



Ingredients to reimagine gastronomy

Profiber Stab 5

**Estabilizante sin emulsionantes
sintéticos y sin aditivos,
100% fibras vegetales**

**Recetario base
de helados y sorbetes**



Profiber Stab 5

Estabilizante para helados y sorbetes,
sin emulsionantes sintéticos y sin aditivos,
100 % fibras vegetales



Características:

- 1 Estabilizante **en frío y caliente.**
- 2 Gran capacidad **emulsionante.**
- 3 **Alto aporte** de cremosidad.
- 4 Poder **anti-cristalizante.**
- 5 **Sabor neutro.**



Top aplicaciones:

Helados y sorbetes.



Formatos disponibles:

600 g **45116**
3 kg **45339**



Cómo usar

Profiber Stab 5



Dosificación recomendada:

0,5 % de la masa total (kg)

Es posible aumentar la dosificación hasta 0,7 % en bases que requieran una mayor estabilización como por ejemplo frutas ácidas.



Modo de uso:

Mezclar con la base de helado en frío o caliente (85 °C), con fuerte agitación (batidora eléctrica) para dispersar correctamente el producto.

Dejar madurar la mezcla en frío durante 24 horas para su correcta hidratación y mantecar en la heladera.

Congelar el helado o sorbete en el menor tiempo posible.



Observaciones:

La funcionalidad del producto mejora cuando se hidrata en caliente (85 °C).

The image features two ice cream cones positioned diagonally. The cone on the left is chocolate, with a dark brown, textured ice cream scoop on a chocolate-dipped wafer cone. The cone on the right is vanilla, with a light-colored, smooth ice cream scoop on a plain wafer cone. The background is a light beige surface with a vertical strip of white paper that has a torn, deckle edge running down the center. The word 'Conos' is written in a bold, white, sans-serif font, centered within a white rounded rectangle that overlaps both cones.

Conos

Cono de vainilla y caramelo

HELADO

Elaboración principal (para 1 cono)

Helado de vainilla.....	150 g
Interior de caramelo.....	25 g
Crujiente de galletas.....	15 g
Cono de helado.....	5 g
Chocolate blanco 33% Opalys Valrhona 8118.....	qs

Sumergir los conos en el chocolate atemperado y dejar cristalizar. Colocar el crujiente en el fondo del cono, seguido del caramelo. Por último escudillar el helado y decorar con un poco de caramelo.

Helado de vainilla (para 1 kg)

Leche.....	575 g
Nata 35% Elle&Vire 36613.....	185 g
Leche en polvo 1% 38210.....	32 g
Azúcar 34353.....	105 g
Glucosa en polvo 33 DE 37311.....	60 g
Dextrosa en polvo 39462.....	38 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Vainilla Bourbon Norohy 29626.....	3 g

Mezclar los líquidos y calentar a 30 °C. Infundonar la vainilla. Añadir los sólidos previamente mezclados y pasteurizar. Cuando la mezcla esté descendiendo de temperatura (60 °C) triturar con el minipimer. Reposar 12 horas en frío y mantecar.



