



COMMENT GÉLIFIER DES MOUSSES VÉGANES ?

VEGAN MOUSSE GELATINE



Sosa Ingredients

Pol. Ind. Sot d'Aluies - 08180 Moià - Catalunya - Spain

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





Óscar Albiñana

Responsable du service R et D et technicien

Cuisinier et pâtissier de formation. Spécialiste en ingrédients techniques.

CAT CAST ENG



Javier Guillén

Expert en pâtisserie et en chocolaterie

Formé en pâtisserie, il domine tous les domaines. En charge de la création de la partie sucrée.

CAST FR ENG IT PORT



Eduard Azuaza

Conseiller technique

Cuisinier de formation. Spécialiste en cuisine et desserts de restaurant.

CAT CAST FR ENG RUM IT

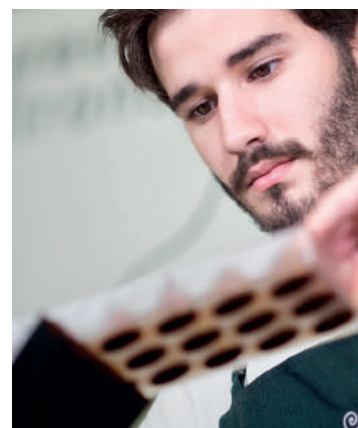


Guillermo Corral

Conseiller technique

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviéude

Conseiller technique

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

VEGAN MOUSSE GELATINE

Mélange d'agar agar et d'amidon de tapioca. Origine végétale



Dosage: 1,5-2,5%

Code	Poids	u/boîte
37857	500 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Géifiant formulé spécifiquement pour le gélification des mousses véganes. Température de gélification basse. Résiste à la congélation.

UTILISATION

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 aérer avec des mouvements enveloppants. Verser dans des moules ou dans un autre récipient et laisser refroidir. Peut être congelé sans produire de synérèse.

REMARQUES

Permet la gélification de tout type de mousse à pH élevé. Il s'agit d'un produit hydrocolloïde, il doit donc toujours être ajouté à la partie aqueuse de la recette. Il est conseillé de fournir la partie aérée de la mousse au moyen d'une meringue à base de protéines végétales, ce qui permettra de travailler à des températures élevées et laissera suffisamment de temps pour incorporer totalement la partie aérée et verser dans les récipients souhaités, avant que la gélification ne se produise.

ÉLABORATIONS

Gélification de mousses végétaliennes aux fruits et aux agrumes, aux chocolats, aux noix ou aux épices.

AVANTAGES DU PRODUIT

- Géifiant d'origine végétale.
- Gélification à pH élevé (3,5 à 7).
- Basse température de gélification.
- Peut être congelé sans produire de synérèse.
- Forme une gélatine résistante et permet une découpe nette. Agréable en bouche.



Allergènes
Sans allergènes



Vegan Mousse Gelatine permet de remplacer la gélatine d'origine animale tout en conservant des caractéristiques similaires en termes de gélification.

BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 MOUSSE AU CHOCOLAT



BASE 2 MOUSSE AUX FRUITS SECS



BASE 3 MOUSSE AUX FRUITS



BASE 4 MOUSSE DE LÉGUMES



BASE 1 MOUSSE AU CHOCOLAT



Mousse au chocolat



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau (1)		330	35,36	353,62
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,61	16,07
	Eau (2)		150	16,07	160,74
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,80	8,04
34353	Sucre	Sosa	100	10,72	107,16
38696	Gomme de xanthane	Sosa	0,70	0,08	0,75
	Huile de tournesol		30	3,21	32,15
	Couverture noire 70%		300	32,15	321,47
	Pour 900 g	Total	933,20		1000

Fondre le couverture à 55 °C. Ajouter l'huile de tournesol. Chauffer l'eau (1) et le Vegan Mousse Gelatine et porter à ébullition. Verser sur le chocolat petit à petit et créer une bonne émulsion. À part, monter l'eau (2) et le Potatowhip. À moitié monter, ajouter petit à petit le sucre et la gomme de xanthane. Continuer à monter pendant 10 minutes. Ajouter le meringue délicatement sur l'émulsion de chocolat à 55 °C. Utiliser.

