



premiumingredients  
moderngastronomy

# SÉLECTION

---



Sosa Ingredients est l'un des **leaders mondiaux** dans **la fabrication et la distribution d'ingrédients haut de gamme pour la cuisine et la pâtisserie.**

Son objectif : **accompagner les professionnels vers la gastronomie de demain avec une palette d'ingrédients naturels et responsables.**

Fondée en 1967 en Catalogne, la maison Sosa Ingredients propose aujourd'hui **une large gamme de produits destinée à répondre aux envies et aux besoins des chefs dans plus de 80 pays à travers le monde** : fruits lyophilisés, fruits confits, en poudre ou en pâte, fruits secs entièrement traités de la collecte au conditionnement, texturants, colorants, arômes ou encore sucres techniques.

Les ingrédients Sosa Ingredients sont toujours fabriqués en Catalogne proche de Barcelone, ainsi qu'à Granadella en Catalogne où les fruits secs par exemple sont entièrement traités, de la collecte au conditionnement.

**La marque est soucieuse de toujours s'améliorer et innover, grâce à son savoir-faire technologique, pour une gastronomie plus responsable et accompagner les plus grands chefs du globe.**

Les produits Sosa Ingredients sont développés selon les quatre piliers de la gastronomie moderne : **plus de texture, plus de goût, moins de gras et moins de sucre.**

Avec Sosa Ingredients, **tous vos rêves sucrés ou salés sont maintenant possibles.**



# SOMMAIRE

## INGRÉDIENTS 100% ORIGINE NATURELLE 4

Nos engagements.....4-5  
Ingrédients 100 % d'origine naturelle.....6-7

## ASSORTIMENT PAR PROFESSION 8

## LES FRUITS SECS 10

 Fruits secs bruts .....10  
Fruits secs caramélisés.....11  
Fruits secs cantonais caramélisés..12  
Fruits secs en pâtes pures.....13  
Pralicroc.....13

## CONFITS 16

 Confitures concentrées.....16  
Fruits & sauces .....16  
Fruits confits.....17

## FLEURS CRISTALLISÉES 18

## FRUITS MOELLEUX ET SÉCHÉS 18

 Fruits moelleux et séchés ..... 18

## PÂTES CONCENTRÉES 19

 Pâtes concentrées.....19

## LYOPHILISÉS ET CRISPIES 20

 Lyophilisés .....20  
Crispies .....21  
Crispies wet proof.....21

## EXTRAITS EN POUDRE 22

 Taste colour, extraits en poudre .....22-23  
Taste colour, des idées d'applications ..... 24-25

## SAVEURS ET ESSENCES 26

 Arômes ..... 26

## DEEP FRY TEXTURES 27

 Air bag ..... 27

## TEXTURANTS 28

 Émulsifiants..... 28  
Aérants..... 29  
Protéines soufflées.....30  
Agents épaississants .....30-31  
Stabilisants pour glace ..... 32-33  
Agents de charge.....34  
Acides.....34  
Agents de séchage ..... 35  
Gélifiants..... 36-37  
Gélifiants - sphérification.....38  
Gélifiants d'origine animale ..... 39

## LES SUCRES 40

 Peta crispies.....40  
Sucreries crispies .....40  
Sucres techniques .....41-42  
Sucres d'origine .....43

## LES INDISPENSABLES 46

 Les indispensables en recette ..... 48-61  
Notre sélection pour une pâtisserie végétale ..... 62-63

## LÉGENDE

Conditionnement:  Bouteille  Pot fin  Seau/Gros pot  Petit pot  Sachet/Sachet sous vide  Carton

Termes techniques: **DE**: proportion en sucres simples  
**°B**: degré Brix, pourcentage matières sèches solubles

**POD**: pouvoir sucrant  
**PAC**: pouvoir anti-congélation

 K Kosher  Ingrédient(s) 100% d'origine naturelle\*  Extrait ou arôme naturel   
 Colorant d'origine naturelle  Sans colorants  Sans conservateurs  Pâtisserie végétale

\*sans arôme artificiel, sans colorant ni conservateur synthétique, sans OGM et sans huile de palme.



Chez Sosa Ingrédients, nous sommes vecteurs de l'innovation dans la gastronomie, par nos produits et nos techniques certes mais aussi et surtout par nos valeurs. C'est pourquoi nous sommes convaincus que le futur s'écrit au travers de nos actions présentes.

C'est dans cette dynamique que nous souhaitons œuvrer pour **une gastronomie plus responsable et naturelle**. Nous avons ainsi pris soin de sélectionner des produits avec des **ingrédients 100 % d'origine naturelle**, sans arômes artificiels, sans colorants ni conservateurs synthétiques, sans OGM et sans huile de palme afin de constituer notre « **Sélection Transparence** » que vous pouvez retrouver sur la double page suivante.

Actuellement, plus de la moitié des références de ce catalogue font partie de la « Sélection Transparence ».

### Que signifie « Ingrédients d'origine 100 % naturelle » pour nous ?



En accord avec nos convictions et nos valeurs, notre « Sélection Transparence » répond à cinq critères précis. Nous écartons de cette gamme tous les colorants et conservateurs synthétiques qui peuvent avoir des impacts sur notre santé.

Si nous nous soucions des risques pour les consommateurs, nous avons également à cœur de protéger la biodiversité, c'est pourquoi nous avons supprimé de nos produits toute huile de palme.

Nous souhaitons également vous garantir des produits sans OGM afin de préserver l'environnement. Pour aller plus loin dans notre quête de naturalité nous avons choisi de bannir les arômes artificiels, ne vous proposant ainsi que des produits avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

 Sélection soigneuse des ingrédients

 Sans colorants

 Sans conservateurs

 Sans huile de palme

 Sans OGM

 Sans arômes artificiels



PHOTO PRODUIT	RÉF. SOSA	RÉF. VAL	ARTICLE	PAGE
<b>LES FRUITS SECS</b>				
	4503002	17472	Amandes Marcona émondées 14/16 (10 kg)	10
	45020072	17488	Amandes Largueta naturelles 34/35 (10 kg)	10
	45100023	17558	Noisettes Negrita avec peau s/12 mm (10 kg)	10
	45100041	16640	Noix de macadamia crues (1 kg)	10
	45100042	16202	Noix de pécan crues (1 kg)	10
	45100050	17572	Pistaches vertes d'Iran crues (1 kg)	10
	45152010	16646	Noisettes croquantes hachées (1 kg)	10
	45060040	16095	Farine de noisettes torréfiées (1 kg)	10
	45060050	15719	Farine de pistaches (1 kg)	10
	45060092	28285	Farine d'amandes extra fine (1 kg)	10
	45060093	28608	Farine d'amandes extra fine (10 kg)	10
	45060010	16308	Farine d'amandes grillées (1kg)	10 <b>NEW</b>
	45060270	17582	Cacahuètes grillées hachées (1kg)	10 <b>NEW</b>
	45020050	17481	Amandes Largueta naturelles 36/38 (1kg)	10 <b>NEW</b>
	45030200	17476	Amandes Marcona émondées 14/16 (1kg)	10 <b>NEW</b>
	45151012	17614	Noix de pécan caramélisées (600g)	11 <b>NEW</b>
	39393	39393	Cerneaux noix caramélisés (1kg)	11 <b>NEW</b>
	45151033	17625	Sésame caramélisé (600g)	11 <b>NEW</b>
	45151007	17612	Noisettes caramélisées (600g)	11 <b>NEW</b>
	45151036	17623	Graines de courge caramélisées (600g)	11 <b>NEW</b>
	45100040	16587	Cerneaux de noix crues	11 <b>NEW</b>
	45151045	16643	Amandes cantonaises caramélisées (600g)	12
	45151041	16641	Noisettes cantonaises caramélisées (600g)	12
	45151042	16642	Pistaches cantonaises caramélisées (600g)	12
	39476	39476	Cacahuètes cantonaises caramélisées (600g)	12
	45151048	16644	Noix de pécan cantonaises caramélisées (500g)	12
	39477	39477	Noix de macadamia cantonaises caramélisées (600g)	12
	45152157	17629	Amandes cantonaises caramélisées en bâtonnets (700g)	12
	45152150	17631	Noisettes Hachées cantonaises caramélisées (700g)	12

PHOTO PRODUIT	RÉF. SOSA	RÉF. VAL	ARTICLE	PAGE
	39480	39480	Graines de tournesol cantonaises caramélisées (600g)	12
	45151046	17638	Sésame cantonais caramélisé (600g)	12
	45151054	17639	Sésame noir cantonais caramélisé (600g)	12
	39265	39265	Grains de cacao cantonais (500g)	12
	45300016	16649	Pâte pure de noisettes torréfiées (1 kg)	13
	45300000	16647	Pâte pure d'amandes crues (1 kg)	13
	45300040	16655	Pâte pure de pistaches (1 kg)	13
	45300038	16654	Pâte pure de noix de pécan (1 kg)	13
	45300044	16656	Pâte pure de pignons de pin espagnols grillés (1 kg)	13
	45300028	16653	Pâte pure de noix (1 kg)	13
	45300027	16652	Pâte pure de noix (5 kg)	13
	45300036	17654	Pâte pure de noix de macadamia (1kg)	13
	45300037	17655	Pâte pure de noix de macadamia (5kg)	13
	45300029	16650	Pâte pure de cacahuètes (1 kg)	13
	45380008	17647	Pâte pure de sésame noir (1 kg)	13
	45351004	15911	Pralicroc de pistaches (1,25 kg)	13
	45300020	17652	Pâte pure de noisettes italiennes torréfiées (1kg)	13 <b>NEW</b>
<b>LES CONFITS</b>				
	44200414	17709	Confiture d'orange (1,5 kg)	16
	44200105	15479	Zeste de mandarine en dés (1,5 kg)	16
	44200415	17706	Confiture de citron (1,5 kg)	16
	44200713	34138	Citron en lanières 80x6 (3,5kg)	16
	44200721	31045	Orange en dés 8x8 mm	17
	44200700	31046	Oranges en lanières 80x6 mm	17
	44200707	30182	Orange en rondelles	17
	44201502	15938	Copeaux d'orange (1,25 kg)	17
	44200747	31042	Citron en rondelles	17
	44200720	32147	Citron en dés confit (3,5 kg)	17
	44200763	20357	Yuzu entier (1,5 kg)	17
	44200717	31044	Cédrat en dés confit 10x10 mm	17
	44307017	20358	Gingembre en morceaux (1,4 kg)	17

PHOTO PRODUIT	RÉF. SOSA	RÉF. VAL	ARTICLE	PAGE
<b>FRUITS MOELLEUX ET SÉCHÉS</b>				
	44050120	17763	Noix de coco en copeaux (200g)	18
<b>PÂTES CONCENTRÉES</b>				
	39381	39381	Yuzu (1.5kg)	19
	39383	39383	Fruit de la passion (1.5kg)	19
	39403	39403	Réglisse (1,5 kg)	19
	39382	39382	Fraise (1,5kg)	19
	39605	39605	Dulce de leche (1.5kg)	19 <b>NEW</b>
	39392	39392	Mangue (1.5kg)	19 <b>NEW</b>
	39387	39387	Orange (1.5kg)	19 <b>NEW</b>
	39384	39384	Framboise (1.5kg)	19 <b>NEW</b>
	39385	39385	Fraise sauvage (1.5kg)	19 <b>NEW</b>
	45500400	17672	Café Arabica (1.2kg)	19 <b>NEW</b>
<b>LES LYOPHILISÉS ET CRISPIES</b>				
	44050359	16003	Mangue dés (100g)	20 <b>NEW</b>
	44050352	16178	Fraises lyophilisées entières (60g)	20
	44050354	15946	Fraises sauvages lyophilisées entières (60g)	20
	39468	39468	Fraises en tranches lyophilisées (250g)	20
	44050300	16054	Framboises lyophilisées entières (75g)	20
	44050800	16469	Framboises lyophilisées entières (375g)	20
	44050356	16108	Mûres entières lyophilisées (80g)	20
	39476	39476	Oranges en tranches lyophilisées (80g)	20
	39488	39488	Maïs lyophilisé (120g)	20
	47400010	15702	Moitiés de tomates cerises (50g)	20
	47400013	16461	Betteraves en tranches (30g)	20
	47840002	17872	Pétales de Violette Cornuta lyophilisées (5g)	20
	39492	39492	Pétales de roses rouges lyophilisées (5g)	20
	41800022	16022	Mélange de fleurs séchées (50g)	20
	440050335	15672	Myrtilles (50g)	20 <b>NEW</b>

PHOTO PRODUIT	RÉF. SOSA	RÉF. VAL	ARTICLE	PAGE
	44050369	15509	Pommes en tranches (50g)	20 <b>NEW</b>
	39472	39472	Citron vert crispy 2-10 mm (200g)	21
	44050508	15542	Framboise crispy 5-8 mm (250g)	21
	44050420	16365	Framboise crispy 5-8 mm (1,5 kg)	21
	44050402	16003	Bananes O-10 mm (1.2kg)	21 <b>NEW</b>
	44050518	15947	Bananes O-10 mm (250g)	21 <b>NEW</b>
	00152500	16630	Yocrispy (280g)	21
	39262	39262	Cerise crispy 2-10mm (200g)	21 <b>NEW</b>
	44050584	28222	Abricot 1-4 mm (250g)	22 <b>NEW</b>
<b>TASTE COLOUR</b>				
	44050342	31084	Fraise lyophilisée poudre Sosa (250g)	22
	44050302	15986	Framboise (300g)	22
	44050720	28409	Fruit de la passion (700g)	22
	44050467	31043	Citron vert peau (400g)	22
	44050728	29684	Mangue (600g)	22
	47900033	15964	Thé vert « matcha C » (350g)	22
	47300002	16166	Carotte (500g)	22
	47300014	16237	Tomate (600g)	22
	47300016	15877	Betterave (300g)	22
	00405500	16550	Vin type Cabernet (250g)	22
	00151002	15798	Yopols Mediterranean (800g)	22
	44050401	16268	Pomme (700g)	22 <b>NEW</b>
	38722	38722	Farine d'olives vertes (400g)	22 <b>NEW</b>
	9500014	15945	Encre de seiche (300g)	22 <b>NEW</b>
	44005041	16110	Fruits sauvages (700g)	22 <b>NEW</b>
	47200038	16121	Thé vert « matcha E » Origine Japon Bio (350g)	22 <b>NEW</b>
<b>SAVEURS ET ESSENCES</b>				
	41500000	15819	Eau de rose (100g)	26 <b>NEW</b>
	46010073	15885	Fraise mûre (50g)	26 <b>NEW</b>
	46000134	16085	Yuzu (50g)	26 <b>NEW</b>
	46000137	16475	Bergamote (50g)	26 <b>NEW</b>

