SELEZIONE

2025
1.0

52920

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 selezionata e preparata 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 per la frutta secca. **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

SELEZIONE TRANSPARENCE 4

I nostri impegni....4-5

ASSORTIMENTO PER PROFESSIONE 6

LA FRUTTA SECCA 8

Frutta secca cruda.... 8
Frutta secca caramellata.... 9
Frutta secca cantonese....10
Frutta secca in pasta....11

CANDITI 14

Marmellate concentrate....14
Fruits & sauces....14
Frutta candita....15
Fiori cristallizzati....16

FRUTTA MORBIDA E SECCA 16

Frutta morbida e secca....16

PASTE CONCENTRATE 17

Paste concentrate....17

LIOFILIZZATI E CRISPIES 18

Liofilizzati....18
Crispies....20
Crispies wet proof.... 21

ESTRATTI IN POLVERE 22

Taste colour, estratti in polvere.... 22
Taste colour, idee di applicazioni....26-27

SAPORI ED ESSENZE 28

Aromi.... 28

TEXTURE DEEP FRY 30

Air bag....30
Tempuras....30
Riso Air Bag....30

FIBRE 31

Fibre....31

TESTURIZZANTI 32

Emulsionanti.... 32
Aeranti....33
Agenti lievitanti ed effervescenti....33
Proteine montanti....34
Agenti addensanti....35-36
Stabilizzanti per gelato.... 37-38
Agenti di carica....40
Acidulanti, antiossidanti
e regolatori dell'acidità....40
Agenti disidratanti....41
Grassi tecnici....41
Gelificanti....42-43-44
Gelificanti - sferificazione....45
Gelificanti di origine animale....46

GLI ZUCCHERI 47

Peta Crispies.... 47
Golosità crispies.... 47
Zuccheri tecnici....48-49-50
Zuccheri di origine.... 51

GLI INDISPENSABILI 54

Gli indispensabili in ricette....56-69
La nostra selezione per
una pasticceria vegetale.... 70-71

LEGENDA

Confezionamento: Bottiglia, Barattolo, Secchio/Barattolo grande, Vasetto, Sacchetto/Sacchetto sotto vuoto, Cartone

Termini tecnici: **DE:** Proporzione in zuccheri semplici **POD:** Potere dolcificante **°B:** Grado Brix, percentuale materia secca solubile
PAC: Potere anti-congelamento

Kosher, Selezione Transparence*, Estratto o aroma naturale
Senza coloranti, Colorante di origine naturale, Senza conservanti, Pasticceria vegetale

*preparata con materie prime di origine naturale al 100%, senza aromi artificiali, senza coloranti né conservanti sintetici, senza OGM e senza olio di palma.

SELEZIONE TRANSPARENCE

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 **elaborati con materie prime 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 Transparence"** che potrete scoprire nelle prossime due pagine. Ad oggi, oltre la metà delle referenze di questo catalogo fa parte della "Selezione Transparence".

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

Conformemente alle nostre convinzioni e ai nostri valori, la nostra "Selezione Transparence" 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

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**	
TEXTURE CROCCANTE CARAMELLATA	41511	Nocciole cantonesi caramellate 600 g
	39478	Arachidi cantonesi caramellate 600 g
	41457	Pistacchi cantonesi caramellati 600 g
PASTA DI FRUTTA SECCA DAL GUSTO INTENSO	36863	Pasta di pistacchi 1 kg
FRUTTA CANDITA "A FREDDO": PIÙ GUSTO, MENO ZUCCHERO	43202	Arancia a cubetti 2 kg
	44581	Limone a cubetti 2 kg
	41532	Scaglie di arancia 1,25 kg
	41531	Scaglie di limone 1,25 kg
FRUTTA MORBIDA, IDEALE PER LA DECORAZIONE	38551	Scaglie di cocco 200 g
CRISPY CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DI FRUTTA A PEZZI	43349	Lampone crispy 2-10 mm 300 g
	39472	Lime 2-10 mm 250 g9
	49569	Frutto della passione crispy 2-10 mm 200 g
WETPROOF RESISTENZA ALL'UMIDITÀ, CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DELLA FRUTTA A PEZZI	48677	Frutto della passione crispy wet proof 400 g
	48664	Lampone crispy wet proof 400 g
FRUTTA LIOFILIZZATA IN POLVERE	40459	Lampone liofilizzato in polvere 300 g
ADDENSANTE	48652	Gelcrem freddo 500 g
	48640	Gelcrem caldo 500 g
EMULSIONANTE	48644	Lecitina di soia in polvere 400 g
	48645	Natur Emul 500g
TEXTURE AERATA	48660	Proespuma freddo 700 g
	48688	Albuwhip 500 g
	41459	Prosoufflé 500 g
STABILIZZANTE GELATO	40412	Prosorbet 5 freddo/caldo 500 g
GELIFICAZIONE VEGETALE SEMIELASTICA A PRESA RAPIDA	48648	Gelificante vegetale 500 g
	40394	Gomma kappa 600 g
GELIFICAZIONE VEGETALE	48690	Gomma gellan 500 g
	48667	Pectina Fruit NH 500 g
	48650	Pro-pannacotta 800 g
	48654	Pectina jaune 500 g
GELIFICAZIONE ANIMALE	48655	Gelatina bovina 750 g

SIETE PANETTIERI/PASTICCIERI?

CHE COSA CERCATE?	GLI INDISPENSABILI	
FRUTTA SECCA IN POLVERE EXTRA FINE	41416 37332	Farina di mandorle Marcona extra fine 10 kg
TEXTURE CROCCANTE CARAMELLATA	41511	Nocciole cantonesi caramellate 600 g
	39478	Arachidi cantonesi caramellate 600 g
	41533	Mandorle cantonesi caramellate 600 g
PASTA DI FRUTTA SECCA DAL GUSTO INTENSO	36863	Pasta di pistacchi 1 kg
FRUTTA CANDITA "A FREDDO": PIÙ GUSTO, MENO ZUCCHERO	43202	Arancia a cubetti 2 kg
	44581	Limone a cubetti 2 kg
	41532	Arancia copeaux 1,25 kg
	41531	Limone copeux 1,25 kg
CRISPY CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DI FRUTTA A PEZZI	43725	Lampone crispy 5-8 mm 200 g
CRISPY WETPROOF RESISTENZA ALL'UMIDITÀ, CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DELLA FRUTTA A PEZZI	48677	Frutto della passione crispy wet proof 400 g
	48664	Lampone crispy wet proof 400 g
	40369	Mango crispy wet proof 400 g
FRUTTA LIOFILIZZATA IN POLVERE	40458	Frutto della passione in polvere 700 g
ADDENSANTE	48652	Gelcrem freddo 500 g
	48640	Gelcrem caldo 500 g
EMULSIONANTE	48644	Lecitina di soia in polvere 400 g
	48645	Natur Emul 500g
TEXTURE AERATA	48688 49565	Albuwhip 500 g et 15 kg
STABILIZZANTE GELATO	40412	Prosorbet 5 freddo/caldo fr 500 g
GELIFICAZIONE VEGETALE	48675	Pectina nappage X58 500 g
	48690	Gomma gellan 500 g
	48667	Pectina Fruit NH 500 g
	48654	Pectina jaune 500 g
GELIFICAZIONE ANIMALE	48655	Gelatina bovina 750 g
PREVENIRE L'OSSIDAZIONE	48643	Acido ascorbico 1 kg
REGOLATORE DI ACIDITÀ	41333	Acido citrico in polvere 1 kg

LA FRUTTA SECCA E I SEMI

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 pura 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
1 kg

