



SÉLECTION



Sosa Ingredients gehört zu den **Weltmarktführern in der Herstellung und im Vertrieb von erlesenen Zutaten zum Kochen und Backen.**

Das Ziel des Unternehmens ist es, **Gastronomen mit nachhaltig hergestellten, natürlichen Zutaten auf dem Weg zur Gastronomie von morgen zu begleiten.**

Sosa Ingredients wurde 1967 in Katalonien gegründet und bietet heute **eine breitgefächerte Produktpalette, die den Wünschen und Bedürfnissen der Küchenchefs in über 80 Ländern der Welt gerecht wird.** Dazu gehören gefriergetrocknete Früchte, Fruchtpulver und -pasten, Nüsse – vollständig von der Ernte bis zur Verpackung verarbeitet, Texturgeber, Farbstoffe, Aromen oder auch Spezialzucker. Die Zutaten von Sosa Ingredients werden nach wie vor in Katalonien, in der Nähe von Barcelona, und in Granadella (ebenfalls in Katalonien) hergestellt, wo beispielsweise die Nüsse von der Ernte bis zur Verpackung vollständig verarbeitet werden. **Dank ihres technologischen Know-hows** setzt sich die Marke für **kontinuierliche Verbesserung und Innovation ein, um eine verantwortungsvollere Gastronomie zu fördern und die besten Köche der Welt zu begleiten.**

Die Produkte von Sosa Ingredients wurden gemäß den vier Grundpfeilern der modernen Gastronomie entwickelt: **mehr Textur, mehr Geschmack, weniger Fett und weniger Zucker.**

Mit Sosa Ingredients, **können Sie nun all Ihre süßen oder herzhaften Träume verwirklichen.**



INHALT

ZUTATEN 100 % NATÜRLICHEN URSPRUNGS 4

Unser Engagement.....4-5

SORTIMENT NACH BRANCHE 8

NÜSSE 10

Rohe Nüsse10
Karamellierte Nüsse.....11
Praliné in verschiedenen
Geschmacksrichtungen.....11
Kantonesisch karamellierte Nüsse.....12
Nusspasten13

KONFITÜREN UND KANDIERTES 18

Fruit & Sauce***18
Kandierte Früchte.....18
Kristallisierte Blüten19

KONZENTRIERTE PASTEN 20

Konzentrierte pasten20

GEFRIERGETROCKNET & CRISPIES 22

Gefriergetrocknete Produkte 22
Crispies23
Crispies Wet proof23

AROMA & EXTRAKT PULVER – FARBSTOFFE 24

Extrakt Pulver – Taste Colour 24
Taste Colour,
Anwendungsempfehlungen26-27
Wasserlösliche Farbstoffe.....28
Fettlösliche Farbstoffe28
Food colour.....28

AROMEN & ESSENZEN 30

Aromastoffe.....30

DEEP FRY TEXTURGEBER 31

Knusprige frittierte produkte Air Bag.....31

TEXTURGEBER 32

Emulgatoren.....32
Schaumstabilisatoren***33
Schlagfähige Proteine34
Verdickungsmittel.....34-35
Stabilisatoren für Eis.....36
Füllstoffe37
Säuerungsmittel37
Geliermittel38-39
Geliermittel – Sphärisierung40
Geliermittel tierischen Ursprungs41

ZUCKER 42

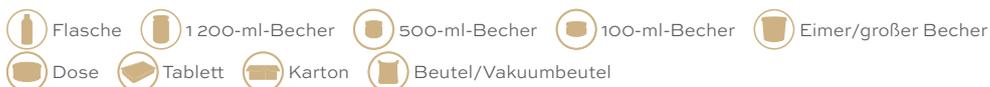
Peta Crispies42
Spezialzucker.....43-44

MUST-HAVES 48

Must-have-Rezepte50-69
Unsere Auswahl für
pflanzenbasierte Patisserie.....70-71

ZEICHENERKLÄRUNG

Verpackung:



Technische Begriffe: **DE:** Anteil an Einfachzucker **POD:** Süßkraft **°B:** Grad Brix, Prozentsatz löslicher Trockenmasse
PAC: Frostschutzleistung



*Ohne künstliche Aromen, frei von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen, gentechnisch unverändert und ohne Palmöl.

„SÉLECTION TRANSPARENCE“



Bei Sosa Ingredients sind wir Wegbereiter für die Innovation in der Gastronomie, nicht nur durch unsere Produkte und Techniken, sondern auch und vor allem durch unsere Werte. Deshalb sind wir überzeugt davon, dass wir durch unser heutiges Handeln die Zukunft mitgestalten.

In diesem Sinne setzen wir uns für **eine verantwortungsvollere und natürlichere Gastronomie ein**. Deshalb haben wir bei der Auswahl der Produkte darauf geachtet, dass die **Zutaten zu 100 % natürlichen Ursprungs** sind, ohne künstliche Aromen, ohne Farbstoffe oder synthetische Konservierungsmittel sowie ohne Gentechnik und Palmöl, um unsere **„Sélection Transparence“** zu kreieren, die Sie auf der folgenden Doppelseite finden.

Derzeit sind mehr als die Hälfte der Referenzen in diesem Katalog Teil der „Sélection Transparence“.

Was bedeuten „Zutaten 100 % natürlichen Ursprungs“ für uns ?

In Übereinstimmung mit unseren Überzeugungen und Werten erfüllt unsere „Transparenz“-Auswahl fünf spezifische Kriterien. Wir lassen bei diesem Sortiment alle synthetischen Farbstoffe und Konservierungsstoffe weg, die einen Einfluss auf unsere Gesundheit haben können.

Wir sorgen uns sowohl um die Risiken für die Verbraucher als auch um den Schutz der Artenvielfalt, weshalb wir bei unseren Produkten komplett auf Palmöl verzichten.

Außerdem möchten wir Ihnen gentechnikfreie Produkte garantieren, um die Umwelt zu schonen. Um in unserem Streben nach Natürlichkeit noch weiter zu gehen, haben wir uns dazu entschieden, auf künstliche Aromen zu verzichten und bieten Ihnen somit ausschließlich Produkte mit sorgfältig ausgewählten Zutaten an.



Sorgfältige Auswahl der Zutaten



Ohne Farbstoffe



Ohne Konservierungsstoffe



Ohne Palmöl



Gentechnikfrei



Ohne künstliche Aromen

Zutaten der Zukunft

Die Gastronomie verändert sich, die Verbraucher haben neue Erwartungen und die Patisserie steht vor neuen technischen Herausforderungen in Bezug auf **die Reduzierung von Zucker und Fett, die Verbesserung der Texturen und die Verstärkung des Geschmacks**. **ZUm** diesen Herausforderungen gerecht zu werden, bietet SOSA INGREDIENTS eine Reihe von Ballaststoffen unterschiedlicher Herkunft an, **zum Beispiel aus Zitrusfrüchten, Zichorienwurzel, Flohsamenschale**. **Nun wird das Sortiment um ein neues Produkt erweitert: Leinsamenfaser.**

Unser Ballaststoffsortiment



Zitrus
faser

Natur Emul



Zichorienwurzel
faser

Inulin heiß
Inulin kalt
Oligofruct



Leinsamen
faser

Flaxfiber



Flohsamenschale

Psyllium

Sosa Ingredients und Jordi Bordasa

Um Ihnen weitere Informationen zu den Ballaststoffen und deren Verwendung in der Patisserie zu geben, **haben wir mit einem der wegweisenden F&E&I-Zentren der Patisserie und einem Pionier der Ballaststoff-Verwendung zusammengearbeitet: Jordi Bordasa**. **Das Ergebnis dieser Zusammenarbeit ist unser „Leitfaden zur Verwendung von Ballaststoffen“**. Der Leitfaden liefert Informationen dazu, wie diese Inhaltsstoffe dazu beitragen, den Zuckergehalt zu reduzieren, Fett zu ersetzen, die Texturen zu verbessern und den Geschmack zu verstärken.

Scannen Sie den QR-Code, um mehr über die Partnerschaft zu erfahren.



Jordi Bordasa

Eine neue Faser sorgt in der Gastronomie für Aufsehen

FLAXFIBER

Leinsamenfaser



NEUE LEINSAMENFASER

EINDICKENDE EIGENSCHAFTEN

100% NATÜRLICHEN URSPRUNGS

CLEAN LABEL

Sosa Ingredients ist stets auf der Suche nach neuen Zutaten und innovativen Lösungen für die technischen Herausforderungen, mit denen die Handwerker des guten Geschmacks konfrontiert werden. **Leinsamenfaser** sind der Beweis dafür, dass den Ballaststoffen eine rosige Zukunft bevorsteht, denn sie eröffnen der Gastronomie völlig neue Möglichkeiten.

SORTIMENT NACH BRANCHE

SOSA INGREDIENTS: MUST-HAVES

Diese Zutaten wurden in Abstimmung auf Ihre spezifischen Bedürfnisse entwickelt und von unseren Teams sorgfältig ausgewählt, um Ihre Bestellung zu erleichtern.

FÜR DEN RESTAURANTBETRIEB			
WONACH SUCHEN SIE?	UNSERE MUST-HAVES		
KNACKIGE, KARAMELLISIERTE TEXTUR	37853	Kantonesisch karamellierte Haselnüsse 600 g	
	39478	Kantonesisch karamellierte Erdnüsse 600 g	
	41457	Kantonesisch karamellierte Pistazien 600 g	
NUSSPASTE MIT INTENSIVEM GESCHMACK	36863	Pistazienpaste 1 kg	
KALT KANDIERTE FRÜCHTE MIT MEHR GESCHMACK UND WENIGER ZUCKER	43202	Orangenwürfel 2 kg	
	44581	Zitronenwürfel 2 kg	
	37786	Orangenhobel 1,25 kg	MUST HAVE
	37785	Zitronenhobel 1,25 kg	
CRISPIES KNACKIGE KONSISTENZ UND FRISCHER GESCHMACK VON FRUCHTSTÜCKEN	39472	Limette 2–10 mm 250 g	
	38663	Passionsfrucht-Crispy 2–10 mm 200 g	
	37880	Mango crispy - 2-10mm - 250g	
CRISPIES WET PROOF FEUCHTIGKEITSBESTÄNDIG, KNACKIGE TEXTUR UND FRISCHER GESCHMACK VON FRUCHTSTÜCKEN	38878	Passionsfrucht-Crispy wet proof 400 g	
	38632	Himbeere-Crispy wet proof 400 g	
GEFRIERGETROCKNETES FRUCHTPULVER	37855	Gefriergetr. Himbeer-Pulver 300 g	MUST HAVE
EMULGATOR	38754	Sojalecithin-Pulver 400 g	MUST HAVE
LUFTIGE TEXTUR	38976	Proespuma kalt 700 g	MUST HAVE
	38461	Albuwhip - 500g	MUST HAVE
	38984	Prosoufflé 500 g	
EISSTABILISATOR	38980	Prosorbet 5 kalt/hei 500 g	MUST HAVE
SEMI-ELASTISCHES, VEGANES GELIERMITTEL MIT KURZER GELIERZEIT	38678	Veganes Geliermittel 500 g	MUST HAVE
	38690	Kappa-Gummi 600 g	
VEGANE GELIERMITTEL	38697	Gellan-Gummi 500 g	MUST HAVE
	37850	Pektin Fruit NH 500 g	MUST HAVE
	38970	Pro-Pannacotta - 800g	MUST HAVE
	38894	Pektin Jaune 500 g	MUST HAVE
NICHT-VEGANE GELIERMITTEL	38670	Rindergelatine 750 g	MUST HAVE

FÜR DEN PATISSIER-/BÄCKEREIBETRIEB

WONACH SUCHEN SIE?	UNSERE MUST-HAVES	
KNACKIGE, KARAMELLISIERTE TEXTUR	37853	Kantonesisch karamellierte Haselnüsse 600 g
	39478	Kantonesisch karamellierte Erdnüsse 600 g
	37904	Kantonesisch karamellierte Mandeln 600 g 
NUSSPASTE MIT INTENSIVEM GESCHMACK	36863	Pistazienpaste 1 kg
KALT KANDIERTE FRÜCHTE MIT MEHR GESCHMACK UND WENIGER ZUCKER	43202	Orangenwürfel 2 kg
	44581	Zitronenwürfel 2 kg
	37786	Orangenhobel 1,25 kg 
	37785	Zitronenhobel 1,25 kg
CRISPIES KNACKIGE KONSISTENZ UND FRISCHER GESCHMACK VON FRUCHTSTÜCKEN	43719	Himbeere-Crispy 5–8 mm 200 g 
CRISPIES WET PROOF FEUCHTIGKEITSBESTÄNDIG, KNACKIGE TEXTUR UND FRISCHER GESCHMACK VON FRUCHTSTÜCKEN	38878	Passionsfrucht-Crispy wet proof 400 g
	38632	Himbeere-Crispy wet proof 400 g
	38778	Mango-Crispy wet proof 400 g
GEFRIERGETROCKNETES FRUCHTPULVER	38664	Passionsfrucht-Pulver 700 g 
VERDICKUNGSMITTEL	38674	Gelcrem kalt 500 g 
EMULGATOR	38754	Sojalecithin-Pulver 400 g 
	38850	Natur Emul - 500g 
LUFTIGE TEXTUR	38461	Albuwhip - 500g 
EISSTABILISATOR	38980	Prosorbet 5 kalt/heiß fr 500 g 
VEGANE GELIERMITTEL	38898	Pektin Nappage X58 500 g 
	38697	Gellan-Gummi 500 g 
	37850	Pektin Fruit NH 500 g 
	38894	Pektin Jaune 500 g
NICHT-VEGANE GELIERMITTEL	38670	Rindergelatine 750 g 
OXIDATION VERHINDERN	37083	Ascorbinsäure 1 kg 
SÄUREREGULATOR	37085	Zitronensäure in Pulverform 1 kg 

Das Sortiment aus Nüssen und Kernen von Sosa Ingredients soll so umfangreich wie möglich sein. Von unbehandelten Nüssen über Nusspasten bis hin zu den einmaligen, kantonesisch karamellisierten Nüssen finden Sie jede Menge Produkte, die Ihre Kreationen so richtig knackig machen! Der Ursprung der Produkte wird sorgfältig ausgewählt, um Ihnen eine perfekte Qualität und einen intensiven Geschmack zu garantieren.