PHOTO PRODUIT	RÉF. SOSA	RÉF. VAL	ARTICLE	PAGE
	46080001	16476	Lavande (50g)	26 <b>NEW</b>
	46010094	16115	Framboise (50g)	26 <b>NEW</b>
	46020016	16595	Pistache (50g)	26 <b>NEW</b>
<b>DEEP FRY TEXTURES</b>				
	58400006	16688	Air bag pomme de terre grain Sosa (750g)	27 <b>NEW</b>
	58400005	16687	Air bag pomme de terre farine (650g)	27 <b>NEW</b>
<b>LES TEXTURANTS</b>				
	59000016	16693	Lécithine de soja (500g)	28
	59000025	18246	Nature Emul (500g)	28
	59000068	18246	Wax Concept (500g)	28
	00200518	18253	Prosoufflé (500g)	29 <b>NEW</b>
	00200531	27695	Potatowhip (500g)	30 <b>NEW</b>
	58050018	16675	Gomme Xanthane pure (500g)	30
	58050044	18302	Gomme Xanthane Claire (500g)	30
	00200510	16631	Albuwhip (500g)	30
	00100214	15813	Albuwhip (15 kg)	30
	58050011	16672	Gelespessa (500g)	31
	58050056	32107	Promochi (Kuzu) (400g)	31
	58050055	18305	Gomme guar (750g)	31
	58050026	16676	Gelcrem Froid (500g)	31
	58050048	18303	Gomme de Caroube (650g)	31
	58050040	18300	Gelcrem Chaud (500g)	31
	57001063	20362	Procrema 15 froid/chaud nature (3kg)	32
	57000010	16697	Procrema 5 BIO chaud (1,5 kg)	32
	37827	37827	Procrema 100 froid/chaud Nature (3 kg)	33 <b>NEW</b>
	37843	37843	Prosorbet 100 froid Nature (3 kg)	33 <b>NEW</b>
	58050030	16677	Maltosec (500g)	34
	46500020	16658	Acide ascorbique (1 kg)	34
	46500022	16695	Acide citrique (1 kg)	34
	58050036	30092	Elastic (550g)	36
	58050000	16670	Gélifiant végétal (500g)	36

PHOTO PRODUIT	RÉF. SOSA	RÉF. VAL	ARTICLE	PAGE
	58050017	16680	Gomme gellan (500g)	36
	58050015	16679	Agar-Agar (500g)	36
	58050098	32938	Vegan mousse (500g)	36 <b>NEW</b>
	58050062	18308	Gomme Kappa (600g)	37
	58050064	18309	Pro-Pannacotta (Iota) (800g)	37
	58030003	18286	Pectine Medium Rapid Set (500g)	37 <b>NEW</b>
	58050020	18292	Meltigel (300g)	37 <b>NEW</b>
	58000001	16698	Gélatine bovine (750g)	39
	58050097	27407	Gélatine de poisson (500g)	39
	58000008	18280	Instangel (500g)	39
	58000016	18283	Feuille gélatine Argent (2kg)	39 <b>NEW</b>
	37294	37294	Feuille gélatine Doré (2kg)	39 <b>NEW</b>
<b>LES SUCRES</b>				
	39496	39496	Peta crispy neutre (750g)	

## LES INDISPENSABLES SOSA INGREDIENTS

Ces ingrédients, amenés à répondre à vos besoins essentiels, ont été sélectionnés avec soin par nos équipes pour faciliter votre prise de commande.

VOUS ÊTES RESTAURATEUR ?			
QUE RECHERCHEZ-VOUS ?	NOS INDISPENSABLES		
TEXTURE CROQUANTE CARAMÉLISÉE	45151041 / 16641	Noisettes cantonaises caramélisées 600g	
	39478	Cacahuètes cantonaises caramélisées 600g	
	45151042 / 16642	Pistaches cantonaises caramélisées 600g	
PÂTE PURE DE FRUIT SEC AU GOÛT INTENSE	45300040 / 16655	Pâte pure pistache 1kg	
FRUITS CONFITS À « FROID » PLUS DE GOÛT, MOINS DE SUCRE	44200721 / 31045	Orange en dés 3,5kg	
	44200720 / 32147	Citron en dés 3,5kg	
	44201502 / 15938	Copeaux d'orange 1,25kg	
	44201500 / 16259	Copeaux de citron 1,25kg	
FRUIT MOELLEUX IDÉAL POUR DE LA DÉCORATION	44050120 / 17763	Noix de coco en copeaux 200g	
CRISPIES TEXTURE CROQUANTE ET GOÛT FRAIS DES FRUITS EN MORCEAUX	44050551 / 16554	Framboise crispy 2-10 mm 300g	
	39472	Citron vert 2-10 mm 250g	
	44050516 / 16584	Passion crispy 2-10 mm 200g	
	44050541 / 15738	Mangue crispy 2-10 mm 250g	
WETPROOF RÉSISTANCE À L'HUMIDITÉ, TEXTURE CROQUANTE ET GOÛT FRAIS DU FRUIT EN MORCEAUX	44050902 / 15623	Passion crispy wet-proof 400g	
	44050906 / 15602	Framboise crispy wet-proof 400g	
POUDRE DE FRUITS LYOPHILISÉE	44050302 / 15986	Framboise lyo poudre 300g	
ÉMULSIFIANT	59000016 / 16693	Lécithine de soja poudre 400g	
TEXTURE AÉRANTE	57001002 / 16664	Proespuma froid 700g	
	00200510 / 16631	Albumine 500g	
	00200518 / 18253	Prosoufflé 500g	
STABILISANT GLACE	57001067 / 26985	Prosorbet 5 froid/chaud 500g	
GÉLIFICATION VÉGÉTALE SEMI-ÉLASTIQUE AVEC PRISE RAPIDE	58050000 / 16670	Gélifiant végétal 500g	
	58050062 / 18308	Gomme kappa 600g	
GÉLIFICATION VÉGÉTALE	58050117 / 16680	Gomme gellan 500g	
	58030000 / 16668	Pectine NH 500gv	
	58050064 / 18309	Pro pannacotta iota 800g	
	58030017 / 16699	Pectine jaune 500g	
GÉLIFICATION ANIMALE	58000001 / 16698	Gélatine de bœuf 750g	

VOUS ÊTES BOULANGER PÂTISSIER ?			
QUE RECHERCHEZ-VOUS ?	NOS INDISPENSABLES		
POUDRE DE FRUIT SEC EXTRA FINE	45060093 / 26608	Farine d'amande Marcona extra fine 10kg	
TEXTURE CROQUANTE CARAMÉLISÉE	45151041 / 16641	Noisettes cantonaises caramélisées 600g	
	39478	Cacahuètes cantonaises caramélisées 600g	
	45151045 / 16643	Amandes cantonaises caramélisées 600g	
PÂTE PURE DE FRUIT SEC AU GOÛT INTENSE	45300040 / 16655	Pâte pure pistache 1kg	
FRUITS CONFITS À « FROID » PLUS DE GOÛT, MOINS DE SUCRE	44200721 / 31045	Orange en dés 3,5kg	
	44200720 / 32147	Citron en dés 3,5kg	
	44201502 / 15938	Copeaux d'orange 1,25kg	
	44201500 / 16259	Copeaux de citron 1,25kg	
CRISPIES TEXTURE CROQUANTE ET GOÛT FRAIS DES FRUITS EN MORCEAUX	44050508 / 15542	Framboise crispy 5-8 mm 250g	
CRISPIES WETPROOF RÉSISTANCE À L'HUMIDITÉ, TEXTURE CROQUANTE ET GOÛT FRAIS DU FRUIT EN MORCEAUX	44050902 / 15623	Passion crispy wet-proof 400g	
	44050906 / 15602	Framboise crispy wet-proof 400g	
	44050908 / 16519	Mangue crispy wet-proof 400g	
POUDRE DE FRUIT LYOPHILISÉE	44050720 / 28409	Poudre fruit passion 700g	
ÉPAISSISSANT	58050026 / 16676	Gelcrem froid 500g	
ÉMULSIFIANT	59000016 / 16693	Lécithine de soja poudre 400g	
	59000025 / 18242	Natur Emul 500g	
TEXTURE AÉRANTE	00200510 / 16631 39303	Albuwhip 500g et 15kg	
STABILISANT GLACE	57001067 / 26985	Prosorbet 5 froid/chaud fr 500g	
	58030018 / 16700	Pectine choco nappage x58 500g	
	58050117 / 16680	Gomme gellan 500g	
	58030000 / 16668	Pectine NH 500g	
GÉLIFICATION VÉGÉTALE	58030017 / 16699	Pectine jaune 500g	
	58000001 / 16698	Gélatine de bœuf 750g	
PRÉVENIR L'OXYDATION	46500020/16658	Acide ascorbique 1kg	
RÉGULATEUR D'ACIDITÉ	46500022 / 16695	Acide citrique poudre 1kg	

La gamme des fruits secs de Sosa Ingrédients a été pensée pour être la plus complète possible. Des fruits secs bruts, aux fruits secs en pâtes pures en passant par les inédits cantonais caramélisés, vous trouverez des produits qui donneront du croquant à vos créations! L'origine des produits est méticuleusement choisie pour vous garantir une qualité parfaite et vous offrir un goût intense.



## FRUITS SECS BRUTS

Ces fruits secs bruts sont sélectionnés avec soin afin de vous offrir des produits de première qualité et de vous garantir un goût intense.

**Processus de fabrication :** en plus des fruits secs entiers triés selon le calibre et l'origine, Sosa Ingrédients utilise des machines spécifiques afin d'obtenir des fruits secs émondés, émincés, hachés, grillés, en bâtonnets ou en poudre.

**Utilisation conseillée :** idéal pour réaliser des macarons, génoises, mousses, intérieurs, crèmes ou même des parsemages.

 <p><b>Amandes Largueta naturelles 36/38</b> 45020050   17481 1kg (K)</p>	 <p><b>Amandes Marcona émondées et grillées 36/38</b> 45030200   17476 1kg</p>	 <p><b>Amandes Marcona émondées 14/16</b> 45030012   17472 10kg (K)</p>	 <p><b>Amandes Largueta naturelles 34/35</b> 45020072   17488 10kg (K)</p>
 <p><b>Noisettes Negrita avec peau s/12 mm</b> 45100023   17558 10kg</p>	 <p><b>Noix de macadamia crues</b> 45100041   16640 1kg</p>	 <p><b>Noix de pécan crues</b> 45100042   16202 1kg</p>	 <p><b>Cerneaux de noix crues</b> 45100040   16587 1kg</p>
 <p><b>Pistaches vertes d'Iran crues</b> 45100050   17572 1kg</p>	 <p><b>Noisettes croquantes hachées</b> 45152010   16646 1kg</p>	 <p><b>Cacahuètes grillées hachées</b> 45060270   17582 1kg</p>	 <p><b>Farine d'amandes Marcona extra fine</b> 45060092   28265 1kg (K)</p>
 <p><b>Farine de noisettes torrifiées</b> 45060040   16095 1kg</p>	 <p><b>Farine de pistaches</b> 45060050   15719 1kg</p>	 <p><b>Farine d'amandes grillées</b> 45060010   16308 1kg</p>	 <p><b>Farine d'amandes Marcona extra fine</b> 45060093   26608 10kg (K)</p>



## FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

Traditionnellement caramélisés avec du sucre et du miel, ils offrent une puissante saveur de noix grillées avec une douceur très agréable.

**Processus de fabrication :** Les noix et graines sont caramélisées avec du sucre et du miel selon un procédé traditionnel de caramélisation à chaleur directe.

**Utilisation conseillée :** Parfait pour la réalisation de bases de gâteaux, d'inclusions dans les mousses, ainsi que pour la garniture ou simplement comme snack.

 <p><b>Noix de pécan caramélisées</b> 45151012   17614 600g</p>	 <p><b>Sésame caramélisé</b> 45151033   17625 600g</p>	 <p><b>Noisettes caramélisées</b> 45151007   17612 600g</p>	 <p><b>Cerneaux noix caramélisés</b> 39393 1kg</p>
 <p><b>Graines de courge caramélisées</b> 45151036   17623 600g</p>			





## FRUITS SECS CANTONAIS CARAMÉLISÉS

Caramélisation unique offrant un produit au goût intense du fruit sec d'origine, moins sucré que des caramélisés classiques, résistant davantage à l'humidité et plus esthétique (brillance laquée, caramélisation homogène).

**Processus de fabrication :** le fruit sec est imbibé dans un sirop de sucre puis frit dans l'huile végétale, laissant un fruit sec caramélisé à cœur, résistant à l'humidité et à la brillance laquée.

**Utilisation conseillée :** parfait pour réaliser des bases de gâteaux, des inclusions en milieux humides ainsi que des décorations ou tout simplement en snacking.



Amandes cantonaises caramélisées

45151045 16643

600g



Noisettes cantonaises caramélisées

45151041 16641

600g



Pistaches cantonaises caramélisées

45151042 16642

600g



Cacahuètes cantonaises caramélisées

39478

600g



Noix de pécan cantonaises caramélisées

45151048 16644

500g



Noix de Macadamia cantonaises caramélisées

39477

600g



Amandes cantonaises caramélisées en bâtonnets

45152157 17629

700g



Noisettes hachées cantonaises caramélisées

45152150 17631

700g



Graines de tournesol cantonaises caramélisées

39480

600g



Sésame cantonais caramélisé

45151046 17638

600g



Sésame noir cantonais caramélisé

45151054 17639

600g



Grains de cacao cantonais caramélisés

39265

500g



“



### ASTUCE DE CHEF

Proposez à vos clients les fruits secs cantonnais directement en sachets, parfait pour le snacking !

Cette technique révolutionnaire dans l'univers des fruits secs permet des utilisations multiples tout en préservant la caramélisation de l'humidité. Les fruits ont de belles notes torréfiées, bien caramélisées et peu sucrées. Idéal en insert dans la glace, en décors pâtisserie et en chocolaterie.

**PHILIPPE GIVRE**

Chef pâtissier exécutif, École Valrhona Tain-l'Hermitage

”



### Le saviez-vous ?

Sosa Ingrédients a à cœur de protéger l'environnement et de limiter son impact sur la planète, c'est pourquoi nous avons retiré toute huile de palme de nos fruits secs cantonnais.



## FRUITS SECS EN PÂTES PURES

Pâtes pures sans sucres ajoutés\*, au goût intense du fruit sec d'origine avec une texture lisse et facile à travailler.

**Processus de fabrication :** après avoir été finement broyés, les fruits secs sont travaillés pour obtenir une pâte plus agréable à utiliser.

**Utilisation conseillée :** les pâtes pures conviendront à l'élaboration d'intérieurs et de fourrages (entremets, ganaches pour macarons), fondants, fourrages de viennoiseries, brioches, pâtisseries, aromatisation de crèmes glacées, sauces salées... Le dosage recommandé est de 2 à 5 %, selon le produit et l'application.

\*contient des sucres naturellement présents dans les fruits.



Pâte pure de noisettes torréfiées

45300016 16649

1kg



Pâte pure d'amandes crues

45300000 16647

1kg



Pâte pure de pistaches

45300040 16655

1kg



Pâte pure de noix de pécan

45300032 16654

1kg



Pâte pure de pignons de pin espagnols grillés

45300044 16656

1kg



Pâte pure de noix

45300028 16653

1kg



Pâte pure de noix de macadamia

45300036 17654

1kg



Pâte pure de cacahuètes

45300022 16650

1kg



Pâte pure de turron espagnol

45370001 17675

1,2kg



Pâte pure de sésame noir

45320008 17647

1kg



Pâte pure de noisettes italiennes torréfiées

45300020 17652

1kg



## PRALICROC

Pâtes pralinées au goût intense du fruit sec d'origine avec une texture à la fois fondante et croquante.

**Processus de fabrication :** de fins morceaux de fruits secs sont mélangés à du praliné, de la pâte pure et de la feuilletine.

**Utilisation conseillée :** le pralicroc convient à l'élaboration d'intérieurs et de fourrages (entremets, ganaches pour macarons), fondants, fourrages de viennoiseries, brioches, pâtisseries, aromatisation de crèmes glacées, sauces salées...



Pralicroc de pistaches

45351004 15911

1,25kg



Afin de préserver le goût naturel et intense du fruit, nous réalisons nos confisages à froid (45°C) et à basse pression. Ce processus technique nous permet ainsi de vous garantir un fruit confit de qualité, avec la juste quantité de sucre et des caractéristiques organoleptiques proches du fruit frais. Découvrez nos quatre gammes de fruits confits Sosa Ingredients.



## CONFITURES CONCENTRÉES

Nos confitures concentrées sauront trouver leur place dans vos recettes grâce à leur délicieux goût de fruit frais intense.

**Processus de fabrication:** le principe du confisage à froid (45°C) apporte un goût moins confituré qu'un confisage classique et préserve au maximum les caractéristiques organoleptiques du fruit frais.

**Utilisation conseillée:** parfait pour aromatiser vos mousses, crèmes ou pour parfumer vos intérieurs et fourrages de fondants, viennoiseries ou brioches.

 <b>Confiture d'orange</b> 44200414 17709 1,5 kg 50°B	 <b>Confiture de citron</b> 44200415 17706 1,5 kg 50°B	 <b>Confiture d'abricot</b> 44200422 17714 1,5 kg 50°B
--	---	---



## FRUITS & SAUCES

Une délicieuse gamme de morceaux de fruits semi-confits dans leur sirop.

**Processus de fabrication:** ici aussi la technique du confisage à froid (45°C) nous permet de vous garantir un goût et une texture proche de celle du fruit frais.

**Utilisation conseillée:** cette gamme est idéale pour vous faire gagner du temps lors de vos préparations, décors à l'assiette, garnitures de verrines ou encore intérieurs et fourrages. Grâce à sa congelabilité il peut-être utilisé dans les glaces.

 <b>Zeste d'orange en dés 5x5 mm</b> 44200110 15554 1,5 kg	 <b>Zeste de citron en dés 5x5 mm</b> 44200125 15551 1,5 kg	 <b>Mangue en dés 10x10 mm</b> 44200141 15552 1,5 kg	 <b>Fruits rouges entiers 5x5 mm</b> 44200135 15550 1,5 kg	 <b>Zeste de yuzu en dés 7x7 mm</b> 44200157 16329 1,5 kg
 <b>Pomme en dés 10x10 mm</b> 44200143 15576 1,5 kg	 <b>Fraises entières 15x15 mm</b> 44200128 15575 1,5 kg	 <b>Framboises entières 15x15 mm</b> 44200151 15957 1,5 kg	 <b>Mandarine peau 5x5 mm Sosa</b> 44200105 15479 1,5 kg	 <b>Pomme tatin en dés 10x10 mm</b> 44201300 16575 1,3 kg



## FRUITS CONFITS

Pour sublimer vos recettes, nous vous proposons des fruits confits entiers ou en morceaux, avec la juste teneur en sucre pour préserver le goût du fruit frais tout en garantissant une durée de conservation optimale.



**Processus de fabrication:** le secret pour vous offrir un excellent produit est la technologie Cold Confit: un usage du sucre raisonné (entre 50 et 70°brix) pour une durée de conservation adaptée et un goût de fruit intense.

**Utilisation conseillée:** parfaits pour être enrobés ou pour réaliser de délicieuses inclusions dans vos viennoiseries, brioches, gâteaux de voyage ou panettone. Ils peuvent aussi être utilisés pour décorer vos bonbons de chocolat, pâtisseries ou tablettes de chocolat.

 <b>Orange en dés 8x8 mm</b> 44200721 31045 3,5 kg 70°B	 <b>Orange en lanières 80x6 mm</b> 44200700 31046 3,5 kg 70°B	 <b>Orange en rondelles</b> 44200707 30182 3,5 kg 70°B	 <b>Copeaux d'orange</b> 44201502 15938 1,25 kg 50°B
 <b>Pâte de peau de citron</b> 44200911 31305 3,5 kg 70°B	 <b>Citron en rondelles</b> 44200747 31042 3,4 kg 70°B	 <b>Copeaux de citron</b> 44201500 16259 1,25 kg 50°B	 <b>Citron en dés confit 7x7mm</b> 44200720 32147 3,5 kg 70°B
 <b>Citron en lanières 80x6 mm</b> 44200713 34138 3,5 kg	 <b>Cédrat en dés confit 10x10 mm</b> 44200717 31044 3,5 kg 70°B	 <b>Yuzu entier</b> 44200763 20357 1,5 kg 70°B	 <b>Gingembre en morceaux 2-5 mm</b> 44307017 20358 1,4 kg 70°B

### LÉGENDE

70°B 70 degrés Brix 50°B 50 degrés Brix



### FLEURS CRISTALLISÉES

Des pétales et des fleurs sublimés par la cristallisation afin d'ajouter une touche florale à vos créations.

**Processus de fabrication:** les fleurs sont cristallisées dans du sucre.

**Utilisation conseillée:** idéales pour les décors (bonbons de chocolat, pâtisseries, tablettes de chocolat), l'enrobage (orangettes) ou les cocktails.



Pétales de rose

41100003 15982

300 g



Pétales de violette

41100009 15804

500 g



Fleurs de violette 1mm

41100011 16024

500 g



Fleurs de rose 1 mm

41100005 16050

500 g

NEW



### FRUITS MOELLEUX ET SÉCHÉS

De la figue en passant par l'abricot, le raisin et jusqu'à la noix de coco, notre gamme de confits vous propose un panel des grands classiques de fruits moelleux et séchés de la gastronomie.

Les fruits moelleux comprennent 7 à 20 % d'humidité.  
Les fruits secs comprennent entre 0 et 1.5 % d'humidité.

**Utilisation conseillée:** en inclusion dans les viennoiseries, cakes, cookies et autres biscuits.



Abricots secs

44040003 15984

3 kg



Figues sèches

44040005 16052

2,5 kg



Raisins blancs secs

44040009 16053

2,5 kg



Noix de coco en dés

44040013 16025

2,5 kg



Noix de coco en copeaux

44050120 17763

200 g



### PÂTES CONCENTRÉES

Pour accompagner la réalisation de vos plus belles pâtisseries, nous vous proposons des pâtes concentrées de qualité, travaillées avec soin. Découvrez des classiques tels que la fraise ou l'orange en passant par les exotiques fruit de la passion ou noix de coco, jusqu'aux audacieuses notes florales et gourmandes de la violette, de la réglisse ou du Dulce de leche.

**Processus de fabrication:** cette gamme a été élaborée grâce à la technique de réduction progressive à chaud de la masse de fruit. Cela permet ainsi de vous offrir une texture homogène et facile à travailler avec un goût fruité intense.

**Utilisation conseillée:** parfaite pour travailler vos glaces, crèmes, mousses, nappages. Le dosage recommandé est de 2 à 5 %, selon le produit et l'application.



Fraise

39382

1,5 kg



Fraise sauvage

39385

1,5 kg



Mangue

39392

1,5 kg



Fruit de la passion

39383

1,5 kg



Orange

39387

1,5 kg



Pomme verte

44600042 16200

1,5 kg



Poire

44600048 16201

1,5 kg



Yuzu

39381

1,5 kg



Noix de coco

44600049 15512

1 kg



Violette

41600000 15884

1,5 kg



Myrtille

44600013 15988

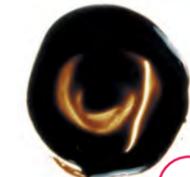
1,5 kg



Dulce de leche

39605

1,5 kg



Réglisse

39403

1,5 kg



Vanille bourbon

48000400 16613

1,5 kg



Framboise

39384

1,5 kg



Café Arabica

45500400 17672

1,2 kg

45500402 15993

6 kg

#### Le saviez-vous ?

Soucieuse à la fois de la composition de ses produits mais aussi de la santé de ses consommateurs, la maison Sosa Ingrédients a choisi de faire de la naturalité de ses produits une préoccupation majeure. C'est dans ce but qu'une gamme de pâtes concentrées de plus petite contenance a été développée permettant ainsi à la fois de limiter le gaspillage mais aussi et surtout de ne plus utiliser de conservateurs dans certains de ses produits.



## LYOPHILISÉS

En accord avec nos ambitions et notre désir de vous permettre de donner vie à tous vos rêves culinaires, nous avons développé des fruits et des fleurs lyophilisés.

**Processus de fabrication :** la lyophilisation est une technique de transformation du fruit qui consiste à « sublimer » l'eau des ingrédients, c'est à dire à faire passer l'eau de l'ingrédient de l'état solide à l'état vapeur sans passer par l'état liquide afin de pouvoir conserver toutes les propriétés du fruit en question. Lors de la lyophilisation l'augmentation de chaleur est contrôlée. Goûts, nutriments et couleurs sont ainsi préservés et vous offrent de nombreuses possibilités d'utilisation.

**Utilisation conseillée :** en milieux secs, inclusion dans des tablettes, décors de bonbons de chocolat, décoration de desserts en dernière minute...

 <b>Fraises entières</b> 44050352 16178 60 g	 <b>Fraises sauvages</b> 44050354 15946 60 g	 <b>Fraises en tranches 5-7 mm</b> 39468 250 g	 <b>Framboises entières</b> 44050300 16054 75 g 44050800 16469 375 g
 <b>Mûres entières</b> 44050356 16108 80 g	 <b>Oranges en tranches</b> 39476 60 g	 <b>Maïs</b> 39488 120 g	 <b>Moitiés de tomates cerises</b> 47400010 15702 50 g
 <b>Betteraves en tranches</b> 47400013 16461 30 g	 <b>Myrtilles</b> 44050335 15672 50 g	 <b>Pommes en tranches</b> 44050369 15509 50 g	 <b>Mangues dés</b> 44050359 16003 100 g
 <b>Pétales de Violette Cornuta</b> 47840002 17872 5 g	 <b>Pétales de rose rouges</b> 39492 5 g	 <b>Mélange de fleurs séchées</b> 41200022 16022 50 g	



## CRISPIES

Nous avons choisi de décliner nos fruits lyophilisés en « crispies », des morceaux à utiliser dans des milieux secs pour conserver un côté croquant. Soucieux de répondre à chacun de vos besoins nous avons également développé une gamme de crispies wet proof à utiliser dans des milieux humides. Ces derniers sont enrobés de beurre de cacao afin de leur permettre de conserver toutes leurs propriétés tout en apportant de la texture et de l'originalité à vos préparations.

**Processus de fabrication :** l'ingrédient est lyophilisé avant d'être réduit en morceaux.

**Utilisation conseillée :** dans des milieux secs pour donner du croquant à des tablettes ou à des bonbons de chocolat. Quant au crispies wet proof, dans des milieux humides tels que des mousses ou encore des crèmes.

