



# Fruta confitada **Cold Confit**<sup>®</sup>

Confitados  
con el máximo sabor  
a fruta fresca









# **Nuestro proceso exclusivo Cold Confit®**

**Para preservar el sabor natural de la fruta, utilizamos una técnica de conservación en frío a baja presión a la hora de elaborar nuestros confitados. Este proceso tecnológico nos permite garantizar un producto de primera calidad, con la cantidad justa de azúcar, manteniendo sus cualidades organolépticas y potenciando el sabor.**

# El proceso Cold Confit® paso a paso

**Fruta** cortada y congelada **1**

**Cocción** en agua a 90 °C **2**

**Retirada del agua** **3**

**Adición del almíbar** a 80 °C **4**

**Aplicación de vacío\*** durante 15 minutos a la fruta dentro del almíbar. En este punto del proceso la temperatura es de 75 °C. **5**

**6** **Reposo** en atmósfera ambiental con el mismo almíbar. En este punto del proceso la temperatura ha disminuido hasta los 60 °C.

Repetimos los pasos 4, 5 y 6 **durante 4 días** hasta alcanzar los 70 °Brix. A lo largo de este proceso vamos corrigiendo la concentración de azúcares.

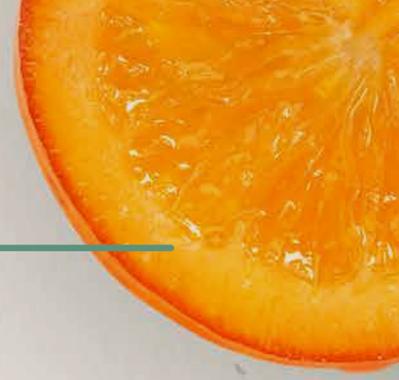
**7** **Extracción del almíbar**

**8** **Envasado** manual de la fruta. Los cortes de fruta se colocan de forma ordenada para mantener la forma y la calidad óptima del corte.

**9** **Sellado** de las barquetas de forma automatizada, aplicando la técnica del vacío y gas nitrógeno para evitar la oxidación de la fruta. Se elimina todo contacto de ésta con el aire.

\* El vacío provoca un proceso de ósmosis que permite la absorción justa del azúcar por parte de la fruta. De esta manera mantiene su frescor y textura tierna.

La **reducción de días de confitado** evita un exceso de calentamiento de la fruta y en consecuencia obtenemos **un sabor más fresco** que en la fruta confitada tradicional.



# Nuevo packaging

*Barqueta más resistente y sostenible*

Barqueta de polipropileno inyectado con **alta resistencia** a los golpes y a la temperatura.



Permite servir el producto en **condiciones óptimas** y sin roturas.

Capacidad para **3 L.**



Material **100% reciclable**.

Apta para lavavajillas y microondas.



Resiste la **congelación**.

**Reutilizable:** Vuelve a utilizarla para almacenaje y conservación de alimentos.



Medida **Gastronorm** estandarizada.



# La fruta confitada Cold Confit®

Con la aplicación de la técnica Cold Confit® a la fruta conseguimos un confitado con más protagonismo de su sabor original (menos dulce y más fresca), con un color más vivo y conservando más aromas que un confitado tradicional. Con ello mejoran las características organolépticas del producto.



## SABOR

Más intenso a fruta



## COLOR

Más brillante, vivo y transparente



## TEXTURA

Al dente, una textura más fina y tierna





# Nueva gama de fruta Cold Confit® sin almíbar

*Disponibile en nueva barqueta!*

2 kg de fruta

## NARANJA



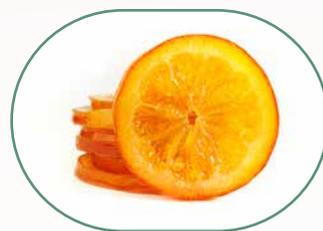
43206 | 2 kg

Naranja a tiras 80x6 mm



43202 | 2 kg

Naranja a dados 8x8 mm



43204 | 2 kg

Naranja a rodajas

## LIMÓN



44583 | 2 kg

Limón a tiras 80x6 mm



44581 | 2 kg

Limón a dados 7x7 mm



44582 | 2 kg

Limón a rodajas



2 unidades por caja

Productos vegetarianos con ingredientes 100% naturales.