BASE 2 MOUSSE AUX FRUITS SECS



Mousse à la noix de pécan



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37548	Pâte pure de noix de pécan	Sosa	280	27,70	276,95
	Boisson à base de riz		380	37,59	375,87
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,69	6,92
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,48	14,84
	Eau		150	14,84	148,37
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,74	7,42
34353	Sucre	Sosa	130	12,86	128,59
39461	Inuline Froid	Sosa	40	3,96	39,56
	Sel		1,50	0,15	1,48
	Pour 1 kg	Total	1011		1000

Mélanger la pâte pure avec le Natur Emul. À part mélanger le lait de riz avec le Vegan Mousse Gelatine et porter à ébullition. Enlever du feu et verser sur la première préparation. Emulsifier, À part, mélanger l'eau, le sel et le Potatowhip. Monter. À moitié monter ajouter le sucre et l'inuline préalablement mélangées. Monter encore pendant 10 minutes environ. De que la première part de la recette atteint les 55-60 °C, verser sur le merengue petit à petit dans la machine et continuer à vitesse lente jusqu'à ce que soit bien incorporé. Utiliser de suite.

BASE 3 MOUSSE AUX FRUITS



Mousse au citron



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de citron (1)		110	17,50	174,96
	Eau (1)		70	11,13	111,34
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,48	4,77
34353	Sucre (1)	Sosa	55	8,75	87,48
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	2,39	23,86
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	5	0,80	7,95
37327	Graisse de noix de coco désodorisée	Sosa	50	7,95	79,53
	Eau (2)		160	25,45	254,49
39028	Sojawhip	Sosa	10	1,59	15,91
	Jus de citron (2)		50	7,95	79,53
34353	Sucre (2)	Sosa	50	7,95	79,53
39461	Inuline Froid	Sosa	50	7,95	79,53
38696	Gomme de xanthane	Sosa	0,70	0,11	1,11
	Pour 600 g		Total	628,70	1000

Mélanger le jus de citron (1), eau (1), sucre (1), le Gelcrem Chaud, le Natur Emul et le Vegan Mousse Gelatine et porter à ébullition en mélangeant bien à l'aide d'un fouet. Enlever du feu, ajouter la graisse de noix coco et mixer bien avec un mixeur plongeur jusqu'à que l'appareil soit bien homogène. A part, monter le jus de citron (2), l'eau (2) et le Sojawhip. De que est à moitié monté, ajouter le sucre, l'inuline, et la gomme de xanthane, préalablement mélangées, petit a petit et continuer a monter 10 minutes de plus. Ajouter le merengue délicatement dans la première préparation à 60 °C. Utiliser.

BASE 4 MOUSSE DE LÉGUMES



Mousse de poivron rouge



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de poivron rouge (1)		200	24,97	249,69
	Purée de poivron rouge (2)		400	49,94	499,38
38771	Maltodextrine	Sosa	40	4,99	49,94
39461	Inuline	Sosa	50	6,24	62,42
38967	Potatowhip	Sosa	15	1,87	18,73
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	20	2,50	24,97
37327	Graisse de noix de coco désodorisée	Sosa	50	6,24	62,42
38617	Poudre de poivron rôti	Sosa	25	3,12	31,21
38696	Xanthane pure	Sosa	1	0,12	1,25
	Pour 750 g		Total 801		1000

Mélanger le purée (2), la poudre de poivron rouge et le Vegan Mousse Gelatine et mixer bien avec un mixeur plongeur jusqu'à que l'appareil soit bien homogène. Porter à ébullition. Ajouter l'huile de coco et mixer. À part, monter la purée (1) avec le Potatowhip. De que est à moitié monté, ajouter la maltodextrine, la xanthane et l'inuline, préalablement mélangées, petit à petit et continuer a monter 5 minutes de plus. Ajouter le premier mix à 60 °C dans le meringue en continuant à vitesse moyenne jusqu'à une intégration totale. Utiliser de suite.

LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 MOUSSE AU CHOCOLAT
MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC BANANE ET MISO



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Mousse au chocolat		100	53,19	531,91
	Soupe au chocolat et au miso		50	26,60	265,96
	Bananes sautées au caramel		30	15,96	159,57
38852	Nibs de cacao cantonnais	Sosa	8	4,26	42,55
	Pour 1 dessert		Total 188		1000

Deposer dans une assiette creuse quelques morceaux de bananes avec leur caramel.
Par dessus deux morceaux de mousses decoupés de forme organique type météorite.
Disperser quelques nibs de cacao. Finir en coulant la soupe de chocolat et miso chaude.

