetti - 8 × 8 mm (3,5 kg)
43202
2kg

Listarelle di arancia - 80 × 6 mm
43206
2kg

Rondelle di arancia
43204
2kg

Arancia copeaux
41532
1.25kg

Scaglie di limone

41531

1.25kg

Limone candito a cubetti 7 × 7 mm

44581

2kg

Listarelle di limone - 80 × 6 mm

44583

2kg

FIORI CRISTALLIZZATI

Petali e fiori sublimati dalla cristallizzazione per aggiungere un tocco di primavera alle vostre creazioni.

Processo di fabbricazione: I fiori sono cristallizzati nello zucchero.

Uso suggerito: Ideali per decorare (praline, pasticcerie, tavolette di cioccolato), rivestimento (orangette) o cocktails.

Petali di rosa

38933

300g

37576 1,5kg

Petali di viola

38931

500g

Fiori di viola - 1 mm

38625

500g

37782 3kg

Fiori di rosa - 1 mm

39002

500g

37662 3kg

LEGENDA

70°B 70 gradi Brix 50°B 50 gradi Brix

PASTE CONCENTRATE

Per realizzare i vostri eccellenti dolci, vi proponiamo delle paste concentrate di qualità, accuratamente prodotte. Scoprite dei classici come fragola o arancia, oppure la frutta esotica, come il frutto della passione o il cocco, fino alle audaci note floreali e golose della violetta, della liquirizia o del Dulce de leche.

Processo di fabbricazione: Questa gamma è stata sviluppata grazie alla tecnica di riduzione progressiva a caldo della massa di frutta. Ciò consente di offrire una texture omogenea e facile da lavorare con un gusto fruttato intenso.

Uso suggerito: Perfette per gelati, creme, mousse e glassature.

Fragola
39382
1.5kg

Fragoline di bosco
39385
1.5kg

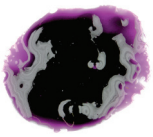
Mango
39392
1.5kg

Frutto della passione
39383
1.5kg

Arancia
39387
1.5kg

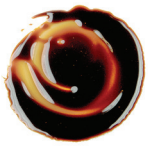
Mela verde
37435
1.5kg

Yuzu
39381
1.5kg



Viola
37783
1.5kg

«Dulce de Leche»
39605
1.5kg



Liquirizia
39403
1.5kg

Vaniglia Bourbon
37772
1.5kg

Lampone
39384
1.5kg

Caffè Arabica
37540
1.2kg
37144 6kg

Lo sapevate?

Sosa Ingredients, scegliendo la naturalezza, è attenta alla composizione dei suoi prodotti per proteggere la salute dei consumatori. A questo scopo è stata sviluppata una gamma di paste concentrate di formato inferiore, che consente così sia di limitare gli sprechi ma soprattutto di evitare l'uso di conservanti in alcuni suoi prodotti.

LIOFILIZZATI

In linea con le nostre ambizioni e il nostro desiderio di dar vita a tutti i vostri progetti culinari, abbiamo sviluppato frutta e fiori liofilizzati.

Processo di fabbricazione: La liofilizzazione è una tecnica di lavorazione della frutta che consiste nel "sublimare" l'acqua degli ingredienti, cioè trasformare l'acqua dell'ingrediente dallo stato solido allo stato di vapore senza passare attraverso lo stato liquido per conservare tutte le proprietà del frutto in questione. Durante la liofilizzazione, l'aumento del calore è controllato, i sapori, i nutrienti e i colori sono così preservati offrendo molte possibilità di utilizzo.

Uso suggerito: In ambienti asciutti, ripieni di tavolette, decorazioni di praline al cioccolato, decorazione di dessert all'ultimo minuto...

Fragole intere
38014
60g

Fragoline di bosco
38016
60g

Lamponi interi
38640
75g
38637 375g

More intere
38051
80g
38050 400g

Arancia a fette
39476
60g

Mais
39488
120g

Pomodori ciliegini a metà
38149
50g

Barbabietola a fette
38140
30g

Mirtilli
37953
50g

Mela a fette
38041
50g
38040 250g

Mango a cubetti
38039
100g

Petali di viola cornuta
39084
5g

Petali di rosa rossa
39492
5g

Cipolla fritta crispy
38532
300g

Caramello crispy
38527
750g
37155 3,5kg

CRISPIES

Abbiamo scelto di declinare i nostri frutti liofilizzati in "crispies", pezzi da utilizzare in ambienti asciutti per mantenere un aspetto croccante. Per soddisfare ogni vostra esigenza, abbiamo anche sviluppato una gamma di crispies wet proof da utilizzare in ambienti umidi. Sono ricoperti di burro di cacao per poter conservare tutte le loro proprietà, mentre aggiungono consistenza e originalità ai vostri piatti.

Processo di fabbricazione: L'ingrediente è liofilizzato prima di essere ridotto in pezzi.

Uso suggerito: In ambienti asciutti per dare una consistenza croccante a tavolette o praline, e in ambienti umidi come mousse o creme per i crispies wet proof.

Mango-frutto della passione - 2-10 mm
38782
250g K

Mango - 2-10mm
37880
250g K

Frutto della passione 2-10 mm
38663
200g K
37511 1kg

Banana - 0-10 mm
38957
250g K
37591 1,2kg

Albicocca - 1-4 mm
40770
250g K

Fragola - 2-10 mm
38643
200g K

Ciliegia - 2-10 mm
39262
200g K
39473 1,2kg

Lampone - 5-8 mm
43719
200g K
48012 1,2kg

Ribes nero - 2-10 mm
38531
200g

Yocrispy - 2-6 mm
39090
280g K D
37792 1,4kg

Lime - 2-10 mm
39472
200g K

Ananas - 2-10 mm
38943
200g K

CRISPIES WET PROOF

Mango crispy wet proof
38778
400g

Frutto della passione crispy wet proof
38878
400g

Fragola crispy wet proof
37921
400g

Lampone crispy wet proof
38632
400g
37266 2,3kg

Yocrispy wet proof
37926
400g

CONSIGLI DI SOSA

Queste pepite di frutta croccanti dal sapore intenso aggiungeranno consistenza e un tocco di brio ai vostri dessert e alle altre creazioni di cioccolato. Le pepite rivestite, protette dall'umidità, porteranno consistenza e originalità alle vostre creazioni pasticcere (meringhe, mousse, decorazioni...).

ESTRATTI IN POLVERE - TASTE COLOUR

Abbiamo sviluppato il concetto Taste Colour, che permette di aromatizzare preparazioni delicate per le quali l'aggiunta di un liquido è spesso problematica, come creme, ganache o meringhe, ed è capace di sopportare la cottura conservando i sapori. Il concetto: colorare e donare gusto alle preparazioni culinarie.

Processo di fabbricazione: L'ingrediente viene essiccato o liofilizzato prima di essere trasformato in polvere fine.

Uso suggerito: Macaron, meringhe, ripieni di praline, copertura di tartufi, salse, frollini o creme pasticcere. Gli usi sono molteplici e garantiscono sempre sapori autentici e ricchi di aromi. Le dosi possono variare secondo il prodotto e l'applicazione.

Fragola
38650
250g K
39373 8kg

Lampone
37855
300g K
36826 10kg

Frutto della passione
38664
700g
37287 3kg

Mango
38780
600g

Tè verde "matcha C" origine Giappone
39041
350g
37727 1kg

Tè verde Bio "matcha E" origine Giappone (350 g)
39042
350g
37725 1kg

Carota
38618
500g

Pomodoro
37865
450g K

Barbabietola
38998
300g K

Oliva nera
38025
150g

Yopols mediterraneo
39092
800g
37796 15kg

Frutti di bosco
38665
700g

Mela
38787
700g

Peperoncino rosso grigliato
38617
600g

Aceto balsamico
43880
250g

Farina di olive verdi
38722
400g

Tostato
38479
400g

Fumé
39006
500g
37666 10kg

“Perché il colore è sapore”

Sosa ha creato degli estratti in polvere a base di frutta e/o verdura per dare sapore e colore alle vostre preparazioni: i Taste Colour.

Grazie a questi ingredienti avete a vostra disposizione una palette di colori tenui e pastello, dal gusto intenso.

Questi prodotti sono disponibili sotto forma di polvere fine e sono idro e liposolubili. Sono considerati ingredienti, quindi il loro dosaggio è libero e non regolamentato.

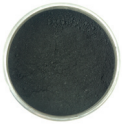
Per ulteriori applicazioni, richiedete il libretto dedicato!