ROHE NÜSSE

Diese unverarbeiteten Nüsse werden sorgfältig ausgewählt, um Ihnen qualitativ hochwertige Produkte anzubieten und einen intensiven Geschmack zu garantieren.

Herstellungsverfahren: Neben ganzen Nüssen, die nach Größe und Herkunft sortiert sind, verwendet Sosa Ingredients spezielle Maschinen, um geschälte, gehobelte, gehackte, geröstete, gestiftelte oder gemahlene Nüsse zu erhalten.

Empfohlene Verwendung: Ideal für die Herstellung von Macarons, Biskuitmassen, Mousses, Füllungen, Cremes oder zum Bestreuen.



Largueta-Mandeln, naturbelassen, 36/38

36911

1kg



36908 25kg



Marcona-Mandeln geröstet und ohne Haut, 36/38

36929

1kg



Rohe Macadamianüsse

36974

1kg



Rohe Pekannüsse

36975

1kg



Rohe Walnusskerne

36971

1kg



Rohe grüne Pistazien

44146

1kg



Gerösteter Erdnussgriess

36950

1kg



Pistazienmehl

44145

1kg



Mehl aus gerösteten Mandeln

37340

1kg



Feinstes Mehl aus rohen Mandeln

37333

1kg



37332 10kg

KARAMELLISIERTE NÜSSE

Traditionell mit Zucker und Honig karamellisiert, bieten sie einen kräftigen Röstnussgeschmack mit einer sehr angenehmen Süße.

Herstellungsverfahren: Die Nüsse und Samen werden mit Zucker und Honig in einem traditionellen Karamellisierungsverfahren bei direkter Hitze karamellisiert.

Empfohlene Verwendung: Eignet sich perfekt für die Herstellung von Kuchenböden, als Einlagen in Mousses, sowie zum Dekorieren oder einfach als Knabberlei.



Karamellierte Pekannüsse

38861

600g



Karamellierter Sesam

39020

600g



Karamellierte Haselnüsse

38483

600g

MUST HAVE



Karamellierte Kürbiskerne

38949

600g



MUST HAVE



PRALINÉ IN VERSCHIEDENEN GESCHMACKSRICHTUNGEN



Haselnuss praliné à l'ancienne

37605

1.2kg

37606 6kg



Gerösteten haselnuss 50%

37607

1.2kg

37608 6kg

MUST HAVE



Gerösteten mandel nougatpaste

37602

1.2kg

37616 6kg



Pistazien nougatpaste 50%

37621

1.2kg

KANTONESISCH KARAMELLISIERTE NÜSSE

Bei diesem traditionellen Karamellisierungsverfahren erhält das Produkt den intensiven Geschmack der jeweiligen Nussorte, ist dabei aber weniger süß als bei klassischen Karamellisierungen, feuchtigkeitsbeständiger und dank des lackähnlichen Glanzes und der gleichmäßigen Bräunung auch optisch ansprechender als bei der Standard-Karamellisierung.

Herstellungsverfahren: Die Nuss wird 24 Stunden lang in Zuckersirup eingelegt und anschließend in Olivenöl frittiert; überschüssiger Zucker wird sofort abgegeben, sodass eine feuchtigkeitsresistente Nuss mit glänzendem Überzug zurückbleibt.

Empfohlene Verwendung: Perfekt für die Herstellung von Kuchenböden, Einarbeitung in feuchte Massen sowie Dekorationen oder einfach zum Snacken.



Kantonesisch Mandeln

37904

600g



39272 10kg



Kantonesisch Haselnüsse

37853

600g



39244 10kg



Kantonesisch Pistazien

41457

600g



39244 10kg



Kantonesisch Erdnüsse

39478

600g



39244 10kg



Kantonesisch Pekannüsse

37928

500g



36871 10kg



Kantonesisch Macadamianüsse

39477

600g



37492 10kg



Kantonesisch Mandelstifte

38870

600g



39244 10kg



Kantonesisch gehackte Haselnüsse

38021

600g



39244 10kg



Kantonesisch Sesam

37863

600g



Kantonesische Kakaobohnen

39265

500g



“

TIPPS VON SOSA

Bieten Sie Ihren Kunden kantonesische Nüsse direkt in fertigen Tüten an – der perfekte Snack!

Diese revolutionäre Technik in der Welt der Nüsse ist für zahlreiche Anwendungen geeignet und schützt die Karamellisierung gleichzeitig vor Feuchtigkeit. Die Nüsse haben feine Röstaromen, sind fein karamellisiert und nur leicht süß. Ideal für Einlagen im Eis, zur Verzierung von Feingebäck und in der Chocolaterie.

”



Wussten Sie schon?

Sosa Ingredients hat sich dazu verpflichtet, die Umwelt zu schützen und die Auswirkungen auf den Planeten zu begrenzen. Aus diesem Grund verzichten wir bei unseren kantonesischen Trockenfrüchten komplett auf Palmöl.

NUSSPASTEN

Pasten ohne Zuckerzusatz mit intensivem Nussgeschmack und einer glatten und leicht zu verarbeitenden Textur.

Herstellungsverfahren: Die Nüsse werden zunächst fein gemahlen und anschließend mit Pflanzenöl vermischt, um die Weiterverarbeitung zu erleichtern.

Empfohlene Verwendung: Die Pasten eignen sich zur Herstellung von Füllungen (z. B. Desserts, Ganaches für Macarons), Fondants, Feingebäckfüllungen, Brioches, Feingebäck, Aromatisierung von Eiscremes, herzhaften Saucen usw.

*enthält von Natur aus in Früchten vorkommenden Zucker



Paste aus gerösteten Haselnüssen

36854

1kg



36862 5kg



Paste aus rohen Mandeln

37521

1kg



37515 5kg



Pistazienpaste

44132

1kg



44136 5kg



MUST HAVE

Walnusspaste

37513

1kg



37525 5kg



Macadamianusspaste

37524

1kg



37545 5kg



Erdnusspaste

37541

1kg



37539 5kg



Paste aus schwarzem Sesam

37550

1kg



37550 5kg



Gerösteter mandel-paste

36860

1kg



36860 5kg



DIE NÜSSE GEMÄß SOSA INGREDIENTS

MANDEL IMMER ANDERS



KANTONESISCH KARAMELLISIERTE MANDELN

Die karamellisierten Nüsse bieten einen intensiven und weniger süßen Geschmack. Diese Karamellisierungstechnik macht sie auch resistenter gegenüber Feuchtigkeit.



ROHE MANDELN

Nüsse von höchster Qualität, die einen intensiven Geschmack gewährleisten



MEHL AUS ROHEN MANDELN

Dieses extrafein gemahlene Mandelmehl ist ideal für Macarons geeignet und verleiht Ihren Rezepten ein intensives Mandelaroma.



AROMEN

Ein Bittermandelaroma, das aus natürlichen Rohstoffen gewonnen wurde, die den besten Geschmack enthüllen und intensive Aromenoten freisetzen.

PASTE

Dieses Marzipan aus rohen Mandeln mit intensivem Nussaroma und glatter Textur ist ideal für die Umsetzung von Füllungen sowie Fondants oder zur Aromatisierung geeignet.



DIE FRUCHT GEMÄß SOSA INGREDIENTS

HIMBEERE IMMER ANDERS



*für mehr
Geschmack*

FRUCHT & SAUCE

Ein intensiver Himbeergeschmack in einem cremigen und wenig süßen Confit – ideal für Tellerdesserts, als Teil einer Verrine oder für Briochefüllungen.

*für mehr
Textur*



KNISTER-CRISPIES

Diese mit Schokolade überzogenen prickelnden Zucker eignen sich perfekt zur Verzierung von Tellerdesserts oder zur Integrierung selbst in feuchte Massen.

GEFRIERGETROCKNET, GANZ

Ein intensiver Himbeergeschmack, ideal zur Wahrung der Knusprigkeit in feuchten Zubereitungen sowie für alle anderen Dekors.



AROMA VON HIMBEERE



*für
weniger-
Zucker*

CRISPIES

Gefriergetrocknete, knusprige Himbeersplitter, naturbelassen oder mit Ummantelung (Wet Proof), lassen sich mühelos in Ihre Rezepte einarbeiten!

Wet proof



Klassisch

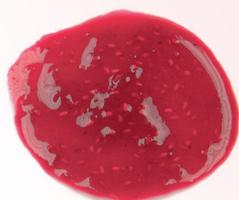


PULVER

Das Himbeerpulver ist perfekt für Rezepte geeignet, bei denen das Hinzugeben einer Flüssigkeit problematisch ist. Es färbt Ihre originellen Kreationen und intensiviert ihren Geschmack.

KONZENTRIERTE PASTE

Ein intensiver Himbeergeschmack in einer glatten und leicht zu verarbeitenden Paste. Ideal, um Ihren Rezepten noch mehr Geschmack und Farbe zu verleihen.



*für
weniger-
Fett*



DIE FRUCHT GEMÄß SOSA INGREDIENTS

ORANGE IN ALLEN VARIANTEN



KANDIERTE FRÜCHTE

Bei niedriger Temperatur kandierte Orangen, ideal für Handwerker des guten Geschmacks und Chocolatiers. Die angewandte Kandiertechnik sorgt für weiche Früchte, die reich an Aromen und haltbar sind.



KONZENTRIERTE PASTE

Zutaten 100 % natürlichen Ursprungs. Perfekt, um einer breiten Palette von Rezepten den Geschmack von Orangen zu verleihen. Sorgt für Farbe und Geschmack, selbst wenn nur geringe Mengen verwendet werden.



GEFRIERGETROCKNET

Sorgt für eine knusprige Textur mit frischem und eindeutigem Orangengeschmack. Bestens geeignet zum schnellen und einfachen Dekorieren.



FRUIT AND SAUCE

Ein köstlicher Orangensirup mit frischen, gewürfelten Orangen. Ideal zum Dekorieren von Tellerdesserts, zum Füllen von im Gläschen servierten Desserts oder zum Herstellen von Füllungen.

DIE NÜSSE GEMÄß SOSA INGREDIENTS

PISTAZIE IN ALLEN VARIANTEN



ROHE NÜSSE

Sorgen für einen intensiven Pistaziengeschmack. Ideal für Macarons, Genueser Biskuit, Mousses, Füllungen, Cremes und dekorative Toppings.



KANTONESISCH KARAMELLISIERTE NÜSSE

Die Nüsse werden auf traditionelle Weise mit Zucker und Honig karamellisiert und haben einen kräftigen Röstgeschmack mit angenehmer Süße.

AROMA

Perfekt, um eine große Vielfalt von Rezepten mit Pistaziengeschmack zu verfeinern, selbst wenn nur eine kleine Menge verwendet wird. Unsere Aromen können auch gut in Cocktails wie in Sorbets, Cremes und Füllungen verwendet werden und sorgen jeweils für intensiven Geschmack.



PASTE

Pasten ohne Zuckerzusatz, für ein intensives natürliches Pistazienaroma und eine einfache Anwendung mit glatter Textur.



PRALINÉ AUS NÜSSEN UND SAATEN

Praliné-Paste mit dem intensiven Geschmack der Pistazie.



NUSSMEHL

Wir wählen unsere rohen Nüsse sorgfältig aus, damit wir Ihnen hochwertige Produkte anbieten können, die garantiert einen intensiven Geschmack haben. Dieses Pistazienmehl ist ideal für Macarons.



KONFITÜREN UND KANDIERTES

Um den natürlichen und intensiven Geschmack der Früchte zu erhalten, führen wir die Kandierung bei niedriger Temperatur (45 °C) und Niederdruck durch. Dieses technische Verfahren ermöglicht es uns, Ihnen eine qualitativ hochwertige kandierte Frucht mit genau der richtigen Menge an Zucker und organoleptischen Eigenschaften nahe an Frischobst zu garantieren. Entdecken Sie die vier Produktreihen kanderter Früchte von Sosa Ingredients.

FRUIT & SAUCE

Eine köstliche Auswahl an Sirupen mit Stücken frischer Früchte, die einfach zu verwenden sind (Topping etc.).

Herstellungsverfahren: Auch hier ermöglicht uns die Kandierung bei niedriger Temperatur (45 °C), Ihnen einen Geschmack und eine Textur zu bieten, die frischem Obst sehr nahekommen.

Empfohlene Verwendung: Diese Produktreihe ist ideal, um Zeit zu sparen – ob bei Zubereitungen, Tellerdekorationen, Garnituren von Speisen im Glas oder Füllungen.