Interior de caramelo

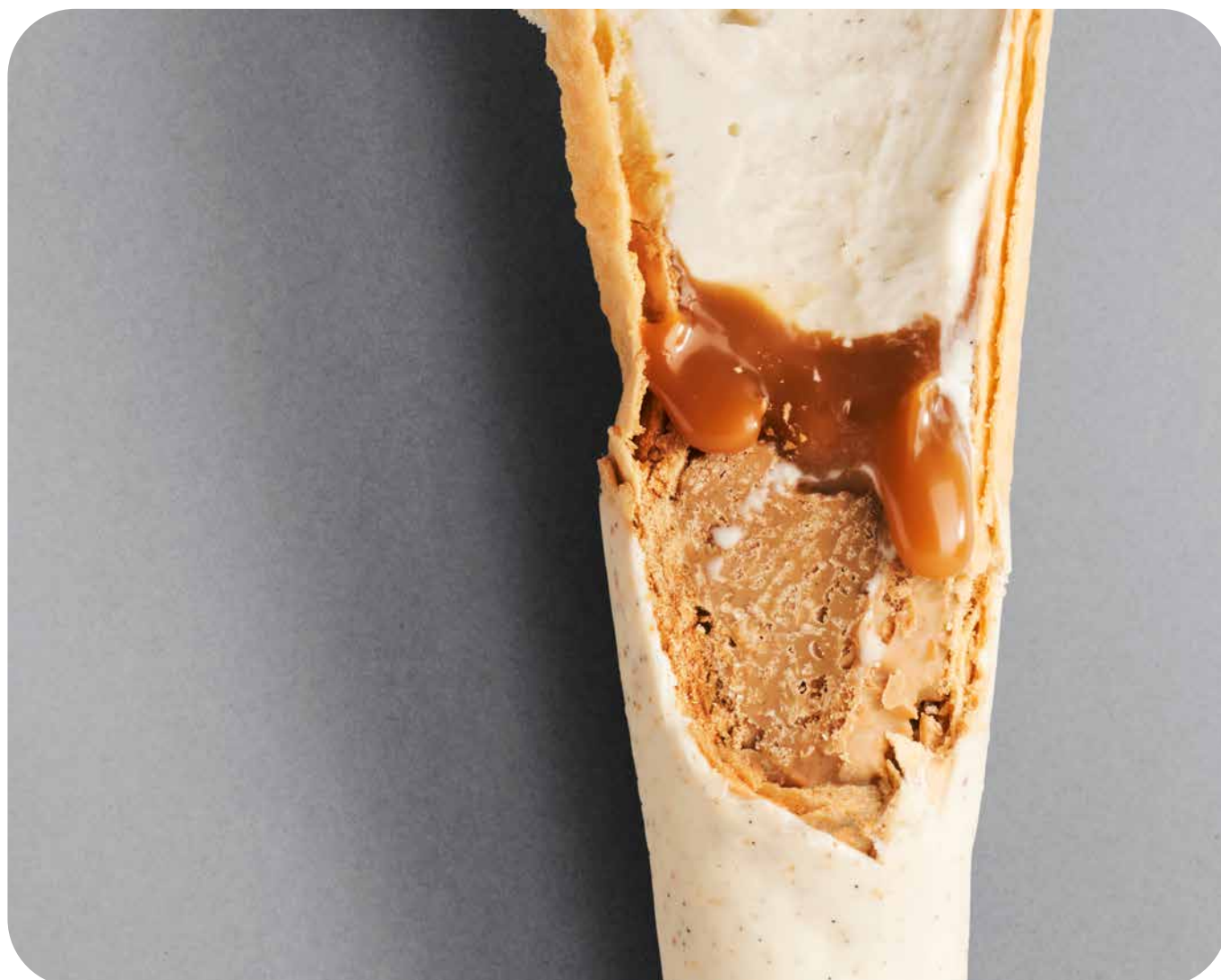
Trehalosa en polvo 39054	317 g
Glucosa líquida (1) 37305	350 g
Nata 35% Elle&Vire 36614	667 g
Leche (1)	167 g
Glucosa líquida (2) 37305	167 g
Vainilla de Tahiti 31972	5 g
Sal	7 g
Mantequilla sin sal 82% Elle&Vire 36637	233 g
Leche (2)	37 g

Calentar la nata, la leche, la glucosa (2), la vainilla y la sal a 90 °C. Cocer la trehalosa y la glucosa (1) a 185 °C. Añadir la elaboración de la crema caliente a la trehalosa y seguir batiendo. Mantener la cocción hasta los 105 °C. Sacar y enfriar a 70 °C. Añadir la mantequilla y poner en la nevera. Una vez frío, tomar 300 g de caramelo y mezclar con 37 g de leche. Poner la mezcla en un aro de 14 cm y congelar.

Crujiente de galletas

Galletas María	200 g
Sal	2 g
Pasta de almendra tostada 36860	100 g
Manteca de cacao Valrhona 160	70 g

Fundir la manteca de cacao, y añadir los otros ingredientes. Mezclar bien y utilizar.



Cono de chocolate

SORBETE

Elaboración principal (para 1 cono)

Sorbete de chocolate	150 g
Interior de caramelo de chocolate.....	25 g
Crujiente de galletas	15 g
Cono de helado	5 g
Chocolate negro 70% Guanaja Valrhona 4653	

Sumergir los conos en el chocolate atemperado y dejar cristalizar. Colocar el crujiente en el fondo del cono, seguido del caramelo. Por último escudillar el helado y decorar con un poco de caramelo.

