



Ingredients to reimagine gastronomy

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**



Profiber Stab 5

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



Composition

Fibre d'agrumes **comme émulsifiant.**

Fibre de lin **comme stabilisant.**

Psyllium pour la rétention d'eau.



Caractéristiques :

① Stabilisateur **à chaud et à froid.**

② Grande capacité **émulsifiante.**

③ **Apport élevé** d'onctuosité.

④ Pouvoir **anti-cristallisant.**

⑤ **Goût neutre.**



Principales applications :

Glaces et sorbets.



Formats disponibles :

600 g **45116**

3 kg **45339**



Comment utiliser Profiber Stab 5



Dosage recommandé :

0,5 % du poids total (kg)

Il est possible d'augmenter le dosage jusqu'à 0,7 % dans les bases nécessitant une plus grande stabilisation comme les fruits acides.



Utilisation :

Mélanger à la base de glace à froid ou à chaud (85 °C), en agitant fortement (au batteur électrique) pour disperser correctement le produit.

Laisser le mélange reposer à froid pendant 24 heures pour une hydratation correcte et foisonner au réfrigérateur.

Congeler immédiatement la glace ou le sorbet.



Remarques :

La fonctionnalité du produit s'améliore lorsqu'il est hydraté à chaud (85 °C).

The image features two ice cream cones against a background of torn paper. The cone on the left is chocolate, with a dark brown wafer cone and a swirl of chocolate ice cream. The cone on the right is vanilla, with a light-colored wafer cone and a swirl of vanilla ice cream. The word "Cornet" is written in a bold, white, sans-serif font, centered within a white oval that overlaps both cones.

Cornet

Cornet à la vanille et au caramel

GLACE

Préparation principale (pour 1 cornet)

Glace à la vanille.....	150 g
Garniture au caramel.....	25 g
Croquant de biscuits.....	15 g
Cornet de glace.....	5 g
Chocolat blanc.....	q. s. p.

Tremper les cornets dans le chocolat fondu et laisser cristalliser. Mettre le croustillant au fond du cornet, puis le caramel. Pour finir, verser la glace et décorer avec un peu de caramel.

Glace à la vanille (pour 1 kg)

Lait.....	575 g
Crème 35 %.....	185 g
Lait en poudre 1% 44213.....	32 g
Sucre 51807.....	105 g
Glucose en poudre 33 DE 41434.....	60 g
Dextrose en poudre 48684.....	38 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Vanille Bourbon.....	3 g

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.



Garniture au caramel

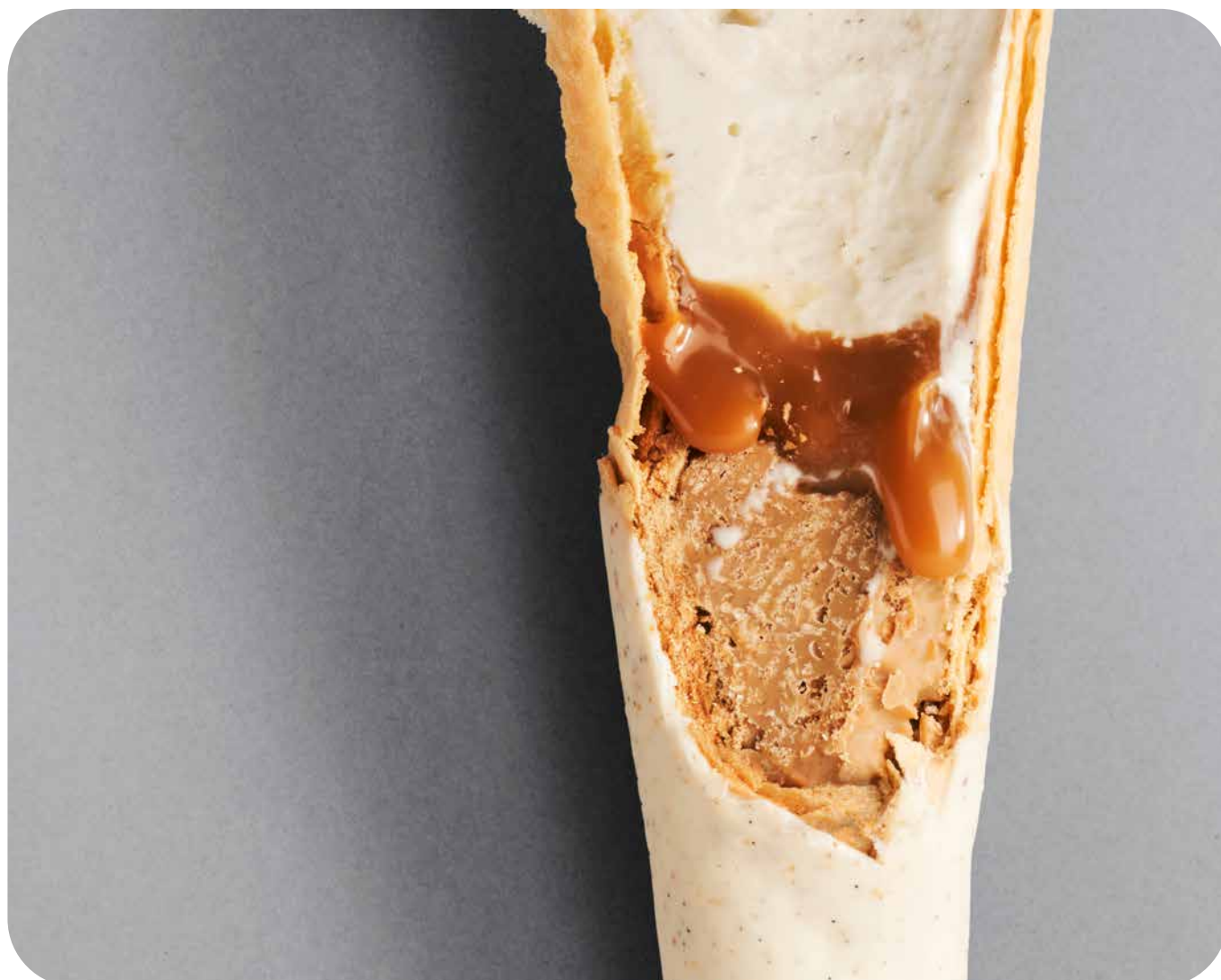
Tréhalose en poudre 48687.....	317 g
Glucose liquide (1) 48647	350 g
Crème 35 %.....	667 g
Lait (1)	167 g
Glucose liquide (2) 48647.....	167 g
Vanille de Tahiti.....	5 g
Sel.....	7 g
Beurre doux 82 %.....	233 g
Lait (2).....	37 g

Chauffer la crème, le lait, le glucose (2), la vanille et le sel à 90 °C. Cuire le tréhalose et le glucose (1) à 185 °C. Ajouter la préparation de crème chaude au tréhalose et continuer à battre. Poursuivre la cuisson jusqu'à 105 °C. Retirer et refroidir à 70 °C. Ajouter le beurre et mettre au réfrigérateur. Une fois froid, prendre 300 g de caramel et les mélanger avec 37 g de lait. Mettre le mélange dans un cercle de 14 cm et congeler.

Croquant de biscuits

Biscuits María	200 g
Sel.....	2 g
Pâte d'amandes grillées 41549	100 g
Beurre de cacao.....	70 g

Faire fondre le beurre de cacao et ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger et utiliser.



Cornet au chocolat

SORBET

Préparation principale (pour 1 cornet)

Sorbet au chocolat	150 g
Garniture caramel au chocolat.....	25 g
Croquant de biscuits.....	15 g
Cornet de glace	5 g
Chocolat noir 70 %	

Tremper les cornets dans le chocolat fondu et laisser cristalliser. Mettre le croustillant au fond du cornet, puis le caramel. Pour finir, verser la glace et décorer avec un peu de caramel.

Sorbet au chocolat (pour 1 kg)

Eau.....	580 g
Lait en poudre 1% 44213	20 g
Sucre 51807	70 g
Glucose en poudre 33 DE 41434.....	70 g
Cremsucre 40405	40 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Chocolat noir 70 %	210 g

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



Grué de cacao
cantonais
50726



Garniture caramel au chocolat

Tréhalose en poudre 48687.....	165 g
Glucose liquide (1) 48647	185 g
Crème 35 %.....	350 g
Lait (1).....	88 g
Glucose liquide (2) 48647.....	88 g
Vanille de Tahiti.....	1 g
Sel.....	2 g
Chocolat noir 70 %.....	95 g
Lait (2).....	20 g

Chauffer la crème, le lait, le glucose (2), la vanille et le sel à 90 °C. Cuire le tréhalose et le glucose (1) à 185 °C. Ajouter la préparation de crème chaude au tréhalose et continuer à battre. Poursuivre la cuisson jusqu'à 105 °C. Retirer et refroidir à 70 °C. Ajouter le chocolat et mettre au réfrigérateur. Une fois froid, prendre 300 g de caramel et les mélanger avec 37 g de lait. Mettre le mélange dans un cercle de 14 cm et congeler.

Croquant de biscuits

Biscuits María	550 g
Sel.....	5 g
Pâte d'amandes grillées 41549	300 g
Beurre de cacao.....	150 g

Faire fondre le beurre de cacao et ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger et utiliser.





Glaces en pot



Sorbet au cassis en pot

SORBET

Sorbet au cassis (pour 1 kg)

Eau.....	225 g
Sucre 51807.....	120 g
Glucose en poudre 33 DE 41434.....	60 g
Dextrose en poudre 48684.....	40 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Purée de cassis.....	550 g

Mélanger les liquides et chauffer à 30 °C. Ajouter les solides précédemment mélangés et pasteuriser. Lorsque le mélange est froid, ajouter la purée et mixer. Laisser reposer 12 heures à froid et foisonner.