Mandorle Belona-Marcona pelate e tostate 36/38
41438
1 kg

Mandorle Belona-Marcona pelate 14/16
36926
10 kg

Nocciole Negrita con pelle s/12 mm
36943
10 kg

Noci di macadamia crude
41414
1 kg

Noci pecan crude
41433
1 kg

Gherigli di noci crude
41439
1 kg

Pistacchio crudo sbiancato
44146
1 kg

Nocciole croccanti tritate
36953
1 kg

Arachidi tostate tritate
36950
1 kg

Farina di pistacchi
44145
1 kg

Farina di mandorle tostate
41442
1 kg

Farina di nocciole tostate
37347
1 kg

TPT mandorle Macaron
46087
10 kg

Farina di mandorle Marcona extra fine
11428
1 kg
41416 10 kg

Farina di mandorle cruda
41409
1 kg
44599 10 kg

Farina di mandorle crude fine
41464
1 kg

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
600 g

Sesamo caramellato
39020
600 g

Nocciole caramellate
38483
600 g

Semi di zucca caramellati
38949
600 g

FRUTTA SECCA CANTONESE

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
41533
600 g
41411 10kg

Nocciole cantonesi
41511
600 g
41410 10kg

Pistacchi cantonesi
41457
600 g

Arachidi cantonesi
39478
600 g

Noci pecan cantonesi
50061
500 g
43296 36871 10kg

Noci di macadamia cantonesi
39477
600 g
41467 10kg

Mandorle cantonesi caramellate a bastoncini
41456
600 g

Nocciole tritate cantonesi
41451
600 g

Semi di girasole
39480
600 g

Sesamo cantonese
41446
600 g

Sesamo nero cantonese
41499
600 g

Semi di cacao cantonesi
39265
500 g

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 pure 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
40371
1 kg K

Pasta di mandorle crude
41222
1 kg

Pasta di pistacchio
44132
1 kg

Pasta di noci pecan
37548
1 kg

Pasta di pinoli spagnoli tostati
41388
1 kg

Pasta di noci
42598
1 kg
42039 5kg

Pasta di noci di macadamia
41528
1 kg
37545 5kg

Pasta di arachidi
41512
1 kg
45465 5kg

Pasta di sesamo nero
41444
1 kg

Pasta di nocciole italiane tostate
41387 37537
1 kg

Pasta di mandorle tostate
41549
1 kg K

Pasta di mandorle tostate con buccia
40415
1 kg

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

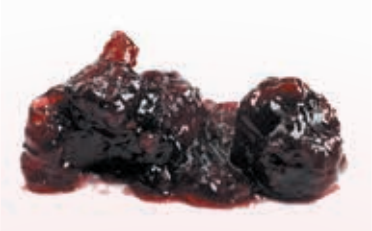
Un aroma di mandorle amare ottenuto grazie a materie prime naturali che sublimano solo il meglio del gusto e sprigionano note aromatiche intense.

PASTA

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

LA FRUTTA SECONDO SOSA INGREDIENTS

IL LAMPONE
IN TUTTE LE MANIERE



+ sapore

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

+ consistenza

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

ESTRATTO IN POLVERE
Perfetta 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.

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

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

– grasso

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

Wet proof

Naturale

AROMA DI LAMPONE

– zucchero

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.

MARMELLATE CONCENTRATE

Le nostre marmellate concentrate troveranno il loro spazio nelle vostre ricette grazie al loro delizioso sapore di frutta fresca intensa.

Processo di fabbricazione: il principio della confettura a freddo (45° C) fornisce un sapore naturale e preserva al massimo le caratteristiche organolettiche del frutto fresco.

Uso suggerito: perfette per aromatizzare mousse, creme o ripieni (fondenti, viennoiserie o brioches).

Marmellata di limoni
43605
1,5 kg

FRUITS & SAUCES

Una deliziosa gamma di pezzi di frutta semi candita nel loro sciroppo.

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.

Scorza d'arancia a cubetti 5x5 mm
37246
1,5 kg

Scorza di limone a cubetti 5x5 mm
37242
1,5 kg

Frutti rossi interi 5x5 mm
11460
1,5 kg

Scorza di mandarino 5x5 mm
37243
1,5 kg

Mela a cubetti 10x10 mm
37244
1,5 kg

Fragole intere 15x15 mm
11436
1,5 kg

Lamponi interi 15x15 mm
37237
1,5 kg

FRUTTA CANDITA

COLD CONFIT

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.

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
43202
2 kg

Listarelle di arancia 80×6 mm
43206
2 kg

Rondelle di arancia
43204
2 kg

Arancia copeaux
41532
1,25 kg

Pasta di buccia di limone
39622
3,5 kg

Rondelle di limone
44582
2 kg

Limone copeux
41531
1,25 kg

Limone candito a cubetti 7×7 mm
44581
2 kg

Listarelle di limone 80x6 mm
44583
2 kg

Zenzero a pezzi 2-5 mm
37387
1,4 kg

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
41408
300 g

Petali di viola
41523
500 g

Fiori di viola 1 mm
41232
500 g
45467 3 kg

Fiori di rosa 1 mm
41541
500 g
45466 3 kg

FRUTTA MORBIDA E SECCA

Dal fico all'albicocca, dall'uva alla noce di cocco, la nostra gamma di canditi vi offre una varietà di grandi classici dei frutti morbidi e secchi della gastronomia.

I frutti morbidi possiedono dal 7 al 20% di umidità.
I frutti secchi possiedono dallo 0 all'1,5% di umidità.

Uso suggerito: come ripieni in pasticceria, torte, cookies e altri biscotti.

Albicocche secche
37094
3 kg K

Fichi secchi
37358
2,5 kg K

Uva bianca secca
37770
2,5 kg K

Cocco a cubetti
37223
2,5 kg

Scaglie di cocco
38551
200 g

PASTE CONCENTRATE

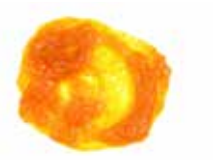
Per realizzare i vostri eccellenti dolci, vi proponiamo delle paste concentrate di qualità, accuratamente prodotte. Scoprite dei classici come fragola o arancia, oppure la frutta esotica, come il frutto della passione o il cocco, fino alle audaci note floreali e golose della violetta, della liquirizia 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, glassature. Il dosaggio consigliato è 2-5%, a seconda del prodotto e dell'utilizzo.

Fragola
41440
1,5 kg

Fragoline di bosco
39385
1,5 kg



Mango
39392
1,5 kg

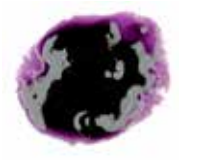
Frutto della passione
41526
1,5 kg

Arancia
39387
1,5 kg

Mela verde
37435
1,5 KG

Yuzu
49577
1,5 kg

Cocco
37191
1 kg



Viola
41445
1,5 kg

Mirtillo
37103
1,5 kg

Dulce de leche
41548
1,5 KG

Liquirizia
41552
1,5 KG

Vaniglia bourbon
41524
1,5 KG

Lampone
11404
1,5 KG

Caffè Arabica
41529
1,2 KG
41378 6 KG

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 proprietà, mentre aggiungono consistenza e originalità ai vostri piatti. "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
41227
60 g

Fragoline di bosco
41534
60 g

Fragole a fette 5-7 mm
41384
250 g

Lamponi interi
48668
75 g
41413 375 g

More intere
41228
80 g

Arancia a fette
39476
60 g

Mango a cubetti
41452
100 g

Mele a fette
38041
50 g

Litchi pezzi liofilizzato
41407
400 g

Barbabietola a fette
38140
30 g K

Mirtilli
41415
50 g K

Mais
48651
120 g K

Metà di pomodori ciliegini
38149
50 g K

Petali di ibisco secchi
41473
100 g K

Petali di rosa liofilizzati
49573
5 g K

Petali di viola cornuta
49575
5 g K

Petali di rosa rossa
48659
5 g K

Mix di fiori secchi
41400
50 g K

Petali di rosa rossa secchi
46224
80 g K

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 Processo di fabbricazione: la liofilizzazione è una tecnica di lavorazione della frutta che consiste nel 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
40407
250 g K

Mango 2-10 mm
40396
250 g K

Frutto della passione 2-10 mm
49569
200 g K
41412 1 kg

Banana 0-10 mm
40397
250 g K
37591 1,2 kg

Fragola 1-3 mm
49566
250 g K

Fragola 2-10 mm
48661
200 g K

Ciliegia 2-10 mm
40393
200 g K
45468 1,2 kg

Lampone 2-10 mm
43349
300 g K

Ribes nero 2-10 mm
40395
200 g K

Yocrispy 2-6 mm
41223
280 g K

Lime 2-10 mm
39472
200 g K

Ananas 2-10 mm
40391
200 g K

Albicocca 1-4 mm
41536
250 g K

Lampone 5-8 mm
48012
1,2 kg K
43725 200 g

Cappuccino crispy 1-4 mm
41509
250 g K

CRISPIES WET PROOF

Mango wet proof

40369

400 g

Frutto della passione wet proof

48677

400 g K

43299 37512 2,5kg

Fragola wet proof

48666

400 g K

43297 36857 2,5kg

Lampone wet proof

48664

400 g K

43298 2,3kg

Yocrispy wet proof

40390

400 g

45470 2,5kg

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
40392
250 g K
45471 8 kg

Lampone
40459
300 g K
41224 10 kg

Frutto della passione
40458
700 g
45472 3 kg

Mango
40398
600 g

Frutti di bosco
41226
700 g K

Mela
38787
700 g

Carota
41508
500 g K

Pomodoro
41225
450 g K

Oliva nera
41515
150 g

Barbabietole rosse
49571
300 g K

Peperone rosso grigliato
38617
600 g

Olive verdi
38722
400 g

Vino rosso
39081
200 g

Aceto balsamico in polvere
43880
250 g

Latte in polvere (1%)
44213
500 g K
44212 10 kg

Estratto di menta piperita in polvere
41394
500 g

Yopols mediterraneo
49568
800 g
41381 15 kg

Fumo in polvere
50056
500 g

Tè verde "Matcha E" Bio
41460
350 g K

Grigliato
41537
400 g

Tè verde "Matcha C" Bio
41233
350 g K
45473 1 kg

Wasabi in polvere
41390
200 g

“Because colour is flavour*”

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!

*Perché il colore è sapore

TASTE COLOUR, IDEE DI APPLICAZIONE

	BISCOTTO	MERINGA	MACARON	GHIACCIA REALE
Lampone 40459 — 300 g	100 g/kg	100 g/kg	20 g/kg + 14 g/kg food colour barbabietola	150 g/kg
Fragola 40392 — 250 g, K	100 g/kg	100 g/kg	20 g/kg + 10 g/kg food colour rosso	140 g/kg
Frutto della passione 40458 — 700 g	200 g/kg	200 g/kg + 8 g/kg food colour giallo	20 g/kg + 10 g/kg food colour giallo	270 g/kg
Mango 40398 — 600 g	150 g/kg	150 g/kg	300 g/kg + 6 g/kg food colour arancione + 4 g/kg food colour giallo	150 g/kg
Carota 41508 — 500 g	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	90 g/kg
Pomodoro 41225 — 450 g, K	200 g/kg	200 g/kg	20 g/kg + 4 g/kg food colour rosso + 4 g/kg food colour arancione	160 g/kg

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

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 di note aromatiche intense che mira a svelare il gusto migliore del prodotto.

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
41396
50 g

Cocco
50055
50 g
41404 1 kg

Acqua di rose
49574
100 g

Lampone
11467
50 g
41235 1 kg

Pistacchio
50062
50 g
41234 1 kg

Yuzu
40372
50 g

Bergamote
40399
50 g

Lavanda
40406
50 g

Fragola matura
38653
50 g

Zafferano
50067
50 g

Menta piperita
41480
50 g

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
41514
50 g

Rosa
40373
50 g

Grasso di fumo
41513
50 g

Tartufo nero
41535
50 g

Frutto della passione
41496
50 g

Tartufo bianco
41474
50 g

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.

Consigli di utilizzo: ideali come snack o per rivestire/impanare qualsiasi alimento, ottenendo una crosticina molto croccante.

Air bag porc grain
41462
600 g

Air bag pomme de terre grain
41386
750 g

Air bag de porc farine
41465
600 g

Air bag pomme de terre farine
41397
650 g

TEMPURAS

Procrunx
40413
2,5 kg

RISO AIR BAG

Riso soffiato
44600
800 g

FIBRE

È difficile immaginare un'elaborazione che non preveda un'emulsione.
Anche la necessità di addensare o stabilizzare è comune, per ottenere risultati migliori e migliorare la consistenza del prodotto finale.
Tradizionalmente, queste funzioni sono state coperte dagli ingredienti di base, come le uova, i grassi come il burro o la panna, gli zuccheri, ecc.
Le fibre offrono una serie di opzioni interessanti per sostituire o migliorare le funzioni tecniche degli ingredienti di base.
Utilizzando le fibre si possono ottenere texture migliori: più leggero e più sano. Allo stesso tempo, si possono esaltare sapori come la frutta o le noci, che a volte possono essere mascherati da un uso eccessivo di ingredienti come uova, latticini o zuccheri.

Flaxfiber
42151
600 g

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%.

Natur Emul
48645
500 g 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.

Psyllium
43300
700 g K
44605 12,5 kg

Fibra ricavata dalla buccia della pianta Plantago Ovata. Contenuto di fibre 87,8%. Con un'elevata capacità di assorbire i liquidi (1:40) creando un gel viscoso ed elastico. Può essere utilizzato come sostituto del glutine in ricette come pane e impasti frullati. Ha inoltre un'elevata funzionalità legante e addensante. Molto stabile alle variazioni di temperatura e di pH. Ideale per la preparazione di pani senza glutine o per diete keto (a basso contenuto di carboidrati), che conferiscono elasticità, spugnosità e consistenza. Per sostituire l'uovo come legante nelle preparazioni vegetali. Resistente alla cottura e al congelamento. Il dosaggio consigliato è dal 2% al 4%.

Inulina a caldo
48692
500 g K
37372 3 kg

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 0 %, PAC 5 %.

Inulina a freddo
50063
500 g K VEGAN
45478 10 kg

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 %.

Oligofruct
41551
500 g

Fibra ricavata dalla radice di cicoria. Altamente solubile. Contenuto di fibre solubili 80,5%. Ha un potere dolcificante (POD) del 50% e un potere anticristallizzante (PAC) del 45% rispetto al saccarosio (zucchero comune). Si scioglie bene a freddo, quindi può essere utilizzato per sostituire in parte o del tutto lo zucchero nelle preparazioni senza bisogno di riscaldamento. Ideale per sostituire gli zuccheri in meringhe, mousse, creme, gelati, prodotti da forno come pan di Spagna e preparazioni dolci in genere. Il dosaggio consigliato è dal 5% al 20%.

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.

Lecitina di soia
48644
400 g

Emulsionante in polvere estratto dalla 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
49567
500 g

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.

Glicerina liquida
48679
1,3 kg
45481 6kg

Glicerolo vegetale. Emulsionante e antigelo. Ideale per gelati, ganache o altri prodotti contenenti acqua e grassi. Una volta attivato e sottoposto a un cambiamento di temperatura, il texturizzante non torna allo stato iniziale. Il dosaggio consigliato come emulsionante è di 2-3 g/kg. Il dosaggio consigliato come antigelo è di 5-10 g/kg.