TASTE COLOUR, IDEE PER L'APPLICAZIONE

	BISCOTTO	MERINGA	MACARON	GHIACCIA REALE
MUST HAVE **Lampone** 37855 300g 36826 10kg	 100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 14g/kg food colour barbabietola	 150g/kg
 Fragola 38650 250g K 39373 8kg	 100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 10g/kg food colour rosso	 140g/kg
MUST HAVE **Frutto della passione** 38664 700g 37287 3kg	 200g/kg	 200 g/kg + 8 g/kg food colour giallo	 20g/kg + 10g/kg food colour giallo	 270g/kg
 Mango 38780 600g	 150g/kg	 150g/kg	 300g/kg + 6g/kg food colour arancione + 4 g/kg food colour giallo	 150g/kg
 Carota 38618 500g	 150 g/kg + 2 g/kg food colour arancione	 150 g/kg + 2 g/kg food colour arancione	 20 g/kg + 8 g/kg food colour arancione	 90g/kg
 Pomodoro 37865 450g K	 200g/kg	 200g/kg	 20 g/kg + 4 g/kg food colour rosso + 4 g/kg food colour arancione	 160g/kg

GELATINA	CIOCCOLATO	BURRO DI CACAO	GELATO	CREMA PASTICCERA
80g/kg	150g/kg + 70g/kg di burro di cacao	100g/kg	50g/kg	50g/kg
70g/kg	200g/kg + 100g/kg di burro di cacao	100g/kg	50g/kg	50g/kg
70g/kg	180g/kg + 70g/kg di burro di cacao	100g/kg	100g/kg + 2g/kg food colour arancione	150g/kg
70g/kg	180g/kg + 70g/kg di burro di cacao	100g/kg	100g/kg	100g/kg
70g/kg	200g/kg + 70g/kg di burro di cacao	100g/kg	100g/kg + 4g/kg food colour arancione	80g/kg
80g/kg	150g/kg + 70g/kg di burro di cacao	100g/kg	50g/kg	100g/kg

COLORANTI IDROSOLUBILI



Polvere naturale nera
37883
20g
39266 200g

Polvere naturale rosso ibisco
38560
50g

Polvere naturale verde menta
43726
40g K
38583 500g

Polvere naturale viola
38563
50g

Polvere naturale giallo limone
39439
70g
37194 1Kg

COLORANTI LIPOSOLUBILI

Liquido naturale arancione carotene
37994
100g

Liquido naturale carminio
37995
100g

Liquido naturale verde clorofilla
37996
100g

Liquido naturale giallo curcuma
37997
100g

FOOD COLOUR - COLORANTI ALIMENTARI

Food colour blu
37897
200g
36850 2,5Kg

Food colour arancione
37898
300g

MUST HAVE

Food colour rosso
37899
200g
36852 2,5Kg

MUST HAVE

Food colour verde
37900
200g
36853 2,5Kg

MUST HAVE

Food colour giallo
37896
200g
36849 2,5Kg

AROMI

Per soddisfarvi e rispondere ai vostri desideri creativi, abbiamo cercato di sviluppare aromi delicati con materie prime naturali. Dalla classica mandorla amara all'acqua di rosa, questi prodotti sono stati sviluppati e creati da reali esigenze espresse dai professionisti.

Processo di fabbricazione: Gli aromi sono il risultato di un assemblaggio che mira a svelare il gusto migliore del prodotto rilasciando intense note aromatiche.

Uso suggerito: I nostri profumi valorizzeranno i vostri cocktail così come i sorbetti, le creme, i ripieni e i vari inserti per intensificare le essenze.

Dosaggio aroma naturale:
0,2 g/kg 0,2 g = circa 6 gocce*

* Numero di gocce, prendendo come riferimento la densità media che presenta la gamma completa dei prodotti.
In generale, gli aromi naturali hanno una densità più elevata.

Mandorle amare
38242
50g

MUST HAVE

Cocco
38252
50g
37001 1kg

Acqua di rose
37946
100g
36874 1kg

MUST HAVE

Lampone
38256
50g
37003 1kg

MUST HAVE

Pistacchio
38276
50g
37014 1kg

MUST HAVE

Yuzu
38294
50g
37797 1kg

Bergamotto
38289
50g
37020 1kg

Lavanda
38397
50g

Dosaggio aroma:
2 g/kg 2 g = circa 70 gocce*

* Numero di gocce, prendendo come riferimento la densità media che presenta la gamma completa dei prodotti.
In generale, gli aromi naturali hanno una densità più elevata.

Viola
38404
50g
37065 1kg

Rosa
39001
50g
37661 1kg

Grasso di fumo
38333
50g
37038 1kg

Tartufo nero
38413
50g
37070 1kg

PRODOTTI FRITTI LEGGERI AIR BAG

Texture determinata da un processo di frittura.

Processo di fabbricazione: Sono ottenuti dalla cotenna di maiale o dalla fecola di patate. In seguito, vengono tagliati a pezzi o in polvere.

Uso suggerito: Iideali come snack o per rivestire/impanare qualsiasi alimento, ottenendo una crosticina molto croccante.

Air Bag granella di maiale

41934

600g

37088 3,25kg

Air Bag granella di patate

38449

750g

Air Bag farina di maiale

38451

600g

37087 3kg

Air Bag farina di patate

38450

650g

AGENTI TEXTURIZZANTI

La gamma di agenti texturizzanti Sosa Ingredients vi permette di dare vita alle creazioni più spontanee e innovative. I nostri agenti texturizzanti sono concepiti ed elaborati ascoltando le esigenze dei professionisti. Sono progettati per soddisfare esigenze specifiche. Emulsionanti, aeranti, addensanti, stabilizzanti e altri vari prodotti, troverete nella nostra gamma tutto ciò di cui avete bisogno per realizzare i vostri sogni culinari.

EMULSIONANTI

Per soddisfare le vostre esigenze, abbiamo sviluppato una gamma di emulsionanti per lavorazioni a caldo, freddo, per prodotti gelati e non... Al fine di stabilizzare le vostre miscele di preparati acquosi e grassi.

Processo di fabbricazione: Gli emulsionanti della nostra gamma sono concepiti seguendo processi specifici in base alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: Perfetti per bilanciare le vostre preparazioni come salse, maionesi, creme, gelati, ganache, mousse o persino soufflé.

MUST HAVE

Lecitina di soia

38754

400g K

37400 2 kg

Emulsionante in polvere composto da soia. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto a caldo con un liquido. Utilizzabile con tutti i liquidi acquosi, può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare delle spume e preparazioni aerate. Il dosaggio raccomandato è 5-8 g/L.

Sucro Emul

39034

500g K

Emulsionante in polvere ottenuto attraverso l'esterificazione degli acidi grassi e del saccarosio. Per un uso ottimale, mescolate il prodotto con un liquido a caldo o a freddo. Utilizzabile con tutte le miscele di grasso e acqua, è congelabile. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare delle spume, preparazioni aerate e creme. Il dosaggio raccomandato è 5 g/kg massimo.

MUST HAVE

Natur Emul

38850

500g K

Emulsionante in polvere costituito da fibre di agrumi. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido. Utilizzabile con qualsiasi tipo di liquido acquoso, può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. Questo prodotto può essere utilizzato per preparare maionesi senza uova. Il dosaggio raccomandato è 2-15 g/L.

MUST HAVE

Glicerina

37302

1.3kg

39421 6kg

Emulsionante liquido e antighiaccio per prodotti surgelati proveniente dal glicerolo vegetale. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con il gelato, a caldo o a freddo. Può essere utilizzato con qualsiasi composto di grasso e acqua. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gelati, sorbetti e ganache. Il dosaggio raccomandato è 2-3 g/kg.

MUST HAVE

Wax Concept

39087

500g

Emulsionante in pastiglie a base di cera d'api raffinata. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. Utilizzabile con liquidi grassi e/o lattei, può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato e quindi sottoposto ad una variazione di temperatura, l'agente ritorna allo stato iniziale. Grazie alle sue proprietà addensanti, è possibile utilizzarlo per la preparazione di creme, burro o paste. Il dosaggio raccomandato è 5-30 g/kg.

Glicemul

39497

400g

Emulsionante derivato dai grassi. Per un utilizzo ottimale, scioglierlo a 60 °C quindi agitarlo a freddo. Applicabile in un ambiente grasso. Questo agente consente di strutturare oli e paste pure. Il dosaggio raccomandato è 30-60 g/kg.

AGENTI AERANTI

Per preparazioni acquose e grasse che volete stabilizzare o arieggiare con una maggiore quantità di aria, la nostra gamma di aeranti soddisferà le vostre esigenze per realizzare preparazioni a caldo o a freddo!

Processo di fabbricazione: Gli aeranti della nostra gamma sono concepiti seguendo processi specifici in base alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: Ideali per meringhe, mousse, spume...

MUST HAVE

Proespuma caldo

38973

500g K

Aerante in polvere per la preparazione di spume. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. È possibile utilizzare il prodotto con qualsiasi tipo di liquido ed è possibile congelarlo. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare il prodotto per la preparazione di spume o composti ariosi caldi con sifone. Il dosaggio raccomandato è 50 g/kg.