Sorbete de chocolate (para 1 kg)

Agua	580 g
Leche en polvo 1% 38210	20 g
Azúcar 34353	70 g
Glucosa en polvo 33 DE 37311.....	70 g
Cremsucre 37821	40 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Chocolate negro 70% Guanaja Valrhona 4653.....	210 g

Mezclar los líquidos y calentar a 30 °C. Añadir los sólidos previamente mezclados y pasteurizar. Cuando la mezcla esté descendiendo de temperatura (60 °C) añadir el chocolate fundido y triturar con el minipimer. Reposar 12 horas en frío y mantecar.



Nibs de cacao
cantonesees
39265



Interior de caramelo de chocolate

Trehalosa en polvo 39054	165 g
Glucosa líquida (1) 37305	185 g
Nata 35% Elle&Vire 36614	350 g
Leche (1)	88 g
Glucosa líquida (2) 37305	88 g
Vainilla de Tahití 31972	1 g
Sal	2 g
Chocolate negro 70% Guanaja Valrhona 4653	95 g
Leche (2)	20 g

Calentar la nata, la leche, la glucosa (2), la vainilla y la sal a 90 °C. Cocer la trehalosa y la glucosa (1) a 185 °C. Añadir la elaboración de la crema caliente a la trehalosa y seguir batiendo. Mantener la cocción hasta los 105 °C. Sacar y enfriar a 70 °C. Añadir el chocolate y poner en la nevera. Una vez frío, tomar 300 g de caramelo y mezclar con 37 g de leche. Poner la mezcla en un aro de 14 cm y congelar.

Crujiente de galletas

Galletas María	550 g
Sal	5 g
Pasta de almendra tostada 36860	300 g
Manteca de cacao Valrhona 160	150 g

Fundir la manteca de cacao, y añadir los otros ingredientes. Mezclar bien y utilizar.





Terrinas



Terrina de casis

SORBETE

Sorbete de casis (para 1 kg)

Agua	225 g
Azúcar 34353	120 g
Glucosa en polvo 33 DE 37311	60 g
Dextrosa en polvo 39462	40 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Puré de casis Adamance 41185	550 g

Mezclar los líquidos y calentar a 30 °C. Añadir los sólidos previamente mezclados y pasteurizar. Cuando la mezcla esté fría añadir el puré y triturar. Reposar 12 horas en frío y mantener.

Marshmallow de yogur

Agua (1)	90 g
Albuwhip 38461	20 g
Azúcar 34353	450 g
Glucosa líquida 37305	100 g
Agua (2)	200 g
Yopols 39092	100 g
Masa de gelatina	120 g

Mezclar el agua (1) y el Albuwhip y triturar un minuto. Montar hasta el punto de merengue. En un cazo, mezclar el azúcar, la glucosa y el agua (2) y llevar a 130 °C. Añadir la masa de gelatina y mezclar bien. Verter el jarabe despacio en el merengue y seguir montando hasta que llegue a 50 °C. Girar 30 segundos más y verter la mezcla en un marco previamente engrasado. Espolvorear el Yopols por encima del marshmallow para que no se humedezca. Dejar reposar 48 horas fuera de la nevera. Cortar en la forma deseada y rebozar con Yopols.



Yopop
39093



Terrina de vainilla

HELADO

Helado de vainilla (para 1 kg)

Leche.....	575 g
Nata 35% Elle&Vire 36613	185 g
Leche en polvo 1% 38210	32 g
Azúcar 34353	105 g
Glucosa en polvo 33 DE 37311.....	60 g
Dextrosa en polvo 39462	38 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Vainilla Bourbon Norohy 29626	3 g

Mezclar los líquidos y calentar a 30 °C. Infundonar la vainilla. Añadir los sólidos previamente mezclados y pasteurizar. Cuando la mezcla esté descendiendo de temperatura (60 °C) triturar con el minipimer. Reposar 12 horas en frío y mantecar.