Mangowürfel
10x10 mm

36844

1.5kg



Ganze rote Beeren
5x5 mm

37241

1.5kg



Ganze Erdbeeren
15x15 mm

37240

1.5kg



Apfelwürfel tatin -
10 x 10 mm

37724

1.3kg



KANDIERTE FRÜCHTE

Um Ihre Rezepte zu verfeinern, bieten wir Ihnen kandierte Früchte, ganz oder in Stücken, mit dem richtigen Zuckergehalt, um den Geschmack der frischen Früchte zu erhalten und gleichzeitig eine optimale Haltbarkeit zu gewährleisten.



Herstellungsverfahren: Das Geheimnis hinter diesem ausgezeichneten Produkt ist die Cold-Confit-Technologie: Verwendung einer angemessenen Menge Zucker (zwischen 50 und 70° Brix) für eine adäquate Haltbarkeit und einen intensiven Fruchtgeschmack.

Empfohlene Verwendung: Perfekt zum Überziehen oder als köstliche Teigzutut in Feingebäck, Brioche, Reisekuchen oder Panettone. Sie können auch zum Dekorieren von Pralinen, Feingebäck oder Schokoladentafeln verwendet werden.



Orangenwürfel 8x8 mm
(3,5 kg)

43202

2kg



Orangestreifen - 80 x 6 mm

43206

2kg



Orangenscheiben

43204

2kg



Orangenhobel

41532

1.25kg





Zitronenhobel

41531

1.25kg



Zitronenwürfel 7 x 7 mm

44581

2kg



MUST HAVE



Zitronenstreifen
80x6 mm

44583

2kg



MUST HAVE



KRISTALLISIERTE BLÜTEN

Kristallisierte Blüten und Blumen, die Ihren Kreationen eine florale Note verleihen.

Herstellungsverfahren: Die Blüten werden in Zucker kristallisiert.

Empfohlene Verwendung: Ideal zum Verzieren (Pralinen, Feingebäck, Schokoladentafeln), Überziehen (Orangestäbchen) oder für Cocktails.



Rosenblätter

38933

300g

37576 1,5kg



Veilchenblätter

38931

500g



Veilchenblüten 1 mm

38625

500g

37782 3kg



Rosenblüten 1 mm

39002

500g

37662 3kg

ZEICHENERKLÄRUNG

70°B 70grad Brix 50°B 50grad Brix

KONZENTRIERTE PASTEN

Für die Herstellung von wunderschönem Feingebäck bieten wir Ihnen hochwertige konzentrierte Pasten, die mit Sorgfalt verarbeitet werden. Entdecken Sie Klassiker wie Erdbeere oder Orange, exotische Passionsfrucht oder Kokosnuss, aber auch gewagte Aromen wie die blumigen und köstlichen Noten von Veilchen, Süßholz oder Dulce de leche.

Herstellungsverfahren: Diese Produktreihe wird durch die allmähliche Reduktion der heißen Fruchtmasse hergestellt. So können wir Ihnen eine leicht zu verarbeitende, homogene Textur und einen intensiven Fruchtgeschmack anbieten.

Empfohlene Verwendung: Ideal für Eis, Cremes, Mousses, Überzüge und Desserts.



Erdbeere

39382

1.5kg



Wilde Erdbeere

39385

1.5kg



Mango

39392

1.5kg



Passionsfrucht

39383

1.5kg



Orange

39387

1.5kg



Grüner Apfel

37435

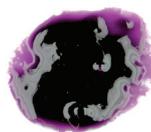
1.5kg



Yuzu

39381

1.5kg



Veilchen

37783

1.5kg



«Dulce de Leche»

39605

1.5kg



Süßholz

39403

1.5kg



Vaniglia Bourbon

37772

1.5kg



Himbeere

39384

1.5kg



Café Arabica

37540

1.2kg



37144 6kg

Wussten Sie schon?

Sosa Ingredients hat sich dazu entschieden, die Natürlichkeit seiner Produkte – in Bezug auf die Zusammensetzung der Produkte sowie die Gesundheit der Verbraucher – zu seinem Hauptanliegen zu machen. Zu diesem Zweck wurde eine Reihe von konzentrierten Pasten mit geringerer Anzahl an Zutaten entwickelt, die es nicht nur ermöglichen, den Abfall zu begrenzen, sondern auch auf die Verwendung von Konservierungsmitteln in einigen Produkten zu verzichten.



GEFRIERGETROCKNET UND CRISPY

GEFRIERGETROCKNETE PRODUKTE

Im Einklang mit unseren Zielen und unserem Wunsch, dass Sie all Ihre kulinarischen Träume verwirklichen können, haben wir gefriergetrocknete Früchte und Blüten entwickelt.

Herstellungsverfahren: Die Gefriertrocknung ist eine Technik der Fruchtverarbeitung, die darin besteht, das Wasser in den Produkten zu „sublimieren“, d. h. es ohne flüssige Phase direkt vom festen in den gasförmigen Zustand zu überführen. Dadurch bleiben alle Eigenschaften der jeweiligen Frucht erhalten. Bei der Gefriertrocknung wird die Wärme kontrolliert zugeführt, Geschmack, Nährstoffe und Farben bleiben bewahrt, so dass Ihnen viele Einsatzmöglichkeiten zur Verfügung stehen.

Empfohlene Verwendung: In trockenen Zubereitungen, als Zutat in Schokoladentafeln, Pralinen-Dekors, als Dekoration von Desserts vor dem Servieren usw.

 Ganze Erdbeeren 38014 60g K	 Wilde Erdbeeren 38016 60g K	 Ganze Himbeeren 38640 75g 38637 375g K	 More intense 38051 80g 38050 400g K
 Orangenscheiben 39476 60g K	 Maïs 39488 120g K	 Kirschtomatenhälften 38149 50g K	 Rote-Bete-Scheiben 38140 30g K
 Blaubeeren 37953 50g K	 Apfelscheiben 38041 50g 38040 250g K	 Mangowürfel 38039 100g K	 Hornveilchen-Blätter 39084 5g K
 Rote-Rosen-Blätter 39492 5g K	 Gebratene zwiebeln crispy 38532 300g K	 Karamell-Crispy 38527 750g 37155 3,5kg K	

CRISPIES

Wir haben uns entschieden, unserer gefriergetrockneten Früchte als „Crispies“ in Bissgröße anzubieten. So können Sie Ihre trockenen Zubereitungen knuspriger machen. Um allen Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden, haben wir aber auch eine Reihe von Wet-Proof-Crispies für den Einsatz in feuchten Massen entwickelt. Sie sind mit Kakaobutter überzogen, damit sie ihre hervorragenden Eigenschaften

Herstellungsverfahren: Das Ausgangsprodukt wird gefriergetrocknet und anschließend zerstückelt.

Empfohlene Verwendung: In trockenen Zubereitungen, um Schokoladentafeln oder Pralinen eine knusprige Textur zu verleihen, und in feuchten Massen wie Mousses oder Cremes für Wet Proof Crispies.

 <p>Mango-Passionsfrucht 2-10 mm 38782</p> <p>250g (K)</p>	 <p>Mango - 2-10mm 37880</p> <p>250g (K)</p>	 <p>Passionsfrucht 2-10 mm 38663</p> <p>200g (K) 37511 1kg</p>	 <p>Banane 0-10 mm 38957</p> <p>250g (K) (V)</p> <p>37591 1,2kg</p>	 <p>Aprikose 1-4 mm 40770</p> <p>250g (K) (V)</p>
 <p>Erdbeere 2-10 mm 38643</p> <p>200g (K) (MUST HAVE)</p>	 <p>Kirsche 2-10 mm 39262</p> <p>200g (K)</p> <p>39473 1,2kg</p>	 <p>Himbeere 5-8 mm 43719</p> <p>200g (K) (V) (MUST HAVE)</p> <p>48012 1,2kg</p>	 <p>Schwarze Johannisbeere 2-10 mm 38531</p> <p>200g</p>	 <p>Yocrispy - 2-6 mm 39090</p> <p>280g (K) (D) (V)</p> <p>37792 1,4kg</p>
 <p>Limette 2-10 mm 39472</p> <p>200g (K) (V)</p>	 <p>Ananas 2-10 mm 38943</p> <p>200g (K)</p>			

CRISPIES WET PROOF

 <p>Mango crispy wet proof 38778</p> <p>400g</p>	 <p>Passionsfrucht crispy wet proof 38878</p> <p>400g</p>	 <p>Fragola crispy wet proof 37921</p> <p>400g</p>	 <p>Himbeere crispy wet proof 38632</p> <p>400g 37266 2,3kg</p>	 <p>Yocrispy wet proof 37926</p> <p>400g</p>
--	---	--	--	--



TIPPS VON SOSA

Diese knusprigen Fruchtsplitter mit ihrem intensiven Geschmack verleihen Ihren Desserts und Schokoladen-Kreationen Textur und einen Hauch Übermut. Die ummantelten und so vor Feuchtigkeit geschützten Splitter verleihen Ihren Feingebäckkreationen (Baisers, Mousses, Dekore usw.) außerdem Originalität. Diese knusprigen Fruchtsplitter mit ihrem intensiven Geschmack verleihen Ihren Desserts und Schokoladen-Kreationen Textur und einen Hauch Übermut. Die ummantelten und so vor Feuchtigkeit geschützten Splitter verleihen Ihren Feingebäckkreationen (Baisers, Mousses, Dekore usw.) außerdem Originalität.



AROMA & EXTRAKT PULVER

EXTRAKT PULVER – TASTE COLOUR

Wir haben das Konzept Taste Colour entwickelt. Damit können Sie empfindliche Produkte aromatisieren, bei denen das Hinzufügen einer Flüssigkeit problematisch ist, wie z. B. Cremes, Ganaches oder Baisers, und die Aromen bleiben auch bei Erhitzung erhalten. Das Konzept verleiht Ihren Zubereitungen Farbe und Geschmack.

Herstellungsverfahren: Das Ausgangsprodukt wird gefriergetrocknet und anschließend fein zu Pulver vermahlen.

Empfohlene Verwendung: Macarons, Baisers, Pralinenfüllungen, Trüffelüberzüge, Saucen, Mürbeteig sowie Konditorcremes. Die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig und garantieren Ihnen jederzeit authentische und intensive Aromen. Die Dosierung kann je nach Produkt und Anwendung variieren.



Erdbeere

38650



39373 8kg



Himbeere

37855

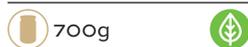


36826 10kg



Passionsfrucht

38664



37287 3kg



Mango

38780



37727 1kg



**Grüntee pulver
„Matcha C“ aus Japan**

39041



37727 1kg



**Bio- Grüntee pulver
„Matcha E“
aus Japan**

39042



37725 1kg



Karotte

38618



37287 3kg



Tomate

37865



37727 1kg



Rote Rübe

38998



37727 1kg



Schwarze Olive

38025



37727 1kg



Yopols mediterran

39092



37796 15kg



Wilde Früchte

38665

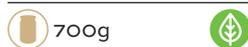


37287 3kg



Apfel

38787



37287 3kg



Gegrillte rote Paprika

38617



37727 1kg



Balsamessig

43880



37727 1kg



Grüne Olive

38722



37727 1kg



Mit Röstaromen

38479



37727 1kg



Mit Raucharomen

39006



37666 10kg



„Because colour is flavour*“

Sosa hat Extrakt-Pulver aus Obst und/oder Gemüse entwickelt, mit denen Sie Ihren Rezepten Geschmack und Farbe verleihen können: Taste Colour.

Mit diesen Zutaten finden Sie eine Palette an sanften Pastellfarben mit intensivem Aroma.

Diese Produkte werden als feines Pulver angeboten und sie sind wasser- und fettlöslich. Sie werden als Zutaten betrachtet, sodass ihre Dosierung uneingeschränkt ist und keiner Vorschrift unterliegt.

Für weitere Anwendungsideen, fragen Sie nach einem Farbheft!