 <b>Mangue-fruit de la passion 2-10 mm</b> 44050554 16420 250 g	 <b>Mangue 2-10 mm</b> 44050541 15738 250 g	 <b>Fruit de la passion 2-10 mm</b> 44050516 16584 200 g 44050608 16521 1 kg	 <b>Banane 0-10 mm</b> 44050518 15947 250 g 44050602 16172 1,2 kg	 <b>Abricot 1-4 mm</b> 44050584 28222 250 g
 <b>Fraise 1-3 mm</b> 39471 250 g	 <b>Fraise 2-10 mm</b> 44050540 15625 200 g	 <b>Cerise 2-10 mm</b> 39262 200 g	 <b>Framboise 2-10 mm</b> 44050551 16554 300 g	 <b>Framboise 5-8 mm</b> 44050508 15542 250 g 44050620 16365 1,5 kg
 <b>Cassis 2-10 mm</b> 44050536 15601 200 g	 <b>Yocrispy 2-6 mm</b> 00152500 16630 280 g	 <b>Citron vert 2-10 mm</b> 39472 200 g	 <b>Ananas 2-10 mm</b> 44050522 16196 200 g	

## CRISPIES WET PROOF

 <b>Mangue wet proof</b> 44050908 16519 400 g	 <b>Fruit de la passion wet proof</b> 44050902 15623 400 g	 <b>Fraise wet proof</b> 44050904 15547 400 g	 <b>Framboise wet proof</b> 44050906 15602 400 g	 <b>Yocrispy wet proof</b> 44050900 15546 400 g
---	--	---	--	---

**ASTUCE DE CHEF**

Ces pépites de fruits croustillantes au goût intense apporteront texture et brin de folie dans vos desserts et autres créations chocolatées. Les pépites enrobées, protégées de l'humidité, apporteront de la texture et de l'originalité dans vos créations pâtisseries (meringues, mousses, décors...).

**CHRISTOPHE DOMANGE**  
 Chef pâtissier exécutif, École Valrhona Tain-l'Hermitage



EXTRAITS EN POUDRE - TASTE COLOUR

Nous avons développé le concept Taste Colour, qui vous permet de venir parfumer des milieux délicats où l'ajout d'un liquide est problématique tels que des crèmes, des ganaches ou des meringues, et qui supporte la cuisson tout en conservant les saveurs. Le concept: colorer et donner du goût à vos préparations.

**Processus de fabrication:** l'ingrédient est séché ou lyophilisé avant d'être réduit en poudre fine.

**Utilisation conseillée:** macarons, meringues, fourrages de bonbons, enrobages de truffes, sauces, sablés ou encore crèmes pâtisseries. Les utilisations sont multiples et vous garantissent toujours des saveurs authentiques et riches en arômes. Le dosage peut varier selon le produit et l'application.

 <b>Fraise</b> 44050342 31084 250g (K)	 <b>Framboise</b> 44050302 15986 300g	 <b>Fruit de la passion</b> 44050720 28409 700g	 <b>citron vert pulpe</b> 44050724 28408 400g	 <b>Citron vert peau</b> 44050467 31043 400g
 <b>Mangue</b> 44050728 29684 600g	 <b>Thé vert « matcha C »</b> Origine Japon 47200033 15964 350g	 <b>Thé vert « matcha E »</b> Origine Japon Bio 47200038 16121 350g	 <b>Carotte</b> 47300002 16166 500g	 <b>Tomate</b> 47300014 16237 600g (K)
 <b>Betterave</b> 47300016 15877 300g (K)	 <b>Olive noire</b> 44050393 15905 150g	 <b>Vin type Cabernet</b> 00405500 16550 200g	 <b>Yopols mediterranean</b> 00151002 15798 800g	 <b>Encre de seiche</b> 09500014 15945 300g
 <b>Fruits sauvages</b> 44050411 16110 700g	 <b>Pomme</b> 44050401 16268 700g	 <b>Poivron rouge grillé</b> 47300018 16136 600g	 <b>Vinaigre balsamique</b> 39467 200g	 <b>Farine d'olives vertes</b> 38722 400g
 <b>Grillé</b> 52005005 16063 400g	 <b>Fumée</b> 52005003 16615 500g			



“Because colour is flavour\*”

Sosa a créé des extraits en poudre à base de fruits et/ou de légumes permettant de donner du goût et de la couleur à vos préparations: les Taste Colour.

Grâce à ces ingrédients vous retrouverez une palette de couleurs douces et pastel, avec un goût intense.

Ces produits sont sous forme de poudre fine et sont hydro et liposolubles. Ils sont considérés comme des ingrédients, donc leur dosage est libre et non réglementé.

Pour plus d'applications, pensez à demander votre livret couleur!

\*Parce que la couleur est saveur



TASTE COLOUR, DES IDÉES D'APPLICATIONS

	BISCUIT	MERINGUE	MACARON	GLAÇAGE ROYAL	GÉLATINE	CHOCOLAT	BEURRE DE CACAO	GLACE	CRÈME PÂTISSIÈRE
<p><b>Framboise</b> 44050302 15986 300g</p>	 100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 14g/kg food color bettrave	 150g/kg	 80g/kg	 150g/kg + 70g/kg de beurre de cacao	 100g/kg	 50g/kg	 50g/kg
<p><b>Fraise</b> 44050342 31084 250g</p>	 100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 10g/kg food colour rouge	 140g/kg	 70g/kg	 200g/kg + 100g/kg de beurre de cacao	 100g/kg	 50g/kg	 50g/kg
<p><b>Fruit de la passion</b> 44050720 28409 700g</p>	 200g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 10g/kg food colour jaune	 270g/kg	 70g/kg	 180g/kg + 70g/kg de beurre de cacao	 100g/kg	 100g/kg + 2g/kg food colour orange	 150g/kg
<p><b>Mangue</b> 44050728 29684 600g</p>	 150g/kg	 150g/kg	 300g/kg + 6g/kg orange food colour + 4g/kg food colour jaune	 150g/kg	 70g/kg	 180g/kg + 70g/kg de beurre de cacao	 100g/kg	 100g/kg	 100g/kg
<p><b>Carotte</b> 47300002 16166 500g</p>	 150g/kg + 2g/kg food colour orange	 150g/kg + 2g/kg food colour orange	 20g/kg + 8g/kg food colour orange	 90g/kg	 70g/kg	 200g/kg + 70g/kg de beurre de cacao	 100g/kg	 100g/kg + 4g/kg food colour orange	 80g/kg
<p><b>Tomate</b> 47300014 16237 600g</p>	 200g/kg	 200g/kg	 20g/kg + 4g/kg food colour rouge + 4g/kg food colour orange	 160g/kg	 80g/kg	 150g/kg + 70g/kg de beurre de cacao	 100g/kg	 50g/kg	 100g/kg



ARÔMES

Toujours dans le but de vous satisfaire et de répondre à vos envies créatives nous avons pris soin d'élaborer de délicats arômes à partir de matières premières naturelles. De la classique amande amère à l'intemporelle eau de rose, tous ces produits ont été élaborés et créés à partir de véritables besoins exprimés par des professionnels de la gastronomie.

**Processus de fabrication:** les arômes résultent d'un assemblage visant à révéler le meilleur du goût du produit en libérant des notes aromatiques intenses.

**Utilisation conseillée:** nos parfums pourront venir agrémenter aussi bien vos cocktails que vos sorbets, crèmes, fourrages et intérieurs divers afin d'en exacerber les essences.

**Dosage arôme naturel:**  
0,2 g/kg 0,2 g = 6 gouttes environ\*

\* Nombre de gouttes en prenant comme référence la densité moyenne qui présente la gamme complète de produits. En général, les arômes naturels ont une densité plus élevée.

 <b>Amande amère</b> 46020001 16315 50 g	 <b>Noix de coco</b> 46010106 16245 50 g	 <b>Basilic</b> 46140005 16081 50 g	 <b>Eau de rose</b> 41500000 15819 100 g
 <b>Framboise</b> 46010094 16115 50 g	 <b>Pistache</b> 46020016 16595 50 g	 <b>Yuzu</b> 46000134 16085 50 g	 <b>Bergamote</b> 46000137 16475 50 g
 <b>Lavande</b> 46080001 16476 50 g	 <b>Fraise mûre</b> 46010073 15885 50 g		

**Dosage arôme:**  
2 g/kg 2 g = 70 gouttes environ\*

\* Nombre de gouttes en prenant comme référence la densité moyenne qui présente la gamme complète de produits. En général, les arômes naturels ont une densité plus élevée.

 <b>Violette</b> 46080010 15998 50 g	 <b>Rose</b> 46080025 16396 50 g	 <b>Gras de fumé</b> 46220001 16162 50 g	 <b>Truffe noire</b> 46030007 16300 50 g
--	--	--	--

AIR BAG



Des textures qui sont étouffées par un processus de friture.

**Processus de fabrication:** ils sont fabriqués à partir de la couenne de porc ou de la féculle de pomme de terre. Ensuite, ils sont transformés en morceaux ou en poudre.

**Utilisation conseillée:** à utiliser comme en-cas ou pour enrober/paner tout aliment, en obtenant une croûte très croustillante.

 <b>Air bag porc grain</b> 58400002 16685 750 g	 <b>Air bag pomme de terre grain Sosa</b> 58400006 16688 750 g	 <b>Air bag de porc farine</b> 58400000 16684 600 g	 <b>Air bag pomme de terre farine</b> 58400005 16687 650 g
---	--	---	--



La gamme des texturants Sosa Ingrédients vous permet de donner vie aux créations les plus spontanées et innovantes. Nos texturants sont pensés et élaborés à partir de problématiques réelles communiquées par des professionnels. Ils sont imaginés pour répondre à des besoins spécifiques. Émulsifiants, aéranants, épaississants, stabilisants et autres produits divers, vous trouverez dans notre gamme tout ce qu'il vous faut pour réaliser vos rêves culinaires.



## ÉMULSIFIANTS

Afin de répondre à vos besoins nous avons développé une gamme d'émulsifiants répondant à toutes vos contraintes, travail à chaud, à froid, pour des produits glacés ou non... Le tout dans le but de stabiliser vos mélanges de préparations aqueuses et grasses.

**Processus de fabrication :** les émulsifiants de notre gamme sont conçus en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfaits pour équilibrer vos préparations telles que sauces, mayonnaises, crèmes, glaces, ganaches, mousses ou encore soufflés.

**Lécithine de soja**  
59000016 16693  
400 g (K) (V)

Émulsifiant en poudre composé de soja. Pour une utilisation optimale, mixez le produit à chaud avec un liquide. Utilisable avec tous les liquides, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'écumes et d'airs. Le dosage recommandé est de 5-8 g/L.

**Sucro Emul**  
59000009 18236  
500 g (K)

Émulsifiant en poudre obtenu grâce à l'estérification d'acides gras et de saccharose. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide à chaud ou à froid. Utilisable avec tous les mélanges de graisse et d'eau, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'écumes, d'airs et de crèmes. Le dosage recommandé est de 5 g/kg maximum.

**Natur Emul**  
59000025 18242  
500 g (K) (V)

Émulsifiant en poudre composé de fibres d'agrumes. Pour une utilisation optimale, mixez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous les liquides aqueux, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de mayonnaises sans œufs. Le dosage recommandé est de 2-15 g/L.

**Glycérine**  
59000004 16692  
1,3 kg

Émulsifiant liquide et antigivrant des produits glacés issu du glycérol végétal. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec votre glace, à chaud ou à froid. Utilisable avec tous les mélanges de graisse et d'eau. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes glacées, de sorbets ou de ganaches. Le dosage recommandé est de 2-3 g/kg.

**Wax Concept**  
59000068 18246  
500 g (V)

Émulsifiant en pastilles composé de cire d'abeille raffinée. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisables avec des liquides gras et/ou lactés, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Grâce à ses propriétés épaississantes, vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes, beurres ou pâtes. Le dosage recommandé est de 5-30 g/kg.

**Glicemul**  
39497  
400 g (NEW)

Émulsifiant dérivé des graisses. Pour une utilisation optimale, le dissoudre à 60°C puis agiter à froid. Applicable dans un milieu gras. Ce texturant permet de texturer des huiles, des pâtes pures. Le dosage recommandé est de 30-60 g/kg.



## AÉRANTS

Pour les préparations aqueuses et grasses que vous souhaitez stabiliser mais aussi aérer grâce à une plus grande quantité d'air, notre gamme d'aérants saura répondre à vos besoins pour réaliser des préparations à chaud ou à froid!

**Processus de fabrication :** les aéranants de notre gamme sont conçus en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** idéals pour vos meringues, mousses, espumas...

**Proespuma Chaud**  
57001001 16663  
500 g

Agent aéranant en poudre pour la préparation d'espumas. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'espumas, d'écumes ou d'airs chauds au syphon. Le dosage recommandé est de 50 g/kg.

**Proespuma Froid**  
57001002 16664  
700 g (K)

Agent aéranant en poudre pour la préparation d'espumas. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'espumas, d'écumes ou d'airs froids au syphon. Le dosage recommandé est de 50-100 g/kg.

**Bubble**  
00200522 18255  
500 g (NEW)

Préparation en poudre à base de blanc d'œuf et de xanthane. Pour une utilisation optimale, mélanger 23 g de préparation avec 1 L de liquide, conditionner sous vide pour éviter les bulles d'air. Utiliser un bulleur pour faire les bulles, laisser stabiliser pendant quelques minutes et récupérer les bulles à l'aide d'une écumoire. Ce texturant est idéal pour faire des finitions étonnantes pour des plats/desserts assiette avec une saveur subtile et élégante. Le dosage recommandé est de 23 g/L.

**Prosoufflé**  
00200518 18253  
500 g (NEW) (V)

Préparation en poudre à base de blanc d'œuf et de xanthane pour des bases stables pour soufflé. Pour une utilisation optimale, mélanger à froid, secouer puis fouetter pour monter. Applicable dans quelques sortes de liquide sans matières grasses ni enzymes. Ce texturant permet d'avoir 25% d'effet fouettant de plus et 5 fois plus stable que les œufs. Le dosage recommandé est de 100 g/kg.