Wax Concept
40370
500 g

Agente di rivestimento 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
400 g

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 Il dosaggio raccomandato è 30-60 g/kg.

Lecitina di soia liquido
45479
5 kg

Emulsionante di grassi e aerante. Applicare direttamente a freddo e incorporare mescolando energicamente. Emulsionante per cioccolato e cioccolatini.

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...

Proespuma caldo
48658
500 g

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.

Proespuma freddo
48660
700 g K

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
41454
500 g K

Preparato in polvere a base proteine 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
41459
500 g

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.

Naturfoam
41406
400 g

Agente schiumogeno per bevande aromatizzate 100 % origine vegetale. Elaborato con estratto di quilaia, si scioglie facilmente in qualsiasi liquido acquoso, caldo o freddo. Applicabile anche con liquidi acidi. Raccomandato per la schiumatura di bevande aromatizzate, gassate o non gassate, concentrati come sciroppi di frutta e bevande a base di acqua, latticini, cereali, semi, noci, verdure o frutta, anche bevande sportive, energetiche e fermentanti. Il dosaggio consigliato è dello 0,2%.

AGENTI LIEVITANTI ED EFFERVESCENTI

Baking powder STD
45480
1 kg

Miscela di gassificanti e amido di mais. Aumento del volume degli impasti durante la cottura. Migliora la sofficità. Mescolare con la farina prima della miscelazione con gli altri ingredienti della formula.

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...

Albuwhip

48688

500 g

46064 12,5 kg

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

40375

300 g

Aerante proteina di soia in polvere. 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.

Potatowhip

44180

300 g K

Aerante proteina di patata in polvere. 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.

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...

Gomma di xantano
48642
500 g K

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.

Gomma di xantano Clear
41385
500 g K

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. Il suo dosaggio deve essere molto preciso. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare coulis, salse o puree. Il dosaggio raccomandato è 2-5 g/kg.

Gelespessa
41375
500 g K

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.

Gelcrem caldo
48640
500 g K
44602 12,5 kg

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.

Gelcrem freddo
48652
500 g K
44603 12,5 kg

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
41220
400 g K

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.

Gomma arabica
40414
500 g K

Polisaccaride ottenuto dall'acacia. Addensante, emulsionante e stabilizzante applicabile in qualsiasi lavorazione di liquidi, a caldo o a freddo. Insolubile in alcoli e grassi. Ideale per stabilizzare le schiume, realizzare emulsioni, caramelle gommose e agenti di riempimento.

Gomma di guar

48682

750 g

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.

Gomma di carruba

48686

650 g

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

Kudzu

41221

400 g

Addensante in polvere a base di radice di kuzu. 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.

Gomma di konjac

41550 38691

600 g

Estratto dalla pianta asiatica Amorphophallus konjac. Addensante, stabilizzante e gelificante con alta capacità di assorbimento dell'acqua. Sciogliere a freddo, oppure sciogliere a freddo e poi scaldare a 80°C. In ogni caso, agitare vigorosamente. Se possibile, mescolare con gli ingredienti solidi della ricetta per evitare la formazione di grumi. Konjac + Kappa (gel elastico termoreversibile) / Konjac + xantano (gel molto elastico) / Konjac + amido (incremento della viscosità che si mantiene sia a freddo che a caldo) / Gelatine termoirreversibili con la capacità di aderire a se stesse / Marmellate a freddo / Salse e gel termoirreversibili.

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.

Profiber Stab 5

45116

600 g

45339 3 kg

Stabilizzante per gelati e sorbetti, senza emulsionanti sintetici né additivi, 100% fibre vegetali. Dal sapore neutro, può essere utilizzato sia caldo che freddo, aggiungendo cremosità ed emulsione alla consistenza. Unire alla base del gelato mescolando energicamente e lasciare riposare al freddo per 24 ore per una corretta idratazione, raffreddare in frigorifero e congelare. Il dosaggio consigliato è dello 0,5%.

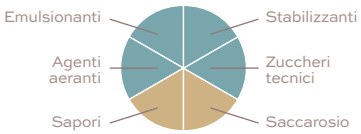
Procrema 100 freddo

49576

3 kg

Base in polvere pronta all'uso per la preparazione di creme gelato. Per un uso ottimale, mescolare a freddo la base con il resto degli ingredienti (zuccheri e aromi). Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi grassi o lattati. La miscela deve essere lasciata riposare per 8 ore prima di essere congelata. Questo prodotto può essere utilizzato per la preparazione di gelato. Il dosaggio raccomandato è 100 g / kg.

Componenti per gelato



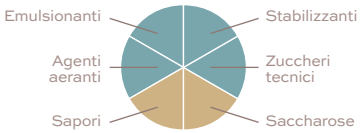
Procrema 100 freddo/caldo Nature

48674

3 kg

Miscela di stabilizzanti, addensanti, proteine, fibre e zuccheri per stabilizzare i gelati a caldo e a freddo. Per un utilizzo ottimale, mescolare a freddo o a caldo (max. 80°C) in qualsiasi liquido (polpe, brodi, creme, acque aromatizzate) agitando energeticamente. Una volta miscelato al liquido, si consiglia di lasciare la miscela per 8 ore al freddo (+/- 4°C) in modo che i componenti del prodotto siano perfettamente idratati prima del congelamento. Per un gelato equilibrato* è necessario incorporare circa il 20% in più di solidi solubili, come saccarosio, destrosio ecc. Il dosaggio raccomandato è 10%.

Componenti per gelato



Procrema 15 freddo/caldo

37631

3 kg

Base in polvere pronta all'uso per la preparazione di gelati. Preparato ideale come stabilizzante per gelati. Per un utilizzo ottimale, mescolare con una base liquida, semiliquida o cremosa. Il dosaggio raccomandato è 15 g/kg.

Componenti per gelato

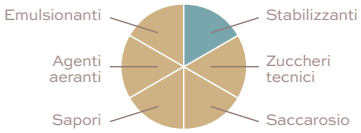
Procrema 5 BIO caldo

41436

700 g

Base BIO in polvere pronta all'uso per la preparazione di gelati. Per un uso ottimale, mescolare la base con il resto degli ingredienti (zuccheri, emulsionanti, agenti aeranti e aromi), scaldando. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi grassi o lattati. Questo prodotto può essere utilizzato per la preparazione di gelati.
Il dosaggio raccomandato è 5 g / kg.

Componenti per gelato



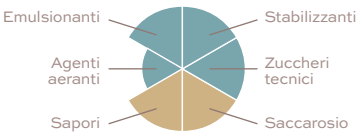
Prosorbet 100 freddo

40400

3 kg

Base in polvere pronta all'uso per la preparazione di sorbetti. Per un uso ottimale, mescolare a freddo la base con il resto degli ingredienti (zuccheri e aromi). Utilizzabile con qualsiasi tipo di liquido acquoso o latteo. Questo prodotto può essere utilizzato per la preparazione di sorbetti.
Il dosaggio raccomandato è 100 g/kg.

Componenti per sorbetto



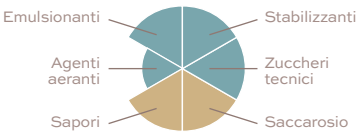
Prosorbet 100 freddo Nature

48665

3 kg

Miscela di stabilizzanti, addensanti, fibre e zuccheri per stabilizzare naturalmente i sorbetti a freddo. Per un utilizzo ottimale, mescolare a freddo in qualsiasi liquido (polpe, brodi, creme, acque aromatizzate) agitando energeticamente. Una volta miscelato al liquido, si consiglia di lasciare il composto per 8 ore al freddo (+/-4°C) in modo che i componenti del prodotto siano perfettamente idratati prima del congelamento. Per un sorbetto ben bilanciato è necessario aggiungere circa il 20% in più di solidi solubili, come il saccarosio, il destrosio ecc.
Il dosaggio raccomandato è 10%.