MUST HAVE

Proespuma freddo

38976

700g K D

Aerante in polvere per la preparazione di spume. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto a freddo con un liquido. È possibile utilizzare il prodotto con qualsiasi tipo di liquido ed è possibile congelarlo. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare il prodotto per la preparazione di spume o composti ariosi freddi con sifone. Il dosaggio raccomandato è 50-100 g/kg.

Bubble

38513

500g K

Preparato in polvere a base di albume e xantano. Per un utilizzo ottimale, mescolare 23 g di preparato con 1 L di liquido, confezionare sottovuoto per evitare bolle d'aria. Usare un gorgogliatore per ottenere le bolle, lasciarle stabilizzare per qualche minuto e raccoglierle con una schiumarola. Questo agente è ideale per realizzare fantastiche finiture su piatti/dessert dal sapore delicato ed elegante. Il dosaggio raccomandato è 23 g/L.

Prosoufflé

38984

500g K

Preparato in polvere a base di albume e xantano per basi stabili per soufflé. Per un utilizzo ottimale, mescolare a freddo, agitare, quindi montare sbattendo. Applicabile in alcuni tipi di liquidi senza grassi o enzimi. Questo agente consente di ottenere un volume superiore del 25% ed è 5 volte più stabile rispetto alle uova. Il dosaggio raccomandato è 100 g/kg.

PROTEINE MONTANTI

Per aumentare la stabilità delle preparazioni a base di albume d'uovo abbiamo sviluppato una gamma di proteine montanti.

Processo di fabbricazione: Le proteine montanti della nostra gamma sono concepite seguendo processi specifici in base alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: Elaborazione di meringhe, macaron, mousse, soufflé, brioches, torte...

MUST HAVE

Albuwhip

38461

500g K

39303 15g

Albumina di uovo in polvere. Per un uso ottimale, utilizzare questo prodotto per integrare o sostituire l'albume fresco. Effetto di montaggio più forte del 25% e tenuta 5 volte più stabile rispetto all'albume fresco. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi (preferibilmente acquosi), si mescola a freddo, è congelabile e di origine animale. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare meringhe, macaron, mousse, soufflé, brioche, torte varie. Il dosaggio raccomandato è 80-100 g/kg.

Sojawhip

39028

300g

Aerante in polvere derivato dalla proteina di soia. Per un utilizzo ottimale, mescolate il prodotto con un liquido e utilizzatelo come alternativa vegetale all'albumina. Utilizzabile con qualsiasi liquido, a caldo o a freddo. Di origine naturale. Non può essere congelato. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare mousse, meringhe e glasse. Il dosaggio raccomandato è 10-40 g/kg.

MUST HAVE

Potatowhip

44180

300g K

44179 6,25kg

Aerante in polvere derivato dalla proteina di patata. Per un utilizzo ottimale, mescolare il prodotto con un liquido e utilizzarlo come alternativa vegetale all'albumina. Può essere utilizzato sia a caldo che a freddo. Questo agente ha un effetto schiumogeno e una capacità emulsionante e coagulante. È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare pan di spagna, macaron, marshmallow, mousse, biscotti... Il dosaggio consigliato è 1-4% per un effetto emulsionante e aerante, e fino all'8% per un effetto coagulante.

MUST HAVE

NEW

Potatowhip Cold

43124

450g K

Aerante ed emulsionante in polvere, insapore e di colore neutro, derivato dalle proteine di patata. Per un utilizzo ottimale, mescolare il prodotto con un liquido e utilizzarlo come alternativa vegetale all'albume nelle preparazioni fredde. Il suo gusto neutro consente elaborazioni dai sapori più intensi. Le sue proprietà emulsionanti migliorano la consistenza, la stabilità e la sensazione in bocca. Consente di montare liquidi come puree di frutta, infusioni. Può essere utilizzato per preparare meringhe, salse fredde e mousse. Si consiglia una dosaggio compreso tra il 3 e il 5%.

AGENTI ADDENSANTI

Per addensare le vostre preparazioni senza alterarne il sapore, vi proponiamo una gamma di addensanti, potrete selezionare il prodotto scelto a seconda dell'uso (da poco a molto denso, caldo o freddo...).

Processo di fabbricazione: gli addensanti della nostra gamma sono pensati seguendo processi specifici in base alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: possono essere adatti per la preparazione di coulis, salse, sciroppi, zuppe, puree, creme...

MUST HAVE

NEW

Flaxfiber

42151

600g

Fibra derivata dai semi di lino bruno e biondo (Linum usitatissiumum L.), mediante estrazione della mucillagine.
Grazie alla sua composizione, presenta proprietà addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti e funge da agente di sospensione. Permette di sostituire la funzione stabilizzante e addensante della gomma di xantano in proporzione 1:2.
Ha un gusto neutro e incolore.
Facilmente solubile/dispersibile in acqua, sia in condizioni fredde che calde, in un'ampia gamma di pH.
Utilizzabile in salse, coulis, gelati, sorbetti, mousse e meringhe. Si raccomanda di utilizzare una dose compresa tra 0,5 e 4%.

Gomma pura di xantano

38696

500g

Addensante in polvere composto da idrati di carbonio (fermentazione dell'amido di mais). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido. Può essere utilizzato con qualsiasi tipo di liquido acquoso. Il prodotto è di origine naturale e può essere congelato. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare coulis, salse, zuppe o sciroppi. Il dosaggio raccomandato è 2-5 g/kg.

MUST HAVE

Gelespessa

37874

500g

36838 2,5kg

Addensante in polvere composto da idrati di carbonio (fermentazione dell'amido di mais). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido. Utilizzabile con qualsiasi tipo di liquido acquoso, è congelabile e di origine naturale. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare coulis, salse o puree. Il dosaggio raccomandato è 6-15 g/kg.

MUST HAVE

Gelcrem caldo

38673

500g

37297 3kg

44602 12,5kg

Addensante composto da amido di mais raffinato. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. È possibile utilizzare il prodotto con qualsiasi tipo di liquido, ed è possibile congelarlo. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di creme calde senza l'aggiunta di uova o prodotti caseari. Il dosaggio raccomandato è 20-50 g/kg.

MUST HAVE

Gelcrem freddo

38674

500g

44603 12,5kg

Addensante composto da fecola di patate. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto freddo con un liquido. È possibile utilizzare il prodotto con qualsiasi tipo di liquido, ed è possibile congelarlo. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di creme fredde senza l'aggiunta di uova o prodotti caseari. Il dosaggio raccomandato è 40-80 g/kg.

Ultratex 3

39062

400g

Addensante a base di amido di tapioca. Per un utilizzo ottimale, aggiungere il prodotto in un liquido a freddo, quindi sbattere/mixare. Questo agente può essere utilizzato per preparare salse, puree e creme a freddo. Il dosaggio raccomandato è 2-80 g/L.

MUST HAVE

Gomma di guar

38689

750g

Addensante in polvere costituito da legumi. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. Può essere utilizzato con qualsiasi tipo di liquido. Il prodotto è di origine naturale e può essere congelato. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare dei coulis, salse o puree. Il dosaggio raccomandato è 2-10 g/kg.

MUST HAVE

Gomma di carruba

38687

650g

Carruba in polvere con proprietà addensanti e stabilizzanti. Ideale per stabilizzare i prodotti di gelateria. Il dosaggio raccomandato è 5-10 g/kg.

Kudzu

38977

400g

Addensante in polvere a base di radice di Kudzu. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. Il prodotto è di origine naturale e non può essere congelato. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare gel densi ed elastici, coulis, salse o puree. Il dosaggio raccomandato è 45-180 g/kg.

STABILIZZANTI PER GELATO

Per la realizzazione delle vostre preparazioni gelate vi proponiamo una gamma di stabilizzanti da usare a caldo o a freddo e con basi più o meno complete a seconda delle vostre esigenze. Abbiamo cura anche di offrirvi alternative naturali / biologiche per una scelta migliore.

Processo di fabbricazione: Gli stabilizzanti per gelato sono concepiti seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: Perfetti per la preparazione di gelati o di sorbetti. La realizzazione di una preparazione gelata richiede l'associazione di vari ingredienti che possono essere già contenuti negli stabilizzanti. Per aiutarvi nella vostra scelta, ogni prodotto di questa gamma è accompagnato da un grafico con la sua composizione dettagliata.

