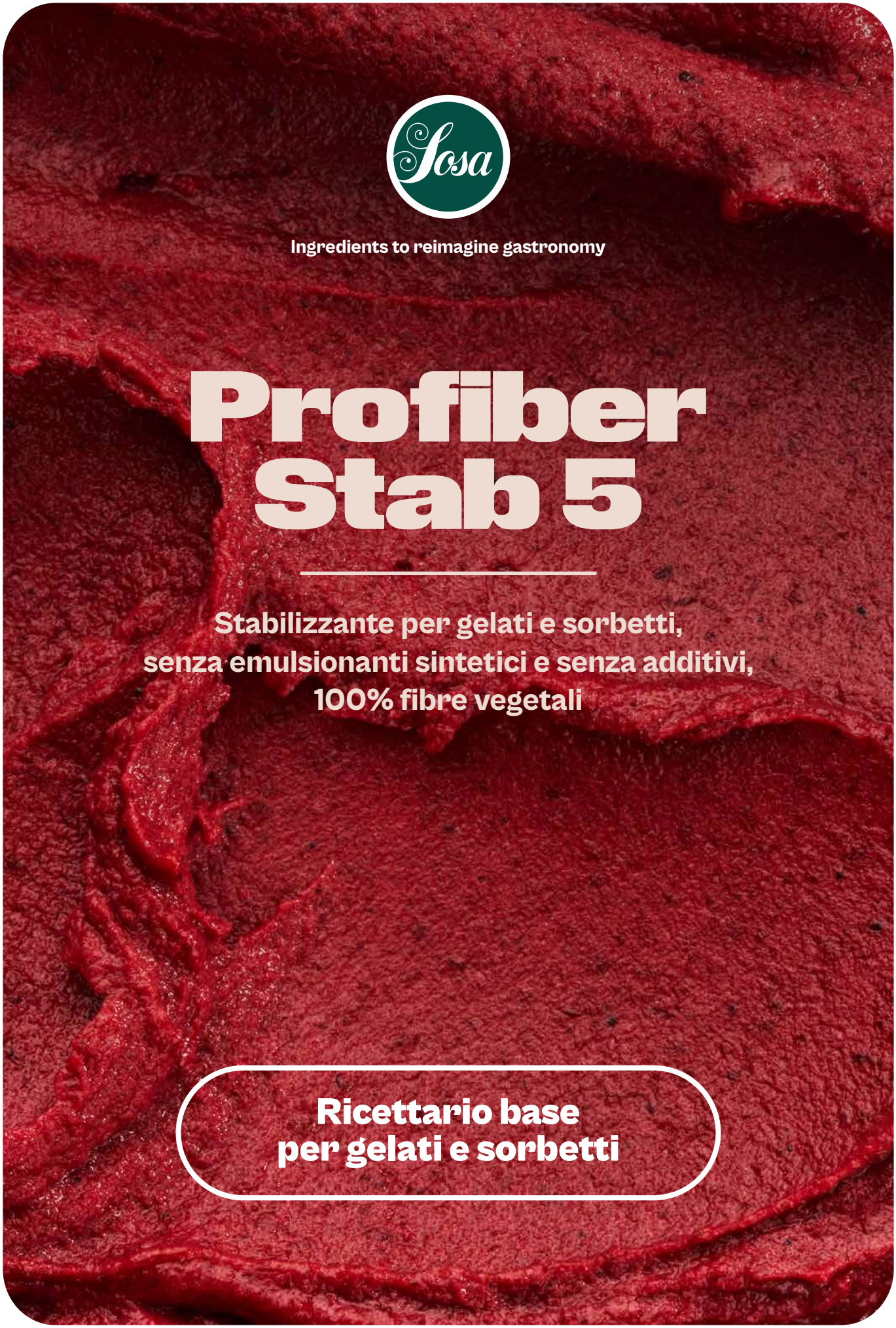


Ingredients to reimagine gastronomy

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).


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% 44213	32 g
Zucchero 51807	105 g
Glucosio in polvere 33 DE 41434	60 g
Destrosio in polvere 48684	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 48687 ..... 317 g
Glucosio liquido (1) 48647 ..... 350 g
Panna 35% ..... 667 g
Latte (1) ..... 167 g
Glucosio liquido (2) 48647 ..... 167 g
Vaniglia di Tahití ..... 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 41549 ..... 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
Cioccolato 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% 44213 ..... 20 g
Zucchero 51807 ..... 70 g
Glucosio in polvere 33 DE 41434 ..... 70 g
Cremsucre 40405 ..... 40 g
Profiber Stab 5 45116 ..... 5 g
Cioccolato 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.



Interno di cioccolato al caramello

Trealosio in polvere 48687	165 g
Glucosio liquido (1) 48647	185 g
Panna 35%	350 g
Latte (1)	88 g
Glucosio liquido (2) 48647	88 g
Vaniglia di Tahití	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 41549	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 51807	120 g
Glucosio in polvere 33 DE 41434	60 g
Destrosio in polvere 48684	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 48688	20 g
Zucchero 51807	450 g
Glucosio liquido 48647	100 g
Acqua (2)	200 g
Yopols 49568	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.