Componenti per sorbetto



Prosorbet 5 freddo/caldo

40412

500 g

Base in polvere per la preparazione di sorbetti. Per un utilizzo ottimale, mescolare con il resto degli ingredienti (zuccheri, emulsionanti, agenti aeranti e aromi) a caldo o a freddo. Utilizzabile con qualsiasi tipo di liquido acquoso o latteo. Questo prodotto può essere utilizzato per la preparazione di sorbetti. Il dosaggio raccomandato è 5 g/kg.

Componenti per sorbetto

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

48683

500 g

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.

ACIDULANTI, ANTIOSSIDANTI E REGOLATORI DELL'ACIDITÀ

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

48643

1 kg

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

41333

1 kg

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.

Cremor tartar

41542

1 kg

Stabilizzante ed emulsionante che impedisce la cristallizzazione dello zucchero. Aiuta a stabilizzare la montatura di albumi e panna. In combinazione con il bicarbonato, si ottiene un aumento del volume di massa. Applicare direttamente a freddo e incorporare mescolando.

AGENTI DISIDRATANTI

Per soddisfare le vostre esigenze, abbiamo sviluppato un prodotto non alimentare che vi consente di assorbire l'umidità da un alimento.

Uso suggerito: per assorbire l'umidità da un alimento solido e conservarlo.

Dry sec

41520

125gX20

50776 2gX700

Gel di silice in sacchetto per assorbire l'umidità. Per un uso ottimale, mettere un sacchetto nel contenitore dell'alimento che si desidera proteggere dall'umidità e sigillarlo. Prodotto non commestibile, non aprire la confezione, non mettere a contatto con liquidi. È possibile utilizzare questo prodotto per la conservazione di alimenti solidi. Il dosaggio raccomandato è di 1 sacchetto per contenitore.

GRASSI TECNICI

Grassi che hanno ricevuto un trattamento sfavorevole mantenendo la loro struttura, funzionalità, il loro punto di fusione, ecc. Questo permette loro di essere utilizzati come apporto di grassi in molte applicazioni, senza influenzarne il sapore.

Uso consigliato: in dolci che presentano masse secche e montate, biscotti, mousse, gelati e creme. In cucina per friggere, saltare in padella, preparare stufati o arrosti. Anche in salse e creme.

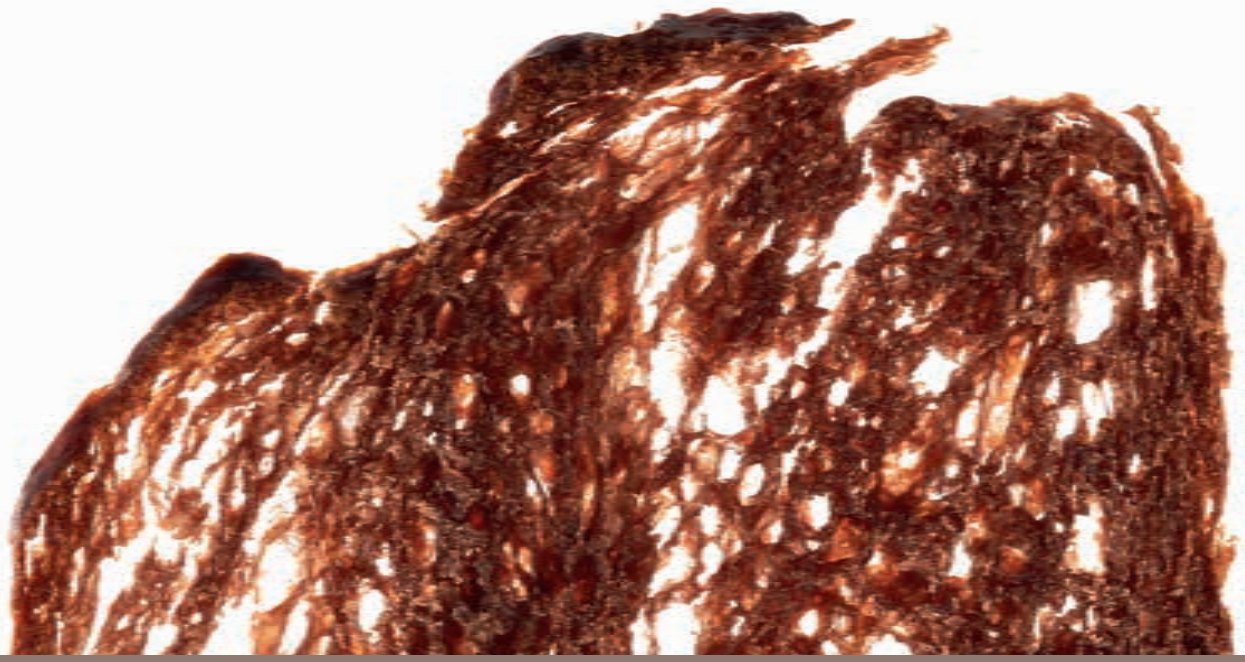
Grasso di cocco deodorato

37327

1 kg

VEGAN

È possibile sostituire i grassi o la consistenza cremosa della panna con grassi vegetali come il grasso di cocco o il burro di karité o, in alternativa, con l'inulina. Si può anche sostituire il burro contenuto nella ganache con un sostituto vegetale.



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...

Gracila gel

43201

600 g

K

Polvere di alga Gracilaria. 100% gelificante di origine vegetale, non considerato un additivo. Alternativa ad Agar Agar, pectine o carragenine. Si ottengono consistenze più cremose e lentamente gelificate. Può gelificare in acidi e liquidi molto salati, in basi contenenti latte e derivati e persino in alti alcoli. La consistenza gelificata resiste a temperature più elevate a 70 °C. È termoreversibile a partire da 85 °C. Ideale per la preparazione di gelatine, gel, composte, creme e cagliate. Il dosaggio consigliato è dello 0,1% -2%.

Freeze veggie gel

40410

500 g

K

Miscela di gelificanti, addensanti e dolcificante. Gelificante a gelificazione rapida, non molto dolce, trasparente e resistente al congelamento. Gradevole in bocca. Valori elevati di calcio aumentano la reattività dell'agente gelificante. Permette la gelificazione di alcoli e liquidi acidi. È un prodotto idrocolloidale, che non reagisce in mezzi grassi. Consigliato per l'incapsulamento di solidi, liquidi o texture cremose. Produzione di veli e gelatine dolci o salate e gelatine per interni di mousse, pasticceria o cucina in generale. Il dosaggio consigliato è di 100g/L.

Elastic

49570

550 g

K

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.

Gomma gellan

48690

500 g

K

49563 10 kg

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.

Gelbinder

50064

500 g

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.

Gelificante vegetale

48648

500 g

Gelificante in polvere a base di estratto di alga e 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.

Vegan Mousse

48656 37857

500 g

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%.

Agar-agar

41296

500 g

Gelificante a base di estratto di 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.

Gomma Kappa

40394

600 g

Gelificante in polvere a base di estratto di 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.

Pro-pannacotta

48650

800 g

Gelificante in polvere a base di estratto di 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.

Meltigel

41395

300 g

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.

Pectina Jaune

48654

500 g

Gelificante in polvere a base di pectina estratta 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).

Pectina nappage X58

48675

500 g

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.

Pectina Fruit NH

48667

500 g

41476 20 kg

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).

Pectina Medium Rapid Set

40408

500 g

Gelificante in polvere a base di pectine estratte 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.

