



Pasticceria moderna

Ingredients to reimagine gastronomy

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



T. +34 938 666 111

www.sosa.cat

sosa@sosa.cat

Monografico di cioccolato

PER 1 UNITÀ (20 CM Ø)

Elaborazione principale

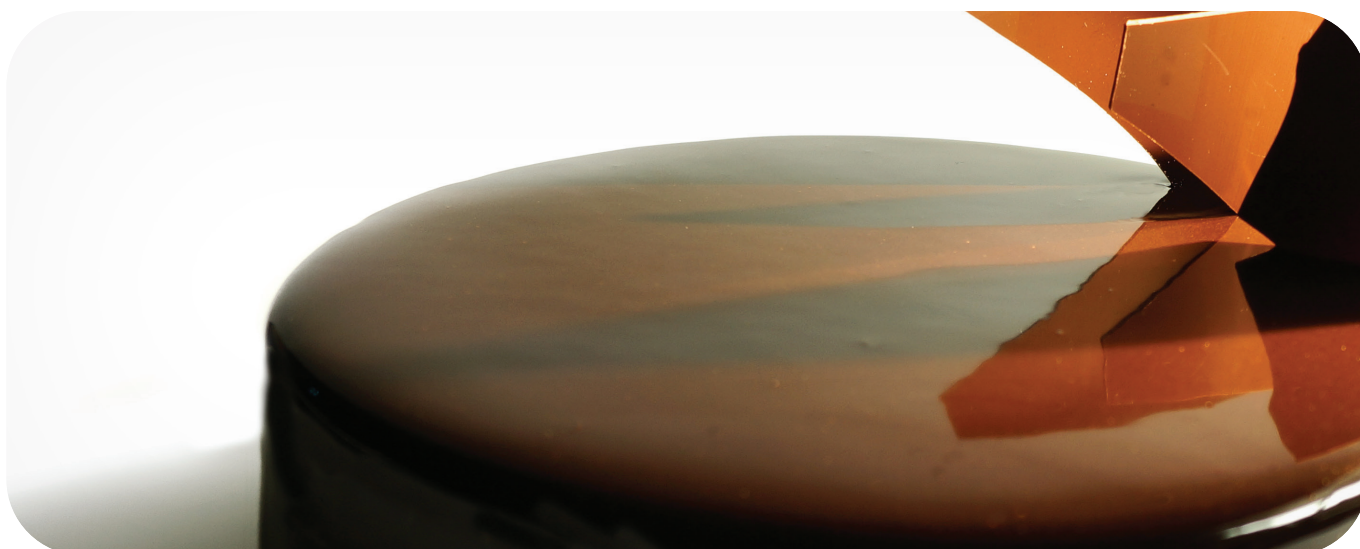
Pan di Spagna al cioccolato	70 g	14%
Cre moso al cioccolato e acqua	90 g	18%
Crocante al grue e feuilletine	80 g	16%
Glassa al cioccolato fondente	70 g	14%
Mousse di cioccolato EV3	140 g	28%
Grué di cacao cantonese 39265	20 g	4%

Tagliare dei dischi di pan di Spagna e croccante e sovrapporli per formare un unico disco. Congelare. Riempire gli stampi con la mousse e inserire il disco di crema al cioccolato al centro, riempire con altra mousse e inserire il disco di pan di Spagna e croccante. Lisciare e ricongelare. Glassare con la glassa al cacao a 35 °C. Rifinire con scaglie di cioccolato.

Pan di Spagna al cioccolato

Acqua	300 g	40,21%
Potatowhip 44180	15 g	2,01%
Ciocolato fondente 64%	180 g	24,13%
Trealosio 48687	40 g	5,36%
Zucchero	90 g	12,06%
Farina	100 g	13,40%
Baking Powder Std 45480	5 g	0,67%
Gomma xantana 48642	1 g	0,13%
Cacao	15 g	2,01%

Unire l'acqua, la gomma xantana e il Potatowhip. Mescolare per un minuto. Montare fino a ottenere una meringa fine. Aggiungere lo zucchero e il trealosio e continuare a montare per altri 3 minuti. Sciogliere il cioccolato a 40 °C e aggiungerlo alla meringa. Aggiungere i solidi setacciati e mescolare delicatamente. Stendere su una teglia con tappetino anti-aderente da cottura a uno spessore di 4 mm. Cuocere a 190 °C per 8 minuti.