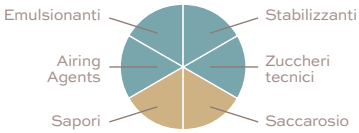
Procrema 100 freddo/caldo Natur

37627

3kg

Un mix di stabilizzanti, agenti addensanti, proteine, fibre e zuccheri che stabilizzano naturalmente il gelato a caldo o a freddo. Per un uso ottimale, miscelare a caldo o a freddo (temperatura massima 80°C) in qualsiasi liquido (purea, brodo, creme o acqua aromatizzata) e mescolare energicamente. Una volta miscelato e diventato liquido, si consiglia di lasciarlo raffreddare per 8 ore in modo che possa maturare (4°C) e che i componenti vengano perfettamente idratati prima di essere congelati. Per quantificare correttamente il gelato*, è necessario incorporare circa il 20% di solidi extra, come saccarosio o destrosio. Il dosaggio raccomandato è il 10%.

Componenti per gelato



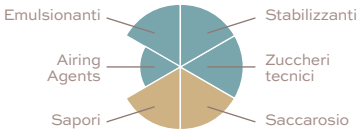
Prosorbet 100 freddo Natur

37643

3kg

Un mix di stabilizzanti, agenti addensanti, fibre e zuccheri che stabilizzano naturalmente i sorbetti freddi. Per un uso ottimale, mescolare energicamente con qualsiasi liquido freddo (purea, brodo, creme o acqua aromatizzata). Una volta miscelato e diventato liquido, si consiglia di lasciarlo raffreddare per 8 ore in modo che possa maturare (4°C) e che i componenti vengano perfettamente idratati prima di essere congelati. Per realizzare un sorbetto ben bilanciato, è necessario aggiungere circa il 20% di solidi extra, come saccarosio o destrosio. Il dosaggio raccomandato è il 10%.

Componenti per sorbetti



Prosorbet 5 cold/hot Natur

38980

500g

Una base in polvere per realizzare sorbetti. Per un uso ottimale, mescolare la base con il resto degli ingredienti (zuccheri, emulsionanti, agenti aeranti e aromi) caldi o freddi. Adatto a tutti i liquidi a base di acqua o di latte. Potete utilizzare questo prodotto per realizzare sorbetti. Il dosaggio raccomandato è di 5 g/kg.

Componenti per sorbetti

Procrema 5 bio caldo

39410

700g

AGENTI DI CARICA

Per ridurre in polvere i prodotti grassi e per semplificare le vostre realizzazioni, abbiamo selezionato il prodotto perfetto per le vostre applicazioni.

Processo di fabbricazione: Gli agenti di carica sono progettati seguendo processi specifici correlati alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: Per ridurre le materie grasse in polvere.

Maltosec

38772

500g

Maltodestrina di tapioca per ridurre i prodotti grassi in polvere. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido grasso. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi grassi, è congelabile e di origine naturale. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo non torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di polveri di materia grassa. Dosaggio secondo necessità.

ACIDI

Per regolare l'acidità delle vostre preparazioni o per prevenire l'ossidazione di determinati alimenti, vi consigliamo di utilizzare la nostra gamma di acidi.

Processo di fabbricazione: Gli acidi sono progettati seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: Elaborazione di bagni di frutta, sciroppi di frutta, macedonie, marmellate, gelatine di frutta...

Acido ascorbico

37083

1kg

Acido ascorbico di origine naturale per acidificare gli alimenti o per prevenire l'ossidazione, in particolare per frutta e verdura. Per un utilizzo ottimale, applicarlo direttamente. Questo acido è anche solubile nei liquidi. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di bagni di frutta, sciroppi di frutta, macedonie, succhi...

Acido citrico

37085

1kg

Acido citrico di origine naturale per regolare l'acidità dei prodotti e per sostituire il succo di limone nelle preparazioni. Per un utilizzo ottimale, applicarlo direttamente. Questo acido è anche solubile nei liquidi. È possibile utilizzare questo prodotto per preparazioni che richiedono acidificazione, marmellate, gelatine di frutta, bagni di frutta o qualsiasi altra preparazione con frutta. Per il dosaggio si consiglia di utilizzare tra 1 e 10 g per kg a seconda dell'uso.

AGENTI GELIFICANTI

Con la nostra gamma di gelificanti desideriamo rispondere ai vostri desideri offrendo prodotti che vi consentiranno di realizzare texture varie e diverse, morbide, dense, fragranti...

Processo di fabbricazione: I gelificanti sono creati seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: Perfetti per preparare gelatine alla frutta, marmellate, glasse, ripieni, panna cotta, mousse gelificate...

Elastic

38599

550g

Gelificante in polvere composto da alghe e gomma di carruba, che consente un effetto elastico. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è congelabile e di origine naturale. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel o veli estensibili o elastici. Il dosaggio raccomandato è di 20-50 g/kg.

MUST HAVE

Agente gelificante vegetale

38678

500g

37300 10kg

Gelificante in polvere derivato da un'alga e da gomma di carruba. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, di origine naturale e non congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di gel densi ed elastici (tipo nappage). Il dosaggio raccomandato è di 50 g/kg.

MUST HAVE

Goma gellan

38697

500g

37314 10kg

Gelificante in polvere ottenuto da una fermentazione batterica. Per un uso ottimale, mescolare i prodotti con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è congelabile e di origine naturale. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo non torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel densi e compatti (tipo paste, gelatine e marmellate) poiché possono essere cotti in forno. Il dosaggio raccomandato è 10-20 g/kg.

MUST HAVE

Gelbinder

37873

500g

36837 20kg

Gelificante e agglomerante che consente un "effetto colla". Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con gli alimenti da agglomerare. Utilizzabile con tutti i tipi di alimenti, è congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo non torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di agglomerati come hamburger, tartare o terrine. Il dosaggio raccomandato è 10–15 g/kg.

MUST HAVE

Vegan Mousse

37857

500g

Miscela di agar-agar e amido di tapioca formulata specificatamente per la gelificazione di mousse vegane. Per un utilizzo ottimale, aggiungere la polvere alla crema di base della mousse fredda. Mescolare e scaldare a 90-100 °C, sempre mescolando. Lasciare raffreddare a 50-60 °C e mescolare vigorosamente con la parte aerata. Versare negli stampi (o in un altro contenitore) e lasciar raffreddare. Può essere congelato senza originare una sineresi. Può essere utilizzato per mousse con ph elevato (da 3,5 a 7), mousse vegane a base di frutta e agrumi, cioccolato, frutta secca... Il dosaggio consigliato è 1,5-2,5%.

MUST HAVE

Agar-Agar

37872

500g

Gelificante in polvere composto da alghe. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, di origine naturale e non congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di gel densi e compatti (paste, gelatine o marmellate). Il dosaggio raccomandato è 2-15 g/kg.

Goma kappa

38690

600g

Gelificante in polvere composto da alghe. Per un utilizzo ottimale, miscelare il prodotto con il liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è di origine naturale e non congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare gel densi e compatti (come paste, gelatine o marmellate). Il dosaggio raccomandato è 1-10 g/kg.

MUST HAVE

Pro-Pannacotta

38970

800g

Gelificante in polvere composto da alghe. Per un utilizzo ottimale, miscelare il prodotto con il liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è di origine naturale e non congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel morbidi e flessibili (tipo pannacotte). Il dosaggio raccomandato è 2-15 g/kg.

Pectina Jaune

38894

500g

Gelificante in polvere composto da scorza di agrumi. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido con un pH inferiore a 7, scaldando, e mescolare con decisione. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi. Non è congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo non torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di gel densi e compatti (paste, gelatine o marmellate) o densi ed elastici (tipo nappages). Il dosaggio raccomandato è 8-15 g / kg (tipo marmellate o nappages) o 15-25 g / kg (tipo paste).

MUST HAVE

Pectina Nappage X58

38898

500g

K

Gelificante in polvere composto da pectina LM inamidata, ideale per nappages al cioccolato. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi grassi o lattei, congelabile, agisce piuttosto lentamente (24 ore). Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di nappage al cioccolato o prodotti ricchi di calcio. Il dosaggio raccomandato è 8-15 g/kg.

MUST HAVE

Pectina Fruit NH

37850

500g

K

36822 20kg

Agente gelificante in polvere composto da pectasi di sodio. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido con pH inferiore a 7 durante il riscaldamento. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi acquosi, è inoltre congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a uno sbalzo di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di gel densi e compatti (paste, gelatine o marmellate) o densi ed elastici (tipo nappage). La dose raccomandata è di 8-20 g / kg (tipo nappage) o 30-40 g / kg (tipo paste, gelées o marmellate).

Meltigel

38818

300g

K

Metilcellulosa, derivata dalla cellulosa vegetale. A differenza di altri gelificanti, Métilgel gelifica a contatto con il calore. A freddo, può agire come addensante. La viscosità delle metilcellulose può essere molto varia e questo influisce sul risultato finale della gelificazione. Per un utilizzo ottimale, idratare a freddo fino a quando la miscela non raggiunge i 4°C, quindi scaldare. Il dosaggio consigliato per la gelificazione a caldo e l'ispessimento a freddo è 20 g/kg.