Mousse au chocolat

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau (1)		330	35,36	353,62
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,61	16,07
	Eau (2)		150	16,07	160,74
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,80	8,04
34353	Sucre	Sosa	100	10,72	107,16
38696	Gomme de xanthane	Sosa	0,70	0,08	0,75
	Huile de tournesol		30	3,21	32,15
	Couverture de chocolat noir 70%		300	32,15	321,47
	Pour 900 g	Total	933,20		1000

Fondre le chocolat à 55 °C. Ajouter l'huile de tournesol. Chauffer l'eau (1) et le Vegan Mousse Gelatine et porter à ébullition. Verser sur le chocolat petit à petit et créer une bonne émulsion. À part, monter l'eau (2) et le Potatowhip. À moitié monté, ajouter petit à petit le sucre et la gomme de xanthane. Continuer à monter pendant 10 minutes. Ajouter le meringue délicatement sur l'émulsion de chocolat à 55 °C. Utiliser.

Soupe au chocolat et au miso

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Couverture de chocolat noir 70%		60	22,99	229,89
34353	Sucre	Sosa	50	19,16	191,57
	Eau		125	47,89	478,93
	Miso		25	9,58	95,79
39071	Gousse de vanille Bourbon	Sosa	1	0,38	3,83
	Pour 250 g	Total	261		1000

Caraméliser le sucre. Ajouter l'eau préalablement mélangée au miso et à la vanille. Porter à ébullition. Ajoutez le chocolat et mélangez bien.

Bananes sautées au caramel

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Bananes fraîches		70	42,42	424,24
34353	Sucre	Sosa	20	12,12	121,21
	Eau		40	24,24	242,42
	Beurre 82%		35	21,21	212,12
	Pour 140 g	Total	160		1000

Caraméliser le sucre. Ajouter le beurre et l'eau. Faire réduire de moitié. Ajouter les bananes et faire cuire une minute.



BASE 2 MOUSSE AUX FRUITS SECS
MONOGRAPHIQUE DE NOIX DE PÉCAN



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Mousse de noix de pécan		50	52,63	526,32
	Biscuit de noix de pécan		15	15,79	157,89
	Glaçage croquant au chocolat		10	10,53	105,26
37928	Noix de pécan cantonaises	Sosa	20	21,05	210,53
	Pour 1 unité		Total 95		1000

Couper le biscuit avec un coupe pâte au dimension d'un moule ovale de 13x1,5 cm. Couler la mousse dans les moules et disposer le biscuit par-dessus. Mettre en surgélation. Demouler et disposer quelques noix de pécan cantonaises sur la mousse. Faire un bain dans le glaçage à 40 °C.

Mousse de noix de pécan

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37548	Pâte pure de noix de pécan	Sosa	280	27,70	276,95
	Boisson à base de riz		380	37,59	375,87
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,69	6,92
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,48	14,84
	Eau		150	14,84	148,37
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,74	7,42
34353	Sucre	Sosa	130	12,86	128,59
39461	Inuline Froid	Sosa	40	3,96	39,56
	Sel		1,50	0,15	1,48
	Pour 950 g	Total	1011		1000

Mélanger la pâte pure de fruit à coque avec le Natur Emul. À part mélanger le lait de riz avec le Vegan Mousse Gelatine et porter à ébullition. Enlever du feu et verser sur la première préparation. Emulsifier, À part, mélanger l'eau, le sel et le Sojawhip. Monter. À moitié monter ajouter le sucre et l'inuline préalablement mélangées. Monter encore pendant 10 minutes environ. De que la première part de la recette atteint les 55-60 °C, verser sur le merengue petit à petit dans la machine et continuer à vitesse lente jusqu'à que soit bien incorporé. Utiliser de suite.

Biscuit de noix de pécan

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38967	Potatowhip	Sosa	8	1,71	17,09
	Eau		160	34,19	341,88
34353	Sucre	Sosa	75	16,03	160,26
	Farine T40		50	10,68	106,84
	Poudre de noix de pécan		150	32,05	320,51
39054	Tréhalose	Sosa	25	5,34	53,42
	Pour 350 g	Total	468		1000

Mélangez l'eau et la pomme de terre avec le turmix pendant 1 minute, mettez-le dans le Kenwood pour le monter. Une fois bien monté, ajoutez le sucre, le tréhalose avec la farine et la poudre de noix de pécan à l'aide d'une spatule souple. Placer dans un moule d'environ 2 cm de haut et cuire à 200 °C pendant 9 minutes.

Glaçage croquant au chocolat

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Couverture noire 70%		100	50	500
37430	Beurre de cacao	Sosa	100	50	500
	Pour 200 g	Total	200		1000

Fondre tous les ingrédients. Mixer.



BASE 3 MOUSSE AUX FRUITS
ENTREMET CITRON BASILIC



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Crème au citron		230	35,60	356,04
	Mousse au citron		150	23,22	232,20
	Biscuit au basilic		200	30,96	309,60
34379	Gélatine neutre	Sosa	15	2,32	23,22
	Eau		15	2,32	23,22
37430	Beurre de cacao	Sosa	15	2,32	23,22
37785	Zeste de citron confits	Sosa	20	3,10	30,96
	Basilic frais		1	0,15	1,55
	Pour 1 entremet		Total 646		1000

Couler le crémeux sur 1 cm de hauteur dans un moule rectangulaire de 29x9 cm. Laisser prendre un peu et ajouter une bande de biscuit sur le dessus. Mettre en surgelation. Pocher la mousse sur une feuille de papier guitare en suivant les dimensions du cadre. Congeler. Préparer la sauce à pistoler en fondant le beurre cacao à 50 °C. Pistoler sur la mousse bien congelée pour donner un effet velour, réserver. Démouler l'entremet et disposer aléatoirement quelques morceaux de citron confit. Mélanger l'eau et la gélatine neutre, porter à ébullition. Pistoler sur l'entremet congelé. Déposer la mousse sur ce dernier. Décorer avec un peu plus de citron confit et quelques pousses de basilic.

Mousse au citron

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de citron (1)		110	17,50	174,96
	Eau		70	11,13	111,34
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,48	4,77
34353	Sucre (1)	Sosa	55	8,75	87,48
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	2,39	23,86
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	5	0,80	7,95
37327	Graisse de noix de coco désodorisée	Sosa	50	7,95	79,53
	Eau (2)		160	25,45	254,49
39028	Sojawhip	Sosa	10	1,59	15,91
	Jus de citron (2)		50	7,95	79,53
34353	Sucre (2)	Sosa	50	7,95	79,53
39461	Inuline Froid	Sosa	50	7,95	79,53
38696	Gomme de xanthane	Sosa	0,70	0,11	1,11
	Pour 600 g	Total	628,70		1000

Mélanger le jus de citron (1), eau (1), sucre (1), le Gelcrem Chaud, le Natur Emul et le Vegan Mousse Gelatine et porter à ébullition en mélangeant bien à l'aide d'un fouet. Enlever du feu, ajouter l'huile de noix coco et mixer bien avec un mixeur plongeur jusqu'à que l'appareil soit bien homogène. A part, monter le jus de citron (2), l'eau (2) et le Sojawhip. De que est à moitié monté, ajouter le sucre, l'inuline, et la gomme de xanthane, préalablement mélangées, petit a petit et continuer a monter 10 minutes de plus. Ajouter le merengue délicatement dans la première préparation à 60 °C. Utiliser.

Crème au citron

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de citron		100	30,77	307,69
	Eau		100	30,77	307,69
34353	Sucre	Sosa	60	18,46	184,62
37850	Pectin NH (Fruit pectine)	Sosa	6	1,85	18,46
38850	Natur Emul	Sosa	4	1,23	12,31
	Zeste de citron rapé très fine		5	1,54	15,38
37327	Huile de noix de coco désodorisée	Sosa	50	15,38	153,85
	Pour 300 g	Total	325		1000

Mélanger le jus de citron, l'eau et le zeste. De l'autre côté mélanger le sucre, la pectine et l'amidon. Verser petit à petit les ingrédients secs sur les liquides en mélangeant avec un fouet. Porter à ébullition. Retirer du feu et refroidir à 45 °C. Ajouter le gras de coco et mixer à l'aide d'un mixeur plongeur. Refroidir à 4 °C