Cremoso al cioccolato e acqua

Acqua.....	350 g	58,33%
Inulina a caldo 48692	40 g	6,67%
Zucchero.....	60 g	10%
Cioccolato fondente 64%	150 g	25%

Mescolare lo zucchero e l'inulina. Versare l'acqua. Riscaldare a 65 °C per sciogliere completamente l'inulina. Versare il cioccolato e mescolare bene. Riempire gli anelli e coprire con pellicola trasparente. Lasciare idratare l'inulina raffreddando la crema per almeno 2 ore. Congelare.

Crocante al gru  e feuilletine

Cioccolato fondente 64%	120 g	31,50%
Olio di girasoli	80 g	21%
Gru� di cacao cantonese 39265.....	60 g	15,75%
Feuilletine.....	120 g	31,50%
Sale.....	1 g	0,26%

Mescolare l'olio con il cioccolato fuso a 40 °C. Aggiungere gli ingredienti rimanenti. Stendere tra due fogli di chitarra su 3 mm e congelare.

Glassa al cioccolato fondente

Acqua.....	300 g	29,85%
Panna 35%	220 g	21,89%
Zucchero.....	350 g	34,83%
Cacao	120 g	11,94%
Pectina Nappage X58 48675	15 g	1,49%

Riscaldare l'acqua e la panna a 40 °C. A parte, mescolare lo zucchero con la pectina e aggiungerlo alla prima miscela, mescolando energicamente. Portare a ebollizione per 15 secondi. Togliere dal fuoco e aggiungere il cacao in polvere. Mescolare e conservare in frigorifero per una notte. Utilizzare a 35 °C.

Massa di gelatina

Gelatina bovina in polvere 220 bloom 48655. 10 g	16,67%
Acqua.....50 g	83,33%

Mescolare la gelatina e l'acqua. Lasciare idratare per 30 minuti in frigorifero. Sciogliere il composto a bagnomaria o nel microonde e conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.

Mousse di cioccolato EV3

Acqua (1).....	200 g	19,87%
Acqua (2)	200 g	19,87%
Zucchero.....	100 g	9,93%
Massa di gelatina	96 g	9,54%
Copertura al cioccolato fondente 70%	250 g	24,83%
Copertura al cioccolato fondente 80%.....	150 g	14,90%
Sojawhip 40375.....	10 g	0,99%
Gomma xantana 48642.....	0,70 g	0,07%

Scaldare l'acqua (1) e sciogliere la massa di gelatina. Sciogliere la copertura. Montare separatamente l'acqua (2) con la Sojawhip e, quando i bianchi sono quasi montati, aggiungere gradualmente lo zucchero precedentemente mescolato con la gomma xantana. Lasciare montare a velocit  media per altri 5 minuti. Emulsionare la miscela di acqua e gelatina con la copertura sciolta a circa 40 °C con il frullatore. Quindi incorporare delicatamente la meringa. Utilizzare immediatamente.

Omelette norvegese fragola e basilico

PER 600 G VEGANO

Elaborazione principale

Sorbetto alla fragola	200 g	32,26%
Pan di Spagna vegano al basilico	120 g	19,35%
Meringa italiana al limone.....	150 g	24,19%
Fruit&Sauce alla fragola 11436	150 g	24,19%

Riempire per metà uno stampo circolare di 18 cm di diametro con il gelato alla fragola imburrito. Ricoprire con la salsa di frutta in uno strato di 1 cm di spessore. Coprire con il pan di Spagna al basilico. Congelare, sformare. Coprire con uno strato di meringa italiana. Realizzare forme organiche con l'aiuto di una lingua da pasticceria. Dare un effetto bruciato con un cannello.



Sorbetto alla fragola

Purea di fragola	800 g	66,12%
Destrosio 48684	120 g	9,92%
Glucosio in polvere 33 DE 50053.....	80 g	6,61%
Acido neutro.....	5 g	0,41%
Acqua.....	200 g	16,53%
Profiber Stab 5 45116	5 g	0,41%

Mescolare gli ingredienti e frullarli. Riscaldare a 85 °C e raffreddare a 4 °C. Lasciar maturare per almeno 6 ore e lavorare in un mantecatore. Conservare in freezer.