MUST HAVE

Pectina medium rapid set

38897

500g

K

Gelificante in polvere ottenuto da scorze di agrumi. È una pectina particolarmente indicata per la preparazione di marmellate, con un dosaggio di 0,5-1,5%. Per un utilizzo ottimale, mescolare la pectina con lo zucchero, incorporarla alla polpa agitando energicamente. Portare a ebollizione e aggiungere l'acido. Una volta che la pectina è stata attivata, quindi sottoposta a un cambiamento di temperatura, la ricetta non tornerà al suo stato originale. Il ph corretto dovrebbe essere compreso tra 3,1 e 3,5 con un minimo di zucchero aggiunto del 50% (con l'aggiunta di acido).
È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare marmellate, paste di frutta, inserti alla frutta resistenti al calore. Il dosaggio consigliato è 0,5-1% per la marmellata e gli inserti alla frutta, e 1-1,5% per la pasta di frutta.

AGENTI GELIFICANTI - SFERIFICAZIONE

Per permettervi di creare ricette innovative abbiamo progettato una gamma che vi permetterà di realizzare una sferificazione (processo fondamentale della cucina molecolare)

Processo di fabbricazione: I gelificanti sono creati seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: Perfetti per realizzare il processo di sferificazione, offrendo una consistenza gelificata.

MUST HAVE

Alginato

38467

750g

K

Gelificante a base di alginato di sodio. Permette di fare sferificazioni (base della cucina molecolare). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto freddo con un liquido il cui pH sia superiore a 4, quindi realizzare le sfere in una base di cloruro. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi acquosi, non è congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per lo sviluppo di sferificazioni dirette o invertite. Il dosaggio raccomandato è 5 g/kg.

MUST HAVE

Cloruro

38548

750g

K

Ingrediente che consente la reazione dell'alginato (per realizzare sferificazioni, base della cucina molecolare). Per un uso ottimale, mescolare il cloruro con acqua minerale per bagnarvi la preparazione fatta con l'alginato. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi acquosi, non è congelabile. Viene sempre utilizzato con alginato. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per lo sviluppo di sferificazioni dirette o invertite. Il dosaggio raccomandato è 8-10 g/kg.

MUST HAVE

Gluconolattato

38683

500g

K

Miscela di gluconato e lattato di calcio, due sali che permettono di integrare il calcio ad una preparazione senza alterarne il sapore. Permette la reazione dell'alginato per avviare la sferificazione inversa in un ambiente povero di calcio. Il dosaggio raccomandato è 20 g/kg.

GELIFICANTI DI ORIGINE ANIMALE

Con la nostra gamma di gelificanti di origine animale vogliamo rispondere ai vostri desideri offrendovi dei prodotti che vi permetteranno di ottenere texture diverse e varie, morbide, dense, fragranti...

Processo di fabbricazione: I gelificanti sono creati seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

Uso suggerito: Perfetti per realizzare gel morbidi e flessibili come la panna cotta.

MUST HAVE

Gelatina bovina

38670

750g / 1 u=1.8g

37291 3,5kg

Gelatina in polvere di origine animale (bovina). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto a caldo con un liquido mescolando energicamente. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è congelabile e il suo grado bloom** è 220. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel morbidi e flessibili. Il dosaggio raccomandato è 10-20g/L.

MUST HAVE

Instangel

38734

500g / 1 u=1.2g

39411 10kg

Gelatina in polvere di origine animale (suina). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto a freddo con un liquido. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è congelabile, agisce rapidamente (20 min) e il suo grado bloom** è 180. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato inziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel morbidi e flessibili (tipo pannacotte). Il dosaggio raccomandato è 30-60 g/kg.

Fogli di gelatina Argento 180

37295

2kg

Fogli di gelatina di origine animale (suina) con grado bloom** 180. Per un utilizzo ottimale, idratare con acqua fredda per qualche minuto. Scolare bene e scaldare con un liquido fino al completo scioglimento. Agiscono in circa 20 minuti. Utilizzabili con qualsiasi liquido e congelabili. Il dosaggio raccomandato è 5-10 u/kg o 10-20 g/kg.

MUST HAVE

Fogli di gelatina Oro 230

37294

2kg

Fogli di gelatina di origine animale (suina) con grado bloom** 230. Per un utilizzo ottimale, idratare con acqua fredda per qualche minuto. Scolare bene e scaldare con un liquido fino al completo scioglimento. Agiscono in circa 20 minuti. Utilizzabili con qualsiasi liquido e congelabil. Il dosaggio raccomandato è 5-10 u/kg o 10-20 g/kg.

** Grado Bloom: esprime il potere gelificante di una gelatina o di una soluzione gelatinosa.

Sosa Ingredients possiede una vasta gamma di zuccheri per soddisfare tutte le vostre richieste e i vostri desideri. Zuccheri tecnici, peta crispies, dolcezze crispies, zuccheri originali... c'è sicuramente quello che vi serve.

PETA CRISPIES

Con la nostra gamma di peta crispies potrete dare un tocco di originalità alle vostre creazioni offrendo un gusto e una consistenza frizzante inaspettata!

Processo di fabbricazione: Ispirato al principio dell'acqua frizzante, la CO2 viene intrappolata nei granelli di zucchero e si libera a contatto con l'umidità.

Uso suggerito: Da utilizzare direttamente come decori al piatto o all'interno di tavolette, praline o in consistenze umide per i peta crispies.

MUST HAVE

Peta crispy neutro
39496
700g K D
37574 15kg

MUST HAVE

Peta crispy cioccolato 51%
37923
900g

Peta crispy cioccolato bianco
45040
750g

Peta crispy cioccolato di colore biondo
37924
900g

Peta crispy cioccolato bianco-lampone
38914
900g

Peta crispy fragola (900 g)
38915
900g

Peta crispy cioccolato bianco-lime (900 g)
40928
900g

Peta crispy Yopop
39093
900g

ZUCCHERI TECNICI

I nostri zuccheri tecnici vi consentiranno di padroneggaire completamente le caratteristiche tipiche dell'ingrediente. A voi la scelta del potere dolcificante, la temperatura di fusione e il potere antigelo per soddisfare al meglio le vostre esigenze.

Processo di fabbricazione: Specifico a ciascun zucchero in base alla sua origine di estrazione.

Uso suggerito: Ideali come sostituti dello zucchero classico per la realizzazione di gelati, zucchero filato, sfere di zucchero cristallizzato, dessert vegani...

MUST HAVE

Maltodestrina in polvere

38771

500g K

45474 12,5kg

Zucchero derivato dal mais e utilizzato anche come agente di carica (aumento del volume dei preparati). Dotato di un potere dolcificante molto basso, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
POD 15%, PAC 35%, 18 DE.

MUST HAVE

Maltitolo in polvere

38770

750g K

45476 12,5kg

Zucchero derivato dall'amido, può sostituire il saccarosio tradizionale. Spesso usato come esaltatore del gusto, la sua temperatura di colorazione è comunque superiore al saccarosio. Le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
POD 80 %, PAC 99%

MUST HAVE

Destrosio in polvere

39462

650g K

37225 3kg

Zucchero derivato dall'amido che può essere usato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o confetteria. Possiede un basso potere dolcificante, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
POD 74%, PAC 171%.

MUST HAVE

Trealosio in polvere

39054

700g K

Zucchero derivato dall'amido di tapioca e usato anche come agente di carica (per aumentare il volume delle preparazioni). Con un basso potere dolcificante, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
POD 45%, PAC 100%.

MUST HAVE

Isomalto in polvere

39463

900g K

37377 4,5kg 37376 20kg

Zucchero derivato dal saccarosio (zucchero tradizionale) che può essere usato per creare sculture di zucchero o caramello grazie alla sua stabilità alle alte temperature. Dal potere calorico dimezzato rispetto al saccarosio tradizionale, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
POD 50%.

MUST HAVE

Inulina a caldo

39460

500g K

37372 3kg

Fibre vegetali estratte dalla radice di cicoria che possono essere utilizzate anche come agente di carica (aumento del volume delle preparazioni) e sostituiscono il grasso nelle preparazioni di pasticceria. Ideale per realizzare dolci o gelati ipocalorici, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
POD 10%, PAC 6%.

Inulina a freddo

39461

500g K VEGAN

45478 10kg

Fibra vegetale estratta dalla radice di cicoria utilizzata come agente di carica, per la riduzione o la sostituzione di grassi e zuccheri e l'apporto di fibre. Aggiungere a un liquido freddo o caldo, quindi lasciare riposare il composto a 5°C per 2 ore. Gusto leggermente dolce. Le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
POD 10%, PAC 6%.

Glucosio in polvere DE 33

39464

500g

37311 3kg

Zucchero derivato dall'amido che può essere usato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolati. Dotato di un potere dolcificante molto basso, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
33 DE, POD 24 %, PAC 56 %.