Biscuit au basilic

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
34353	Sucre	Sosa	200	22,83	228,31
37821	Cremsucre	Sosa	40	4,57	45,66
	Farine T45		220	25,11	251,14
37122	Bicarbonate de sodium	Sosa	9	1,03	10,27
38850	Natur Emul	Sosa	6	0,68	6,85
38967	Potatowhip	Sosa	25	2,85	28,54
	Eau		300	34,25	342,47
	Huile de tournesol		55	6,28	62,79
	Sel		1	0,11	1,14
38458	Basilic liophilisé en poudre	Sosa	20	2,28	22,83
	Pour 850 g	Total	876		1000

Fouettez l'eau avec le Potatowhip. À demi-montage, ajoutez le sucre petit à petit et continuez à fouetter jusqu'à obtenir une texture de meringue dense. Mélangez le Natur Emul avec le Cremsucre et l'huile, puis ajoutez-le peu à peu à la meringue à faible vitesse. Une fois l'émulsion incorporée, ajouter les ingrédients secs tamisés à la main avec une maryse. Disposer sur une plaque de cuisson de 60x40 cm et faire cuire pendant environ 12 minutes à 155 °C.

BASE 4 MOUSSE DE LÉGUMES
MOUSSE DE POIVRON RÔTI



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Gateau de poivron rôti		35	37,39	373,93
	Mousse de poivron rouge		8	8,55	85,47
	Glaçage de poivron rouge		50	53,42	534,19
37807	Cristaux de sel Mediterrané	Sosa	0,50	0,53	5,34
37581	Poivre	Sosa	0,10	0,11	1,07
	Pour 1 unité	Total	93,60		1000

Baigner la mousse dans le glaçage et déposer sur le gâteau. Décoré avec les cristaux de sel et la poivre.

Gateau de poivron rôti

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37327	Graisse de noix de coco désodorisée	Sosa	30	20,55	205,48
36883	Farine d'amande Marcona	Sosa	25	17,12	171,23
	Farine T45		35	23,97	239,73
	Sel		1	0,68	6,85
38617	Poudre de poivron rôti	Sosa	50	34,25	342,47
	Eau		5	3,42	34,25
	Pour 120 g	Total	146		1000

Mélanger les solides et ajouter la graisse de noix de coco fondue. Etirer entre deux papiers guitare et congeler. Couper selon la forme voulue et cuire à 130 °C pendant 12 minutes.

Mousse de poivron rouge

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de poivron rouge (1)		200	24,97	249,69
	Purée de poivron rouge (2)		400	49,94	499,38
38771	Maltodextrine	Sosa	40	4,99	49,94
39461	Inuline Froid	Sosa	50	6,24	62,42
38967	Potatowhip	Sosa	15	1,87	18,73
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	20	2,50	24,97
37327	Graisse de noix de coco désodorisée	Sosa	50	6,24	62,42
38617	Poudre de poivron rôti	Sosa	25	3,12	31,21
38696	Xanthane pure	Sosa	1	0,12	1,25
	Pour 800 g	Total	801		1000

Mélanger la purée (2), la poudre de poivron rouge et le Vegan Mousse Gelatine et mixer bien avec un mixeur plongeur jusqu'à ce que l'appareil soit bien homogène. Porter à ébullition. Ajouter la graisse de noix de coco et mixer. À part, monter la purée (1) avec le Potatowhip. De que est à moitié monté, ajouter la maltodextrine, la xanthane et l'inuline, préalablement mélangées, petit à petit et continuer à monter 5 minutes de plus. Ajouter le premier mix à 60 °C dans le meringue en continuant à vitesse moyenne jusqu'à une intégration totale. Utiliser de suite.

Glaçage de poivron rouge

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Poivron rôti		150	57,69	576,92
38678	Gélifiant végétal	Sosa	10	3,85	38,46
	Eau		100	38,46	384,62
	Pour 250 g	Total	260		1000

Mélanger le poivron avec l'eau et mixer. Paser au xinois et mélanger avec le géifiant végétal et porter a ebullition. Baigner la mousse a l'aide d'un cure-dent.