## PROTÉINES SOUFLÉES

Dans le but d'augmenter la stabilité de vos préparations à base de blancs d'œufs nous avons développé une gamme de protéines soufflées.

**Processus de fabrication:** les protéines soufflées de notre gamme sont conçues en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée:** élaboration de meringues, macarons, mousses, soufflés, brioches, gâteaux...



### Albuwhip

00200510 16631

500g



39303

15kg



Blanc d'œuf en poudre. Pour une utilisation optimale, utilisez ce produit en complément ou en remplacement du blanc d'œuf frais. Effet fouettant 25% plus fort et tenue 5 fois plus stable que le blanc d'œuf frais. Utilisable avec tous types de liquides (de préférence aqueux), il se mélange à froid, est congelable et d'origine animale. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de meringues, macarons, mousses, soufflés, brioches, gâteaux divers. Le dosage recommandé est de 80-100 g/kg.



### Sojawhip

00200524 18256

300g



Agent aérant en poudre dérivé de la protéine de soja. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide et utilisez le comme alternative végétale à l'albumine. Utilisable avec tous liquides, à chaud ou à froid et d'origine naturelle. Il n'est pas congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de mousses, meringues et glaçages. Le dosage recommandé est de 10-40 g/kg.



### Potatowhip

00200531 27695

400g



Agent aérant en poudre dérivé de la protéine de pomme de terre désodorisée. Pour une utilisation optimale, mélanger le produit avec un liquide et utiliser comme alternative végétale à l'albumine. Peut être aussi bien utilisé à chaud qu'à froid. Ce texturant a un effet moussant, montant, et une capacité émulsifiante et coagulante. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gâteaux éponge, macarons, guimauves, mousses, biscuits... Le dosage recommandé est de 1-4% pour un effet émulsifiant et aérant, jusqu'à 8% pour un effet coagulant.



## AGENTS ÉPAISSISSANTS

Pour épaissir vos préparations sans altérer leur saveur nous vous proposons la gamme des épaississants, vous pourrez sélectionner le produit de votre choix en fonction de votre utilisation (peu épais à très épais, à chaud ou à froid...).

**Processus de fabrication:** les épaississants de notre gamme sont conçus en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée:** peut convenir à l'élaboration de coulis, sauces, sirops, soupes, purées, crèmes...



### Gomme Xanthane pure

58050018 16675

500g



Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides aqueux. Il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces, de soupes ou de sirops. Le dosage recommandé est de 2-5 g/kg.



### Gomme Xanthane Claire

58050044 18302

500g



Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Son dosage doit être très précis. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces ou de purées. Le dosage recommandé est de 2-5 g/kg.



### Gelespessa (Gomme Xanthane)

58050011 16672

500g



Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces ou de purées. Le dosage recommandé est de 6-15 g/kg.



### Gelcrem chaud

58050040 18300

500g



Épaississant composé d'amidon de maïs raffiné. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes chaudes diverses sans ajout d'œuf ou de produit laitier. Le dosage recommandé est de 20-50 g/kg.



### Gelcrem froid

58050026 16676

500g



Épaississant composé d'amidon de pomme de terre. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes froides diverses sans ajout d'œuf ou de produit laitier. Le dosage recommandé est de 40-80 g/kg.



### Ultratex 3

58050086 30091

400g

Épaississant composé d'amidon de tapioca. Pour une utilisation optimale, ajouter le produit dans un liquide à froid puis bien fouetter/mixer. Ce texturant permet de faire toutes sortes de sauces, purées, crèmes à froid. Le dosage recommandé est de 2-80 g/L.



### Gomme Guar

58050055 18305

750g



Épaississant en poudre composé de légumineuses. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit au liquide, tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, sauces ou purées. Le dosage recommandé est de 2-10 g/kg.



### Gomme de Caroube

58050048 18303

750g



Poudre de Caroube ayant des propriétés épaississantes et stabilisantes. Idéale pour stabiliser les produits de glacerie. Le dosage recommandé est de 5-10 g/kg.



### Promochi (kuzu)

58050056 32107

400g



Épaississant en poudre composé de racine de Kuzu. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à un liquide tout en chauffant. Il est non-congelable et d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et élastiques, de coulis, de sauces ou encore de purées. Le dosage recommandé est de 45-180 g/kg.



## STABILISANTS POUR GLACE

Pour réaliser vos préparations glacées nous vous proposons une gamme de stabilisants à utiliser à chaud ou à froid et avec des bases plus ou moins complètes selon vos besoins. Nous prenons également soin de vous proposer des alternatives naturelles/BIO pour vous offrir le meilleur choix.

**Processus de fabrication :** les stabilisants pour glace sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfaits pour l'élaboration de crèmes glacées ou de sorbets. La réalisation d'une préparation glacée demande la combinaison de plusieurs composants, qui peuvent être déjà contenus dans les stabilisants. Pour vous aider dans votre choix, vous retrouverez pour chacun des produits de cette gamme un graphique avec leur composition détaillée.

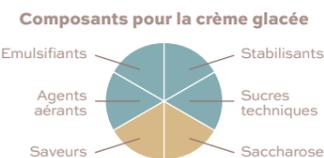
**Procrema 100 froid**  
57001010 16666  
3 kg

Base en poudre prête à l'emploi pour la préparation de crèmes glacées. Pour une utilisation optimale, mélangez à froid votre base avec le reste des ingrédients (sucres et aromatisation). Utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés. Il faut laisser reposer le mélange 8h avant de le mettre à glacer. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes glacées. Le dosage recommandé est de 100g/kg.



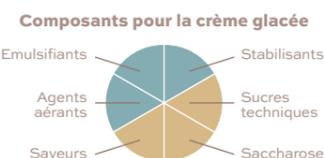
**Procrema 100 froid/chaud Nature**  
37627  
3 kg

Mélange de stabilisateurs, d'épaississants, de protéines, de fibres et de sucres pour stabiliser naturellement les glaces à chaud et à froid. Pour une utilisation optimale, mélanger à froid ou à chaud (Max. 80°C) dans tout liquide (pulpes, bouillons, crèmes, eaux aromatisées) avec une forte agitation. Une fois mélangé au liquide, il est conseillé de faire mûrir le mélange pendant 8 heures au froid (+/-4°C) afin que les composants du produit soient parfaitement hydratés avant la congélation. Pour le bon équilibre de la crème glacée\*, il est nécessaire d'incorporer environ 20% de solides solubles en plus, comme le saccharose, dextrose etc. Le dosage recommandé est de 10 %



**Procrema 15 Froid Chaud**  
57001063 20362  
3 kg

Base en poudre prête à l'emploi pour les préparations de crèmes glacées. Mélange idéal comme stabilisateur pour les glaces. Pour une utilisation optimale, mélanger avec la base, que ce soit une préparation liquide ou semi-liquide, ou une base crémeuse. Le dosage recommandé est de 15g/kg.



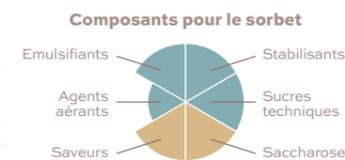
**Procrema 5 BIO chaud**  
57000010 16697  
1,5 kg

Base BIO en poudre pour la préparation de crèmes glacées. Pour une utilisation optimale, mélangez votre base avec le reste des ingrédients (sucres, émulsifiants, agents aérants et aromatisation) tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés, il est d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes glacées. Le dosage recommandé est de 5g/kg.



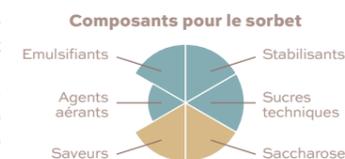
**Prosorbet 100 Froid**  
57001000 16662  
3 kg

Base en poudre prête à l'emploi pour la préparation de sorbets. Pour une utilisation optimale, mélangez à froid votre base avec le reste des ingrédients (sucres et aromatisation). Utilisable avec tous types de liquides aqueux ou lactés. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sorbets. Le dosage recommandé est de 100g/kg.



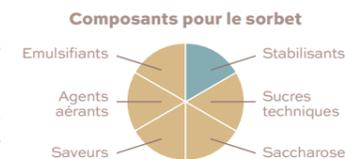
**Prosorbet 100 froid Nature**  
37643  
3 kg

Mélange de stabilisateurs, d'épaississants, de fibres et de sucres pour stabiliser naturellement les sorbets à froid. Pour une utilisation optimale mélanger à froid dans tout liquide (pulpes, bouillons, crèmes, eaux aromatisées) avec une forte agitation. Une fois mélangé au liquide, il est conseillé de faire mûrir le mélange pendant 8 heures au froid (+/-4°C) afin que les composants du produit soient parfaitement hydratés avant la congélation. Pour un sorbet bien équilibré, il est nécessaire d'ajouter environ 20% de solides solubles en plus, comme le saccharose, dextrose etc. Le dosage recommandé est de 10 %.



**Prosorbet 5 froid / chaud**  
57001067 26985  
500 g

Base en poudre pour la préparation de sorbets. Pour une utilisation optimale, mélanger avec le reste des ingrédients (sucres, émulsifiants, agents aérants et aromatisation) à chaud ou à froid. Utilisable avec tous types de liquides aqueux ou lactés. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sorbets. Le dosage recommandé est de 5g/kg.





## AGENTS DE CHARGE

Afin de réduire en poudre les produits gras pour faciliter vos réalisations nous avons sélectionné le produit parfait pour vos applications.

**Processus de fabrication :** les agents de charge sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** pour réduire des matières grasses en poudre.



### Maltosec

58050030 16677

500g



Maltodextrine de tapioca permettant de réduire en poudre les produits gras. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide gras. Utilisable avec tous types de liquides gras, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de poudres de matières grasses. Dosage quantum satis.



## ACIDES

Pour réguler l'acidité de vos préparations ou prévenir l'oxydation de certains aliments nous vous conseillons d'utiliser notre gamme d'acides.

**Processus de fabrication :** les acides sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** élaboration de bains de fruits, sirops de fruits, macédoines, confitures, pâtes de fruits...



### Acide Ascorbique

46500020 16658

1kg



Acide ascorbique d'origine naturelle permettant d'acidifier les aliments ou d'en prévenir l'oxydation, notamment pour les fruits et légumes. Pour une utilisation optimale, appliquez-le directement. Cet acide est également soluble dans les liquides. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de bains de fruits, de sirops de fruits, de macédoines, de jus...



### Acide citrique

46500022 16695

1kg



Acide citrique d'origine naturelle permettant de réguler l'acidité des produits et pouvant servir à remplacer le jus de citron dans les préparations. Pour une utilisation optimale, appliquez-le directement. Cet acide est également soluble dans les liquides. Vous pouvez utiliser ce produit pour élaborer des préparations réclamant une acidification, des confitures, des pâtes de fruits, des bains de fruits ou toute autre préparation avec des fruits. Pour le dosage, nous vous recommandons d'utiliser entre 1 et 10g par kg selon l'emploi.



## AGENTS DE SÉCHAGE

Afin de répondre à vos besoins nous avons développé un produit non alimentaire vous permettant d'absorber l'humidité d'un aliment.

**Utilisation conseillée :** pour absorber l'humidité d'un produit alimentaire solide et le conserver.



### Dry sec

57020002 16667

120gX20

Gel de silice en sachet permettant d'absorber l'humidité. Pour une utilisation optimale, disposez un sachet dans le récipient contenant l'aliment que vous souhaitez protéger de l'humidité et fermez-le hermétiquement. Produit non comestible, ne pas ouvrir la pochette, ne pas mettre en contact avec des liquides. Vous pouvez utiliser ce produit pour la conservation d'aliments solides. Le dosage recommandé est de 1 sachet par récipient.





## GÉLIFIANTS

Avec notre gamme de gélifiants nous souhaitons répondre à vos envies en vous proposant des produits qui vous permettront de réaliser des textures diverses et variées, souples, fermes, cassantes...

**Processus de fabrication :** les gélifiants sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfait pour réaliser des pâtes de fruit, confitures, nappages, inclusions, pannacottas, mousses gélifiées...



### Elastic

58050036 30092

500 g



Gélifiant en poudre composé d'algues et de gomme de caroube, permettant un effet élastique. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels ou voiles étirables ou élastiques. Le dosage recommandé est de 20-50 g/kg



### Gélifiant végétal

58050000 16670

500 g



Gélifiant en poudre issu d'une algue et de gomme de caroube. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il n'est pas congelable et il est d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et élastiques (type nappages). Le dosage recommandé est de 50 g/kg.



### Gomme gellan

58050117 16680

500 g



C'est un gélifiant en poudre obtenu à partir d'une fermentation bactérienne. Pour une utilisation optimale, mélangez les produits avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable et d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées et confitures) pouvant passer au four. Le dosage recommandé est de 10-20 g/kg.



### Gelburger

58050031 16678

500 g



Gélifiant et agglomérant permettant un « effet colle ». Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec les aliments à agglomérer. Utilisable avec tous types de nourritures, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'agglomérats tels que des burgers, des tartares ou des terrines. Le dosage recommandé est de 10-15 g/kg.



### Vegan Mousse

58050098 32938

500 g



NEW

Mélange d'agar-agar et d'amidon de tapioca formulé spécifiquement pour la gélification des mousses végétaliennes. Pour une utilisation optimale, ajouter la poudre à la crème de base de la mousse froide. Mélanger et chauffer entre 90 et 100°C tout en remuant. Laisser refroidir entre 50-60°C et mélanger avec la partie aérée avec des mouvements enveloppants. Verser dans des moules ou dans un autre récipient et laisser refroidir. Peut-être congelé sans produire de synérèse. Utilisable pour des mousses à pH élevé (3,5 à 7), pour des mousses végétaliennes aux fruits et aux agrumes, au chocolat, aux fruits secs... Le dosage recommandé est de 1,5 à 2,5 %.