MUST HAVE

Zucchero invertito liquido

37110

1.4kg

37111 7kg

Zucchero composto da fruttosio e glucosio che può essere usato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolati. Con un alto potere dolcificante, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
67°B, POD 125%, PAC 190%

MUST HAVE

Glucosio liquido DE 40

37305

1.5kg

37308 7kg

Zucchero derivato dall'amido che può essere usato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolati. Con un basso potere dolcificante, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
35-40 DE, 77.4°B, POD 45%, PAC 76%.

PRODOTTO	SOLIDI	PAC	POD
Zucchero (saccarosio)	100%	100%	100%
Maltitolo	100%	99%	80%
Destrosio	92%	171%	74%
Sciroppo di glucosio	80%	108%	45%
Glucosio in polvere 40 DE	95%	78%	34%
Glucosio in polvere 30 DE	95%	56%	24%
Glucosio in polvere 20 DE	95%	37%	16%

PRODOTTO	SOLIDI	PAC	POD
Maltodestrina 18 DE	95%	35%	15%
Fruttosio	100%	188%	144%
Cremsucre	72%	190%	110%
Miele	80%	190%	130%
Lattosio	100%	100%	16%
Amido	100%	0%	0%

LEGENDA

Termini tecnici: DE: Proporzione in zuccheri semplici **°B:** Percentuale materia secca solubile **POD:** Potere dolcificanter **PAC:** Potere anti-congelamento

I NOSTRI PREFERITI

Imparate a utilizzare questi prodotti grazie ai nostri tutorial disponibili su YouTube. Troverete tanti consigli e ricette!

Scansionate il codice per accedere al video tutorial di ogni prodotto.

AGENTE GELIFICANTE VEGETALE

38678 500 g

PECTINA NAPPAGE X58

38898 500 g

FRUTTO DELLA PASSIONE CRISPY

38663 200 g

ALBUWHIP

38461 500 g

VEGAN MOUSSE

37857 500 g

PECTINA FRUIT NH

37850 500 g

AGAR-AGAR

37872 500 g

GELCREM FREDDO

38674 500 g

GELCREM CALDO

38673 500 g

Visita gli Indispensabili di Sosa per trovare ricette, consigli e idee per l'utilizzo dei prodotti indispensabili.

Trova più di 100 ricette su

INDISPENSABLES-SOSA.COM

e vedere una selezione nelle pagine seguenti

Trova più informazioni sui prodotti indispensabili con un clic

Indispensables

Aiuto nella scelta del prodotto giusto

Ispirazione creativa con oltre 100 ricette per artigiani e ristoratori

Tutte le informazioni pratiche e tecniche dei nostri prodotti indispensabili

Oltrepassiamo i limiti della creatività

LEMON CURD

MUST HAVE

Gelcrem caldo

38673

500g

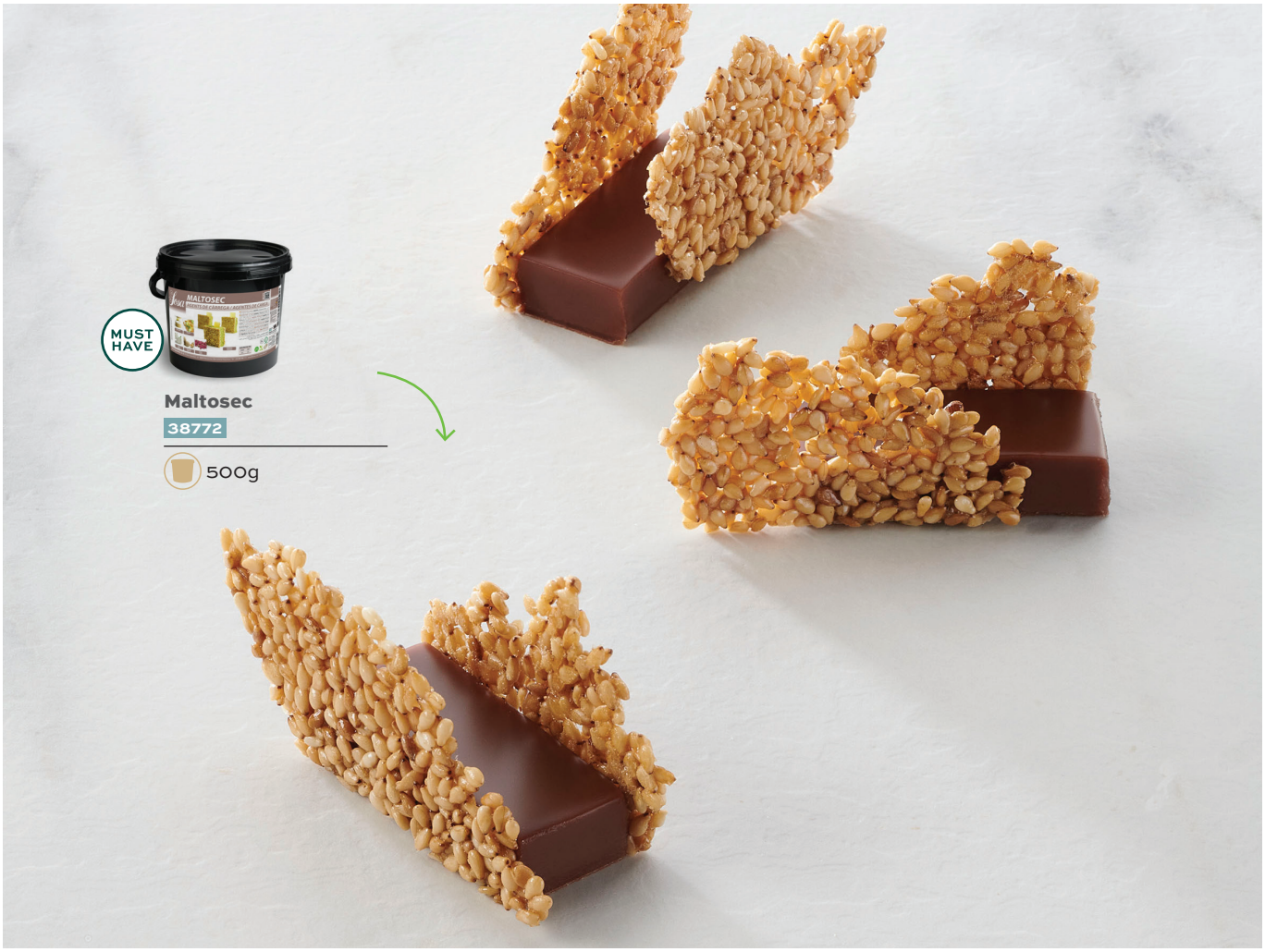
INGREDIENTI

- 150 g Succo di limone
- 180 g Acqua
- 90 g Zucchero
- 40 g Gelcrem caldo **Sosa**
- 5 g Scorze di limone
- 70 g Olio di cocco deodorato Sosa

ELABORAZIONE

Unire il succo di limone, l'acqua, il Gelcrem, lo zucchero e la scorza di limone. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e raffreddare a 45°C. Aggiungere l'olio di cocco e mescolare utilizzando un frullatore a immersione. Raffreddare fino a 4°C e conservare in frigorifero per 12 ore prima dell'uso.

SESAMO CROCCANTE



INGREDIENTI

- 200 g Sesamo bianco tostato **Sosa**
- 24 g Maltosec **Sosa**
- 14 g Acqua

ELABORAZIONE

Versare gli ingredienti in una ciotola e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere tra 2 fogli di carta da forno e cuocere a 110 °C per circa 15-20 minuti.

GLASSA AL LAMPONE

INGREDIENTI

- 200 g Purea di lampone
- 20 g Pectina di frutta NH **Sosa**
- 500 g Acqua **Sosa**
- 200 g Zucchero
- 20 g Succo di limone
- 0,05 g Colorante rosso idrosolubile in polvere **Sosa**

ELABORAZIONE

Scaldare l'acqua a 40 °C. Mixare la pectina con lo zucchero e aggiungere lentamente il composto all'acqua calda. Mescolare fino a sciogliere completamente gli ingredienti. Portare a ebollizione per 3 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere la purea di lamponi, il succo di limone e il colorante. Lasciare riposare in frigorifero per una notte e utilizzare a 35-40 °C.

MOUSSE DI LAMPONI

INGREDIENTI

- 500 g Purea di lampone
- 35 g Albuwhip **Sosa**
- 24 g Instangel **Sosa**
- 50 g Zucchero
- 200 g Panna 35%

ELABORAZIONE

Mescolare la polpa di lampone con l'Albuwhip e l'Instangel. Montare fino a ottenere una consistenza estremamente soffice (come una meringa). A parte, sbattere lo zucchero con la panna fino a ottenere una consistenza semi-montata. Unire la panna alla meringa precedentemente preparata. Distribuire negli stampi desiderati e congelare. Rimuovere dagli stampi e scongelare prima di servire.

