



Ingredients to reimagine gastronomy

Profiber Stab 5

**Stabilizzante per gelati e sorbetti,
senza emulsionanti sintetici e senza additivi,
100% fibre vegetali**

**Ricettario base
per gelati e sorbetti**



Profiber Stab 5

Stabilizzante per gelati e sorbetti,
senza emulsionanti sintetici e senza additivi,
100% fibre vegetali



Composizione

Fibra di agrumi **come emulsionante**.

Fibra de lino **come stabilizzante**.

Psyllium per trattenere l'acqua.

Caratteristiche:

- ① Stabilizzante **a caldo e a freddo**.
- ② Grandi proprietà **emulsionanti**.
- ③ Apporto elevato di **cremosità**.
- ④ Potere **anticristallizzante**.
- ⑤ **Gusto neutro**.



Migliori applicazioni:

Gelati e sorbetti.



Formati disponibili:

600 g **45116**

3 kg **45339**



Come si usa

Profiber Stab 5



Dose consigliata:

0,5 % massa totale (kg)

È possibile aumentare il dosaggio fino allo 0,7 % nelle basi che necessitano di maggiore stabilizzazione, come la frutta acida.



Modo d'uso:

Mescolare con la base di gelato a freddo o a caldo (85 °C), agitando energicamente (sbattitore elettrico) per distribuire correttamente il prodotto.

Lasciar riposare il composto al freddo per 24 ore per una corretta idratazione e mantecare nella gelatiera.

Congelare il gelato o sorbetto per il più breve tempo possibile.



Osservazioni:

La funzionalità del prodotto migliora se idratato a caldo (85 °C).

The image features two ice cream cones positioned diagonally against a background of torn paper. The cone on the left is coated in dark chocolate and topped with a generous swirl of chocolate ice cream. The cone on the right has a white, speckled coating and is topped with a swirl of vanilla ice cream. The background is composed of three distinct paper layers: a light beige layer on the left, a white layer in the middle, and a grey-blue layer on the right, all separated by irregular, torn edges. A white, rounded rectangular frame is centered over the cones, containing the word "Coni" in a bold, white, sans-serif font.

Coni

Cono alla vaniglia e caramello

GELATO

Elaborazione principale (per 1 cono)

Gelato alla vaniglia.....	150 g
Interno al caramello.....	25 g
Croccante di biscotti.....	15 g
Cono gelato.....	5 g
Cioccolato bianco.....	qs

Immergere i coni nel cioccolato temperato e far cristallizzare. Disporre il croccante sul fondo del cono, seguito dal caramello. Infine, disporre il gelato e decorare con un po' di caramello.

Gelato alla vaniglia (per 1 kg)

Latte.....	575 g
Panna 35%.....	185 g
Latte in polvere 1% 38210.....	32 g
Zucchero 34353.....	105 g
Glucosio in polvere 33 DE 37311.....	60 g
Destrosio in polvere 39462.....	38 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Vaniglia Bourbon.....	3 g

Mescolare i liquidi e riscaldare a 30 °C. Lasciare in infusione la vaniglia. Aggiungere i solidi precedentemente mescolati e pastorizzare. Quando la temperatura del composto scende (60 °C), frullare con il minipimer. Lasciare riposare per 12 ore in frigorifero, quindi mantecare.



Interno al caramello

Trealosio in polvere 39054.....	317 g
Glucosio liquido (1) 37305.....	350 g
Panna 35%.....	667 g
Latte (1)	167 g
Glucosio liquido (2) 37305	167 g
Vaniglia di Tahiti.....	5 g
Sale	7 g
Burro non salato 82%.....	233 g
Latte (2).....	37 g

Scaldare la panna, il latte, il glucosio (2), la vaniglia e il sale a 90 °C. Cuocere trealosio e glucosio (1) a 185 °C. Aggiungere la miscela di panna calda al trealosio e continuare a sbattere. Mantenere la cottura a 105 °C. Rimuovere e raffreddare a 70 °C. Aggiungere il burro e mettere in frigorifero. Una volta freddo, prendere 300 g di caramello e mescolarlo con 37 g di latte. Mettere il composto in un anello di 14 cm e congelare.

Croccante di biscotti

Biscotti Marie.....	200 g
Sale	2 g
Pasta di mandorle tostate 36860	100 g
Burro di cacao	70 g

Sciogliere il burro di cacao e aggiungere gli altri ingredienti. Mescolare bene e utilizzare.