Pâte de fruit de cassis

Puré de cassis Adamance 41185.....	500 g
Azúcar (1) 34353.....	450 g
Glucosa líquida 37305.....	40 g
Azúcar (2) 34353	50 g
Pectina Jaune 38894	15 g
Ácido cítrico en polvo 37085	4 g
Agua	4 g

Mezclar el azúcar (2) con la pectina y verter sobre el puré a 40 °C sin dejar de remover. Llevar a ebullición. Una vez hirviendo añadir el azúcar (1) en dos o tres veces hasta que quede bien disuelto. Llevar el conjunto a 105 °C. Verter la mezcla en un marco un grosor de 1 cm y dejar gelificar durante 48 horas.



Terrina de nata

HELADO

Helado de nata (para 1 kg)

Leche.....	575 g
Nata 35% Elle&Vire 36613	185 g
Leche en polvo 1% 38210	32 g
Azúcar 34353	105 g
Glucosa en polvo 33 DE 37311.....	60 g
Dextrosa en polvo 39462.....	38 g
Profiber Stab 5 45116	5 g

Mezclar los líquidos y calentar a 30 °C. Añadir los sólidos previamente mezclados y pasteurizar. Cuando la mezcla esté descendiendo de temperatura (60 °C) triturar con el minipimer. Reposar 12 horas en frío y mantecar.

Gel de frambuesa

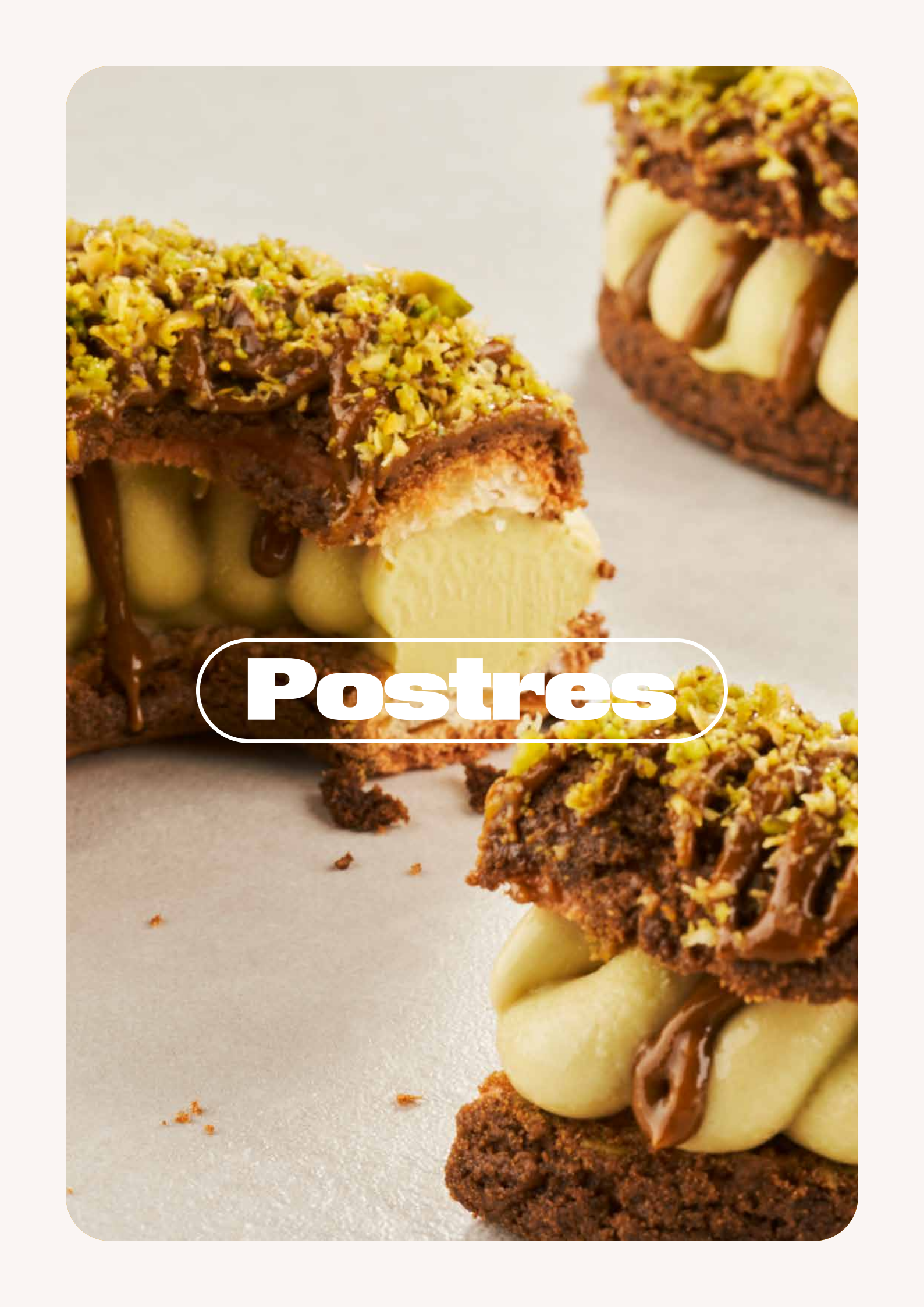
Puré de frambuesa Adamance 41188.....	720 g
Almíbar TPT	180 g
Zumo de limón.....	55 g
Gelcrem Frío 38674.....	45 g