GLASSA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

- 300 g Acqua
- 220 g Panna 35%
- 350 g Zucchero
- 130 g Pasta di nocciole tostate **Sosa**
- 15 g Pectina nappage X58 **Sosa**

ELABORAZIONE

Scaldare la panna e l'acqua a 40 °C. A parte, mescolare lo zucchero e la pectina, poi versare a pioggia sulla prima preparazione. Mescolare bene durante il processo in modo da diluire correttamente il tutto. Portare a ebollizione. Aggiungere la pasta di nocciole e mescolare. Conservare in frigorifero. Scaldare a 35 °C e glassare.

CREMOSO CON ACQUA E CIOCCOLATO

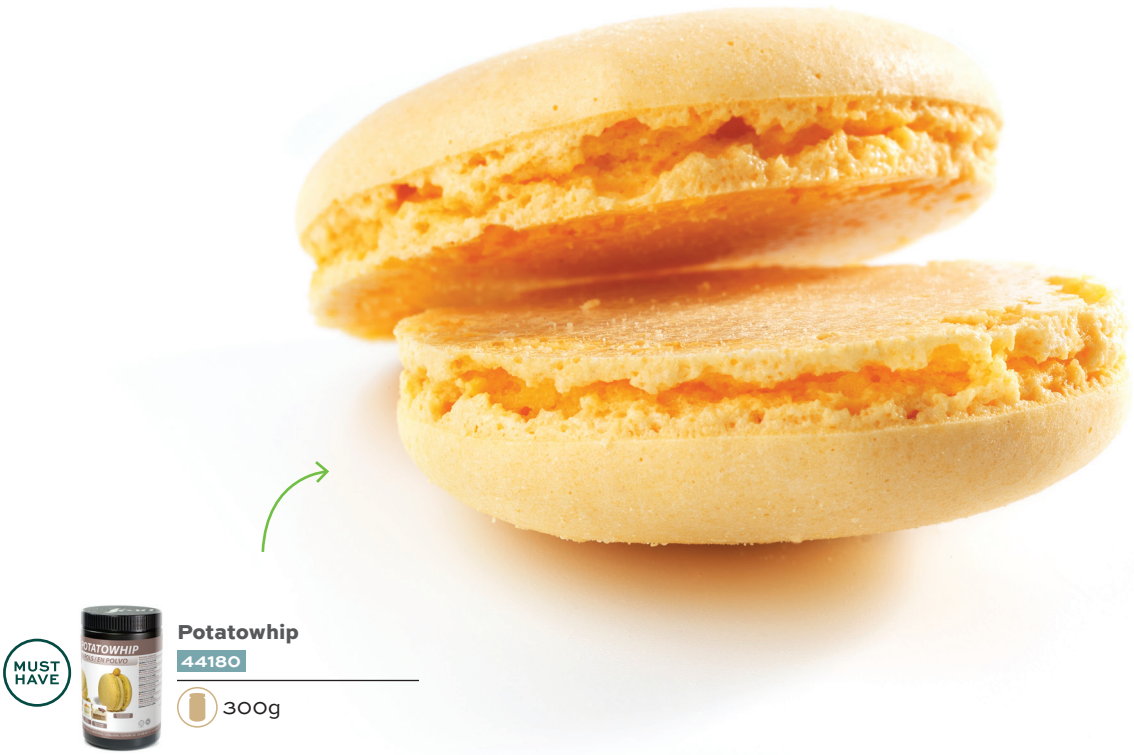
INGREDIENTI

- 350 g Acqua
- 40 g Inulina a caldo **Sosa**
- 60 g Zucchero
- 200 g Copertura di cioccolato fondente 64% **Sosa**
- 5 g Natur Emul **Sosa**

ELABORAZIONE

Mescolare l'inulina con lo zucchero e il Natur Emul, quindi versare a pioggia nell'acqua, miscelando. Scaldare fino a 65°C per assicurarsi che l'inulina si sciolga correttamente, quindi versare sul cioccolato. Mescolare con uno sbattitore elettrico per un minuto. Distribuire nel contenitore o nello stampo desiderato con la pellicola trasparente. Conservare in frigorifero per 2 ore in modo che l'inulina assorba l'umidità, poi congelare se necessario.

GUSCIO PER MACARON AL FRUTTO DELLA PASSIONE



INGREDIENTI

- 250 g Farina di mandorle Marcona **Sosa**
- 250 g Zucchero a velo **Sosa**
- 200 g Acqua (1)
- 14 g Potatowhip **Sosa**
- 1,5 g Gelespessa **Sosa**
- 250 g Zucchero
- 110 g Acqua (2)
- 0,5 g Colorante giallo **Sosa**
- 1,0 Aroma di frutto della passione **Sosa**

ELABORAZIONE

Per una migliore idratazione del Potatowhip, mescolarlo con l'acqua (1) per due minuti con un frullatore a immersione. Dividere il composto in due parti. Una parte deve essere mescolata con la farina di mandorle, lo zucchero a velo, il colorante e l'aroma in una ciotola, per creare il marzapane. Versare la seconda parte in uno sbattitore elettrico, aggiungere la Gelespessa e montare fino a ottenere una meringa ben definita. Versare l'acqua (2) e lo zucchero in una padella e scaldare fino a 118°C. Versare lentamente lo sciroppo nella meringa, come una meringa all'italiana. Una volta versato tutto lo sciroppo, continuare a montare finché non diventa freddo. Aggiungere la meringa al marzapane e mescolare delicatamente per amalgamarli bene. Mettere l'impasto in una tasca e creare i macarons su un tappetino in silicone. Lasciare riposare i macarons a temperatura ambiente fino a quando non saranno ben asciutti. Cuocere a 140°C per 14 minuti. Una volta cotti, lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.

MOUSSE DI NOCI PECAN

MUST HAVE

Vegan Mousse

37857

500g

INGREDIENTI

- 280 g Pasta di noci pecan **Sosa**
- 380 g Bevanda di riso
- 7 g Natur Emul **Sosa**
- 15 g Gelatina Vegan mousse **Sosa**
- 150 g Acqua
- 7,5 g Potatowhip **Sosa**
- 130 g Zucchero
- 40 g Inulina a freddo **Sosa**
- 1,5 g Sale

ELABORAZIONE

Unire la pasta di noci e il Natur Emul. Nel frattempo, mescolare la bevanda di riso e la gelatina Vegan mousse, quindi portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sulla prima miscela. Emulsionare. Nel frattempo, unire l'acqua, il sale e il Potatowhip. Montare il composto. A metà montatura, aggiungere gradualmente il preparato di zucchero e inulina. Continuare a montare per altri 10 minuti circa. Quando il primo composto raggiunge i 55-60°C, versarlo lentamente nella meringa fino a quando non sarà completamente incorporato. Usare lo sbattitore a velocità bassa. Usare immediatamente.

SFERA DI ALBICOCCA

INGREDIENTI

- 500 g Sciroppo TPT
- 25 g Agente gelificante vegetale
- 250 g Polpa di albicocca

ELABORAZIONE

Versare la purea in degli stampi a sfera e congelare. A parte, mescolare lo sciroppo con la gelatina fredda e portare a ebollizione. Immergere le sfere congelate forate con un ago per ottenere un rivestimento gelatinoso. Lasciare scongelare le sfere prima di servire.

GELATINA DI FRUTTA E FIORI D'ARANCIO

INGREDIENTI

- 200 g Acqua
- 40 g Glucosio liquido
- 10 g Acqua di fiori d'arancio
- 2 g Agar-agar **Sosa**
- 8 g Mango
- 8 g Kiwi
- 8 g Melagrana
- 0,01 g Petali di rosa liofilizzati

ELABORAZIONE

Mescolare l'acqua con glucosio e agar-agar, quindi portare a ebollizione. Raffreddare fino a 60 °C, poi aggiungere l'acqua di fiori d'arancio. Mescolare bene e riempire gli stampi. Inserire la frutta e i petali di rosa che compongono la gelatina.

FINANCIER ALLA MENTA

INGREDIENTI

- 75 g Farina di mandorle **Sosa**
- 50 g Zucchero a velo **Sosa**
- 50 g Farina di grano tenero
- 5 g Lievito in polvere std **Sosa**
- 50 g Cremsucre **Sosa**
- 100 g Burro 82%
- 160 g Albume pastorizzato
- 5 g Estratto naturale di menta **Sosa**

ELABORAZIONE

Mescolare bene il burro e la menta liofilizzata. A parte, unire l'albume e lo zucchero a velo e mescolare bene con l'aiuto di una spatola. Aggiungere gli ingredienti solidi e continuare a mescolare per un minuto. Infine, versare il burro ed emulsionare fino a ottenere una consistenza omogenea. Riempire gli stampi desiderati e cuocere in forno a 165 °C per 18 minuti.