# Top aplicaciones Cold Confit®



Chocolatería



Petit Fours



Panettones



Turrones



Cakes



Cocas



# Las propuestas de Sosa

## Coca de naranja confitada y gianduja

Masa de coca.....	250 g
Ganache montada de gianduja.....	200 g
Naranja confitada a tiras sin almibar 43206.....	800 g
Almendra cantonesa en palitos 38870.....	40 g

Cortar la coca por la mitad y rellenar con la gianduja montada. Decorar con las tiras de naranja confitada y la almendra.

### Masa de coca

Harina de fuerza	
Sfoglia Molino Quaglia 34523.....	1000 g
Nata 35% Elle&Vire 36614.....	100 g
Levadura Oro en polvo.....	50 g
Sal.....	20 g
Azúcar 34353.....	110 g
Trehalosa en polvo 39054.....	20 g
Mantequilla 82% Elle&Vire 36632.....	400 g
Huevo entero pasteurizado.....	400 g
Piel de naranja.....	6 g
Piel de limón.....	3 g

Amasar todos los ingredientes juntos y reposar en bloque durante 30 minutos, ajustando la textura con leche si es necesario. Reposar de nuevo una noche. Al día siguiente pesar y formar las piezas. Fermentar durante 2-3 horas a 30 °C y 85% HR.

### Ganache montada de gianduja

Nata 35% Elle&Vire 36614.....	1000 g
Gianduja con leche 35% Valrhona 6993.....	400 g

Hervir la nata y verterla sobre la gianduja. Mezclar durante un minuto y guardar en un lugar fresco una noche. Batir en un procesador de alimentos.

## Orangettes

Chocolate negro 70% Guanaja Valrhona 4653.....	1000 g
Naranja confitada a tiras sin almibar 43206.....	1000 g

Temperar el chocolate y bañar las tiras de naranja dos terceras partes. Disponer sobre un papel de acetato. Dejar cristalizar una noche antes de consumir.



## Panettone

<b>Impasto mattina (masa matinal)</b> .....	4800 g
<b>Glaseado blanco para panettone</b> .....	680 g
<b>Impasto serale (masa nocturna)</b> .....	2640 g
Azúcar perlado 37113 .....	1000 g
Azúcar lustre 38489 .....	400 g

Dividir la masa en bolas de 500 g sobre una mesa engrasada con mantequilla y dar 4-5 pliegues para aportar fuerza a la masa. Transcurridos 5 minutos repetir 4-5 pliegues más y bolear hasta obtener una esfera perfecta. Dar la vuelta a la bola y apretar con la punta de los dedos contra la palma de la mano la parte inferior de la misma para que quede bien tersa. Disponer en los moldes y fermentar de 6 a 7 horas a 28 °C y 70% de humedad. Después de esta fermentación, dejar los panettones una noche en nevera a 4 °C. Al día siguiente, espatular el glaseado deseado sobre el panettone y añadir un buen puñado de azúcar perlado. Espolvorear con azúcar lustre y hornear 25 minutos a 160 °C en horno ventilado y seco. La temperatura final interior tiene que ser de 92 °C. Insertar las varillas para panettone en la base de éste y darle la vuelta. Colocar en un carro y dejar enfriar. Esto permite que el panettone no pierda estructura.

### Impasto mattina (masa matinal)

<b>Impasto serale (masa nocturna)</b> .....	3450 g
Harina para panettone Molino Quaglia 34525 .....	480 g
Yema de huevo .....	240 g
Nata 35% Elle&Vire 34525 .....	50 g
Azúcar 34353 .....	120 g
Miel .....	25 g
Agua .....	240 g
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637 .....	180 g
Sal .....	30 g
Vainilla en polvo Norohy 29626 .....	2 g