### Agar-agar

58050115 16679

500 g



Gélifiant en poudre composé d'algues. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il n'est pas congelable et il est d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures). Le dosage recommandé est de 2-15 g/kg.



### Gomme Kappa

58050062 18308

600 g



Gélifiant en poudre composé d'algues. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit au liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il n'est pas congelable et il est d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures). Le dosage recommandé est de 1-10 g/kg.



### Pro-Pannacotta (Iota)

58050064 18309

800 g



Gélifiant en poudre composé d'algues. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit au liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il n'est pas congelable et est d'origine naturelle. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles (type pannacotta). Le dosage recommandé est de 2-15 g/kg.



### Pectine Jaune

58030017 16699

500 g

Gélifiant en poudre composé d'écorces d'agrumes. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide dont le pH est inférieur à 7, tout en chauffant et en agitant fermement. Utilisable avec tous types de liquides aqueux. Il n'est pas congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant ne revient pas à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures) ou fermes et élastiques (type nappages). Le dosage recommandé est de 8-15 g/kg (type confitures ou nappages) ou de 15-25 g/kg (type pâtes).



### Pectine X58

58030018 16700

500 g



Gélifiant en poudre composé de pectine LM amidonnée, idéal pour les nappages au chocolat. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés, il est congelable et agit assez lentement (24h). Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de nappages au chocolat ou de produits riches en calcium. Le dosage recommandé est de 8-15 g/kg.



### Pectine NH

58030000 16668

500 g



Gélifiant en poudre composé de pectate de sodium. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide dont le pH est inférieur à 7, tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il est congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures) ou fermes et élastiques (type nappages). Le dosage recommandé est de 8-20 g/kg (type nappage) ou de 30-40 g/kg (type pâtes, gelées ou confitures).



### Meltigel

58050020 18292

300 g



NEW

Méthylcellulose, dérivé de la cellulose végétale. Contrairement aux autres gélifiants, le Meltigel gélifie au contact de la chaleur. A froid, ce texturant peut jouer le rôle d'épaississant. La viscosité des méthylcelluloses peut être très diverse et cela joue sur le résultat final de la gélification. Pour une utilisation optimale, hydrater à froid jusqu'à ce que le mélange atteigne 4°C, et appliquer de la chaleur. Le dosage recommandé pour gélifier à chaud et épaissir à froid est de 20 g/kg.



### Pectine Medium Rapid Set

58030003 18286

500 g



NEW

Gélifiant en poudre obtenu à partir de peau d'agrumes. C'est une pectine qui est particulièrement adaptée à la fabrication de confiture à raison de 0,5 à 1,5%. Pour une utilisation optimale, mélanger la pectine avec le sucre, l'incorporer à la pulpe en agitant fortement. Porter à ébullition et ajouter l'acide. Une fois cette pectine activée, puis soumise à un changement de température, la recette ne reviendra pas à son état initial. Le PH adéquat doit se situer entre 3,1 et 3,5 avec un minimum de sucre ajouté de 50% (avec l'ajout d'acide).

Vous pouvez utiliser ce produit pour faire des confitures, pâtes de fruit, inserts aux fruits résistants à la chaleur. Le dosage recommandé est de 0,5-1% pour de la confiture et l'insert aux fruits, 1-1,5% pour de la pâte de fruit.



## GÉLIFIANTS - SPHÉRIFICATION

Pour vous permettre de créer des recettes innovantes nous avons conçu une gamme vous aidant à réaliser une sphérification (processus indissociable de la cuisine moléculaire).

**Processus de fabrication :** les gélifiants sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfaits pour réaliser le processus de sphérification vous offrant une texture gélifiée.



### Alginat

58050016 16673

750 g



Gélifiant à base d'alginate de sodium. Il permet de faire des sphérifications (base de la cuisine moléculaire). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide dont le pH est supérieur à 4, puis réalisez vos sphères dans une base de chlorure. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il n'est pas congelable. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sphérifications directes ou inversées. Le dosage recommandé est de 5 g/kg.



### Chlorure

58050017 16674

750 g



Ingrédient permettant la réaction de l'alginate (afin de réaliser des sphérifications, base de la cuisine moléculaire). Pour une utilisation optimale, mélangez le chlorure avec de l'eau minérale afin d'y baigner la préparation réalisée avec l'alginate. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il n'est pas congelable. Il s'utilise toujours avec l'alginate. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sphérifications directes ou inversées. Le dosage recommandé est de 8-10 g/kg.



### Gluconolactact

58050029 18295

500 g



NEW

Mélange de gluconate et lactate de calcium, deux sels qui nous permettent d'intégrer le calcium dans un milieu sans apporter de goût. Il permet la réaction de l'alginate pour la réalisation de sphérification inversée dans un milieu pauvre en calcium. Le dosage recommandé est de 20 g/kg.



## GÉLIFIANTS D'ORIGINE ANIMALE

Avec notre gamme de gélifiants d'origine animale nous souhaitons répondre à vos envies en vous proposant des produits qui vous permettront de réaliser des textures diverses et variées, souples, fermes, cassantes...

**Processus de fabrication :** les gélifiants sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfaits pour réaliser des gels souples et flexibles type panacottas.



### Gélatine bovine

58000001 16698

750 g / 1u=1,8 g



Gélatine en poudre d'origine animale (bovine). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à chaud avec un liquide en agitant fermement. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable et son degré bloom\* est de 220. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles. Le dosage recommandé est de 8-16 g/kg.



### Gélatine de poisson

58050097 27407

500 g / 1u=1,2 g



Gélatine en poudre d'origine animale (poisson). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à chaud avec un liquide tout en agitant fermement. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable et son degré bloom\* est de 250. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles. Le dosage recommandé est de 7-14 g/kg.



### Instangel

58000008 18280

500 g / 1u=1,2 g



C'est une gélatine en poudre d'origine animale (porcine). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable, agit rapidement (20min) et son degré bloom\* est de 180. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles (type panacottas). Le dosage recommandé est de 30-60 g/kg.



### Gélatine chaude en poudre

58000007 18279

500 g



C'est une gélatine en poudre d'origine animale (porcine). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous les liquides et congelable. Son degré bloom\* est de 220. Une fois activé, puis soumis à un changement de température, le texturant revient à son état initial. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles. Le dosage recommandé est de : 8-16 g/kg.



### Feuilles gélatine Argent 180

58000016 18283

2 kg



NEW

C'est une gélatine en feuille d'origine animale (porcine) avec un degré bloom de 180. Pour une utilisation optimale, hydrater à l'eau froide pendant quelques minutes. Bien égoutter et chauffer avec un liquide jusqu'à complète dissolution. Agit en 20 min. environ. Utilisable avec tous les liquides et congelable. Le dosage recommandé est de 5-10 u/kg ou 10-20 gr/kg.



### Feuilles gélatine Doré 230

37294

2 kg



NEW

C'est une gélatine en feuille d'origine animale (porcine) avec un degré bloom de 230. Pour une utilisation optimale, hydrater à l'eau froide pendant quelques minutes. Bien égoutter et chauffer avec un liquide jusqu'à complète dissolution. Agit en 20 min. environ. Utilisable avec tous les liquides et congelable. Le dosage recommandé est de 5-10 u/kg ou 10-20 gr/kg.

\* Degré Bloom : chiffre exprimant la force de résistance à l'enfoncement d'une gelée ou d'une solution de gélatine.

Chez Sosa Ingredients, nous possédons une large gamme de sucres afin de répondre à toutes vos demandes et envies. Sucres techniques, peta crispies, sucreries crispies, sucres d'origine... il y a forcément celui qu'il vous faut.



## PETA CRISPIES

Avec notre gamme de peta crispies vous pourrez facilement offrir une touche d'originalité à vos créations en leur donnant un goût et une texture pétillante inattendue!

**Processus de fabrication :** inspiré du principe de l'eau gazeuse, du CO2 est emprisonné dans les grains de sucre et est libéré au contact de l'humidité.

**Utilisation conseillée :** idéals à utiliser directement en décors à l'assiette, en inclusion dans des tablettes, dans des bonbons de chocolat ou en milieux humides pour les peta crispies.

 <b>Peta crispy neutre</b> 39496 700g	 <b>Peta crispy chocolat</b> 58500012 16002 900g	 <b>Peta crispy chocolat 51%</b> 58500052 15590 900g	 <b>Peta crispy chocolat blanc</b> 58500050 15508 900g	 <b>Peta crispy chocolat noir-bronze</b> 58500036 16265 900g
 <b>Peta crispy chocolat blanc-framboise</b> 58500044 15649 900g	 <b>Peta crispy chocolat blanc-fraise</b> 58500040 15541 900g	 <b>Peta crispy chocolat blanc-citron vert</b> 58500046 16734 900g	 <b>Peta crispy Yopop</b> 58500048 15484 900g	



**ASTUCE DE CHEF**

Donnez de la texture à vos desserts mais aussi une sensation gustative par l'effet pétillant. De plus, l'enrobage permet une protection de l'humidité et un aspect visuel décoratif.

**THIERRY BRIDRON**  
Chef exécutif, École Valrhona Tain-l'Hermitage



## SUCRERIES CRISPIES

Avec les sucreries crispies, en plus de jouer sur le visuel de vos créations, vous étonnerez vos clients avec un goût intense et une texture croustillante.

**Processus de fabrication :** l'ingrédient est lyophilisé avant d'être réduit en morceaux.

**Utilisation conseillée :** idéales à utiliser directement en décors à l'assiette, en inclusion dans des tablettes ou en bonbons de chocolat.

 <b>Caramel Crispy</b> 00152507 15974 750g	 <b>Miel Crispy</b> 00152508 15837 250g
---	---



## SUCRES TECHNIQUES

Nos sucres techniques vous permettront de maîtriser complètement les caractéristiques intrinsèques de l'ingrédient. À vous de choisir le pouvoir sucrant, la température de fusion et le pouvoir antigél afin de coller au mieux à vos besoins.

**Processus de fabrication :** spécifique à chaque sucre selon son origine d'extraction.

**Utilisation conseillée :** idéal en substitution du sucre classique pour la réalisation de glaces, sucre filé, bulles de sucre cristallisées, desserts vegan...

 <b>Maltodextrine en poudre</b> 00100620 15831 500g	Sucre dérivé du maïs et également utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations). Possédant un pouvoir sucrant très faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes : <b>POD 15 %, PAC 23 %, 18 DE.</b>
 <b>Maltitol en poudre</b> 00100810 15500 750g	Sucre dérivé de l'amidon et pouvant remplacer le saccharose traditionnel. Souvent utilisé comme exhausteur de goût, sa température de coloration est néanmoins plus élevée que le saccharose. Ses caractéristiques techniques sont les suivantes : <b>POD 80 %, PAC 99 %.</b>
 <b>Dextrose en poudre</b> 39462 650g	Sucre dérivé de l'amidon pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou confiseries. Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes : <b>POD 74 %, PAC 171 %.</b>
 <b>Tréhalose en poudre</b> 00100112 15889 700g	Sucre dérivé de l'amidon de tapioca et également utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations). Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes : <b>POD 45 %, PAC 100 %.</b>
 <b>Isomalt en poudre</b> 39463 900g / 4,5 kg	Sucre dérivé du saccharose (sucre traditionnel) pouvant être utilisé pour réaliser des sculptures de sucre ou de caramel grâce à sa stabilité aux températures élevées. Deux fois moins calorique que le saccharose traditionnelle, ses caractéristiques techniques sont les suivantes : <b>POD 50 %.</b>
 <b>Inuline chaud</b> 39460 500g / 3 kg	Fibres végétales extraites de racine de chicorée pouvant également être utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations) en remplaçant le gras dans les préparations pâtisseries. Idéal pour créer des pâtisseries ou des glaces peu caloriques, ses caractéristiques techniques sont les suivantes : <b>POD 0 %, PAC 5 %.</b>
 <b>Inuline Froid</b> 39461 500g	Fibre végétale extraite de la racine de chicorée utilisée comme agent de charge, pour la réduction ou le remplacement des matières grasses et des sucres et l'apport en fibre. À ajouter à un liquide froid ou chaud, puis laisser reposer le mélange à 5°C pendant 2 heures. Goût légèrement sucré. Ses caractéristiques techniques sont les suivantes : <b>POD 10 %, PAC 6 %.</b>
 <b>Glucose en poudre DE33</b> 39464 500g / 3 kg	Sucre dérivé de l'amidon pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant très faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes : <b>33 DE, POD 24 %, PAC 56 %.</b>

**Polydextrose**  
 00100621 15861  
 3,5 kg  

Fibre naturelle soluble non visqueuse extraite du glucose. Idéale pour les préparations de pâtisserie saine, utilisée pour réduire le sucre. 1g de Polydextrose représente 1 kcal, tandis que 1g de saccharose s'élève à 4 kcal. C'est un sucre avec des fonctions épaississantes, stabilisantes, d'hydratation et d'augmentation de volume. Soluble dans l'eau avec une saveur neutre. Il est stable à des températures et pH extrême.