MERINGA DI RIBES NERO

MUST HAVE

Albuwhip

38461

500g

INGREDIENTI

- 120 g Purea di ribes nero
- 35 g Acqua
- 16 g Albuwhip Sosa
- 120 g Zucchero Sosa
- 30 g Trealosio Sosa
- 1 g Acido citrico Sosa

ELABORAZIONE

Mescolare l'Albuwhip con l'acido citrico e la purea di ribes nero. Montare. Aggiungere lo zucchero e il trealosio in tre volte, come una meringa alla francese. Versare su un Silpat definendo la forma desiderata e lasciare essiccare a 50°C per 6 ore.

CREMA DI ARANCIA ROSSA E CAROTA

MUST HAVE

Gelcrem freddo

38674

500g

INGREDIENTI

- 230 g Succo di carota
- 230 g Succo di arancia rossa
- 30 g Gelcrem freddo **Sosa**
- 15 g Succo di limone.

ELABORAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti e mescolare per 2 minuti. Conservare per 30 minuti in frigorifero, poi mescolare per un altro minuto in modo da ottenere una consistenza lucida e liscia.

CURD ALLE MANDORLE AMARE

MUST HAVE

Natur Emul

38850

500g

INGREDIENTI

- 300 g Acqua
- 80 g Zucchero **Sosa**
- 180 g Pasta di mandorle tostate **Sosa**
- 30 g Gelcrem caldo **Sosa**
- 3 g Natur Emul **Sosa**
- 0,5 g Aroma di mandorle amare **Sosa**

ELABORAZIONE

Miscelare l'acqua, lo zucchero e il Gelcrem e portare a ebollizione. A parte, miscelare la pasta e il Natur Emul, poi mescolare fino a sciogliere completamente gli ingredienti. Unire entrambe le preparazioni, aggiungere l'aroma e mescolare fino a ottenere una bella e stabile emulsione. Prima dell'uso, conservare in frigorifero per una notte.

PRALINA MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Mango crispy wet proof

38778

400g

INGREDIENTI

- Ganache frutto della passione e cioccolato al latte
- Cioccolato al latte
- 20 g Burro di cacao **Sosa**
- 4 g Colorante giallo **Sosa**
- 8 g Colorante rosso **Sosa**
- 40 g Mango wet proof **Sosa**
- 20 g Cioccolato bianco 33%

ELABORAZIONE

Mescolare il burro di cacao con il colorante e dividerlo in varie sfumature di giallo, arancione e rosso. Temperare e, per mezzo di un aerografo, dipingere gli stampi in modo da riprodurre il colore del mango. Temperare il cioccolato bianco e il cioccolato al latte. Realizzare un sottile strato di cioccolato bianco, poi modellare gli stampi con il cioccolato al latte. Riempire gli stampi a metà con la ganache. Terminare con il crispy e coprire con un ultimo strato di cioccolato. Lasciare cristallizzare, dopodiché rimuovere dagli stampi.

VINAIGRETTE BALSAMICA FRAGOLA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

- 100 g Gelatina di fragola*
- 80 g Gelatina balsamica**
- 150 g Olio di pistacchio

***Gelatina di fragola**

80 g	Purea di fragola
10 g	Acqua
10 g	Zucchero semolato
0,5 g	Gelespessa **Sosa**

****Gelatina balsamica**

80 g	Aceto balsamico
0,5 g	Gelespessa **Sosa**

ELABORAZIONE

Per servire, disporre gli ingredienti su un piatto fondo o piano oppure in una ciotola.
Mescolarli leggermente o abbondantemente, a seconda dell'effetto visivo che si desidera ottenere.

** Utilizzare l'acqua e lo zucchero per preparare uno sciroppo. Unire alla purea di fragole, poi aggiungere la Gelespessa. Miscelare utilizzando un frullatore a immersione, poi lasciare riposare per qualche istante. Conservare in frigorifero.*

*** Mescolare l'aceto e la Gelespessa insieme, quindi lasciare riposare.*

MILLEFOGLIE DI VERDURE

INGREDIENTI

- 100 g Zucca
- 100 g Sedano
- 100 g Zucchine
- 10 g Gelbinder **Sosa**
- 20 g Maltodestrina **Sosa**

ELABORAZIONE

Utilizzando la mandolina, tagliare le verdure a uno spessore di 1 mm, poi sbollentare in acqua bollente per un minuto. Raffreddare in acqua fredda, poi scolare. Montare la terrina alternando strati di verdure non scolate e strati di Gelbinder e maltodestrina. Comprimere la terrina e lasciarla riposare per un'ora prima dell'uso.

COOKIE AI LAMPONI

INGREDIENTI

- 5 g Colorante alimentare rosso **Sosa**
- 100 g Grasso di cocco deodorato **Sosa**
- 40 g Lamponi liofilizzati in polvere **Sosa**
- 100 g Zucchero
- 30 g Trealosio **Sosa**
- 40 g Uovo
- 5 g Fior di sale di Guérande **Sosa**
- 220 g Farina standard

ELABORAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti solidi con il burro morbido e mescolare bene con l'aiuto di una spatola. Aggiungere l'uovo e continuare a mescolare per ottenere un composto ben amalgamato. Conservare l'impasto in frigorifero per 4 ore. Realizzare dei cerchi da 30 g e cuocerli in forno a 140°C per 8 minuti. Comprimere i cookie per ottenere un effetto marmorizzato e cuocerli per altri 4 minuti.

GELATO ALLA VANIGLIA CON NOCI PECAN CANTONESI

INGREDIENTI

- 800 g Latte
- 200 g Panna Excellence 35%
- 50 g Destrosio **Sosa**
- 100 g Procrema 100 freddo/caldo Natur **Sosa**
- 150 g Zucchero **Sosa**
- 10 g Estratto naturale di vaniglia **Sosa**
- 12 g Vaniglia Bourbon **Sosa**
- 10 g Glicerina **Sosa**
- 200 g Noci pecan cantonesi

ELABORAZIONE

Miscelare liquidi e solidi per 2 minuti con un mixer. Lasciare riposare la base per almeno 5 ore al freddo (4°C). Mixare nuovamente il composto e versarlo nella macchina per il gelato. Mantecare, aggiungere le noci pecan cantonesi e mescolarle con il gelato in modo che siano ben integrate. Raffreddare rapidamente a -15°C.

SORBETTO AL LAMPONE

Prosorbet 100 freddo Natur

37643

3kg

INGREDIENTI

- 1000 g Purea di lamponi 10% di zucchero
- 100 g Destrosio **Sosa**
- 100 g Prosorbet 100 freddo naturale **Sosa**
- 5 g Acido neutro **Sosa**

ELABORAZIONE

Miscelare gli ingredienti, poi mescolare con un frullatore. Lasciare riposare per almeno 6 ore, poi versarlo nella gelatiera. Riporre nel congelatore a -15 °C.

IL VEGETALE AL SERVIZIO DEL GUSTO

Sosa Ingredients è uno dei **produttori e distributori leader mondiali di ingredienti di alta gamma per cucina e pasticceria.**

Il suo obiettivo:
supportare e accompagnare gli artigiani di tutto il mondo per rendere possibile l'impossibile basandosi sui 4 pilastri della gastronomia moderna: più consistenza, più gusto, meno zucchero, meno grassi!

Sosa si prepara per una nuova sfida:
offrire ai professionisti della gastronomia che lo desiderano delle soluzioni per la pasticceria vegetale. Sosa vi propone di **rielaborare le vostre ricette classiche per trasformarle in ricette vegane grazie alla sua gamma di ingredienti.**

GELIFICANTI

Pectina Fruit NH
37850
500g

Agente gelificante vegetale
38678
500g

Pro-Pannacotta (lota)
38970
800g

Goma kappa
38690
600g

Goma gellan
38697
500g

Agar-Agar
37872
500g

Pectina Nappage X58
38898
500g

Vegan Mousse
37857
500g

EMULSIONANTI

Lecitina di soia
38754
400g

Natur Emul
38850
500g

AERANTI

Sojawhip
39028
300g

Potatowhip
44180
300g

STABILIZZANTI

Procrema 100 freddo/caldo Natur
37627
3 kg

Prosorbet 100 freddo Natur
37643
3 kg

AGENTI ADDENSANTI

Gomma pura di xantano
38696
500g

Gelcrem caldo
38673
500g

Kudzu
38977
400g

Gelespessa
37874
500g

Gelcrem freddo
38674
500g

Gomma di guar
38689
750g

Gomma di carruba
38687
650g

AGENTI DI CARICA

Maltosec
38772
500g

Inulina a caldo
39460
500g

Inulina a freddo
39461
500g

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