*Denn Farbe ist Geschmack



AROMA & EXTRAKT PULVER

TASTE COLOUR, ANWENDUNGSEMPFEHLUNGEN

	BISKUIT	BAISER	MACARONS	GLASUR ROYAL
 <p>Himbeere 37855</p> <p>300g </p> <p>36826 10kg</p>	 100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 14g/kg food colour Rote Bete	 150g/kg
 <p>Erdbeere 38650</p> <p>250g  </p> <p>39373 8kg</p>	 100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 10g/kg food colour Rot	 140g/kg
 <p>Passionsfrucht 38664</p> <p>700g </p> <p>37287 3kg</p>	 200g/kg	 200 g/kg + 8 g/kg food colour Gelb	 20g/kg + 10g/kg food colour Gelb	 270g/kg
 <p>Mango 38780</p> <p>600g </p>	 150g/kg	 150g/kg	 300g/kg + 6g/kg food colour arancione + 4 g/kg food colour Gelb	 150g/kg
 <p>Karotte 38618</p> <p>500g  </p>	 150 g/kg + 2 g/kg food colour Orange	 150 g/kg + 2 g/kg food colour Orange	 20 g/kg + 8 g/kg food colour Orange	 90g/kg
 <p>Tomate 37865</p> <p>450g   </p>	 200g/kg	 200g/kg	 20 g/kg + 4 g/kg food colour rosso + 4 g/kg food colour Orange	 160g/kg

GELATINE

SCHOKOLADE

KAKAOBUTTER

EIS

KONDITIONERCREME



80g/kg



150g/kg + 70g/kg
Kakaobutter



100g/kg



50g/kg



50g/kg



70g/kg



200g/kg + 100g/kg
Kakaobutter



100g/kg



50g/kg



50g/kg



70g/kg



180g/kg + 70g/kg
Kakaobutter



100g/kg



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



150g/kg



70g/kg



180g/kg + 70g/kg
Kakaobutter



100g/kg



100g/kg



100g/kg



70g/kg



200g/kg + 70g/kg
Kakaobutter



100g/kg



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



80g/kg



80g/kg



150g/kg + 70g/kg
Kakaobutter



100g/kg



50g/kg



100g/kg

WASSERLÖSLICHE FARBSTOFFE



**Schwarz
natürliches Pulver**

37883

20g



39266 200g



**Hibiskus
natürliches Pulver**

38560

50g



**Grüne Minze
natürliches Pulver**

43726

40g



38583 500g



**Violet
natürliches Pulver**

38563

50g



**Zitronengelb
natürliches Pulver**

39439

70g



37194 1Kg

FETTLÖSLICHE FARBSTOFFE



**Karotte orange
natürliche Flüssigkeit**

37994

100g



**karminrot
natürliche Flüssigkeit**

37995

100g



**Chlorophyll
natürliche Flüssigkeit**

37996

100g



**Kurkuma
natürliche Flüssigkeit**

37997

100g



FOOD COLOUR



Food colour Blu

37897

200g



36850 2,5Kg



Food colour Orange

37898

300g



MUST
HAVE

Food colour Rot

37899

200g



36852 2,5Kg



MUST
HAVE

Food colour Grün

37900

200g



36853 2,5Kg



MUST
HAVE

Food colour Gelb

37896

200g



36849 2,5Kg



AROMASTOFFE

Immer mit dem Ziel, Sie zufriedenzustellen und auf Ihre kreativen Wünsche einzugehen, haben wir darauf geachtet, feine Aromen aus natürlichen Rohstoffen zu entwickeln. Vom klassischen Bittermandelaroma bis zum zeitlosen Rosenwasser wurden alle diese Produkte auf die realen Bedürfnisse von Gastronomie-Profis zugeschnitten.

Herstellungsverfahren: Unsere Aromen entstehen durch eine Komposition, die durch intensive, aromatische Noten den Geschmack des Produkts bestmöglich unterstreicht.

Empfohlene Verwendung: Unsere Aromen können sowohl für Cocktails als auch für Sorbets, Cremes und verschiedene Füllungen verwendet werden, um deren aromatische Eigenschaften zu erhöhen.



Dosierung natürlichen Aromas:
0,2 g/kg 0,2 g = etwa 6 Tropfen*

* Anzahl der Tropfen entsprechend der durchschnittlichen Dichte der gesamten Produktbandbreite. Im Allgemeinen haben natürliche Aromen eine höhere Dichte.



Bittermandel

38242

50g



37014 1kg



MUST HAVE

Kokosnuss

38252

50g



37001 1kg



Rosenwasser

37946

100g



36874 1kg



MUST HAVE

Himbeere

38256

50g



37003 1kg



MUST HAVE

Pistazie

38276

50g



37014 1kg



MUST HAVE

Yuzu

38294

50g



37797 1kg



Bergamotte

38289

50g



37020 1kg



Lavendel

38397

50g



37020 1kg



Aroma-Dosierung:
2 g/kg 2 g = etwa 70 Tropfen*

* Anzahl der Tropfen entsprechend der durchschnittlichen Dichte der gesamten Produktbandbreite. Im Allgemeinen haben natürliche Aromen eine höhere Dichte.



Veilchen

38404

50g

37065 1kg



Rose

39001

50g

37661 1kg



Räucherfett

38333

50g



37038 1kg



Schwarzer Trüffel

38413

50g



37070 1kg

KNUSPRIGE FRITTIERTE PRODUKTE AIR BAG

Texturen, die durch einen Frittiervorgang hergestellt werden.

Herstellungsverfahren: Sie werden aus Schweineschwarte oder Kartoffelstärke hergestellt. Dann werden sie zu Stücken oder zu Pulver verarbeitet.

Empfohlene Verwendung: Als Alternative zum Ummanteln/Panieren jeglicher Speisen zu verwenden, wodurch eine sehr knusprige Kruste entsteht.



Air Bag Schwein, körnig

41934

600g

37088 3,25kg



Air Bag Kartoffel, körnig

38449

750g



Air Bag Schwein, gemahlen

38451

600g

37087 3kg



Air Bag Kartoffel, gemahlen

38450

650g



TEXTURGEBER

Mit der Texturgeberpalette von Sosa Ingredients können Sie Ihre spontansten und innovativsten Kreationen umsetzen. Unsere Texturgeber wurden ausgehend von praktischen Problemen, von denen uns Fachleute berichteten, entwickelt und hergestellt. Sie sollen Ihren speziellen Bedürfnissen gerecht werden. Emulgatoren, Schaumstabilisatoren, Verdickungsmittel, Stabilisatoren und diverse andere Produkte: In unserem Sortiment finden Sie alles, was Sie zur Umsetzung Ihrer kulinarischen Träume brauchen.

EMULGATOREN

Wir haben eine Emulgatoren-Palette entwickelt, die all Ihren Anforderungen gerecht wird: heiße und kalte Verarbeitung, für gefrorene oder ungefrorene Produkte ... Und das alles mit dem Ziel, Ihre Mischungen in Rezepten mit wässrigen und fettigen Zutaten zu stabilisieren.

Herstellungsverfahren: Die Emulgatoren unseres Sortiments wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre jeweiligen Ursprünge berücksichtigen

Empfohlene Verwendung: Perfekt zum Ausgleich von Zubereitungen wie Saucen, Mayonnaisen, Cremes, Eis, Ganaches, Mousses sowie Soufflés.

MUST HAVE



Sojalecithin
38754

400g (K) 

37400 2 kg

Pulverförmiger Emulgator aus Soja extrakt. Mischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung heiß mit einer Flüssigkeit. Mit allen Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrierbar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Herstellung von Schäumen und Gas verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 5–8 g/l.



Sucro Emul
39034

500g (K)

Pulverförmiger Emulgator, der aus der Veresterung von Fettsäuren und Saccharose gewonnen wird. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt mit einer Flüssigkeit kalt oder heiß vermischen. Mit allen Fett- und Wassermischungen verwendbar. Ist einfrierbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Herstellung von Schäumen, Gas und Cremes verwenden. Die empfohlene Dosierung ist maximal 5 g/kg.

MUST HAVE



Natur Emul
38850

500g (K) 

Pulverförmiger Emulgator aus Zitrusfruchtfasern. Mixen Sie das Produkt zur optimalen Nutzung mit einer Flüssigkeit. Mit allen wässrigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrierbar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Herstellung von eifreier Mayonnaise verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 2–15 g/l.

MUST HAVE



Glycerin
37302

1.3kg 39421 6kg

Flüssiges und emulgierendes Frostschutzmittel aus pflanzlichem Glycerol für gefrorene Erzeugnisse. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt mit Ihrem Eis kalt oder heiß vermischen. Mit allen Fett- und Wassermischungen verwendbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Erzeugung von Eiscremes, Sorbets oder Ganaches verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 2–3 g/kg.

MUST HAVE



Wax Concept
39087

500g 

Tablettenförmiger Emulgator aus raffiniertem Bienenwachs. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit vermischen. Mit fetthaltigen und/oder milchigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrierbar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Dank seiner verdickenden Eigenschaften können Sie dieses Produkt zur Zubereitung von Cremes, Butter oder Teig verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 5–30 g/kg.



Glicemul
39497

400g

Aus Fett hergestellter Emulgator. Zur optimalen Anwendung bei 60 °C auflösen und anschließend im kalten Zustand schütteln. Einsetzbar in fettiger Umgebung. Dieser Texturgeber ermöglicht die Texturierung von Ölen und reinen Pasten. Die empfohlene Dosierung ist 30–60 g/kg.

SCHAUMSTABILISATOREN

Unsere Schaumstabilisatoren-Palette wird Ihrem Bedarf bei der heißen oder kalten Zubereitung von Rezepten gerecht, wenn Sie wässrige und fettige Zutaten stabilisieren und gleichzeitig mit einer größeren Menge Luft aufschäumen möchten

Herstellungsverfahren: Die Air-Texturmittel unseres Sortiments wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre Extraktionsursprünge berücksichtigen.

Empfohlene Verwendung: Ideal für die Zubereitung von Baisers, Mousses, Espumas usw.

MUST
HAVE



Proespuma heiß

38973

500g

(K)

Pulverförmiges Air-Texturmittel zur Zubereitung von Espumas. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit vermischen. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar und einfrierbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Espumas, Schäumen oder heißen Gasen im Siphon verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 50 g/kg.

MUST
HAVE



Proespuma kalt

38976

700g

(K) D

Pulverförmiges Air-Texturmittel zur Zubereitung von Espumas. Mischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung kalt mit einer Flüssigkeit. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar und einfrierbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Espumas, Schäumen oder kalten Gasen im Siphon verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 50–100 g/kg.



Bubble

38513

500g

(K)

Pulverförmige Zubereitung auf Basis von Eiweißproteinen und Xanthan. Vermischen Sie 23 g der Zubereitung zur optimalen Nutzung mit 1 l Flüssigkeit und verpacken Sie sie vakuumdicht, um Luftblasen zu vermeiden. Verwenden Sie einen Aufschäumer, um Blasen zu erzeugen. Lassen Sie das Gemisch einige Minuten lang stabilisieren und sammeln Sie anschließend die Blasen mit einem Schaumlöffel. Dieser Texturgeber ist ideal für die Fertigstellung von außergewöhnlichen Tellergerichten/-desserts mit einem subtilen und edlen Geschmack. Die empfohlene Dosierung ist 23 g/l.



Prosoufflé

38984

500g

(K) (V)

Pulverförmige Zubereitung auf Basis von Eiweiß und Xanthan für formstabile Soufflés. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Mischung kalt anrühren, schütteln und dann mit dem Schneebesen aufschlagen. Einsetzbar in einigen Arten von fett- und enzymfreien Flüssigkeiten. Dieser Texturgeber schäumt 25 % stärker und ist 5-mal stabiler als Eier. Die empfohlene Dosierung ist 100 g/kg.



SCHLAGFÄHIGE PROTEINE

Um die Stabilität Ihrer eiweißhaltigen Zubereitungen zu verbessern, haben wir ein Sortiment schlagfähiger Proteine entwickelt.

Herstellungsverfahren: Die schlagfähigen Proteine unseres Sortiments wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre Extraktionsursprünge berücksichtigen.

Empfohlene Verwendung: Zubereitung von Baisers, Macarons, Mousses, Soufflés, Brioches, Kuchen usw.

Albuwhip
38461

   500g  

46064 12,5g

Eialbumin Pulver. Verwenden Sie dieses Produkt zur optimalen Verwendung als Ergänzung oder als Ersatz für frisches Eiweiß. Schäumt 25 % stärker und ist 5-mal stabiler als frisches Eiweiß. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar (vorzugsweise wässrig). Ist kalt mischbar, hitzebeständig, einfrierbar und tierischen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Baisers, Macarons, Mousses, Soufflés, Brioches und verschiedenen Kuchen verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 80–100 g/kg.

Sojawhip
39028

  300g 

Pulverförmiger Air-Texturgeber aus Sojaprotein. Mischen Sie das Produkt für eine optimale Anwendung mit einer Flüssigkeit und verwenden Sie es als pflanzliche Albumin-Alternative. Mit allen Flüssigkeiten sowie heiß oder kalt verwendbar und natürlichen Ursprungs. Ist nicht einfrierbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Mousses, Baisers und Glasuren verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 10–40 g/kg.

Potatowhip
44180

   300g  

44179 6,25kg

Pulverförmiger Air-Texturgeber, aus dem Protein Kartoffel. Mischen Sie das Produkt für eine optimale Anwendung mit einer Flüssigkeit und verwenden Sie es als pflanzliche Albumin-Alternative. Kann sowohl heiß als auch kalt verarbeitet werden. Dieser Texturgeber erzielt einen aufschäumenden, aufquellenden Effekt und hat emulgierende und koagulierende Eigenschaften. Sie können dieses Produkt für die Herstellung von Biskuit, Macarons, Marshmallows, Mousse, Keksen ... verwenden. Die empfohlene Dosierung beträgt 1–4 % für einen emulgierenden und auflockernden Effekt und bis zu 8 % für einen koagulierenden Effekt.

Potatowhip Cold
43124

   450g  



Aufschäumendes und emulgierendes Pulver, geschmacks- und farbneutral, aus Kartoffelprotein. Für eine optimale Anwendung das Produkt mit einer Flüssigkeit vermischen und als pflanzliche Alternative zu Eiweiß in kalten Zubereitungen verwenden. Dank seines neutralen Geschmacks ermöglicht das Produkt die Herstellung von Kreationen mit intensiveren Aromen. Seine Emulgierfähigkeit verbessert Textur, Stabilität und Mundgefühl. Ermöglicht das Aufschlagen von Flüssigkeiten wie Fruchtpürees oder Aufgüssen. Eignet sich zur Verwendung in Baisers, kalten Saucen und Mousses. Empfohlen wird eine Dosierung zwischen 3–5 %.

VERDICKUNGSMITTEL

Zum Andicken Ihrer Speisen, ohne dabei deren Aroma zu beeinträchtigen, bieten wir Ihnen ein Sortiment an Verdickungsmitteln an. Entsprechend Ihrer Anwendung (wenig bis sehr dick, heiß oder kalt etc.), können Sie das für Sie geeignete Produkt auswählen.

Herstellungsverfahren: Die Verdickungsmittel unseres Sortiments wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre Extraktionsursprünge berücksichtigen.

Empfohlene Verwendung: Kann zur Herstellung von Coulis, Saucen, Sirupen, Suppen, Pürees, Cremes usw. verwendet werden.

Flaxfiber
42151

   600g 



Faser aus braunen Leinsamen und Goldleinsamen (*Linum usitatissimum* L.), aus dem Pflanzenschein extrahiert. Sie besitzt aufgrund ihrer Zusammensetzung verdickende, stabilisierende und emulgierende Eigenschaften und wirkt als Suspensionsmittel. Möglicher Ersatz für die stabilisierende und verdickende Funktion von Xanthan im Verhältnis 1:2. Sie ist geschmacksneutral und farblos. Leicht löslich/wasserlöslich, sowohl unter kalten als auch unter heißen Bedingungen und in einem breiten pH-Bereich. Verwendbar in Saucen, Coulis, Eis, Sorbets, Mousses und Baisers. Empfohlen wird die Verwendung einer Dosis zwischen 0,5 und 4 %.



Xanthan-Gummi

38696

500g

Pulverförmiges Verdickungsmittel aus Kohlenhydraten (Fermentierung von Maisstärke). Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Nutzung mit einer Flüssigkeit. Mit allen Arten von wässrigen Flüssigkeiten verwendbar. Einfrierbar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Coulis, Saucen, Suppen oder Sirups verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 2–5 g/kg.



MUST HAVE

Gelespessa

37874

500g

36838 2,5kg

Pulverförmiges Verdickungsmittel aus Kohlenhydraten (fermentierte Maisstärke). Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Nutzung mit einer Flüssigkeit. Geeignet für alle wässrigen Flüssigkeiten, einfrierbar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Herstellung von Coulis, Saucen und Pürees verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 6–15 g/kg.



MUST HAVE

Gelcrem heiß

38673

500g

37297 3kg

44602 12,5kg

Verdickungsmittel aus Maisstärke. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit vermischen. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar und einfrierbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von diversen warmen Cremes ohne die Zugabe von Eiern oder Milchprodukten verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 20–50 g/kg.



MUST HAVE

Gelcrem kalt

38674

500g

44603 12,5kg

Verdickungsmittel aus Kartoffelstärke. Mischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung kalt mit einer Flüssigkeit. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar und einfrierbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von diversen kalten Cremes ohne die Zugabe von Eiern oder Milchprodukten verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 40–80 g/kg.



Ultratex 3

39062

400g

Verdickungsmittel aus Tapiokastärke. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Produkt kalt in eine Flüssigkeit geben und gut verquirlen/verrühren. Dieser Texturgeber kann zur Herstellung aller Arten von kalten Cremes, Saucen und Pürees verwendet werden. Die empfohlene Dosierung ist 2–80 g/L.



MUST HAVE

Guar-Gummi

38689

750g

Pulverförmiges Verdickungsmittel aus Hülsenfrüchten. Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Nutzung unter Erhitzen mit der Flüssigkeit. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrierbar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Coulis, Saucen oder Pürees verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 2–10 g/kg.



MUST HAVE

Johannisbrotkernmehl

38687

650g

Johannisbrotkernmehl hat verdickende und stabilisierende Eigenschaften. Eignet sich ideal zur Stabilisierung von Eiserzeugnissen. Die empfohlene Dosierung ist 5–10 g/kg.



Kudzu

38977

400g

Pulverförmiges Verdickungsmittel aus Kudzu-Wurzel. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit vermischen. Ist nicht einfrierbar und natürlichen Ursprungs. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von festen und elastischen Gelen, Coulis, Saucen sowie von Pürees verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 45–180 g/kg.

STABILISATOREN FÜR EIS

Für die Umsetzung Ihrer Eisrezepte bieten wir Ihnen eine Palette an Stabilisatoren, die heiß oder kalt verwendbar sind und je nach Bedarf mehr oder weniger umfangreiche Zusammensetzungen besitzen. Um Ihnen die beste Auswahl zu bieten, achten wir darüber hinaus auf das Angebot von natürlichen oder BIO-Alternativen.

Herstellungsverfahren: Die Stabilisatoren für Eis wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre Extraktionsursprünge berücksichtigen.

Empfohlene Verwendung: Perfekt geeignet für die Zubereitung von Eiscremes oder Sorbets. Für die Eiszubereitung müssen mehrere Komponenten miteinander kombiniert werden, die bereits in den Stabilisatoren enthalten sein können. Um Sie bei Ihrer Auswahl zu unterstützen, finden Sie für jedes Produkt dieser Palette eine Grafik mit seiner detaillierten Zusammensetzung.



Procrema 100 kalt/heiß Natur

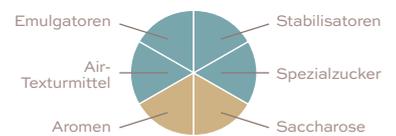
37627

3kg



Eine Mischung aus Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Proteinen, Ballaststoffen und Zuckersorten zur natürlichen Stabilisierung von Eis bei Heiß- oder Kalтанwendung. Zur optimalen Verwendung bei Heiß- (max. 80 °C) oder Kalтанwendung mit jedweder Flüssigkeit (Fruchtmark, Brühe, Creme oder aromatisiertes Wasser) vermischen und kräftig rühren. Nach dem Einrühren in die Flüssigkeit sollte die Mischung 8 Stunden lang gekühlt werden, damit sie reifen kann (4 °C) und die Bestandteile die Feuchtigkeit vor dem Einfrieren perfekt aufnehmen können. Um das richtige Mengenverhältnis der Eiscreme* zu erhalten, müssen etwa 20 % zusätzliche Füllstoffe wie Saccharose oder Dextrose beigemischt werden. Die empfohlene Dosierung ist 10 %.

Komponenten für Eiscreme



Prosorbet 100 kalt Natur

37643

3kg



Eine Mischung aus Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Ballaststoffen und Zuckersorten zur natürlichen Stabilisierung von kalten Sorbets. Zur optimalen Verwendung kalt mit jedweder Flüssigkeit (Fruchtmark, Brühe, Creme, aromatisiertes Wasser) mischen und kräftig rühren. Nach dem Einrühren in die Flüssigkeit sollte die Mischung 8 Stunden lang gekühlt werden, damit sie reifen kann (4 °C) und die Bestandteile die Feuchtigkeit vor dem Einfrieren perfekt aufnehmen können. Um ein ausgewogenes Sorbet herzustellen, müssen 20 % zusätzliche Füllstoffe wie Saccharose oder Dextrose beigemischt werden. Die empfohlene Dosierung ist 10 %.

Komponenten für Sorbet



Prosorbet 5 kalt/heiß

38980

500g

Pulverförmige Basis zur Zubereitung von Sorbets. Vermischen Sie diese zur optimalen Verwendung bei Heiß- oder Kalтанwendung mit den anderen Zutaten (Zucker, Emulgatoren, Schaumstabilisatoren und Aromastoffe). Mit allen Arten von wässrigen oder milchigen Flüssigkeiten verwendbar. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Sorbets verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 5 g/kg.

Komponenten für Sorbet



Procrema 5 BIO heiß

39410

700g

FÜLLSTOFFE

Um fetthaltige Produkte in Pulver zu verwandeln und so Ihre Arbeit zu erleichtern, haben wir das perfekte Produkt für Ihre Anwendungen ausgewählt.

Herstellungsverfahren: Die Füllstoffe wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre Extraktionsursprünge berücksichtigen.

Empfohlene Verwendung: Zur Umwandlung von Fetten in Pulver.



Maltosec
38772

500g



Maltodextrin aus Tapioka, um fetthaltige Produkte zu Pulver zu reduzieren. Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung mit einer fetthaltigen Flüssigkeit. Mit allen Arten von fetthaltigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrierbar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Fettpulvern verwenden. Dosierung in ausreichender Menge.



SÄUERUNGSMITTEL

Zur Säureregulierung Ihrer Zubereitungen oder zur Verhinderung der Oxidierung bestimmter Lebensmittel empfehlen wir Ihnen die Verwendung unserer Säuerungsmittel.

Herstellungsverfahren: Die Säuerungsmittel wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre Ursprünge berücksichtigen.

Empfohlene Verwendung: Zur Zubereitung von Obstbädern, Fruchtsirups, Obstsalaten, Konfitüren, Fruchtgelees usw.



Ascorbinsäure
37083

1kg



Ascorbinsäure natürlichen Ursprungs zur Säuerung von Lebensmitteln oder zur Verhinderung ihrer Oxidierung, insbesondere für Obst und Gemüse. Verwenden Sie sie zur optimalen Verwendung direkt. Diese Säure ist auch in Flüssigkeiten löslich. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Obstbädern, Fruchtsirups, Obstsalaten, Säften usw. verwenden.



Zitronensäure
37085

1kg



Zitronensäure natürlichen Ursprungs zur Säureregulierung von Produkten und als Ersatz von Zitronensaft in Rezepten. Verwenden Sie sie zur optimalen Verwendung direkt. Diese Säure ist auch in Flüssigkeiten löslich. Sie können dieses Produkt für Rezepte verwenden, bei denen eine Säuerung erforderlich ist: Konfitüren, Fruchtgelees, Obstbäder oder für jedes andere Rezept mit Obst. Für die Dosierung empfehlen wir den Gebrauch von 1 bis 10 g pro kg je nach Verwendung.

GELIERMITTEL

Mit unserer Geliermittel-Palette möchten wir Ihren Wünschen entsprechen, indem wir Ihnen Produkte anbieten, mit denen Sie verschiedene und vielseitige Texturen realisieren können: weich, fest, brüchig und viele andere mehr.

Herstellungsverfahren: Die Geliermittel wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre Ursprünge berücksichtigen.

Empfohlene Verwendung: Perfekt für die Zubereitung von Fruchtgelees, Konfitüren, Übergüssen, Fruchteinlagen, Pannacottas, gelierte Mousses usw.



Elastic

38599

550g



Pulverförmiges Geliermittel aus Algen und Johannisbrotkernmehl mit elastischer Wirkung. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit vermischen. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrübar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von nachgiebigen bzw. elastischen Gelen oder Übergüssen verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 20–50 g/kg.



Veganes Geliermittel

38678

500g



37300 10kg

MUST HAVE

Pulverförmiges Geliermittel aus einer Alge und Johannisbrotkernmehl. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit vermischen. Mit allen Arten von wässrigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist nicht einfrübar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von festen und elastischen Gelen (wie Überzüge) verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 50 g/kg.



Gellan-Gummi

38697

500g



37314 10kg

MUST HAVE

Pulverförmiges Geliermittel, gewonnen aus bakterieller Fermentierung. Vermischen Sie die Produkte zur optimalen Verwendung unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrübar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von festen und starren Gelen (z. B. Pasten, Gelees und Konfitüren) verwenden, die backofeneeignet sind. Die empfohlene Dosierung ist 10–20 g/kg.



Gelbinder

37873

500g



36837 20kg

MUST HAVE

Gelier- und Bindemittel für einen „Klebeeffekt“. Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung mit den zu bindenden Produkten. Mit allen Arten von Nahrungsmitteln verwendbar. Ist einfrübar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Agglomeraten wie Hamburgern, Tartaren oder Terrinen verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 10–15 g/kg.



Vegan Mousse

37857

500g



MUST HAVE

Eine Mischung aus Agar-Agar und Tapiokastärke, die sich speziell für die Gelierung von veganen Mousses eignet. Für ein optimales Ergebnis geben Sie das Pulver in die kalte Basiscreme der Mousse. Mischen und unter Rühren auf 90–100 °C erhitzen. Auf 50–60 °C abkühlen lassen und mit kreisenden Bewegungen eine luftige Konsistenz erzeugen. In Förmchen oder andere Behälter gießen und abkühlen lassen. Kann eingefroren werden, ohne dass es zu einer Synärese kommt. Kann für Mousses mit hohem pH-Wert (3,5 bis 7), für vegane Frucht-, Zitrus-, Schokoladen und Nuss-Mousses ... verwendet werden. Die empfohlene Dosierung beträgt 1,5 bis 2,5 %.



Agar-Agar

37872

500g



MUST HAVE

Pulverförmiges Geliermittel auf Basis von Algenextrakt. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit vermischen. Mit allen Arten von wässrigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist nicht einfrübar und natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von festen und starren Gelen (z. B. Pasten, Gelee und Konfitüren) verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 2–15 g/kg.



Kappa-Gummi

38690

600g



Pulverförmiges Geliermittel auf Basis von Algenextrakt. Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung unter Erhitzen mit dem Produkt. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar. Ist nicht einfrierbar und ist natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach seiner Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können ihn zur Zubereitung von festen und starren Gelen (wie z. B. Pasten, Gelees und Konfitüren) verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 1–10 g/kg.

MUST HAVE



Pro-Pannacotta

38970

800g



Pulverförmiges Geliermittel auf Basis von Algenextrakt. Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung unter Erhitzen mit dem Produkt. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar. Ist nicht einfrierbar und ist natürlichen Ursprungs. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von weichen und geschmeidigen Gelen (z. B. Pannacotta) verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 2–15 g/kg.



Pektin Jaune

38994

500g

Pulverförmiges Geliermittel auf Basis von Zitrusfruchtextrakt. Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung unter Erhitzen und kräftigem Rühren mit einer Flüssigkeit, deren pH-Wert unter 7 liegt. Mit allen Arten von wässrigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist nicht einfrierbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel nicht in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von festen und starren (z. B. Pasten, Gelees und Konfitüren) oder festen und elastischen (z. B. Überzüge) Gelen verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 8–15 g/kg (Konfitüren oder Überzüge) bzw. 15–25 g/kg (z. B. Pasten).

MUST HAVE



Pektin nappage X58

38898

500g



Pulverförmiges Geliermittel aus gestärktem LM-Pektin, ideal für Schokoladenüberzüge. Zur optimalen Verwendung sollten Sie das Produkt unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit vermischen. Mit allen Arten von fetthaltigen oder milchigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrierbar und relativ langsam wirksam (24 Std.). Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von Schokoladenüberzügen oder kalziumreichen Produkten verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 8–15 g/kg.

MUST HAVE



Pektin Fruit NH

37850

500g



36822 20kg

Pulverförmiges Geliermittel aus Natrium-Pektat. Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung unter Erhitzen mit einer Flüssigkeit, deren pH-Wert unter 7 liegt. Mit allen Arten von wässrigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrierbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von festen und starren (z. B. Pasten, Gelees und Konfitüren) oder festen und elastischen (z. B. Überzüge) Gelen verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 8–20 g/kg (z. B. Überzüge) bzw. 30–40 g/kg (Pasten, Gelees oder Konfitüren).



Meltigel

38818

300g



Methylcellulose, gewonnen aus pflanzlicher Cellulose. Im Gegensatz zu anderen Geliermitteln geliert Metigel bei Kontakt mit Wärme. Im kalten Zustand kann dieser Texturgeber als Verdickungsmittel wirken. Die Viskosität von Methylcellulosen kann sehr unterschiedlich sein, was sich auf das Endergebnis der Gelierung auswirkt. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Mischung kalt hydrieren, bis sie 4 °C erreicht hat, und dann Wärme anwenden. Die empfohlene Dosierung für Heißgelierung und Kaltverdickung beträgt 20 g/kg.

MUST HAVE



Pektin medium rapid set

38897

500g



Pulverförmiges Geliermittel, auf Basis von Pektinen, die aus den Schalen von Zitrusfrüchten gewonnen werden. Es handelt sich um ein Pektin, das sich in einer Menge von 0,5 bis 1,5 % besonders gut für die Herstellung von Konfitüre eignet. Für ein optimales Ergebnis mischen Sie das Pektin mit dem Zucker und geben es unter kräftigem Schütteln in das Fruchtmark. Bringen Sie die Mischung zum Kochen und geben Sie die Säure hinzu. Sobald dieses Pektin aktiviert und dann einer Temperaturveränderung ausgesetzt wird, kehrt die Rezeptur nicht mehr in ihren ursprünglichen Zustand zurück. Der richtige pH-Wert sollte zwischen 3,1 und 3,5 liegen, mit einem Mindestanteil von 50 % zugesetztem Zucker (unter Zugabe von Säure).

Sie können dieses Produkt zur Herstellung von Konfitüren, Fruchtgelees und hitzebeständigen Fruchteinlagen verwenden. Die empfohlene Dosierung beträgt 0,5–1 % für Konfitüren und Fruchteinlagen, 1–1,5 % für Fruchtgelees.



GELIERMITTEL – SPHÄRIFIZIERUNG

Wir haben eine Produktpalette entwickelt, mit der Sie innovative Rezepte kreieren können und die Ihnen bei der Umsetzung einer Sphärifizierung hilft (Verfahren, das aus der Molekularküche nicht wegzudenken ist).

Herstellungsverfahren: Die Geliermittel wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre Ursprünge berücksichtigen.

Empfohlene Verwendung: Perfekt, um Sphärifizierungen umzusetzen, die Ihnen eine Geltextur bieten.

MUST HAVE



Alginat
38467

750g

K

Geliermittel aus Natrium-Alginat. Dient zur Zubereitung von Sphärifizierungen (Grundlage der Molekularküche). Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung kalt mit einer Flüssigkeit, deren pH-Wert über 4 liegt, und bereiten Sie Ihre Sphären dann in einer Chloridbasis zu. Mit allen Arten von wässrigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist nicht einfrierbar. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von direkten oder umgekehrten Sphärifizierungen verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 5 g/kg.

MUST HAVE



Chlorid
38548

750g

K

Zutat, welche die Reaktion von Alginat ermöglicht (zur Zubereitung von Sphärifizierungen, Grundlage der Molekularküche). Vermischen Sie das Chlorid zur optimalen Verwendung mit Mineralwasser, um die mit dem Alginat angefertigte Zubereitung darin einzuweichen. Mit allen Arten von wässrigen Flüssigkeiten verwendbar. Ist nicht einfrierbar. Immer mit Alginat verwenden. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von direkten oder umgekehrten Sphärifizierungen verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 8–10 g/kg.

MUST HAVE



Gluconolactact
38683

500g

K

Mischung aus Kalziumgluconat und Kalziumlactat, zwei Salze, die es uns ermöglichen, Kalzium in eine Zubereitung hinzuzufügen, ohne dabei den Geschmack zu verändern. Es ermöglicht die Reaktion von Alginat zur Erzeugung einer umgekehrten Sphärifizierung in einem kalziumarmen Medium. Die empfohlene Dosierung ist 20 g/kg.



GELIERMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS

Mit unseren Geliermitteln tierischen Ursprungs möchten wir Ihren Wünschen gerecht werden, indem wir Ihnen Produkte anbieten, mit denen Sie verschiedene und vielseitige Texturen realisieren können: weich, fest, brüchig und viele andere mehr.

Herstellungsverfahren: Die Geliermittel wurden mit speziellen Verfahren entwickelt, die ihre Ursprünge berücksichtigen.

Empfohlene Verwendung: Perfekt, um weiche und geschmeidige Gele wie Pannacotta zuzubereiten.

Rindergelatine

38670

MUST HAVE

750g / 1 u=1.8g

37291 3,5kg




Pulverförmige Gelatine tierischen Ursprungs (Rind). Vermischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung heiß und unter kräftigem Rühren mit einer Flüssigkeit. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrierbar, Bloomwert* 220. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von weichen und geschmeidigen Gelen verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 8–16 g/kg.

Instangel

38734

MUST HAVE

500g / 1 u=1.2g

39411 10kg




Pulverförmige Gelatine tierischen Ursprungs (Schwein). Mischen Sie das Produkt zur optimalen Verwendung kalt mit einer Flüssigkeit. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar. Ist einfrierbar, wirkt schnell (20 Min.), Bloomwert* 180. Der Texturgeber kehrt nach Aktivierung und einem anschließenden Temperaturwechsel in seinen Ausgangszustand zurück. Sie können dieses Produkt zur Zubereitung von weichen und geschmeidigen Gelen (z. B. Pannacottas) verwenden. Die empfohlene Dosierung ist 30–60 g/kg.

Blattgelatine Silber 180

37295

2kg




Blattgelatine tierischen Ursprungs (Schwein) mit einem Bloomwert* von 180. Für eine optimale Anwendung, einige Minuten lang mit kaltem Wasser befeuchten. Gut abtropfen lassen und bis zur vollständigen Auflösung in einer Flüssigkeit erwärmen. Dauer: etwa 20 Min. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar. Einfrierbar. Die empfohlene Dosierung ist 5–10 u/kg oder 10–20 gr/kg.

Blattgelatine Gold 230

37294

MUST HAVE

2kg




Blattgelatine tierischen Ursprungs (Schwein) mit einem Bloomwert* von 230. Für eine optimale Anwendung, einige Minuten lang mit kaltem Wasser befeuchten. Gut abtropfen lassen und bis zur vollständigen Auflösung in einer Flüssigkeit erwärmen. Dauer: etwa 20 Min. Mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar. Einfrierbar. Die empfohlene Dosierung ist 5–10 u/kg oder 10–20 gr/kg.



** Bloomwert: Wert, der die Gelierkraft/Gallerfestigkeit eines Gelees oder einer Gelatine ausdrückt.

Bei Sosa Ingredients haben wir eine große Auswahl an Zuckern, um alle Ihre Wünsche und Bedürfnisse zu erfüllen. Spezialzucker, Knister-Crispies, süße Crispies, Ursprungszucker usw. Es gibt garantiert den Zucker, den Sie brauchen.

PETA CRISPIES

Mit unserem Sortiment an Knister-Crispies können Sie Ihren Kreationen mit einem unerwarteten Geschmack und einer explosiven Textur leicht eine Prise Originalität verleihen!

Herstellungsverfahren: In Anlehnung an das Prinzip des Sprudelwassers wird hier CO₂ in die Zuckerkristalle eingeschleust und durch den Kontakt mit Feuchtigkeit freigesetzt.

Empfohlene Verwendung: Eignet sich perfekt zur Verwendung als Dekor auf dem Teller oder zum Einarbeiten in Schokoladentafeln, Pralinen und feuchte Massen.



**Peta-Crispy
neutral**

39496



37574 15kg



**Peta-Crispy
Schokolade 51 %**

37923



**Peta-Crispy
Weiße Schokolade**

45040



**Peta-Crispy
Schokolade
Dunkel-Bronze**

37924



**Peta-Crispy
Schokolade
Weiß-Himbeere**

38914



**Peta-Crispy
Schokolade Weiß-
Erdbeere)**

38915



**Peta-Crispy
Schokolade Weiß-
Limett**

40928



**Peta crispy
Yopop**

39093



SPEZIALZUCKER

Mit unseren Spezialzuckern können Sie die Eigenschaften des Inhaltsstoffs vollständig kontrollieren. Es liegt an Ihnen, die Süßkraft, die Schmelztemperatur und die Wirkung auf den Gefrierpunkt nach Ihren Bedürfnissen auszuwählen

Herstellungsverfahren: Je nach Art und Ursprung des jeweiligen Zuckers unterschiedlich.

Empfohlene Verwendung: Ideal als Ersatz von herkömmlichem Zucker zur Herstellung von Eis, Spinnzucker, kristallisierten Zuckerblasen, veganen Desserts usw.

MUST HAVE



Maltodextrin
38771

500g **K** 

45474 12,5kg

Aus Mais hergestellter Zucker, der auch als Füllstoff verwendet wird (erhöhtes Volumen für Ihre Zubereitungen) und der eine sehr geringe Süßkraft besitzt. Seine technischen Eigenschaften sind folgende:
POD 15%, PAC 35%, 18 DE.

MUST HAVE



Maltitolpulver
38770

750g **K** 

45476 12,5kg

Aus Stärke hergestellter Zucker, der traditionelle Saccharose ersetzen kann. Er wird häufig als Geschmacksverstärker verwendet, seine Färbetemperatur ist jedoch höher als bei Saccharose. Seine technischen Eigenschaften sind folgende:
POD 80 %, PAC 99%

MUST HAVE



Dextrosepulver
39462

650g **K** 

37225 3kg

Aus Stärke hergestellter Zucker, der in verschiedenen Feingebäck-, Eis- und Süßspeisenzubereitungen als Konservierungsstoff verwendet werden kann und der eine geringe Süßkraft besitzt. Seine technischen Eigenschaften sind folgende:
POD 74%, PAC 171%.

MUST HAVE



Trehalosepulver
39054

700g **K** 

Aus Tapiokastärke hergestellter Zucker, der auch als Füllstoff verwendet wird (erhöhtes Volumen für Ihre Zubereitungen) und der eine geringe Süßkraft besitzt. Seine technischen Eigenschaften sind folgende:
POD 45%, PAC 100%.

MUST HAVE



Isomaltpulver
39463

900g **K** 

37377 4,5kg 37376 20kg

Aus Saccharose (traditioneller Zucker) hergestellter Zucker, der dank seiner Stabilität gegenüber hohen Temperaturen für Zuckerfiguren oder Karamell verwendet werden kann und der nur halb so viele Kalorien wie traditionelle Saccharose enthält. Seine technischen Eigenschaften sind folgende:
POD 50%.

MUST HAVE



Inulin heiß
39460

500g **K** 

37372 3kg

Aus Chicorée-Wurzeln hergestellte Pflanzenfasern, die auch als Füllstoff verwendet werden können (erhöhtes Volumen für Ihre Zubereitungen), indem sie bei Feingebäck das Fett ersetzen. Ideal für die kalorienarme Herstellung von Backwaren oder Eiscreme mit folgenden technischen Eigenschaften:
POD 10%, PAC 6%.

MUST HAVE



Inulin kalt
39461

500g **K**  

45478 10kg

Aus der Chicoréewurzel extrahierter Pflanzenfaserstoff, der als Füllstoff zur Fett- und Zuckerreduzierung oder -substitution und zur Ballaststoffaufnahme verwendet wird. In kalte oder heiße Flüssigkeit geben und 2 Stunden bei 5 °C stehen lassen. Leicht süßlicher Geschmack. Seine technischen Eigenschaften sind folgende:
POD 10%, PAC 6%.