Pan di Spagna vegano al basilico

Zucchero.....	100 g	22,94%
Zucchero invertito 48663.....	20 g	4,59%
Farina.....	110 g	25,23%
Bicarbonato di sodio	4 g	0,92%
Natur Emul 48645	3 g	0,69%
Potatowhip 44180	13 g	2,98%
Acqua.....	150 g	34,40%
Olio di girasole.....	25 g	5,73%
Sale.....	1 g	0,23%
Basilico liofilizzato in polvere	10 g	2,29%

In planetaria munita di frusta mescolare il Potatowip e l'acqua. A metà, aggiungere lo zucchero un po' alla volta e continuare a mescolare fino a ottenere una consistenza densa della meringa. Mescolare il Natur Emul con lo zucchero invertito e l'olio, quindi aggiungerlo gradualmente alla meringa a bassa velocità. Una volta incorporata l'emulsione, aggiungere gli ingredienti secchi setacciati, e mescolare con una spatola. Disporre su una teglia di 60x40 cm e cuocere per circa 12 minuti a 155 °C.

Meringa italiana al limone

Purea di limone.....	180 g	30,10%
Albuwhip 48688.....	18 g	3,01%
Zucchero.....	200 g	33,44%
Trealosio in polvere 48687.....	50 g	8,36%
Glucosio liquido 40 DE 48647	50 g	8,36%
Acqua.....	100 g	16,72%

Unire il succo di limone e il Albuwhip e frullare per un minuto. Versare in un robot da cucina e frullare. Unire il glucosio, il trealosio, lo zucchero e l'acqua e riscaldare il composto a 121 °C. Quando lo sciroppo smette di bollire, versare lentamente la meringa per mantenere il volume. Una volta incorporato lo sciroppo, frullare fino a quando non si è raffreddato.

Tartelletta Foresta Nera

PER 200 G

Elaborazione principale

Pannacotta al mascarpone.....	30 g	24,19%
Cremoso alle ciliegie	20 g	16,13%
Tartelletta al cacao	65 g	52,42%
Vela di cacao fondente	8 g	6,45%
Cassis liofilizzato in polvere	1 g	0,81%

Riempire la tartelletta con la pannacotta al mascarpone. Disporre una pallina di crema di ciliegie. Disporre una ciliegia kirsch nella crema. Cospargere i lati con velo di cacao e la polvere di ribes nero. Disporre la vela sopra la tartelletta.



Pannacotta al mascarpone

Latte.....	300 g	28,17%
Pro-pannacotta 48650.....	3 g	0,28%
Trealosio in polvere 48687.....	20 g	1,88%
Zucchero.....	40 g	3,76%
Mascarpone.....	700 g	65,73%
Flaxfiber 42151.....	2 g	0,19%

Mescolare lo zucchero e il trealosio con il Pro-pannacotta e il Flaxfiber. Mescolare con il latte freddo e riscaldare fino a 85 °C. Lasciatelo raffreddare un po' e versatelo sul mascarpone. Mescolare bene con il mixer. Lasciare raffreddare su un silpat dello spessore di 1 cm.

Cremoso alle ciliegie

Purea di ciliegia.....	750 g	68,18%
Natur Emul 48645.....	5 g	0,45%
Zucchero.....	160 g	14,55%
Grasso di cocco deodorizzato 43295.....	140 g	12,73%
Pectina Fruit NH 48667.....	15 g	1,36%
Inulina a caldo 48692.....	30 g	2,73%

Mescolare lo zucchero, l'inulina, il Natur Emul e la pectina e mettere da parte. Scaldare la purea di ciliegie a 40 °C e aggiungere il composto di cui sopra un po' alla volta, mescolando continuamente. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare a 45 °C. Aggiungere il grasso di cocco ed emulsionare con un mixer. Versare negli stampi desiderati e conservare in frigorifero per 6 ore affinché si cristallizzi.

Vela di cacao fondente

Acqua.....	450 g	73,53%
Zucchero.....	50 g	8,17%
Glucosio liquido 40 DE 48647.....	40 g	6,54%
Cacao 12%.....	60 g	9,80%
Gracila Gel 43201.....	12 g	1,96%

Mescolare i solidi in una ciotola. Aggiungere l'acqua e mescolare bene. Portare a ebollizione. Lasciare riposare per 10 secondi. Rimuovere la schiuma dalla superficie. Stendere su una teglia da forno. Lasciare riposare.