**Sucre inverti liquide**  
 00100214 15813  
 1,4 kg    
 7 kg  

Sucre composé de fructose et de glucose pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtissières, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant élevé, ses caractéristiques techniques sont les suivantes: **67°B, POD 125%, PAC 190%.**

**Glucose liquide DE40**  
 00100609 16629  
 1,5 kg 

Sucre dérivé de l'amidon pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtissières, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes: **DE 35-40, 77.4°B, POD 45%, PAC 76%.**

**Glucose liquide 60 DE**  
 00100662 26083  
 1,5 kg 

Sucre dérivé de l'amidon pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtissières, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes: **DE 60, 83°B, POD 67,5%, PAC 114%.**

**Cremsucre en pâte**  
 00100206 16728  
 7 kg 

Sucre composé de fructose, de dextrose et de saccharose pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtissières, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant très élevé, ses caractéristiques techniques sont les suivantes: **72°B, POD 110%, PAC 190%.**

PRODUIT	SOLIDES	PAC	POD
Sucre (saccharose)	100%	100%	100%
Maltitol	100%	99%	80%
Dextrose	92%	171%	74%
Sirop de glucose	80%	108%	45%
Glucose en poudre 40 DE	95%	78%	34%
Glucose en poudre 30 DE	95%	56%	24%
Glucose en poudre 20 DE	95%	37%	16%

PRODUIT	SOLIDES	PAC	POD
Maltodextrine I8 DE	95%	35%	15%
Fructose	100%	188%	144%
Sucre inverti	70%	190%	125%
Cremsucre	72%	190%	110%
Miel	80%	190%	130%
Lactose	100%	100%	16%
Amidon	100%	0%	0%



## LÉGENDE

Termes techniques: **DE**: proportion en sucres simples **°B**: pourcentage matières sèches solubles **POD**: pouvoir sucrant **PAC**: pouvoir anti-congélation



## SUCRES D'ORIGINE

Nos sucres d'origine offriront du caractère et du croquant à vos préparations. Ces derniers proviennent exclusivement de l'île Maurice et sont 100% naturels.

Utilisation conseillée: idéal en substitution ou complément du sucre classique pour donner du caractère à vos recettes.



**Sucre Muscovado dark**  
 Originaire de l'île Maurice

00101007 15734

750 g  



**Sucre Demerara Dark**  
 Originaire de l'île Maurice

00101015 16194

1 kg  



Afin de vous accompagner au mieux dans vos créations, Sosa vous présente une sélection de ses produits en application.

À retrouver en vidéo pour des inspirations ici



**GÉLIFIANT VÉGÉTAL**  
58050000 | 16670 | 500 g




**ORANGES BANDES COLD CONFIT**  
44200700 | 31046 | 3,5 kg




**PÂTE PURE DE NOISETTES TORRÉFIÉES**  
45300016 | 16649 | 1kg




**PECTINE X58**  
58030018 | 16700 | 500 g




**AMANDES CANTONAISES CARAMÉLISÉES**  
45151045 | 16643 | 600 g




**SOJAWHIP**  
00200524 | 18256 | 300g




**ELASTIC**  
58050036 | 30092 | 550 g




**PROESPUMA FROID**  
57001002 | 16664 | 700 g




**FRUIT DE LA PASSION WET PROOF**  
44050902 | 15623 | 400 g




**AGAR-AGAR**  
58050115 | 16679 | 500 g



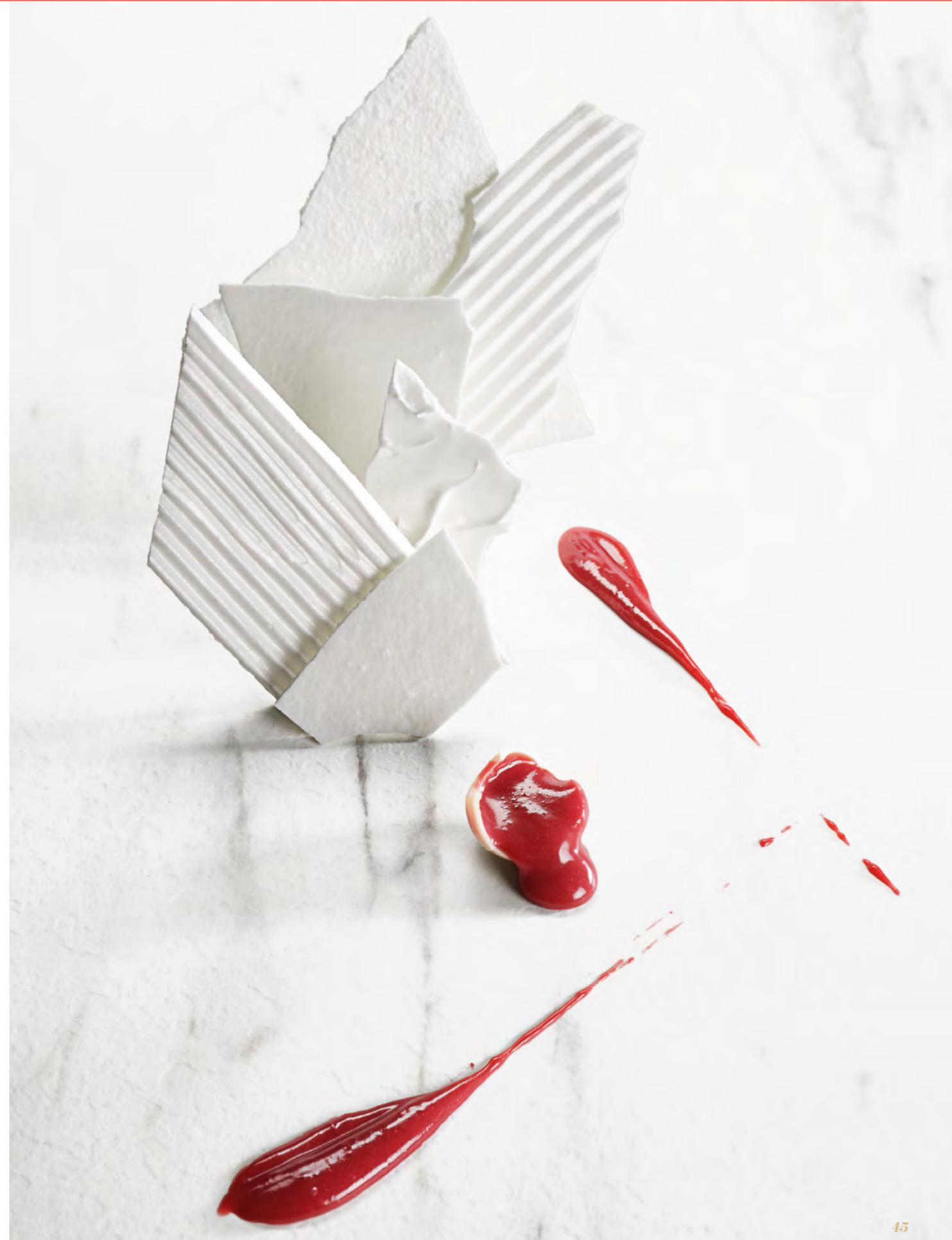

**GOMME XANTHANE PURE**  
58050018 | 16675 | 500 g




**GELCREM FROID**  
58050026 | 16676 | 500 g




**MALTOSEC**  
58050030 | 16677 | 500 g

*Les Indispensables forment une collection de recettes avec différentes textures travaillées avec les texturants Sosa Ingrédients.*

Retrouvez sur

INDISPENSABLES-SOSA.COM 

plus de 100 recettes et une sélection ci-après.



# Les Indispensables



Aide au choix du texturant simple et rapide



Inspiration créative avec plus de 100 recettes pour les artisans et les restaurateurs



Toutes les infos pratiques et techniques sur les texturants



*Repoussez les limites de la créativité*

## BISCUIT CUILLÈRE PASSION



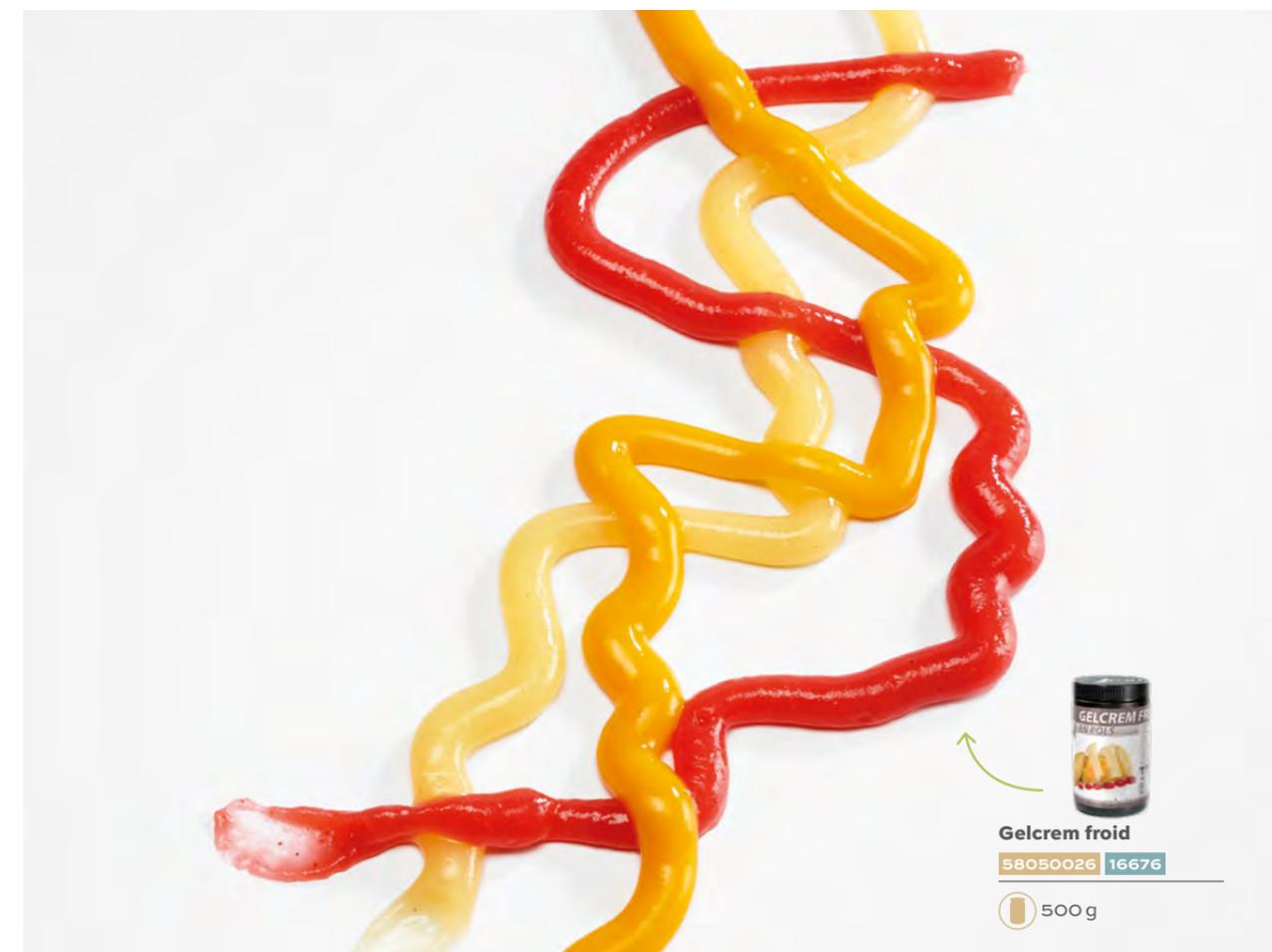
## LISTE D'INGRÉDIENTS

- 600g Pulpe de passion
- 60g Albuwhip SOSA
- 400g Jaunes d'œufs
- 400g Farine T55
- 100g Fécule de pommes de terre SOSA
- 100g Beurre clarifié liquide VALRHONA
- 550g Sucre semoule
- 200g Sucre inverti

## RECETTE

Monter les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre semoule et le sucre inverti.  
En parallèle, monter la pulpe de passion, l'Albuwhip SOSA et la fécule de pomme de terre après laisser mousser l'appareil. Mélanger délicatement les deux appareils et ajouter la farine tamisée. Étaler sur plaque.  
Cuisson à 180°C environ 12/15 min.

## CRÈME PULPE DE FRUIT



## LISTE D'INGRÉDIENTS

- 400g Pulpe de poire William
- 50g Eau
- 50g Sucre semoule
- 25g Gelcrem froid SOSA
- 30g Jus de citron jaune

## RECETTE

Mixer tous les ingrédients ensemble à froid. Laisser pendant 20 minutes au réfrigérateur et utiliser directement.  
**Astuce:** cette recette fonctionne avec des pulpes comme: *Mangue\** / *Groseille\** / *Poire\** / *Cassis* / *Pomme verte* / *Framboise* / *Fraise* / *Abricot*  
*\*Présents sur la photo*

## CRÈME PÂTISSIÈRE OPALYS VANILLE



### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 800 g Lait entier UHT
- 200 g Crème UHT 35%
- 180 g Jaunes d'œufs
- 100 g Sucre semoule
- 50 g Gelcrem chaud SOSA
- 1 pce/s Gousse de vanille
- 100g CHOCOLAT OPALYS 33%

### RECETTE

Chauffer la crème avec la gousse de vanille grattée et laisser infuser pendant 20 min.

Mixer tous les ingrédients et cuire jusqu'à ébullition comme d'habitude. Ajouter le chocolat blanc et affiner la texture à l'aide d'un mixer.

**Astuces:** Cette crème pâtissière supporte très bien la congélation.

## CRÈMEUX INSPIRATION FRAMBOISE VÉGÉTAL



### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 450 g Pulpe de framboise
- 150 g Eau
- 50 g Glucose en poudre DE33 SOSA
- 20 g Inuline à chaud SOSA
- 50 g Sucre semoule
- 6 g Pectine NH SOSA
- 6 g Natur Emul SOSA
- 165 g INSPIRATION Framboise
- 25 g Huile de noix de coco désodorisée SOSA
- 5 g Jus de citron jaune

### RECETTE

Peser et mélanger le sucre semoule, le glucose en poudre, la pectine NH et l'émulsifiant Natur Emul SOSA. Chauffer la pulpe de fruits et l'eau à 25/30°C et ajouter le mélange sucres et pectine puis porter le tout à ébullition. Verser en plusieurs fois ce mélange chaud sur la couverture de fruit et l'huile de coco.