Cono al cioccolato

SORBETTO

Elaborazione principale (per 1 cono)

Sorbetto al cioccolato.....	150 g
Interno di cioccolato al caramello	25 g
Croccante di biscotti	15 g
Cono gelato.....	5 g
Ciocolato fondente 70%	

Immergere i coni nel cioccolato temperato e far cristallizzare. Disporre il croccante sul fondo del cono, seguito dal caramello. Infine, disporre il gelato e decorare con un po' di caramello.

Sorbetto al cioccolato (per 1 kg)

Acqua	580 g
Latte in polvere 1% 38210.....	20 g
Zucchero 34353.....	70 g
Glucosio in polvere 33 DE 37311.....	70 g
Cremsucre 37821	40 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Ciocolato fondente 70%.....	210 g

Mescolare i liquidi e riscaldare a 30 °C. Aggiungere i solidi precedentemente mescolati e pastorizzare. Quando la temperatura del composto scende (60 °C), frullare con il minipimer. Lasciare riposare per 12 ore in frigorifero, quindi mantecare.



Nibs di cacao
cantonesi
39265



Interno di cioccolato al caramello

Trealosio in polvere 39054.....	165 g
Glucosio liquido (1) 37305.....	185 g
Panna 35%.....	350 g
Latte (1).....	88 g
Glucosio liquido (2) 37305.....	88 g
Vaniglia di Tahiti.....	1 g
Sale.....	2 g
Cioccolato fondente 70%.....	95 g
Latte (2).....	20 g

Scaldare la panna, il latte, il glucosio (2), la vaniglia e il sale a 90 °C. Cuocere trealosio e glucosio (1) a 185 °C. Aggiungere la miscela di panna calda al trealosio e continuare a sbattere. Mantenere la cottura a 105 °C. Rimuovere e raffreddare a 70 °C. Aggiungere il cioccolato e mettere in frigorifero. Una volta freddo, prendere 300 g di caramello e mescolarlo con 37 g di latte. Mettere il composto in un anello di 14 cm e congelare.

Croccante di biscotti

Biscotti Marie.....	550 g
Sale.....	5 g
Pasta di mandorle tostate 36860.....	300 g
Burro di cacao.....	150 g

Sciogliere il burro di cacao e aggiungere gli altri ingredienti. Mescolare bene e utilizzare.





Coppette



Copetta di ribes nero

SORBETTO

Sorbetto di ribes nero (per 1 kg)

Acqua	225 g
Zucchero 34353	120 g
Glucosio in polvere 33 DE 37311	60 g
Destrosio in polvere 39462	40 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Polpa di ribes nero	550 g

Mescolare i liquidi e riscaldare a 30 °C. Aggiungere i solidi precedentemente mescolati e pastorizzare. Quando il composto è freddo, aggiungere la purea e frullare. Lasciare riposare per 12 ore in frigorifero, quindi mantecare.

Marshmallow di yogurt

Acqua (1)	90 g
Albuwhip 38461	20 g
Zucchero 34353	450 g
Glucosio liquido 37305	100 g
Acqua (2)	200 g
Yopols 39092	100 g
Pasta di gelatina	120 g

Unire l'acqua (1) e l'Albuwhip e frullare per un minuto. Montare fino a ottenere una meringa. In una casseruola, mescolare lo zucchero, il glucosio e l'acqua (2) e portare a 130 °C. Aggiungere l'impasto di gelatina e mescolare bene. Versare lentamente lo sciroppo nella meringa e continuare a montare fino a raggiungere i 50 °C. Girare per altri 30 secondi e versare il composto in uno stampo unto. Cospargere di Yopols i marshmallow per evitare che si bagnino. Lasciare riposare per 48 ore fuori dal frigorifero. Tagliare nella forma desiderata e ricoprire con Yopols.



Yopop
39093



Copetta di vaniglia

GELATO

Gelato alla vaniglia (per 1 kg)

Latte.....	575 g
Panna 35%.....	185 g
Latte in polvere 1% 38210.....	32 g
Zucchero 34353.....	105 g
Glucosio in polvere 33 DE 37311.....	60 g
Destrosio in polvere 39462.....	38 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Vaniglia Bourbon.....	3 g

Mescolare i liquidi e riscaldare a 30 °C. Lasciare in infusione la vaniglia. Aggiungere i solidi precedentemente mescolati e pastorizzare. Quando la temperatura del composto scende (60 °C), frullare con il minipimer. Lasciare riposare per 12 ore in frigorifero, quindi mantecare.