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix durante 3 minutos. Reservar en nevera durante 30 minutos. Pasado este tiempo volver a triturar durante 1 minuto para evitar cualquier grumo y así obtener una textura muy fina y brillante. Poner en una manga pastelera y reservar.



Wet Proof Crispy
de frambuesa
38632



The image shows three chocolate cakes arranged on a light-colored surface. Each cake is topped with a layer of yellow sprinkles and a drizzle of chocolate sauce. The cakes are decorated with banana slices and chocolate sauce. The word "Postres" is written in white, bold, sans-serif font inside a white rounded rectangle with a thin black border, centered over the middle cake.

Postres

París-Brest helado de pistacho

HELADO

Elaboración principal (para 1 Paris-Brest)

Helado de pistacho	150 g
Pâte à choux.....	75 g
Craquelin.....	25 g
Praliné de pistacho	25 g
Pistachos 44146	qs

Hornea las coronas de choux con el craquelin durante 40 minutos a 165 °C. Dejar enfriar en el congelador. Cortar la corona y pochar el helado de pistacho en su interior. Añadir unas gotas de praliné de pistacho. Decorar la parte superior de la corona con el praliné y el pistacho rallado y disponer encima del helado.

Helado de pistacho (para 1 kg)

Leche.....	600 g
Nata 35% Elle&Vire 36613	25 g
Leche en polvo 1% 34366	25 g
Azúcar 34353	70 g
Glucosa en polvo 33 DE 39464.....	70 g
Dextrosa en polvo 39462.....	35 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Pasta de pistacho 36863.....	170 g

Mezclar los líquidos y calentar a 30 °C. Añadir los sólidos previamente mezclados y pasteurizar. Cuando la mezcla esté descendiendo de temperatura (60 °C) añadir la pasta de pistacho y triturar con el minipimer. Reposar 12 horas en frío y mantecar.



Pâte à choux

Leche.....	150 g
Agua	150 g
Sal	6 g
Azúcar 34353	10 g
Mantequilla sin sal 82% Elle&Vire 36637	125 g
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711	160 g
Huevo entero.....	400 g

Colocar la leche, el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla en un cazo. Llevar a ebullición durante 30 segundos. A continuación añadir la harina y mezclar bien con un pala hasta obtener una masa lisa y uniforme. Cocinar a fuego lento durante 5 minutos, removiendo constantemente para secar la masa. A continuación añadir los huevos fuera del fuego muy despacio moviendo enérgicamente para obtener una buena emulsión. Escudillar en la forma deseada.

Craquelin

Azúcar 34353	100 g
Mantequilla sin sal 82% Elle&Vire 36637	100 g
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711	100 g
Harina de pistacho 44145	100 g

Mezclar los ingredientes y estirar a 1,5 milímetros. Congelar y cortar en la forma deseada.

Praliné de pistacho

Pistachos 44146	500 g
Sal	10 g
Azúcar 34353	500 g

Caramelizar el azúcar a 180 °C y verter sobre los pistachos y la sal. Dejar enfriar y mezclar. Utilizar una concha para afinar la textura.







**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

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

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