Mélanger et mixer pour obtenir une parfaite émulsion et finir d'ajouter le liquide. Ajouter le jus de citron et finir de mixer pour obtenir une texture lisse. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

## CRÉMEUX ORIADO VÉGÉTAL



## ÉCUME FINE FRAMBOISE BETTERAVE



### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 530 g Boisson à base d'avoine
- 65 g Glucose en poudre DE33 SOSA
- 5 g lota Pro Pannacotta SOSA
- 2 g Natur Emul SOSA
- 360 g ORIADO 60 % BIO
- 80 g Huile de noix de coco désodorisée

### RECETTE

Tiédifier la boisson à base d'avoine à 25°C et ajouter le mélange glucose en poudre, lota et Natur Emul puis chauffer le tout minimum à 85°C. Fondre l'huile de coco et la mélanger avec la couverture. Verser en plusieurs fois ce liquide sur le mélange chocolat et huile de noix de coco et émulsionner le tout au mixer. Parfaire cette émulsion à l'aide d'un mixer pour obtenir une belle texture crémeuse. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 2 g Lécithine en poudre
- 20 g Sucre de canne
- 300 g Jus de Framboise Betterave Vanillé

### RECETTE

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

## GELÉE AUX FRUITS POUR SPHÈRES



**Gelifiant Vegetal Poudre**

58050000 16670

500g

## GELÉE GELLAN FRAMBOISE/POIRE



**Gomme Gellan Sosa**

58050117 16680

500g

### LISTE D'INGRÉDIENTS POUR 530G

- 400 g Jus d'orange
- 20 g Gélifiant végétal SOSA
- 50g Sucre semoule

### RECETTE

Mélanger tous les ingrédients à froid et porter l'ensemble à ébullition. Glacer à 60/65°C.

### Astuces:

Ne pas enrober un produit à -30°C car le gel devient cassant et s'opacifie. Idéal -18/-20°C.

### LISTE D'INGRÉDIENTS POUR 530G

- 450 g Pulpe de poire William
- 100g Eau
- 6 g Gomme Gellan SOSA
- 100g Sucre cristal

### RECETTE

Mixer la Gomme Gellan SOSA avec l'ensemble des ingrédients à froid. Porter à ébullition et couler rapidement.

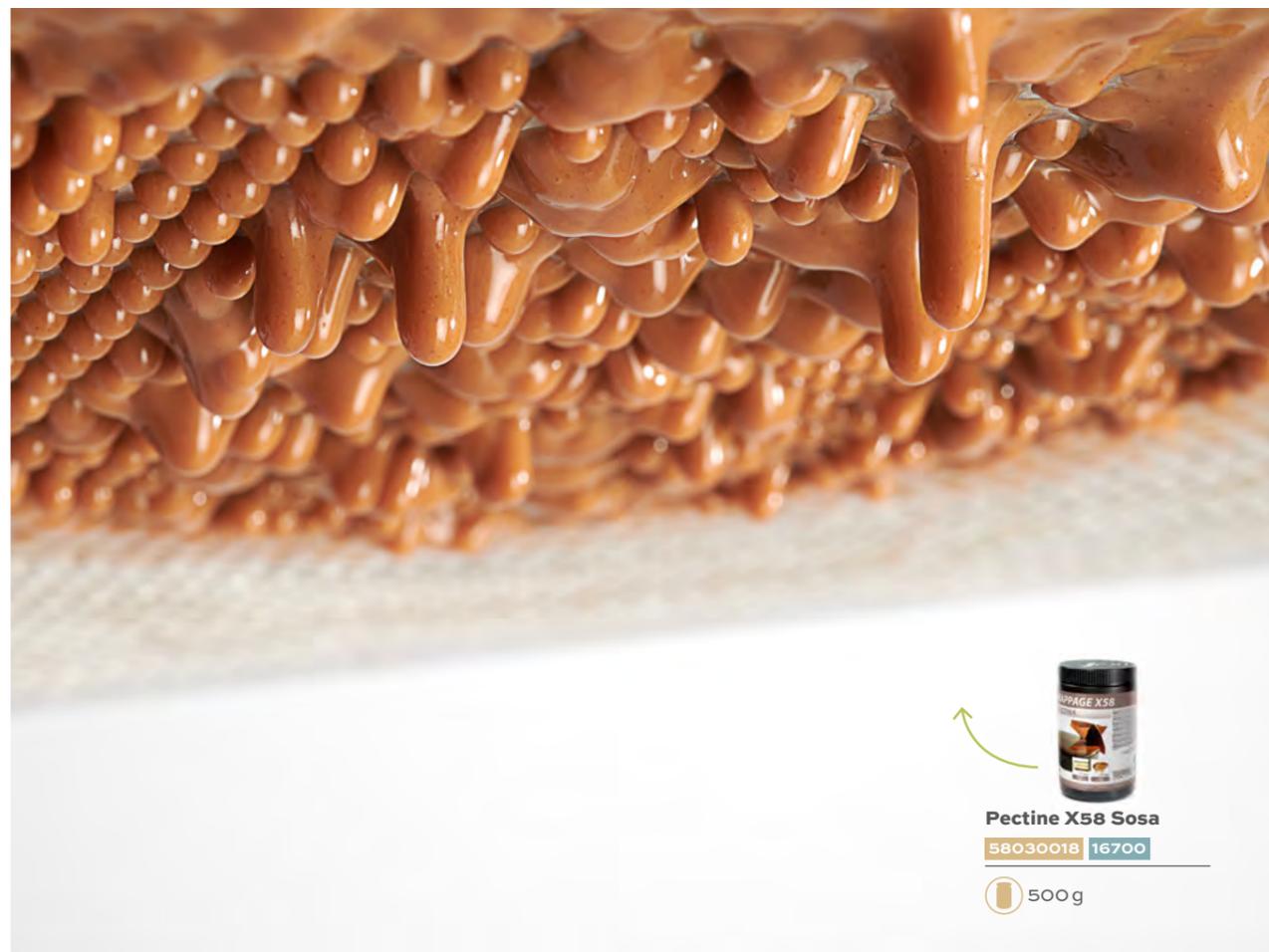
### LISTE D'INGRÉDIENTS POUR 530G

- 200g Pulpe de framboise
- 100g Eau
- 8 g Gomme Gellan SOSA
- 100g Sucre cristal

### RECETTE

Mixer la Gomme Gellan SOSA avec l'ensemble des ingrédients à froid. Porter à ébullition et couler rapidement.

## GELÉE PRALINÉ NOISETTE AMANDE



**Pectine X58 Sosa**  
58030018 16700  
500 g

## GLACE AU LAIT PRALINÉ AMANDE 70%



**Procrema Bio Sosa**  
57000010 16697  
1,5 kg

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 600 g Lait entier UHT
- 40 g Sucre semoule
- 6 g Pectine X58 SOSA
- 300 g PRALINE NOISETTES 66% FRUITÉ
- 22 g BEURRE CACAO

### RECETTE

Mélanger le sucre et la pectine X58. Tiédir le lait et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre/pectine. Porter le tout à ébullition tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur le praliné et le beurre de cacao fondu. Mélanger à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique, signe d'une émulsion démarrée.

Parfaire aussitôt cette texture élastique à l'aide d'un mixer. Continuer à verser le lait en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange à l'aide du mixer. Laisser refroidir à 30°C et couler (en cercle ou en verrine). **Astuce:** pour une utilisation décalée, réchauffer la gelée à 60°C et l'utiliser à 30°C. **ATTENTION:** Cette gelée ne se congèle pas.

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 1320 g Lait entier UHT
- 8 g Crème UHT 35%
- 50 g Lait en poudre 1% MG
- 158 g Sucre semoule
- 120 g Glucose en poudre DE33 SOSA
- 8 g Procrema BIO 5 SOSA
- 340 g PRALINÉ AMANDE 70% FRUITÉ

### RECETTE

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Dans l'ordre, verser l'eau ou le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur). A 25°C, ajouter la poudre de lait. A 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti). A 40°C, incorporer les produits gras, les matières grasses: la crème et les chocolats. A 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en

ajoutant le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10%). Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à +4°C. Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible. Laisser maturer le mix au minimum 12 heures. Mixer et turbiner entre -6 et -10°C. Stocker au congélateur à -18°C.

## SORBET MANGUE PASSION PRALINÉ COCO



## SAUCE FRUIT ACIDE



### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 620 g Eau
- 175 g Dextrose SOSA
- 210 g Glucose DE60
- 55 g Inuline SOSA
- 2 g Natur Emul SOSA
- 3 g Prosorbet Natur 5 SOSA
- 55 g Maltodextrine en poudre
- 280 g PRALINE AMANDE COCO 55%
- 530 g Pulpe de mangue
- 70 g Pulpe de passion

### RECETTE

*Partie Utilisation: Dans une casserole, verser l'eau. Chauffer à 40°C, ajouter l'inuline, le dextrose, la maltodextrine préalablement mélangés avec le proSorbet et le Natur Emul puis le glucose DE60. Chauffer à 60°C. Réaliser l'émulsion sur le praliné, pasteuriser à 85°C. Refroidir rapidement le mix à 4°C, ajouter les pulpes de fruit puis le laisser mûrir 12 heures au réfrigérateur. Mixer et turbiner.*

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 500 g Jus de mandarine
- 60 g Glucose SOSA DE35/40
- 2 g Xanthane gomme pure SOSA

### RECETTE

*Délayer petit à petit la Xanthane avec un peu de jus de mandarine. Incorporer le reste du jus de mandarine et mixer si nécessaire. Astuce: Afin d'éliminer l'effet opaque créé par le mixage, placer dans une machine sous vide le contenant avec la sauce mandarine et actionner le sous vide quelques instant. La sauce reprendra sa couleur d'origine après avoir éliminer les micro bulles d'air.*

## CRÈME CITRON VÉGÉTALE



**Fruit Pectine NH Sosa**  
 58030000 16668  
 500g

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 250 g Jus de citron jaune
- 10 g Zeste de citron jaune
- 235 g Eau minérale
- 170 g Sucre semoule
- 12 g Pectine NH SOSA
- 4 g Natur Emul SOSA
- 80 g Beurre de cacao
- 30 g Huile de pépins de raisin

### RECETTE

Chauffer l'eau, le jus de citron et les zestes.  
 A 40°C, ajouter le sucre mélangé au Natur emul et à la pectine NH.  
 Porter à Ébullition.  
 Verser en plusieurs fois sur le beurre de cacao fondu et l'huile et mixer.  
 Mixer pour parfaire l'émulsion et obtenir une belle texture crémeuse  
 Laisser cristalliser au réfrigérateur à 4°C.

## GAVOTTE CHOCOLAT



**Maltosec Sosa**  
 58050030 16677  
 500g

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- 125 g Blancs d'œufs
- 100 g Sucre glace
- 540 g Eau
- 50 g Beurre sec 84 %
- 50 g Farine T55
- 50 g Maltosec SOSA
- 4 g Sel fin
- 100 g COUVERTURE ILLANKA 63%

### RECETTE

Mélanger la farine le sucre glace, l'eau, le beurre et le sel.  
 Ajouter le Maltosec et porter le tout à ébullition pendant 1 min.  
 Ajouter le chocolat et lisser le mélange au fouet ou au mixer.  
 Etaler sur une plaque silicone, puis cuire 7/8 minutes à 170°C  
 Décoller avec une spatule puis laisser à plat ou façonner.

Sosa Ingredients est l'un des leaders mondiaux dans la fabrication et la distribution d'ingrédients haut-de-gamme pour la cuisine et la pâtisserie.

Son objectif : soutenir et accompagner les chefs à travers le monde pour rendre possible l'impossible en s'appuyant sur les 4 piliers de la gastronomie moderne : plus de texture, plus de goût, moins de sucre, moins de gras !

Un défi nouveau s'offre à Sosa : celui de proposer aux professionnels de la gastronomie qui le souhaitent des solutions pour créer une pâtisserie végétale. Sosa vous propose donc de retravailler vos recettes classiques pour les transformer en recettes vegan grâce à sa palette d'ingrédients.



## POUR GÉLIFIER



**Pectine NH**  
58030000 16668

500 g



**Gélifiant Vegetal**  
58050000 16670

500 g



**Pro Pannacotta**  
58050064 18309

800 g



**Gomme Kappa**  
58050062 18308

600 g



**Gomme Gellan**  
58050117 16680

500 g



**Agar Agar**  
58050115 16679

500 g



**Pectine X58**  
58030018 16700

500 g



**Vegan Mousse**  
58050098 32938

500 g

## POUR ÉMULSIONNER



**Lecithine De Soja**  
59000016 16693

400 g



**Natur Emul**  
59000025 18242

500 g



**Sojawhip**  
00200524 18256

300 g



**Potatowhip**  
00200531 27695

500 g

## POUR AÉRER

## POUR STABILISER GLACES ET SORBETS



**Procrema 5 Bio chaud**  
57000010 16697

1,5 kg



**Gomme Guar**  
58050055 18305

750 g



**Procrema 15 froid/chaud**  
57001063 20362

3 kg



**Procrema 100 froid/chaud Naturel**  
37627

500 g



**Prosorbet 100 froid Naturel**  
37643

500 g

## POUR ÉPAISSIR



**Gomme Xanthane Pure**  
58050018 16675

500 g



**Gelcrem chaud**  
58050040 18300

500 g



**Promochi (Kuzu)**  
58050056 32107

400 g



**Gelespessa**  
58050011 16672

500 g



**Gelcrem Froid**  
58050026 16676

500 g



**Gomme de Caroube**  
58050048 18303

750 g

## AGENTS DE CHARGE



**Maltosec**  
58050030 16677

500 g



**Inuline à chaud**  
00100008 15614

600 g



**Inuline à froid**  
00100013 15498

3 kg



**Inuline à froid**  
100017 100017

600 g

# Sosa

  
VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

**Service client Valrhona**

315 Allée du Bergeron, 26600 MERCUROL VEAUNES

Tel : 04 75 09 26 38 - Mail : [scvalrhona@valrhona.fr](mailto:scvalrhona@valrhona.fr)

[www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)