Pectina Acid Free

41543

500 g

Pectina a basso metossile amidata (LMA) con calcio aggiunto. È un addensante specialmente indicato per la fabbricazione di prodotti a base di latte e fermentati. È termoreversibile tra 40 - 60 °C. Assenza di sineresi. Applicabile alla gelificazione di prodotti a base di latte e fermentati a basso tenore di grassi, stabilizzazione di creme, elaborazioni gelificate senza acido, ottenendo una consistenza migliorata. Il dosaggio consigliato per i budini è 0,5-0,7%, per le creme 1-1,2% e per le gelatine 1,5-2%.

Pectina 325 NH 95

41482

500 g

Pectina a basso metossile amidata (LMA). È un addensante e/o gelificante (in presenza di calcio) particolarmente indicato per la produzione di preparati a base di frutta. È termoreversibile tra 40 - 60 °C. Applicabile nei prodotti a base di latte e derivati o frutta ricchi di calcio e nella preparazione di marmellate di frutta, prodotti lattiero-caseari e gelatine di frutta a basso contenuto di zuccheri o di calcio. Il dosaggio consigliato per le marmellate è dello 0,5-1% e per le gelatine dell'1-1,5%.

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.

Alginato

50054

750 g

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.

Cloruro

50065

750 g

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.

Gluconolattato

50060

500 g

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 D'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.

Gelatina bovina

48655

750 g / 1u=1,8 g

45482 3,5 kg

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 8-16 g/kg.

Instangel

48639

500 g / 1u=1,2 g

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.

Gelatina calda in polvere

37859

500 g

Gelatina in polvere di origine animale (suina). Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi e congelabile. 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 8-16 g/kg.

Fogli di gelatina Argento 180

41441

2 kg

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.

Fogli di gelatina Oro 230

48646

2 kg

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.

Peta crispy neutro
48641
700 g
44604 15 kg

Peta crispy cioccolato
49572
900 g

Peta crispy cioccolato 51%
48673
900 g

Peta crispy cioccolato bianco
45040
750 g

Peta crispy cioccolato fondente-bronzo
41503
900 g

Peta crispy cioccolato bianco-lampone
41231
900 g

Peta crispy cioccolato bianco-fragola
41230
900 g

Peta crispy cioccolato bianco-lime
41229
900 g
44173 15 kg

Peta crispy Yopop
41506
900 g

Sparkling Sugar
45484
750 g
41401 15 kg

GOLOSITÀ CRISPIES

Con le golosità crispies, oltre ad ottenere creazioni di grande impatto visivo, sorprenderete i vostri clienti con un gusto intenso e una consistenza croccante.

Processo di fabbricazione: l'ingrediente viene liofilizzato prima di essere tagliato.

Consigli di utilizzo: ideali da utilizzare direttamente per decorare dei piatti, oppure all'interno di tavolette o praline.

Caramello Crispy
41510
750 g

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...

Maltodestrina in polvere

48671

500 g

45474 12,5 kg

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 23 %, 18 DE.

Maltitolo in polvere

48678

750 g

45476 12,5 kg

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 %.

Destrosio in polvere

48684

650 g

41519 3 kg

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 %.

Trealosio in polvere

48687

700 g

45475 10 kg

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 %.

Isomalto in polvere

48662

900 g

40409 4,5 kg

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 %.

L'École VALRHONA

IL CONSIGLIO DEI MAESTRI PASTICCIERI

Date consistenza ai vostri dessert, insieme a un tocco frizzante. Il rivestimento protegge dall'umidità e ha uno scopo decorativo.

THIERRY BRIDRON
Maestro pasticciere esecutivo, École Valrhona Tain l'Hermitage

Inulina a caldo
48692
500 g
37372 3 kg

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 0 %, PAC 5 %.

Inulina a freddo
50063
500 g
45478 10 kg

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 DE33
50053
500 g
41434 3 kg

Glucosio in polvere DE33 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 %.

Sorbitolo granulare
41472
750 g
45477 3,5 kg

Sorbitolo 100%, prodotto dal glucosio. Dolcificante alimentare dietetico. Anticristallizzante. Umettante. Facilita la durata dell'emulsione e ritarda l'irrancidimento di grassi come le ganache, tartufi o creme spalmabili. Non produce imbrunimento dovuto al trattamento termico.

Sorbitolo liquido
41545
1.3 kg

50% minimo di sorbitolo. Prodotto a partire da glucosio. Dolcificante alimentare dietetico. Anticristallizzante. Umettante. Facilita la durata dell'emulsione e ritarda l'irrancidimento di grassi come le ganache, tartufi o gianduia.

Zucchero invertito liquido
48663
1,4 kg
41435 7 kg

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 %.

Mannitolo
41517
500 g

100% mannitolo, derivato del glucosio. Dolcificante a basso contenuto calorico. Si liquefa a 180 °C e caramella molto rapidamente, formando un caramello opaco e molto duro, con scarsa tendenza a trattenere l'umidità.

Polidestrosio
37595
3,5 kg

Fibra naturale solubile non viscosa estratta dal glucosio. Ideale per preparazioni sane, utilizzata per ridurre lo zucchero. 1 g di polidestrosio equivale a 1 kcal, mentre 1 g di saccarosio equivale a 4 kcal. Si tratta di uno zucchero con funzioni addensanti, stabilizzanti, idratanti e volumizzanti. Solubile in acqua con un sapore neutro.
È stabile anche con temperature e ph estremi.

GLI ZUCCHERI

Glucosio liquido 40 DE

48647

1,5 kg

41463 7 kg

Sciroppo di glucosio 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:
DE 35-40, 77.4 °B, POD 45 %, PAC 76 %.

Glucosio liquido 60 DE

48649

1,5 kg

43294 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:
DE 60, 83 °B, POD 67,5 %, PAC 114 %.

Cremsucre in pasta

40405

7 kg

Zucchero composto da fruttosio, destrosio e saccarosio che può essere usato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolati. Con un potere dolcificante molto elevato, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:
72 °B, POD 110 %, PAC 190 %.

PRODOTTO	SOLIDI	PAC	POD
Zucchero (saccarosio)	100 %	100 %	100 %
Maltitol	100 %	99 %	80 %
Dextrose	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 %
Zucchero invertito	70 %	190 %	125 %
Cremsucre	72 %	190 %	110 %
Miele	80 %	190 %	130 %
Lattosio	100 %	100 %	16 %
Amido	100 %	0 %	0 %

ZUCCHERI DI ORIGINE

I nostri zuccheri d'origine forniranno carattere e croccantezza alle vostre preparazioni. Questi ultimi provengono esclusivamente dalle Mauritius e sono naturali al 100%.

Uso suggerito: ideali per sostituire o integrare lo zucchero classico per dare carattere alle vostre ricette.

Zucchero di canna pura

44799

750 g

44601 15 kg

LE NOSTRE PEPITE

Per accompagnarvi al meglio nelle vostre creazioni, Sosa vi propone l'applicazione di una selezione dei suoi prodotti.

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

GELIFICANTE VEGETALE
48648 500 g

PECTINA NAPPAGE X58
48675 500 g

FRUTTO DELLA PASSIONE CRISPY
49569 200 g

ALBUWHIP
48688 500 g

VEGAN MOUSSE
48656 500 g

PECTINA FRUIT NH
48667 500 g

AGAR-AGAR
41296 500 g

GELCREM FREDDO
48652 500 g

GELCREM CALDO
48640 500 g

Gli Indispensabili sono una raccolta di ricette con diverse consistenze lavorate con gli additivi Sosa Ingredients.

Ritrovate su

INDISPENSABLES-SOSA.COM

più di 100 ricette
e una selezione qui di seguito.

Les Indispensables

Guida rapida alla scelta degli additivi

Ispirazione creativa con oltre 100 ricette per artigiani e ristoratori

Tutte le informazioni pratiche e tecniche sugli additivi

Oltrepassiamo i limiti della creatività

SELEZIONE INDISPENSABILI

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 600 g Polpa di frutto della passione
- 60 g Albuwhip **Sosa**
- 400 g Tuorli
- 400 g Farina 0
- 100 g Fecola di patate **Sosa**
- 100 g Burro liquido chiarificato **Valrhona**
- 550 g Zucchero semolato
- 200 g Zucchero invertito

RICETTA

Montare i tuorli con metà dello zucchero semolato e con lo zucchero invertito. Nel frattempo, montare la polpa di frutto della passione, l'Albuwhip SOSA e la fecola di patate. Lasciar spumare il preparato. Mescolare delicatamente i due composti e aggiungere la farina setacciata. Stendere su una teglia.

Cuocere a 180°C per 12-15 minuti.

CREMA DI POLPA DI FRUTTA

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 400 g Polpa di pera William
- 50 g Acqua
- 50 g Zucchero semolato
- 25 g Gelcrem freddo **Sosa**
- 30 g Succo di limone

RICETTA

Mixare tutti gli ingredienti insieme a freddo. Lasciare in frigorifero per 20 minuti e usare direttamente.
Consiglio: questa ricetta funziona con polpe di frutta come: Mango / Ribes* / Pera* / Ribes nero / Mela verde / Lampone / Fragola / Albicocca*
**Presenti sulla foto*

CREMA PASTICCERA OPALYS VANIGLIA

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 800 g Latte intero UHT
- 200 g Panna UHT 35%
- 180 g Tuorli
- 100 g Zucchero semolato
- 50 g Gelcrem caldo **Sosa**
- 1 pce/s Baccello di vaniglia
- 100 g Cioccolato opalys 33%

RICETTA

Scaldare la panna con il baccello di vaniglia raschiato e lasciare in infusione per 20 minuti.
Mescolare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione. Aggiungere il cioccolato Opalys e rifinire la texture con un mixer.
Consiglio: *Questa crema pasticcera può essere congelata senza problemi.*

CREMOSO INSPIRATION LAMPONE VEGETALE

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 450 g Polpa di lamponi
- 150 g Acqua
- 50 g Glucosio in polvere DE33 **Sosa**
- 20 g Inulina a caldo **Sosa**
- 50 g Zucchero semolato
- 6 g Pectina NH **Sosa**
- 6 g Natur Emul **Sosa**
- 165 g INSPIRATION lampone
- 25 g Olio di cocco deodorato **Sosa**
- 5 g Succo di limone

RICETTA

Pesare e mescolare lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, la pectina NH e l'emulsionante Natur Emul SOSA. Scaldare la polpa di frutta e l'acqua a 25/30°C e aggiungere il composto di zucchero e pectina, quindi portare a ebollizione.
Versare il composto caldo poco per volta sulla copertura di frutta e l'olio di cocco. Mescolare e mixare per ottenere un'emulsione perfetta e finire di aggiungere il liquido.
Aggiungere il succo di limone e mixare per ottenere una consistenza liscia.
Lasciar cristallizzare in frigorifero.

CREMOSO ORIADO VEGETALE

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 530 g Bevanda a base di avena
- 65 g Glucosio in polvere DE33 **Sosa**
- 5 g Pro Panacotta **Sosa**
- 2 g Natur Emul **Sosa**
- 360 g Oriado 60 % bio
- 80 g Olio di cocco deodorato

RICETTA

Intiepidire la bevanda a base di avena a 25°C e aggiungere la miscela di glucosio in polvere, lota e Natur Emul, quindi scaldare il tutto ad almeno 85°C. Far sciogliere l'olio di cocco e mescolarlo con la copertura. Versare il liquido in più tempi sul composto di cioccolato e olio di cocco ed emulsionare il tutto. Mixare per rendere omogenea l'emulsione e ottenere una bella consistenza cremosa. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

SPUMA FINE LAMPONE E BARBABIETOLA

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 2 g Lecitina in polvere
- 20 g Zucchero di canna
- 300 g Succo di lampone barbabietola vanigliato

RICETTA

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

GELATINA DI FRUTTA PER SFERE

LISTA DEGLI INGREDIENTI PER 530 G

- 400 g Succo d'arancia
- 20 g Gelificante vegetal **Sosa**
- 50 g Zucchero semolato

RICETTA

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e portare il tutto a ebollizione. Glassare a 60/65°C.

Consiglio:
Non rivestire prodotti a -30°C: Il gel diventa fragile e si opacizza. Ideale -18/-20°C.

GELATINA GELLAN LAMPONE/PERA

LISTA DEGLI INGREDIENTI PER 530 G

- 450 g Polpa di pera William
- 100 g Acqua
- 6 g Gomma gellan **Sosa**
- 100 g Zucchero cristallino

RICETTA

Mixare la gomma gellan SOSA con tutti gli ingredienti a freddo.

Portare a ebollizione e versare rapidamente.

LISTA DEGLI INGREDIENTI PER 530 G

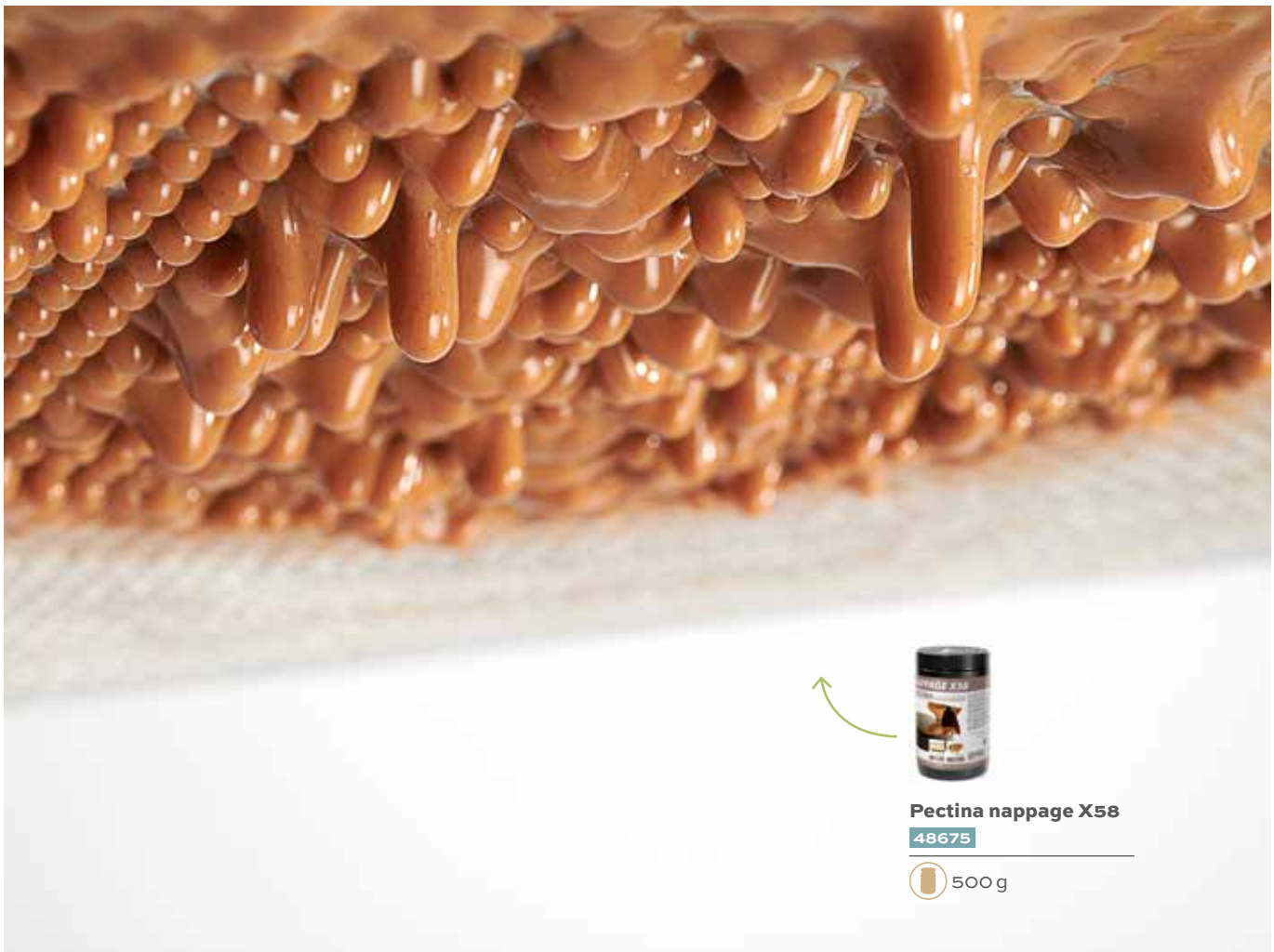
- 200 g Polpa di lamponi
- 100 g Acqua
- 8 g Gomma gellan **Sosa**
- 100 g Zucchero cristallino

RICETTA

Mixare la gomma gellan SOSA con tutti gli ingredienti a freddo.

Portare a ebollizione e versare rapidamente.

GELATINA PRALINATO NOCCIOLA E MANDORLA



LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 600 g Latte intero UHT
- 40 g Zucchero semolato
- 6 g Pectina nappage X58
  Sosa
- 300 g Pralinato nocciole 66 % fruttato
- 22 g Burro di cacao

RICETTA

Mescolare lo zucchero con la pectina nappage X58. Intiepidire il latte ed incorporare con l'aiuto di una frusta il composto di zucchero e pectina. Portare il tutto a ebollizione, mescolando. Versare gradualmente un po' di latte caldo sul pralinato e sul burro di cacao fuso. Mescolare con la spatola per creare un nucleo elastico, un segno di un'emulsione avviata.

Mixare immediatamente. Continuare a versare il latte, assicurandosi di conservare l'emulsione con il mixer, fino alla fine. Lasciar raffreddare a 30°C e versare (in cerchio o bicchierino).
Consiglio: *in caso di utilizzo posticipato, scaldare la gelatina a 60°C e utilizzarla a 30°C.*
ATTENZIONE: *Questa gelatina non può essere congelata.*

GELATO AL LATTE PRALINATO MANDORLE 70%

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 1320 g Latte intero UHT
  8 g Panna UHT 35%
- 50 g Latte in polvere 1% MG
- 158 g Zucchero semolato
- 120 g Glucosio in polvere DE33 **Sosa**
- 8 g Procrema BIO 5 **Sosa**
- 340 g Pralinato mandorle 70% fruttato

RICETTA

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.
In ordine, versare l'acqua o il latte nel pentolino o pastorizzatore.
A 25°C, aggiungere il latte in polvere.
A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).
A 40°C, incorporare i prodotti grassi: la panna e i cioccolati.
A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il mix stabilizzante/emulsionante con una parte dello zucchero iniziale (il 10% circa). Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, quindi raffreddare rapidamente il composto a +4°C.
Cercare di renderlo omogeneo, in modo che i cristalli di grasso si rompano e siano il più possibile sottili. Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore. Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C. Conservare nel congelatore a -18°C.

SORBETTO MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE PRALINATO COCCO

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 620 g Acqua
- 175 g Destrosio **Sosa**
- 210 g Glucosio DE60
- 55 g Inulina **Sosa**
- 2 g Natur Emul **Sosa**
- 3 g Prosorbet Natur 5 **Sosa**
- 55 g Maltodestrina in polvere
- 280 g Pralinato mandorle coco 55%
- 530 g Polpa di mango
- 70 g Polpa di frutto della passione

RICETTA

Procedimento: In una casseruola, versare l'acqua. Scaldare a 40°C, aggiungere l'inulina, il destrosio, la maltodestrina premiscelata con il ProSorbet e il Natur Emul, quindi glucosio DE60.
Portare a 60°C. Realizzare l'emulsione sul pralinato, pastorizzare a 85°C. Raffreddare rapidamente il mix a 4°C, aggiungere le polpe di frutta e lasciar riposare per 12 ore in frigorifero. Mixare e mantecare.

SALSA DI FRUTTA ACIDA

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 500 g Succo di mandarino
- 60 g Glucosio DE35/40 **Sosa**
- 2 g Gomma di xantano **Sosa**

RICETTA

Mescolare gradualmente la gomma di xantano con un po' di succo di mandarino.
Incorporare il resto del succo di mandarino e mixare se necessario.
Consiglio: Per eliminare l'effetto opaco, posizionare il contenitore con la salsa di mandarino in una macchina per sottovuoto e azionare per alcuni istanti. La salsa riprenderà il suo colore originale una volta eliminate le piccole bolle d'aria.

CRÈME CITRON VÉGÉTALE

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 250 g Succo di limone
- 10 g Scorza di limone
- 235 g Acqua minerale
- 170 g Zucchero semolato
- 12 g Pectina NH **Sosa**
- 4 g Natur Emul **Sosa**
- 80 g Burro di cacao
- 30 g Olio di vinaccioli

RICETTA

Scaldare l'acqua, il succo di limone e le scorze.
A 40°C, aggiungere lo zucchero mescolato al Natur Emul e alla pectina NH. Portare ad ebollizione. Versare in più volte sul burro di cacao fuso e sull'olio e mixare. Mixare per rendere omogenea
l'emulsione e ottenere una bella consistenza cremosa. Lasciar cristallizzare in frigorifero a 4°C.

GAVOTTE AL CIOCCOLATO

LISTA DEGLI INGREDIENTI

- 125 g Albumi d'uovo
- 100 g Zucchero a velo
- 540 g Acqua
- 50 g Burro disidratato 84 %
- 50 g Farina T55
- 50 g Maltosec **Sosa**
- 4 g Sale fino
- 100 g copertura illanka 63 %

RICETTA

Mescolare la farina con lo zucchero a velo, l'acqua, il burro e il sale. Aggiungere il Maltosec e portare a ebollizione per 1 minuto. Aggiungere il cioccolato e lisciare il composto con una frusta o un mixer. Stendere su una teglia di silicone e cuocere per 7/8 minuti a 170°C. Sformare con l'aiuto di una spatola, e lasciare tale e quale o modellare.

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.**

PER GELIFICARE

Pectina Fruit NH
48667
500 g

Gelificante vegetale
48648
500 g

Pro-pannacotta
48650
800 g

Gomma Kappa
40394
600 g

Gomma Gellan
48690
500 g

Agar-agar
41296
500 g

Gracila gel
43201
600 g

Vegan Mousse
48656 37857
500 g

PER EMULSIONARE

Lecitina di soia
48644
400 g

Natur Emul
48645
500 g

PER AERARE

Sojawhip
40375
300 g

Potatowhip
44180
300 g

IDEALE PER STABILIZZARE GELATI E SORBETTI

Procrema 5 BIO caldo
41436
700 g

Gomma di guar
48682
750 g

Profiber Stab 5
45116
600 g

Procrema 100 freddo/caldo Nature
48674
3 kg

Prosorbet 100 freddo Nature
48665
3 kg

PER ADDENSARE

Gomma di xantano
48642
500 g

Gelcrem caldo
48640
500 g

Kudzu
41221
400 g

Gelespessa
41375
500 g

Gelcrem freddo
48652
500 g

Gomma di carruba
48686
650 g

Flaxfiber
42151
600 g

PER UNA MAGGIORE CONSISTENZA

Maltosec
48683
500 g

Inulina a caldo
48692
500 g

Inuline à froid
50063
500 g

Sosa

Ingredients to reimagine gastronomy

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

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