ZUCKER



Glukosepulver DE33

39464

500g



37311 3kg

Getrockneter Glukosesirup der in verschiedenen Feingebäck-, Eis- oder Schokoladenzubereitungen als Konservierungsstoff verwendet werden kann und der eine sehr geringe Süßkraft besitzt. Seine technischen Eigenschaften sind folgende: **33 DE, POD 24%, PAC 56%**.



Flüssiger Invertzucker

37110

1.4kg



37111 7kg

MUST HAVE

Aus Fructose und Glukose bestehender Zucker, der in verschiedenen Feingebäck-, Eis- oder Schokoladenzubereitungen als Konservierungsstoff verwendet werden kann und der eine hohe Süßkraft besitzt. Seine technischen Eigenschaften sind folgende:

67°B, POD 125%, PAC 190%



Flüssige Glukose DE40

37305

1.5kg



37308 7kg

MUST HAVE

Glukosesirup der in verschiedenen Feingebäck-, Eis- oder Schokoladenzubereitungen als Konservierungsstoff verwendet werden kann und der eine geringe Süßkraft besitzt. Seine technischen Eigenschaften sind folgende:

35-40 DE, 77.4°B, POD 45%, PAC 76%.

PRODUKT	FESTSTOFFE	PAC	POD
Zucker (Saccharose)	100%	100%	100%
Maltitol	100%	99%	80%
Dextrose	92%	171%	74%
Glukosesirup	80%	108%	45%
Glukosepulver 40 DE	95%	78%	34%
Glukosepulver 30 DE	95%	56%	24%
Glukosepulver 20 DE	95%	37%	16%

PRODUKT	FESTSTOFFE	PAC	POD
Maltodextrin 18 DE	95%	35%	15%
Fructose	100%	188%	144%
Cremsucre	72%	190%	110%
Honig	80%	190%	130%
Laktose	100%	100%	16%
Stärke	100%	0%	0%



ZEICHENERKLÄRUNG

Technische Begriffe: **DE:** Anteil an Einfachzucker **°B:** Prozentsatz löslicher Trockenmasse **POD:** Süßkraft **PAC:** Frostschutzleistung



UNSERE FAVORITEN

In unseren YouTube-Videos erfahren Sie, wie Sie diese Produkte verwenden können. Hier finden Sie Rezepte und viele Tipps.

Scannen Sie hier, um zu den Video-Tutorials für diese Produkte zu gelangen



VEGANES GELIERMITTEL

38678 500 g



MUST HAVE

PEKTIN NAPPAGE X58

38898 500 g



PASSIONSFRUCHT-CRISPY

38663 200 g



MUST HAVE

ALBUWHIP

38461 500 g



MUST HAVE

VEGAN MOUSSE

37857 500 g



MUST HAVE

PEKTIN FRUIT NH

37850 500 g



MUST HAVE

AGAR-AGAR

37872 500 g



MUST HAVE

GELCREM KALT

38674 500 g



MUST HAVE

GELCREM HEIß

38673 500 g





Die Indispensables stellen eine Sammlung von Rezepten mit verschiedenen Texturen dar, bei denen Texturgeber von Sosa Ingredients verwendet wurden.

Entdecken Sie auf

INDISPENSABLES-SOSA.COM



über 100 Rezepte.

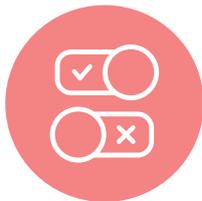
Eine weitere Auswahl finden Sie im Folgenden.



*Wählen Sie Ihre
Texturgeber mit
1 Klick!*



Indispensables



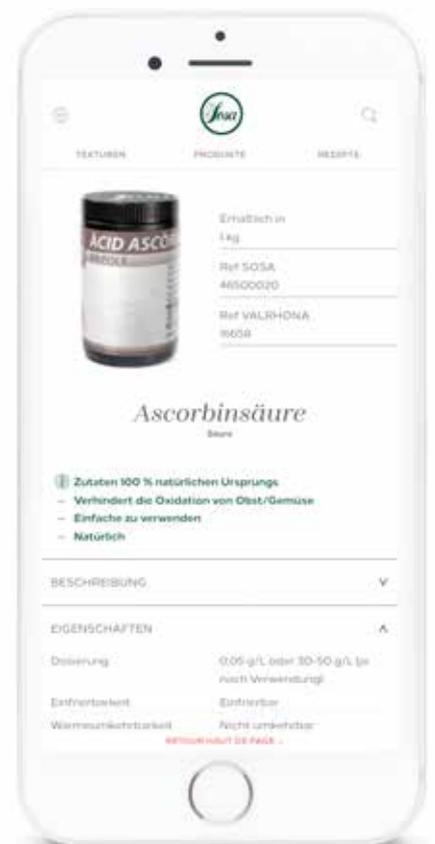
Einfache und schnelle Hilfe bei der Auswahl des Texturgebers



Kreative Inspiration mit über 100 Rezepten für Konditoren, Bäcker und Köche sowie für Restaurantbetreiber



Praktische und technische Informationen über Texturgeber



Erweitern Sie die Grenzen der Kreativität

ZITRONENCREME



MUST
HAVE



Gelcrem heiß

38673

 500g

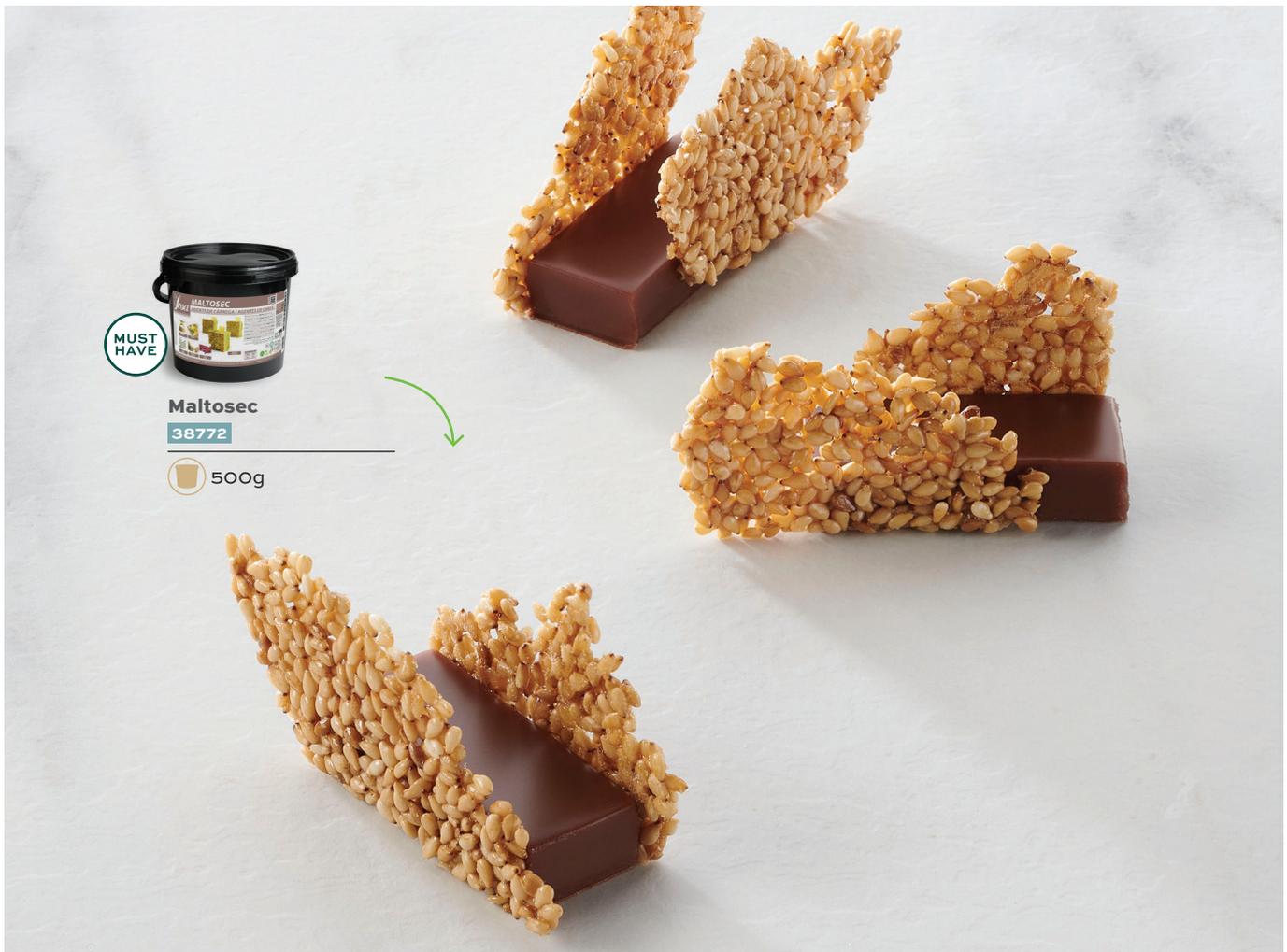
ZUTATEN

- 150 g Zitronensaft
- 180 g Wasser
- 90 g Zucker
- 40 g Gelcrem heiß Sosa
- 5 g Geriebene Zitronenschale
- 70 g Sosa desodoriertes Kokosöl

ZUBEREITUNG

Zitronensaft, Wasser, Gelcrem, Zucker und geriebene Zitronenschale vermischen. Die Mischung zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 45 °C abkühlen. Kokosöl hinzufügen und mit einem Stabmixer mixen. Auf 4 °C abkühlen und vor der Verwendung 12 Stunden kalt stellen.

SESAM-CRACKER



ZUTATEN

- 200g Sosa Gerösteter weißer Sesam
- 24g Sosa Maltosec
- 14g Wasser

ZUBEREITUNG

Die Zutaten in einer Schüssel vermengen und gut rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Zwischen 2 Blättern Backpapier ausrollen und bei 110 °C etwa 15 bis 20 Minuten lang backen.

HIMBEERGLASUR



ZUTATEN

- 200 g Raspberry purée
- 20 g Sosa Fruit NH Pektin
- 500 g Wasser
- 200 g Zucker
- 20 g Zitronensaft
- 0,05 g Sosa wasserlöslicher, roter, pulverförmiger Farbstoff

ZUBEREITUNG

Wasser auf 40 °F erhitzen. Pektin mit Zucker vermischen und langsam zum warmen Wasser dazugeben. Rühren, bis die Pulver vollständig aufgelöst sind. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Himbeerfruchtmark, Zitronensaft und Farbstoff hinzufügen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und bei 35–40 °C verwenden.

HIMBEERMUSSE



MUST
HAVE



Instangel

38734

500g / 1 u=1.2g

ZUTATEN

- 500g Himbeerfruchtmark
- 35g Sosa Albuwhip
- 24g Sosa Instangel
- 50g Zucker
- 200g Sahne 35 %

ZUBEREITUNG

Das Himbeerfruchtmark mit Albuwhip und Instangel vermischen. Schaumig schlagen (Konsistenz wie ein Baiser). Den Zucker parallel dazu mit der Sahne aufschlagen, bis die Mischung eine halbaufgeschlagene Konsistenz hat. Die Sahne mit der Baiser-Mischung vermengen. In die gewünschten Formen füllen und einfrieren. Vor dem Servieren aus der Form nehmen und auftauen.

HASELNUSSGLASUR



ZUTATEN

- 300 g Wasser
- 220 g Sahne 35 %
- 350 g Zucker
- 130 g Sosa Paste aus gerösteten Haselnüssen
- 15 g Sosa Pektin Nappage X58

ZUBEREITUNG

Sahne und Wasser auf 40 °C erhitzen. Parallel dazu Zucker und Pektin vermischen und dann in die Flüssigkeit einrieseln lassen. Dabei gut umrühren, damit sich die Pulver richtig auflösen. Die Mischung aufkochen. Die Haselnusspaste hinzufügen und vermischen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen. Auf 35 °C erhitzen und zum Überziehen verwenden.

SCHOKOLADENCREME AUF WASSERBASIS



ZUTATEN

- 350g Wasser
- 40g Sosa Hot Inulin
- 60g Zucker
- 200g Sosa Dunkle Kuvertüre 64 %
- 5g Sosa Natur Emul

ZUBEREITUNG

Das Inulin mit Zucker und Natur Emul vermischen und in das Wasser einrieseln lassen, dabei kräftig rühren. Auf 65 °C erhitzen, damit sich das Inulin richtig auflöst, und anschließend über die Schokolade gießen. Eine Minute lang mit einem Mixer mixen. In den gewünschten Behälter oder die gewünschte Form füllen und mit Frischhaltefolie bedecken. 2 Stunden kalt stellen, damit das Inulin die Feuchtigkeit absorbiert. Bei Bedarf einfrieren.

MACARON-SCHALE MIT PASSIONSFRUCHT



MUST
HAVE



Potatowhip

44180

300g

ZUTATEN

- 250 g Sosa Mehl aus Marcona-Mandeln
- 250 g Sosa Puderzucker
- 200 g Wasser (1)
- 14 g Sosa Potatowhip
- 1,5 g Sosa Gelespessa
- 250 g Zucker
- 110 g Wasser (2)
- 0,5 g Sosa Gelber Farbstoff
- 1,0 Sosa Passionsfrucht-Aroma

ZUBEREITUNG

Für eine bessere Hydratisierung von Potatowhip zwei Minuten lang mithilfe eines Stabmixers mit dem Wasser (1) mixen. Diese Mischung zweiteilen. Den einen Teil in einer Schüssel mit dem Mandelmehl, dem Puderzucker, dem Farbstoff und dem Aroma mischen, um das Marzipan herzustellen. Den zweiten Teil in eine Küchenmaschine geben, Gelespessa hinzufügen und aufschlagen, bis eine sehr feste Baisermasse entsteht. Wasser (2) und Zucker in einen Stieltopf geben und auf

118 °C erhitzen. Den Sirup langsam, wie bei einem italienischen Baiser, in die Baisermasse gießen. Sobald der gesamte Sirup verbraucht ist, weiter aufschlagen, bis die Masse kalt ist. Das Baiser zum Marzipan geben und vorsichtig rühren, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Tülle geben und die Macaron-Schalen auf eine Silikonbackmatte dressieren. Die Macaron-Schalen bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis sie getrocknet sind. Ca. 14 Minuten bei 140 °C backen. Nach dem Backen bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

PEKANNUSSMOUSSE



ZUTATEN

- 280 g Sosa Pekannusspaste
- 380 g Reisdrink
- 7 g Sosa Natur Emul
- 15 g Sosa Vegan Mousse
- Gelatine
- 150 g Wasser
- 7,5 g Sosa Potatowhip
- 130 g Zucker
- 40 g Sosa Inulin kalt
- 1,5 g Salz

ZUBEREITUNG

Die Nusspaste mit Natur Emul vermischen. Parallel dazu Reisdrink mit Vegan Mousse Gelatine vermischen und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf die erste Mischung gießen. Emulgieren. Das Wasser mit Salz und Potatowhip vermischen. Die Mischung in der Küchenmaschine aufschlagen. Wenn sie halbaufgeschlagen ist, die Mischung aus Zucker und Inulin hinzugeben. Weitere 10 Minuten lang aufschlagen. Wenn die erste Mischung

55-60 °C erreicht hat, bei niedriger Geschwindigkeit in das Baiser gießen und solange rühren, bis das Mousse eine homogene Textur hat. Sofort verwenden.

APRIKOSENKUPPELN



ZUTATEN

- 500 g Sirup (zu gleichen Teilen)
- 25 g Pflanzenbasiertes Geliermittel
- 250 g Aprikosenfruchtmark

ZUBEREITUNG

Fruchtpüree in Halbkugelformen gießen und einfrieren. Parallel dazu den Sirup kalt mit der Gelatine mischen und zum Kochen bringen. Die gefrorenen Kuppeln mithilfe einer Nadel in das Gel tauchen und so überziehen. Die Kuppeln vor dem Servieren auftauen lassen.

FRÜCHTE UND BLÜTEN IN ORANGENBLÜTENWASSER-ASPIK



MUST
HAVE



Agar-Agar

37872

500g

ZUTATEN

- 200g Wasser
- 40g Flüssige Glukose
- 10g Orangenblütenwasser
- 2g Sosa Agar-Agar
- 8g Mango
- 8g Kiwi
- 8g Granatapfel
- 0,01g Gefriergetrocknete Rosenblüten

ZUBEREITUNG

Wasser mit Glukose und Agar-Agar vermischen und zum Kochen bringen. Auf 60 °C abkühlen lassen und das Orangenblütenwasser hinzufügen. Gut umrühren und in Formen füllen. Die Rosenblätter und Früchte hineingeben, um das Aspik zu erhalten.

MINZ-FINANCIER



Polvere naturale
verde menta

43726

40g

ZUTATEN

- 75 g Sosa Mandelmehl
- 50 g Sosa Puderzucker
- 50 g Kuchenmehl
- 5 g Sosa Backpulver Std
- 50 g Sosa Creamsücre
- 100 g Butter 82%
- 160 g Pasteurisiertes Eiweiß
- 5 g Sosa natürliches, grünes Minz-Extrakt

ZUBEREITUNG

Butter mit der gefriergetrockneten Minze vermischen und gut mixen. Parallel dazu Eiweiß mit Puderzucker vermischen und kräftig mit dem Flachrührer rühren. Die anderen pulverförmigen Zutaten dazugeben und eine Minute lang rühren. Zuletzt die Butter hinzufügen und emulgieren, bis eine gleichmäßige Textur entsteht. In die gewünschten Formen füllen und 18 Minuten bei 165 °C backen.

BAISER MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE



ZUTATEN

- 120g Püree aus Schwarzer Johannisbeere
- 35g Wasser
- 16g Sosa Albuwhip
- 120g Zucker
- 30g Sosa Trehalose
- 1g Sosa Zitronensäure

ZUBEREITUNG

Albuwhip mit Zitronensäure und dem Fruchtmark vermischen. Aufschlagen. Zucker und Trehalose wie bei einem französischen Baiser in drei Portionen dazugeben. In der gewünschten Form auf eine Silpat-Backmatte geben und 6 Stunden bei 50 °C trocknen lassen.

MÖHREN-BLUTORANGEN-CREME



ZUTATEN

- 230 g Möhrensaft
- 230 g Blutorangensaft
- 30 g Sosa Gelcrem kalt
- 15 g Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mischen und 2 Minuten lang mixen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und eine weitere Minute mixen, um eine glatte und glänzende Textur zu erhalten.

BITTERMANDEL-CREME



ZUTATEN

- 300g Wasser
- 80g Zucker
- 180g Sosa Paste aus gerösteten Mandeln
- 30g Sosa Gelcrem heiß
- 3g Sosa Nature Emul
- 0,5g Sosa Bittermandelaroma

ZUBEREITUNG

Wasser mit Zucker und Gelcrem vermischen und aufkochen. Parallel dazu die Paste mit Natur Emul vermischen und rühren, bis das Pulver vollständig aufgelöst ist. Beide Mischungen vermengen, das Aroma hinzufügen und mixen, bis eine schöne und stabile Emulsion entsteht. Vor dem Verwenden über Nacht kalt stellen.

PRALINE MIT MANGO- UND PASSIONSFRUCHT



Mango crispy
wet proof

38778

400g

ZUTATEN

- Ganache aus Passionsfrucht und Milkschokolade
- Milkschokolade
- 20 g Sosa Kakaobutter
- 4 g Sosa Gelber Farbstoff
- 8 g Sosa Roter Farbstoff
- 40 g Sosa Wet proof Mango
- 20 g Weiße Schokolade 33 %

ZUBEREITUNG

Kakaobutter mit den Farbstoffen vermischen und verschiedene Gelb-, Orange- und Rottöne erzeugen. Temperieren und mithilfe einer Spritzpistole in Gussformen sprühen, dabei die Färbung einer Mango nachahmen. Weiße und Vollmilkschokolade temperieren. Die Formen mit einer dünnen Schicht weißer Schokolade ausgießen und dann die Milkschokolade darüber geben. Die Formen zur Hälfte mit der Ganache

füllen. Zum Schluss Crispies hineingeben und mit einer Schicht Schokolade bedecken. Kristallisieren lassen und aus den Formen nehmen.

BALSAMICO-VINAIGRETTE MIT ERDBEERE UND PISTAZIE



ZUTATEN

- 100 g Erdbeergel*
- 80 g Balsamicogel**
- 150 g Pistazienöl

*Erdbeergel

- 80 g Erdbeerpüree
- 10 g Wasser
- 10 g Zucker
- 0,5 g Sosa Gelespessa

**Balsamico-Gel

- 80 g Balsamico-Essig
- 0,5 g Sosa Gelespessa

ZUBEREITUNG

Zum Servieren die Zutaten nach dem Zufallsprinzip auf einen Teller, ein Gericht oder in eine Schüssel geben. Ein wenig oder stark mischen, je nachdem, welcher optischer Effekt erzielt werden soll.

* Aus dem Zucker und dem Wasser einen Sirup herstellen. Auf das Erdbeerpüree gießen und Gelespessa hinzufügen. Mit einem Stabmixer mixen und kurz ruhen lassen. Kalt stellen.

** Essig und Gelespessa vermischen und ruhen lassen.

GEMÜSE-MILLEFEUILLE



MUST
HAVE



Gelbinder

37873

500g

ZUTATEN

- 100g Kürbis
- 100g Sellerie
- 100g Zucchini
- 10g Sosa Gelbinder
- 20g Sosa Maltodextrin

ZUBEREITUNG

Das Gemüse mit einem Gemüsehobel in 1 mm dicke Streifen schneiden und eine Minute in kochendem Wasser blanchieren.

In kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Millefeuille anrichten, dafür abwechselnd Gemüses und einen Mix aus Gelbinder und Maltodextrin aufeinander schichten. Millefeuille festdrücken und vor dem Servieren eine Stunde ruhen lassen.

HIMBEER-COOKIE

MUST
HAVE

Gefriergetr.
Himbeer-Pulver

37855

300g

ZUTATEN

- 5g Sosa Roter Farbstoff Food Colour
- 100g Sosa Desodoriertes Kokosfett
- 40g Sosa Gefriergetrocknetes Himbeerpulver
- 100g Zucker
- 30g Sosa Trehalose
- 40g Ei
- 5g Sosa Fleur de Sel aus der Guérande
- 220g Mehl

ZUBEREITUNG

Alle pulverförmigen Zutaten mit dem weichen Kokosfett vermischen und mithilfe des Flachrührers rühren. Das Ei hinzufügen unditerrühren, bis alles gut vermischt ist. Den Teig 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kreise à 30 g auf ein Blech geben und 8 Minuten bei 140 °C backen. Die Kekse flach drücken, um einen marmorierten Effekt zu erhalten, und weitere 4 Minuten backen.

VANILLEEIS MIT KANTONESISCH KARAMELLISIERTEN PEKANNÜSSEN



ZUTATEN

- 800 g Milch
- 200 g Schlagsahne Excellence 35%
- 50 g Sosa Dextrose
- 100 g Sosa Procrema 100 kalt/ heiß natur
- 150 g Zucker
- 10 g Sosa Natürliches Vanille-Extrakt
- 12 g Sosa Bourbon-Vanille
- 10 g Sosa Glyzerin

- 200 g Kantonesisch karamellierte Pekannüsse

ZUBEREITUNG

Die flüssigen und pulverförmigen Zutaten 2 Minuten in der Küchenmaschine vermischen. Diese Basismischung mindestens 5 Stunden im Kühlschrank bei 4 °C reifen lassen. Die Mischung erneut umrühren und in die Eismaschine geben. Aufdrehen, die kantonesisch karamellisierten Pekannüsse hinzugeben und gut

vermischen, damit sie sich gut im Eis verteilen. Schnell auf -15 °C abkühlen.

HIMBEERSORBET



MUST
HAVE



**Prosorbet 100
kalt Natur**

37643

3kg

ZUTATEN

- 1000g Himbeerpüree 10 % Zucker
- 100g Sosa Dextrose
- 100g Sosa Prosorbet 100 natur kalt
- 5g Sosa Neutrale Säure

ZUBEREITUNG

Die Zutaten vermischen und mixen.
Mindestens 6 Stunden ruhen lassen und
mit einer Eismaschine aufdrehen. Im
Gefrierschrank bei -15 °C aufbewahren.

PFLANZEN IM DIENSTE DES GESCHMACKS

Sosa Ingredients gehört zu den **Weltmarktführern in der Herstellung und im Vertrieb von erlesenen Zutaten zum Kochen und Backen.**

Ziel des Unternehmens **Köche auf der ganzen Welt dabei unterstützen, das Unmögliche möglich zu machen, indem man sich auf die 4 Säulen der modernen Gastronomie stützt: mehr Textur, mehr Geschmack, weniger Zucker, weniger Fett!**

Sosa stellt sich jetzt einer neuen Herausforderung: dem **Angebot von Lösungen für Fachleute der Gastronomie, die vegane Patisseriewaren kreieren wollen.** Sosa bietet Ihnen nunmehr die Möglichkeit, Ihre klassischen Rezepte zu **überarbeiten und sie dank einer breiten Zutatenpalette in vegane Rezepte zu verwandeln.**



ZUM GELIEREN



MUST HAVE

Pektin Fruit NH

37850

500g



MUST HAVE

Veganes Geliermittel

38678

500g



MUST HAVE

Pro-Pannacotta

38970

800g



Kappa-Gummi

38690

600g



MUST HAVE

Gellan-Gummi

38697

500g



MUST HAVE

Agar-Agar

37872

500g



MUST HAVE

Pektin Nappage X58

38898

500g



MUST HAVE

Vegan Mousse

37857

500g

ZUM EMULGIEREN



MUST HAVE

Sojalecithin

38754

400g



MUST HAVE

Natur Emul

38850

500g



MUST HAVE

Sojawhip

39028

300g



MUST HAVE

Potatowhip

44180

300g

SCHAUMSTABILISATOREN

ZUM STABILISIEREN VON EIS UND SORBETS



MUST HAVE

Procrema 100 kalt/heiß Natur

37627

3 kg



MUST HAVE

Prosorbet 100 kalt Natur

37643

3 kg

VERDICKUNGSMITTEL



Xanthan-Gummi

38696

500g



MUST HAVE

Gelcrem heiß

38673

500g



Kudzu

38977

400g



MUST HAVE

Gelespessa

37874

500g



MUST HAVE

Gelcrem kalt

38674

500g



MUST HAVE

Guar-Gummi

38689

750g



MUST HAVE

Johannisbrotkernmehl

38687

650g

FÜLLSTOFFE



MUST HAVE

Maltosec

38772

500g



MUST HAVE

Inulin heiß

39460

500g



Inulin kalt

39461

500g

Sosa

Sosa Ingredients

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