Mezclar la nata, el azúcar y la vainilla llevar a ebullición. Esta elaboración nos servirá más adelante. Sacar el impasto serale de la fermentadora y verterlo en la amasadora, añadir la harina y amasar unos 18 minutos hasta conseguir una masa bien glutinosa. Añadir la yema (2) en dos veces (preferiblemente yema pasteurizada sin conservantes que asegura una buena fermentación) y seguir amasando hasta que quede bien integrada. Añadiremos el agua gradualmente, intercalando la adición del resto de ingredientes (para panettones con

chocolate absorbe aproximadamente 1,5 L de agua, para panettones de fruta confitada absorbe aproximadamente 1 L de agua). Añadir la mezcla de nata, azúcar y vainilla a la masa y amasar unos 8 minutos más. Una vez la masa se desprege de los laterales del bol y tenga textura elástica, verter la mantequilla pomada y seguir amasando hasta que quede bien integrada y la masa vuelva a mostrar textura elástica. En este punto podemos añadir más agua y deberían quedar 150 g aproximadamente para añadir. Seguir amasando a velocidad baja hasta que se abra la masa, aproximadamente 8/10 minutos más. En este punto aumentar la velocidad y amasar 2 minutos más. El proceso durará aproximadamente 45 minutos dependiendo de la cantidad de masa y la maquinaria utilizada. Añadir el chocolate, frutas, praliné... y seguir amasando hasta que quede bien integrado, unos 3 minutos más. Al terminar el proceso la masa debe estar en torno a los 23 °C. Dividir la masa en 3 recipientes engrasados con mantequilla y hacer unos pliegues para darle fuerza. Dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente.

### Impasto serale (masa nocturna)

Azúcar 34353 .....	420 g
Agua (1) .....	240 g
Yema de huevo (1) .....	300 g
<b>Masa madre para panettone</b> .....	480 g
Harina para panettone Molino Quaglia 34525 .....	180 g
Yema de huevo (2) .....	240 g
Agua (2) .....	120 g
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637 .....	600 g
Naranja confitada a dados sin almíbar 43202 .....	60 g

Mezclar en la amasadora la yema (1), el agua, el azúcar y la masa madre cortada en trozos irregulares. Amasar muy poco, a velocidad lenta, y añadir la harina. Seguir amasando unos 15 minutos hasta conseguir una textura elástica. Añadir la yema (2) y seguir el proceso de amasado durante unos 10 minutos más. Debe quedar una masa elástica y se debe apreciar en cada momento el desarrollo de la malla glutínica. Añadir el agua gradualmente, en tres o cuatro veces, hasta conseguir una masa muy suave. Se debe despegar por inercia de las paredes de la amasadora. En este punto verter la mantequilla pomada y seguir el proceso de amasado a velocidad media unos 10 minutos más. El proceso de amasado dura aproximadamente 45 minutos. Añadir la naranja confitada y amasar 3 minutos más. Este tiempo puede variar dependiendo de la cantidad de masa

## Las propuestas de Sosa

y la maquinaria utilizada. Reservar en recipiente de plástico engrasado con mantequilla y untar un poco de mantequilla sobre la masa. Dejar reposar 10 minutos. Hacer unos pliegues para dar fuerza a la masa y volver a poner mantequilla por encima. Fermentar 30 minutos a 28 °C y 70% de humedad. Hacer más pliegues para darle fuerza a la masa y dejar en forma de bola en el recipiente de plástico. Fermentar 16 horas tapado con plástico a 28 °C y 70% de humedad.

### Masa madre para panettone

Manzana .....	120 g
Agua.....	500 g
Harina de fuerza Nova Molino Quaglia 34524.....	qs
Harina para panettone Molino Quaglia 34525.....	qs

Lavar bien la manzana y cortar en trozos irregulares. Mezclar con el agua y triturar bien. Tapar con film y dejar fermentar a temperatura ambiente de 3 a 4 días. Un vez fermentado, colar para retirar la fibra y mezclar el agua con harina de fuerza hasta obtener una masa lisa

y uniforme, que se pueda trabajar sobre una superficie sin necesidad de harina y no se pegue en las manos. Reservar en un bote hermético a temperatura ambiente. Renovar a diario con una parte de masa madre, una parte de harina y media de agua. Amasar bien. Para hacer panettone hay que renovar la masa tres veces al día durante las tres semanas previas a la producción de panettone.

### Glaseado blanco para panettone

Agua.....	180 g
Azúcar lustre 38489.....	200 g
Harina de almendra Marcona 37345.....	200 g
Almidón de maíz .....	80 g
Albuwhip 38461.....	20 g

Mezclar todos los ingredientes en la amasadora con la pala y trabajar dos minutos a velocidad media hasta que quede bien integrado.



## Roscón de limón confitado y chocolate blanco

Masa para roscón .....	250 g
Ganache montada de chocolate blanco .....	180 g
Limón confitado a rodajas sin almíbar 44582.....	1000 g

Cortar el roscón en dos y rellenar con la ganache montada. Decorar con el limón confitado.

### Masa para roscón

Harina de fuerza Nova Molino Quaglia 34524 .....	1000 g
Nata 35% Elle&Vire 34525 .....	100 g
Levadura Oro en polvo .....	50 g
Sal .....	20 g
Azúcar 34353 .....	110 g
Trehalosa en polvo 39054 .....	20 g
Mantequilla 82% Elle&Vire 36638.....	400 g
Huevo entero pasteurizado .....	400 g
Agua de azahar 37945.....	70 g
Anís estrellado en polvo .....	15 g
Piel de naranja .....	6 g
Piel de limón .....	3 g

Amasar todos los ingredientes juntos y reposar en bloque durante 30 minutos, ajustando la textura con leche si es necesario. Reposar de nuevo una noche. Al día siguiente pesar y formar las piezas. Fermentar durante 2-3 horas a 30 °C y 85% HR.

### Ganache montada de chocolate blanco

Nata 35% Elle&Vire 34525 (1) .....	480 g
Chocolate blanco 33% Opalys Valrhona 8118 .....	400 g
Masa de gelatina .....	24 g
Nata 35% Elle&Vire 34525 (2).....	600 g
Vainilla Madagascar Norohy 26521 .....	4 g

Calentar la nata y verter encima del chocolate blanco, el raspado de las dos vainas de vainilla y la masa de gelatina. Triturar. Añadir el resto de la nata y dejar reposar una noche y al día siguiente montar.





# Las propuestas de Carles Mampel



**Carles Mampel**, chef pastelero, chocolatero y heladero catalán, caracterizado por su personal sentido de la estética y su visión vanguardista de la pastelería. Cuenta con reconocimientos nacionales e internacionales, entre los que destacan Mejor Maestro Pastelero de España (Bilbao, 1999), Campeón Euroamericano de Pastelería (Madrid, 2000), Subcampeón del Mundo

de Pastelería (Rimini, 2004) y Mestre Artesà de l'Any (Barcelona, 2014). Carles también es un autor prolífico, habiendo coescrito varios libros y contribuido a diversas publicaciones gastronómicas. Hoy en día, Carles Mampel continúa su viaje como un embajador de la repostería y la gastronomía, brindando inspiración y deleite a amantes de los dulces en todo el mundo.

## Tartaleta de almendra, naranja y azafrán

### Relleno de mazapán, naranja, azafrán y vainilla

Mazapán 58% 36889 .....	120 g
Huevos .....	200 g
Yemas de huevo .....	30 g
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711 .....	40 g
Almidón de maíz .....	5 g
Leche .....	180 g
Mantequilla 82% Elle&Vire 36638 .....	100 g
Vainilla Madagascar (vaina) Norohy 26521 .....	1 u
Azafrán de la Mancha (hebras) .....	6 u
Naranja confitada a dados sin almíbar 43202 .....	qs

Calentar e infusionar el azafrán y la vainilla en la mantequilla. Montar muy ligeramente huevos, yemas, azúcar y mazapán. Añadir la harina y almidón tamizados. Finalmente añadir la leche y la mantequilla a la mezcla.

### Crema de naranja

Naranja triturada .....	400 g
Gelcrem Frío 38674 .....	40 g
Glaseado neutro Absolu Cristal Valrhona 5010 .....	100 g

Triturar todo con la batidora eléctrica.

## Sablée de naranja

Harina de almendra 37345 .....	50 g
Mantequilla 82% Elle&Vire 36638 .....	310 g
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711 .....	520 g
Piel de naranja .....	1 u

Mezclar las dos harinas en el procesador. Añadir la mantequilla fría en dados con la pala y acabar con la piel de naranja. Forrar las bases y precocer 12 minutos a 155 °C. Rellenar y colocar unos dados de naranja confitada. Cocer durante 15 minutos a 180 °C. Enfriar. Dar brillo con la crema de naranja y colocar unas almendras azucaradas rotas y unas hojas de albahaca para dar frescor y color.



### Brioche de chocolate y naranja

Cortar el brioche por la parte superior y rellenarlo con la crema de chocolate y naranja. Colocar una fina capa de cobertura Tulakalum en el fondo de un molde de la medida del brioche, dar golpes enérgicos para que se asiente el chocolate y colocar encima el brioche relleno. Enfriar 5 minutos y desmoldar. Decorar con una rodaja de naranja confitada, azúcar lustre y cacao en polvo.



### Brioche

Harina Nova Molino Quaglia 34524.....	1000 g
Baking Powder Std 37117.....	50 g
Sal.....	25 g
Azúcar 34353.....	100 g
Miel de milflores 37469.....	20 g
Mantequilla 82% MG Elle&Vire 36637.....	350 g
Huevos.....	300 g
Yemas de huevo.....	50 g
Zumo natural de naranja.....	80 g
Piel de mandarina.....	10 g
Piel de naranja.....	10 g
Naranja confitada a dados sin almíbar 43202.....	80 g

Amasar todos los ingredientes y reposar 12 horas en nevera. Desgasificar, pesar unidades de peso necesarias y bolear. Reposar unos minutos y formar las piezas deseadas. Fermentar a 28 °C a 80% HR.

### Crema de chocolate y naranja

Leche.....	400 g
Agua.....	100 g
Piel de naranja.....	2 u
Aroma de naranja dulce 38281.....	0,5 g
Gelcrem Caliente 37297.....	30 g
Cremsucre 37821.....	80 g
Chocolate negro 75% Tulakalum Valrhona 25295.....	110 g
Nata 35% Elle&Vire 36614.....	50 g

Disolver el Gelcrem en la leche y el agua. Empezar a calentar 5 y a 25 °C añadir el Cremsucre y las pieles. Hervir sin dejar de remover. Verter sobre el chocolate fundido y emulsionar. Añadir el aroma y la nata fría para afinar. Pasar el túrmix y reposar 2-3 horas en nevera. Rellenar.

## Cake de naranja y praliné cremoso de almendra

### Cake

#### Baño de naranja

Glaseado neutro Absolu Cristal Valrhona 5010

Naranja confitada a rodajas sin almíbar 43204

Naranja confitada a tiras sin almíbar 43206

Una vez embebido el cake con el baño de naranja, pintarlo con el glaseado neutro. Colocar unas plaquitas de chocolate en los laterales y presentar. Decorar con rodajas y tiras de naranja confitada.

### Cake

Mantequilla 82% Elle&Vire 36637 .....185 g

Azúcar lustre 38489 .....175 g

Cremsucre 37821 .....16 g

Huevos .....190 g

Zumo de naranja .....33 g

Nata 35% Elle&Vire 36614 .....5 g

Pieles de naranja .....2 u

Naranja confitada a dados sin almíbar 43202 .....150 g

Harina .....225 g

Almidón de maíz .....25 g

Baking Powder Std 37117 .....5 g

### Relleno de almendras

Mezclar los sólidos, añadir los huevos y líquidos. Finalmente añadir la mantequilla a 60 °C y mezclar bien, moldear y cocer a 180 °C. Una vez frío rellenar el centro con el relleno de almendras. Congelar.

### Baño de naranja

Azúcar 34353 .....500 g

Zumo de naranja .....300 g

Cointreau .....80 g

Piel de naranja .....1 u

Hervir todo y añadir el licor.

### Relleno de almendras

Praliné de almendras 60/40 Valrhona 2260 .....130 g

Pasta de almendras tostadas 36860 .....85 g

Chocolate con leche 35%

Equatoriale Lactée Valrhona 4662 .....320 g

Aceite neutro .....10 g

Fundir el chocolate. Añadir el aceite, el resto de ingredientes y mezclar. Rellenar el cake.









**Ingredients to  
reimagine gastronomy**

**Sosa Ingredients**

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

T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)