Pâte de fruit di ribes nero

Polpa di ribes nero.....	500 g
Zucchero (1) 34353.....	450 g
Glucosio liquido 37305.....	40 g
Zucchero (2) 34353.....	50 g
Pectina Jaune 38894.....	15 g
Ácido cítrico in polvere 37085.....	4 g
Acqua.....	4 g

Mescolare lo zucchero (2) con la pectina e versare sulla purea a 40 °C, mescolando continuamente. Portare a ebollizione. Una volta raggiunta l'ebollizione, aggiungere lo zucchero (1) in due o tre volte fino a quando non sarà ben sciolto. Portare il composto a 105 °C. Versare il composto in uno stampo di 1 cm di spessore e lasciare gelificare per 48 ore.



Copetta di panna

GELATO

Gelato alla panna (per 1 kg)

Latte.....	575 g
Panna 35%.....	185 g
Latte in polvere 1% 38210.....	32 g
Zucchero 34353.....	105 g
Glucosio in polvere 33 DE 37311.....	60 g
Destrosio in polvere 39462.....	38 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g

Mescolare i liquidi e riscaldare a 30 °C. Aggiungere i solidi precedentemente mescolati e pastorizzare. Quando la temperatura del composto scende (60 °C), frullare con il minipimer. Lasciare riposare per 12 ore in frigorifero, quindi mantecare.

Gel di lamponi

Purea di lamponi.....	720 g
Sciroppo TPT.....	180 g
Succo di limone.....	55 g
Gelcrem Frío 38674.....	45 g

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer per 3 minuti. Conservare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo, frullare nuovamente per 1 minuto per evitare grumi e ottenere così una consistenza molto fine e lucida. Mettere in una sac à poche e mettete da parte.



Wet Proof Crispy
al lampone
38632



A close-up photograph of three chocolate cakes arranged on a light-colored surface. Each cake is topped with a layer of yellow sprinkles and a drizzle of chocolate sauce. The cakes are decorated with slices of banana and more chocolate sauce. The word "Dolci" is written in a white, bold, sans-serif font inside a white oval with a thin black border, centered over the middle cake.

Dolci

París-Brest gelato al pistacchio

GELATO

Elaborazione principale (per 1 Paris-Brest)

Gelato al pistacchio.....	150 g
Pâte à choux.....	75 g
Craquelin.....	25 g
Pralinato di pistacchio	25 g
Pistacchi 44146.....	qs

Infornare le ghirlande di pasta choux con il craquelin per 40 minuti a 165 °C. Lasciare raffreddare in freezer. Tagliare la ghirlanda e versare all'interno il gelato al pistacchio. Aggiungere qualche goccia di pralinato di pistacchio. Decorare la parte superiore della ghirlanda con il pralinato e il pistacchio grattugiato e posizionarla sopra il gelato.

Gelato al pistacchio (per 1 kg)

Latte.....	600 g
Panna 35% Elle&Vire 36613.....	25 g
Latte in polvere 1% 34366.....	25 g
Zucchero 34353.....	70 g
Glucosio in polvere 33 DE 39464.....	70 g
Destrosio in polvere 39462.....	35 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Pasta di pistacchio 36863.....	170 g

Mescolare i liquidi e riscaldare a 30 °C. Aggiungere i solidi precedentemente mescolati e pastorizzare. Quando la temperatura del composto scende (60 °C), frullare con il minipimer. Lasciare riposare per 12 ore in frigorifero, quindi mantecare.



Pâte à choux

Latte.....	150 g
Acqua	150 g
Sale	6 g
Zucchero 34353.....	10 g
Burro non salato 82%.....	125 g
Farina debole.....	160 g
Uovo intero.....	400 g

Mettere in una casseruola il latte, l'acqua, il sale, lo zucchero e il burro. Portare a ebollizione per 30 secondi. Quindi aggiungere la farina e mescolare bene con una paletta fino a ottenere un impasto liscio e uniforme.. Cuocere a fuoco lento per 5 minuti, mescolando continuamente per asciugare l'impasto. Aggiungere quindi le uova a fuoco spento, molto lentamente, mescolando energicamente per ottenere una buona emulsione. Scodellare nella forma desiderata.

Craquelin

Zucchero 34353.....	100 g
Burro non salato 82%.....	100 g
Farina debole.....	100 g
Farina di pistacchio 44145	100 g

Mescolare gli ingredienti e stendere a 1,5 millimetri. Congelare e tagliare nella forma desiderata.

Pralinato di pistacchio

Pistacchi 44146.....	500 g
Sale	10 g
Zucchero 34353.....	500 g

Caramellare lo zucchero a 180 °C e versarlo sui pistacchi e sul sale. Lasciare raffreddare e mescolare. Utilizzare una conchiglia per rifinire la texture.







**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

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

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