Copetta di vaniglia

GELATO

Gelato alla vaniglia (per 1 kg)

Latte	575 g
Panna 35%	185 g
Latte in polvere 1% 44213	32 g
Zucchero 51807	105 g
Glucosio in polvere 33 DE 41434	60 g
Destrosio in polvere 48684	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) 51807	450 g
Glucosio liquido 48647	40 g
Zucchero (2) 51807	50 g
Pectina Jaune 48654	15 g
Ácido cítrico in polvere 41333	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% 44213	32 g
Zucchero 51807	105 g
Glucosio in polvere 33 DE 41434	60 g
Destrosio in polvere 48684	38 g
Profiber Stab 5 45116	5 g

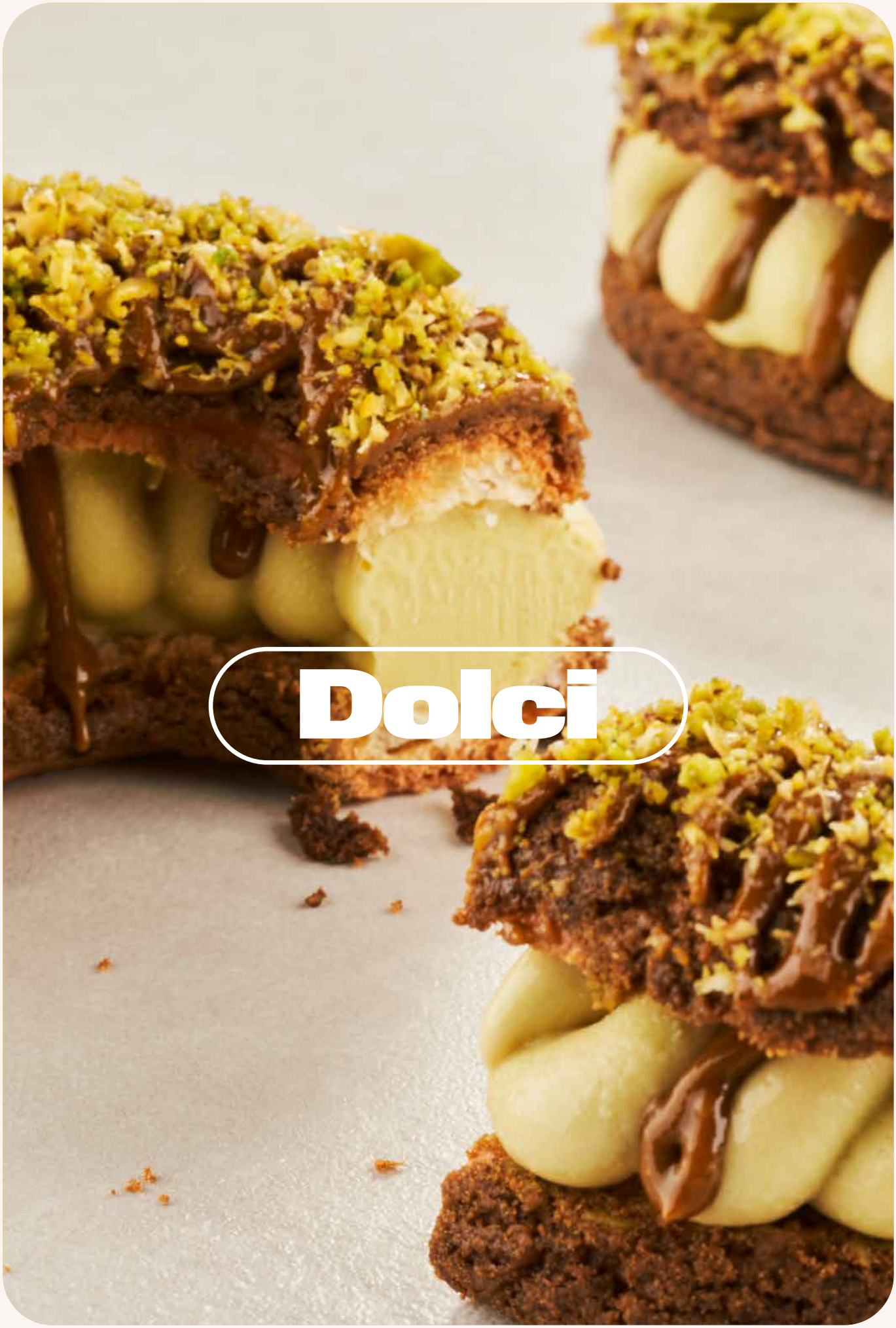
Mescolare i liquidi e riscaldare a 30 °C. Aggiungere i solidi precedentemente mescolati e pastorizzare. Quando la temperatura del composto scende (60 °C), frullare con il minipimer. Lasciare riposare per 12 ore in frigorifero, quindi mantecare.

Gel di lamponi

Purea di lamponi	720 g
Sciroppo TPT	180 g
Succo di limone	55 g
Gelcrem Frío 48652	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.




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% ..... 25 g
Latte in polvere 1% 44213 ..... 25 g
Zucchero 51807 ..... 70 g
Glucosio in polvere 33 DE 50053 ..... 70 g
Destrosio in polvere 48684 ..... 35 g
Profiber Stab 5 45116 ..... 5 g
Pasta di pistacchio 44132 ..... 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 51807 ..... 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 51807 ..... 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 51807 ..... 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 Navarcles (Barcelona) - Spain
T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat