



Ingredients to reimagine gastronomy

Recetario  
**Flaxfiber**

**Fibra de lino 100 % origen vegetal  
libre de aditivos**

# índice



**05**

**Flaxfiber**  
propuesta de  
nuestros chefs



**24**

**Receta bonus**  
by Disfrutar

# Flaxfiber

TEXTURIZANTE VERSÁTIL: ESPESANTE - ESTABILIZANTE -  
EMULSIONANTE 100% FIBRA DE LINO



42151

## Aplicaciones Saladas

- Salsas acuosas y sopas
- Cremas frías y calientes
- Salsas emulsionadas
- Bebidas



## Aplicaciones Dulces

- Salsas y coulis
- Helados y sorbetes
- Mousses y merengues





# La versión más salada de Flaxfiber

En un restaurante, ciertas texturas son indispensables. La emulsión, el espesamiento y la estabilización son técnicas clave en la gastronomía, utilizadas en una amplia variedad de preparaciones como: salsas, cremas y sopas.

Estas técnicas son esenciales para lograr consistencias y texturas perfectas. Por ello, hemos creado este recetario con el objetivo de inspirar a nuestros clientes y mostrarles nuevas formas de incorporar Flaxfiber en sus creaciones culinarias.

El equipo de DISFRUTAR, conocido por su enfoque innovador y su búsqueda constante de perfección, ha comprobado la efectividad técnica de en una variedad de aplicaciones, confirmando que es un ingrediente revolucionario para la alta gastronomía.

En este recetario nos proponen una receta de merengue de mantequilla noisette à la meunière.

# Nuestros técnicos

---



## Guillermo Corral

Guillermo con más de 10 años de experiencia como asesor técnico, domina tanto el arte de la repostería como el de la cocina salada, gracias a su amplio bagaje culinario.



## Jean Sivieude

Jean ha sido un apasionado de la gastronomía desde una edad temprana. Comenzó su trayectoria académica con un título científico antes de embarcarse en una formación especializada como pastelero y chocolatero.



## Edu Azuaza

Desde temprana edad, Edu ha sido formado en el arte culinario por reconocidos chefs en diversas cocinas. Su versatilidad como cocinero se ha desarrollado en varios sectores de la restauración.



## Albert Jofre

Tras recibir formación en pastelería de la mano de Eric Ortuño, Albert ha construido una sólida carrera en algunas de las mejores pastelerías de Barcelona.





Sopa de cebolla tostada  
texturizada con **FLAXFIBER**



# Sopa de cebolla tostada con huevo poché y parmesano

## Elaboración principal

1 RACIÓN

### Sopa de cebolla

<b>tostada texturizada</b> .....	200 g	70,92 %
Pan tostado .....	20 g	7,09 %
<b>Huevo poché</b> .....	50 g	17,73 %
Láminas de queso Parmesano.....	10 g	3,55 %
Cebollino picado.....	2 g	0,71 %

Disponer el huevo poché caliente encima de la tostada en un plato hondo. Verter la sopa caliente. Terminar con las láminas de parmesano y el cebollino picado.

**Totales** ..... **282 g**    **100 %**

### Huevo poché

Huevo fresco talla M.....	300 g	36,36 %
Agua.....	500 g	60,61 %
Vinagre .....	20 g	2,42 %
Sal .....	5 g	0,61 %

Cocer los huevos agua con temperatura controlada 65 °C durante 30 minutos. Enfriar en agua con hielo. Calentar a 60 °C el agua de la receta con vinagre y la sal. Descascarar los huevos e introducirlos en el agua caliente para regenerar.

**Totales** ..... **825 g**    **100 %**

### Sopa de cebolla tostada texturizada

<b>Sopa de cebolla tostada</b> .....	1 kg	98,81 %
Flaxfiber 42151 .....	1 g	0,10 %
Umami Vegetal 39066 .....	1 g	0,10 %
Azúcar .....	8 g	0,79 %
Sal .....	2 g	0,20 %

Triturar con batidor eléctrico durante 30 segundos para dispersar bien todos los ingredientes. Colar.

**Totales** ..... **1012 g**    **100 %**

### Sopa de cebolla tostada

Cebolla blanca.....	1 kg	43,86 %
Aceite oliva suave .....	80 g	3,51 %
Agua mineral.....	1,2 kg	52,63 %

Pelar y cortar la cebolla. Dividir él 2 partes. Cortar una parte a cuartos y tostar en el horno (180 °C - 40'). Cortar el resto en juliana y rehogar en una olla con el aceite hasta caramelizar ligeramente (marrón no muy oscuro). Añadir la cebolla tostada y el agua. Hervir a fuego muy bajo durante 40 minutos y colar.

**Totales** ..... **2280 g**    **100 %**



Leche de tigre con fruta de la pasión emulsionada con **FLAXFIBER**





# Almeja de carril en ceviche con fruta de la pasión

## Elaboración principal

1 RACIÓN (200 G)

### Leche de tigre

<b>con fruta de la pasión</b> .....	80 g	26,36 %
Almeja de Carril grande.....	200 g	65,90 %
Maíz liofilizado .....	2 g	0,66 %
<b>Cebolla roja encurtida</b> .....	15 g	4,94 %
Germinado de cilantro.....	1 g	0,33 %
Apio cortado en brunoise .....	5 g	1,65 %
Lima rallada .....	0,5 g	0,16 %

Abrir las almejas en vivo y descartar la concha. Disponer las almejas sin concha en el plato de forma circular. Disponer los ingredientes de manera aleatoria. Terminar el plato añadiendo la leche de tigre con fruta de la pasión.

**Totales** ..... **303,50 g** **100 %**

### Leche de tigre con fruta de la pasión

Pulpa de fruta de la pasión		
Adamance 43351 .....	60 g	24,39 %
Leche de tigre 42991 .....	170 g	69,11 %
Aceite de girasol.....	10 g	4,07 %
Pasta concentrada de fruta de la pasión 39383 .....	5 g	2,03 %
Flaxfiber 42151 .....	0,5 g	0,20 %
Sal .....	0,5 g	0,20 %

Triturar el conjunto con un batidor eléctrico durante 30 segundos para conseguir una correcta emulsión.

**Totales** ..... **246 g** **100 %**

### Cebolla roja encurtida

Cebolla roja cortada en juliana .....	60 g	24,19 %
Agua mineral.....	100 g	40,32 %
Vinagre de manzana .....	60 g	24,19 %
Sal.....	8 g	3,23 %
Azúcar .....	20 g	8,06 %

Mezclar el azúcar y la sal con el agua y disolver calentando a 60°C. Añadir el vinagre y la cebolla cortada en juliana y dejar enfriar. Introducir en una bolsa de plástico apta para máquinas de envasar al vacío. Envasar al vacío 100%. Reposar en frío durante mínimo 1 hora antes de utilizar.

**Totales** ..... **248 g** **100 %**



Gaspacho de remolacha  
y frambuesa espesado con  
**FLAXFIBER**

# GAZPACHO

## de remolacha y frambuesa

---

### Elaboración principal

1 RACIÓN

#### Gazpacho de

<b>remolacha y frambuesa</b> .....	180 g	90 %
Frambuesas naturales .....	15 g	7,50 %
Hojas de eneldo frescas .....	2 g	1,0 %
Brotos de acelga roja .....	1 g	0,5 %
Remolacha a láminas liofilizada .....	2 g	1,0 %

Disponer el gazpacho frío en un plato hondo. Distribuir las frambuesas, brotes de eneldo, los brotes de acelga roja y la remolacha liofilizada. Servir.

**Totales** ..... **200 g**    **100 %**

### Gazpacho de remolacha y frambuesa

Agua mineral .....	300 g	29,99 %
Pulpa frambuesa Adamance 41188 .....	500 g	49,98 %
Remolacha cocida .....	120 g	11,99 %
Pimiento rojo .....	15 g	1,50 %
Vinagre de Jerez .....	20 g	2 %
Aceite de oliva .....	40 g	4 %
Flaxfiber 42151 .....	0,5 g	0,05 %
Sal fina .....	5 g	0,50 %

Triturar todos los ingredientes, menos el aceite y el Flaxfiber, hasta obtener una perfecta crema fina en textura. Añadir el Aceite y el Flaxfiber y emulsionar el conjunto, rectificar de sal.

**Totales** ..... **1000,50 g**    **100 %**



Holandesa de yuzu sin  
huevo emulsionada con  
**FLAXFIBER**



# ESPÁRRAGOS BLANCOS

## Con holandesa de yuzu

---

### Elaboración principal

1 RACIÓN

Holandesa yuzu sin huevo .....	60 g	31,91 %
Espárrago blanco en conserva .....	120 g	63,83 %
Germinado de shiso morado y verde.....	1 g	0,53 %
Alga Nori cortada en juliana .....	2 g	1,06 %
Limón Copeaux 37785 .....	2 g	1,0 %

Cortar los espárragos en 3 porciones cada uno. Napar cada trozo con la holandesa y distribuir el resto de ingredientes de manera aleatoria.

**Totales** ..... 188 g 100 %

### Holandesa de yuzu (sin huevo)

Agua mineral .....	100 g	39,06 %
Pulpa Yuzu Adamance 43005 .....	50 g	19,53 %
Flaxfiber 42151 .....	5 g	1,95 %
Mantequilla clarificada .....	100 g	39,06 %
Sal .....	1 g	0,39 %

Verter en un recipiente el agua, el zumo de yuzu, el Flaxfiber y la sal. Triturar con el batidor eléctrico hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar la mantequilla clarificada poco a poco a unos 40°C emulsionando constantemente con el batidor eléctrico. Reservar a temperatura cálida (entre 25-35°C) para evitar que la mantequilla solidifique.

**Totales** ..... 256 g 100 %



Pilpil de pimientos  
del piquillo espesado  
con **FLAXFIBER**



# BACALAO CONFITADO

## Con pilpil de pimientos asados del piquillo

---

### Elaboración principal

1 RACIÓN

Lomo de Bacalao desalado.....	150 g	42,61 %
Pimientos del Piquillo en conserva .....	40 g	11,36 %
<b>Pilpil de pimientos del piquillo</b> .....	60 g	17,05 %
Cebollino .....	2 g	0,57 %
Aceite de oliva virgen extra.....	100 g	28,41 %
<b>Totales</b> .....	<b>352 g</b>	<b>100 %</b>

Verter el aceite de oliva en un cazo y calentar hasta 70°C. Introducir el bacalao en el aceite caliente y dejar cocinar durante 5 min. Escurrir el bacalao y reservar el aceite (se puede utilizar para cocinar más bacalao). Aparte, calentar una sartén con un poco de aceite de confitar el bacalao y dorar los pimientos del piquillo por ambos lados hasta caramelizar ligeramente. Colocar los piquillos en la base del plato. Sobre estos disponer el bacalao confitado y salsear el conjunto con la salsa de Pilpil de pimientos del piquillo calentada a 50°C. Terminar el plato con cebollino fresco.

### Pilpil pimientos del piquillo

<b>Jugo de pimientos del piquillo</b> .....	200 g	78,13 %
Aceite oliva Virgen.....	50 g	19,53 %
Flaxfiber 42151 .....	5 g	1,95 %
Sal .....	1 g	0,39 %
<b>Totales</b> .....	<b>256 g</b>	<b>100 %</b>

Triturar el jugo de pimientos del piquillo con el Flaxfiber y la sal hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir el aceite de oliva poco a poco emulsionando con el batidor eléctrico. Reservar en frío.

### Jugo de pimientos del piquillo

Jugo de cocción de pimientos asados .....	160 g	66,67 %
Pimientos piquillo asados en conserva.....	80 g	33,33 %
<b>Totales</b> .....	<b>240 g</b>	<b>100 %</b>

Triturar con un batidor eléctrico, los pimientos del piquillo en conserva con el doble de su peso del jugo de cocción de los propios pimientos del piquillo. Colar.



Crema de setas  
espesada con  
**FLAXFIBER**





# CREMA CALIENTE

## De setas y avellanas

---

### Elaboración principal

1 RACIÓN

Crema de setas y avellana.....	200 g	76,92%
Cep fresco ( <i>Boletus edulis</i> ).....	40 g	15,38%
Avellanas tostadas.....	10 g	3,85%
Aceite oliva Virgen.....	10 g	3,85%
<b>Totales.....</b>	<b>260 g</b>	<b>100%</b>

Verter la crema caliente en un plato hondo. Cortar el cep por la mitad longitudinalmente y saltear en sartén con aceite de oliva. Colocar la mitad del cep dentro de la crema. Terminar el plato con avellanas tostadas y unas gotas de aceite de saltear el cep.

### Crema de setas y avellana

Crema de setas <i>boletus edulis</i> .....	900 g	89,91%
Pasta de avellana tostada 36854.....	100 g	9,99%
Flaxfiber 42151.....	1 g	0,10%
<b>Totales.....</b>	<b>1001g</b>	<b>100%</b>

Triturar todos los ingredientes con un batidor eléctrico durante 1 min para conseguir una correcta emulsión.

### Crema De Setas (*Boletus Edulis*)

Aceite oliva suave.....	20 g	1,55%
Ceps ( <i>Boletus edulis</i> ).....	400 g	30,91%
Cebolla tierna.....	50 g	3,86%
Patata Monalisa.....	130 g	10,05%
Agua mineral.....	350 g	27,05%
Nata 35% MG.....	300 g	23,18%
Sal.....	3 g	0,23%
Pimienta negra.....	1 g	0,08%
Brandy.....	40 g	3,09%
<b>Totales.....</b>	<b>1294 g</b>	<b>100%</b>

Sofreír la cebolla tierna en el aceite. Cuando la cebolleta esté ligeramente caramelizada, añadir los ceps y seguir cocinando hasta dorar ligeramente. Flamear con el brandy y dejar que reduzca el alcohol. Añadir el agua y la nata, y dejar cocer a fuego lento durante 10 min. Rectificar de sal y pimienta. Triturar con un batidor eléctrico hasta conseguir una crema homogénea. Colar.



Vichyssoise thai  
espesada con  
**FLAXFIBER**

# VICHYSOISE THAI

## Con puerros asados

### Elaboración principal

3 RACIONES

Vichyssoise thai.....	250 g	81,17%
Puerro soasado.....	50 g	16,23%
Láminas de coco deshidratado 38551.....	5 g	1,62%
Piel de lima.....	1 g	0,32%
Aceite de sésamo.....	2 g	0,65%
<b>Totales.....</b>	<b>308 g</b>	<b>100 %</b>

Disponer la vichyssoise fría en un plato hondo. En el centro colocar los puerros soasados. Terminar con láminas de coco, ralladura de lima y aceite de sésamo.

### Puerro soasado

Puerro.....	200 g	90,83%
Mantequilla.....	20 g	9,08%
Sal.....	0,2 g	0,10%
<b>Totales.....</b>	<b>220,20 g</b>	<b>100 %</b>

Limpiar y cortar las hojas del puerro. Quedarse con la parte blanca y desechar las 2 primeras capas. Cocinar al vapor hasta que esté ligeramente cocido. Cortar a láminas de 1 cm de grosor. Calentar la mantequilla en una sartén y soasar el puerro por ambas caras hasta dorar. Salar y reservar.

### Vichyssoise thai

Vichyssoise thai base.....	1000 g	99,70%
Flaxfiber 42151.....	2 g	0,20%
Sal.....	1 g	0,10%
<b>Totales.....</b>	<b>1003 g</b>	<b>100 %</b>

Triturar la mezcla durante 1 minuto con un batidor eléctrico para lograr una emulsión y espesamiento adecuados.

### Vichyssoise thai base

Aceite oliva.....	20 g	1,98%
Mantequilla.....	50 g	1,98%
Puerro.....	150 g	14,81%
Cebolla tierna.....	50 g	4,94%
Jengibre fresco.....	15 g	1,48%
Ajo.....	5 g	0,49%
Patata Monalisa.....	150 g	14,81%
Agua mineral.....	300 g	29,63%
Leche de coco.....	300 g	29,63%
Hoja de lima kaffir.....	0,5 g	0,05%
Lemon grass.....	2 g	0,20%
<b>Totales.....</b>	<b>1012,50 g</b>	<b>100 %</b>

En una olla, calentar el aceite y la mantequilla y rehogar la cebolla tierna y el puerro cortados en mirepoix. Es importante rehogar a fuego lento para que cocine sin dorar (en blanco). Añadir el ajo y el jengibre picados. Seguir rehogando 5 min más. Añadir la patata cortada en mirepoix y el agua y la leche de coco, las hojas de lima kaffir y el lemon grass. Cocer durante 10 min, hasta que la patata esté cocinada. Retirar la hoja de lima kaffir y el lemon grass y triturar el conjunto con un batidor eléctrico. Colar y reservar.



Crema de coco  
y pistacho espesada  
con **FLAXFIBER**



# CREMA DE Coco y pistacho

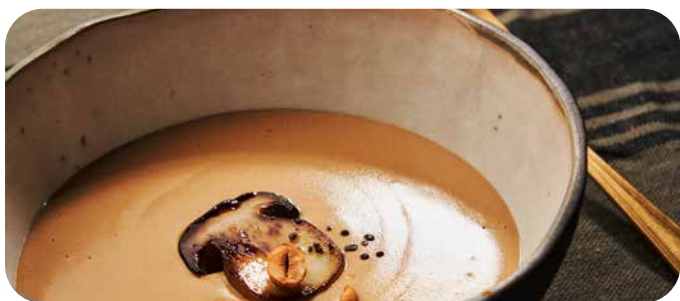
---

## Elaboración principal

---

Licor de coco (Malibú).....	450 g	44,66 %
Pasta pura de pistacho 44132.....	200 g	19,85 %
Nata 35% MG.....	.80 g	7,94 %
Ron concentrado Luxardo 36680.....	.70 g	6,95 %
Sal.....	.6 g	0,6 %
Azúcar.....	.1 g	0,10 %
Agua mineral.....	200 g	19,85 %
Aroma Pistacho 38276.....	.0,12 g	0,01 %
Flaxfiber 42151.....	.0,40 g	0,04 %
<b>Totales.....</b>	<b>1007,52 g</b>	<b>100 %</b>

Triturar el conjunto con un batidor eléctrico durante 1 min hasta conseguir una correcta emulsión. Servir bien frío en un vaso con hielo.





# **Receta bonus**

*:Dis fru tur*

# Merengue de mantequilla noisette à la meunière

## x Disfrutar

---

### Ingredientes para 4 personas

---

#### Mantequilla noisette

---

Mantequilla.....400g

1. Fundir la mantequilla en una cazuela de base ancha.
2. Calentar a 150°C durante 30 minutos, sin mover.
3. Retirar del fuego, recuperando toda la parte tostada y verter sin colar a un recipiente para enfriar.

#### Merengue de mantequilla noisette

---

Agua mineral.....200g

Albuwhip 38461 ..... 40g

Flaxfiber 42151..... 4g

Mantequilla noisette (elab.ant.) .....300g

1. Juntar el agua con el Albuwhip y el Flaxfiber y triturar con el batidor eléctrico hasta que no quede ningún grumo. Guardar en la nevera durante una hora para que hidrate correctamente la mezcla. En una montadora, trabajar con varilla hasta obtener un merengue a punto de nieve.
2. Añadir la mantequilla a 45°C en forma de hilo hasta integrar, no sobre batir.
3. Retirar de la montadora y mezclar con movimientos envolventes con la lengua.
4. Disponer en manga pastelera y reservar a temperatura ambiente para que no endurezca la mantequilla.

#### Salsa de mantequilla meunière

---

Mantequilla noisette (elab.ant.) ..... 50g

zum de limón..... 30g

Sal

1. Calentar la mantequilla para fundirla.
2. Añadir el limón a hilo mientras se emulsiona.
3. Probar y poner a punto de sal
4. Mantener en caliente.

:)is frutar





### Huevo negro Ocoo

5 huevos frescos..... 65g

1. Cocer los huevos en la Ocoo en programa "huevo negro" durante 7 horas.
2. Comprobar la cocción al retirar, si es necesario dar 3 horas más.

### Jugo de limón negro

Zumo de limón .....300g

1. Introducir el zumo en una bolsa de vacío y sellar al 100%.
2. Mantener a 60°C durante 50 días. Debe quedar textura caramelo.
3. Reservar en nevera hasta su uso.

### Trozos de filetes de anchoa

Anchoas en salazón..... 4 u  
Aceite de oliva virgen extra..... 100g

1. Desalar las anchoas en agua fría durante 8 minutos. Sacarlas y escurrirlas sobre un paño de cocina.
2. Con la ayuda de una puntilla, separar los dos lomos y pulir de espinas tanto en la parte de la ventresca como en la parte dorsal del filete.
3. Cortar los filetes de anchoa en trozos de 0,5 cm de ancho. Necesitaremos 4 trozos por persona.
4. Cubrir los trozos de anchoa con aceite de oliva virgen y guardar en la nevera.

**:Dis frutar**

## Dados de limón

---

- Limones..... 2 u
1. Pelar los limones al vivo. Con la puntilla, retirar la piel y el albedo.
  2. Separar los gajos de limón procurando que no tengan restos de albedo ni pipas.
  3. Cortar los gajos de limón en dados pequeños de 0,3 cm de lado. Necesitamos 30 dados de limón.
  4. Guardar en la nevera.

## Otros

---

- Sal negra de la India  
alcaparras ..... 8 u  
Lima negra marroquí seca  
Sal en escamas  
Yema de huevo pasteurizado ..... 4 g

## Acabado y presentación

---

1. Previamente, al plato, serviremos una cuchara de postre con sal negra de la India.
2. Escudillar el merengue con la manga (9 g) a la izquierda del centro del plato. Hacer una lágrima con una cuchara, llevándola hasta el borde del plato.
3. En el centro de la lágrima, colocar la porción de huevo negro (1/4 cortado longitudinalmente).
4. Disponer, repartidas sobre el merengue, 2 alcaparras, 2 trozos de anchoas y 2 dados de limón.
5. Añadir un punto de jugo de limón negro en un extremo del merengue.
6. Terminar con un chorro (1 g) de yema pasteurizada repartido por encima de todo el merengue, media cucharada (4 g) de mantequilla meunière y ralladura de lima negra, haciendo una línea por el plato, en perpendicular al merengue.

Aquí el vídeo de la receta

---



**:)is fru t'ur**



**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)