Guimauve au yaourt

Eau (1).....	90 g
Albuwhip 48688.....	20 g
Sucre 51807.....	450 g
Glucose liquide 48647.....	100 g
Eau (2).....	200 g
Yopols 49568.....	100 g
Pâte de gélatine.....	120 g

Mélanger l'eau (1) et l'Albuwhip et mixer pendant une minute. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue. Dans une casserole, mélanger le sucre, le glucose et l'eau (2) et porter à 130 °C. Ajouter la pâte de gélatine et bien mélanger. Verser lentement le sirop dans la meringue et continuer à fouetter jusqu'à ce que la température atteigne 50 °C. Tourner pendant 30 secondes supplémentaires et verser le mélange dans un moule graissé. Saupoudrer les Yopols sur la guimauve pour éviter qu'elle ne soit mouillée. Laisser reposer 48 heures à l'extérieur du réfrigérateur. Couper à la forme souhaitée et recouvrir de Yopols.



Yopop
41506



Glace à la vanille en pot

GLACE

Glace à la vanille (pour 1 kg)

Lait	575 g
Crème 35 %	185 g
Lait en poudre 1% 44213	32 g
Sucre 51807	105 g
Glucose en poudre 33 DE 41434	60 g
Dextrose en poudre 48684	38 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Vanille Bourbon	3 g

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.

Pâte de fruit de cassis

Purée de cassis	500 g
Sucre (1) 51807	450 g
Glucose liquide 48647	40 g
Sucre (2) 51807	50 g
Pectine Jaune 48654	15 g
Acide citrique en poudre 41333	4 g
Eau	4 g

Mélanger le sucre (2) avec la pectine et verser sur la purée à 40 °C tout en remuant. Porter à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, ajouter le sucre (1) en deux ou trois fois jusqu'à ce qu'il soit bien dissous. Porter l'ensemble à 105 °C. Verser le mélange dans un moule de 1 cm d'épaisseur et laisser gélifier pendant 48 heures.



Glace à la crème en pot

GLACE

Glace à la crème (pour 1 kg)

Lait	575 g
Crème 35 %	185 g
Lait en poudre 1% 44213	32 g
Sucre 51807	105 g
Glucose en poudre 33 DE 41434	60 g
Dextrose en poudre 48684	38 g
Profiber Stab 5 45116	5 g

Mélanger les liquides et chauffer à 30 °C. 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.

Gel à la framboise

Purée de framboises	720 g
Sirop de sucre TPT	180 g
Jus de citron	55 g
Gelcrem Froid 48652	45 g

Passer tous les ingrédients au mixeur pendant 3 minutes. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Mixer ensuite à nouveau pendant 1 minute pour éviter les grumeaux et obtenir ainsi une texture très fine et brillante. Mettre dans une poche à douille et réserver.



Wet Proof Crispy
à la framboise
48664





Desserts

Paris-Brest glace à la pistache

GLACE

Préparation principale (pour 1 Paris-Brest)

Glace à la pistache	150 g
Pâte à choux.....	75 g
Craquelin.....	25 g
Praliné à la pistache.....	25 g
Pistaches 44146.....	q. s. p.

Cuire les couronnes de choux avec le craquelin pendant 40 minutes à 165 °C. Laisser refroidir au congélateur. Découper la couronne et pocher la glace à la pistache à l'intérieur. Ajouter quelques gouttes de praliné à la pistache. Décorer le dessus de la couronne avec le praliné et la pistache râpée et disposer sur la glace.

Glace à la pistache (pour 1 kg)

Lait.....	600 g
Crème 35 %.....	25 g
Lait en poudre 1% 44213.....	25 g
Sucre 51807.....	70 g
Glucose en poudre 33 DE 50053.....	70 g
Dextrose en poudre 48684.....	35 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Pâte à la pistache 44132.....	170 g

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



Pâte à choux

Lait	150 g
Eau.....	150 g
Sel.....	6 g
Sucre 51807.....	10 g
Beurre doux 82 %.....	125 g
Farine T45.....	160 g
Œuf entier.....	400 g

Mettre le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition pendant 30 secondes. Ajouter ensuite la farine et bien mélanger à l'aide d'une cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Cuire à feu doux pendant 5 minutes, en remuant constamment pour assécher la pâte. Ajouter ensuite les œufs hors du feu, très lentement, en remuant vigoureusement pour obtenir une bonne émulsion. Verser selon la forme souhaitée.

Craquelin

Sucre 51807.....	100 g
Beurre doux 82 %.....	100 g
Farine T45.....	100 g
Farine de pistache 44145.....	100 g

Mélanger les ingrédients et étaler sur 1,5 millimètre. Congeler et découper à la forme souhaitée.

Praliné à la pistache

Pistaches 44146.....	500 g
Sel.....	10 g
Sucre 51807.....	500 g

Caraméliser le sucre à 180 °C et verser sur les pistaches et le sel. Laisser refroidir et mélanger. Utiliser une concheuse pour affiner la texture.







**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain

T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

