

TOP APPLICATIONS PROSOUFFLÉ



Sosa Ingredients, SL

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

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



Sosa Ingredients



Sosa Ingredients (@sosaingredients)



@sosaingredients



@SosaIngredients



Sosa Ingredients

Soufflés modernes

Les soufflés, qu'ils soient sucrés ou salés, s'obtiennent en mélangeant une base de blancs montés et d'une crème épaisse. Par exemple une sauce béchamel au fromage ou une purée de fruit texturisée.

L'effet soufflé se produit car les bulles d'air contenues dans les blancs montés se dilatent avec la chaleur. On observe généralement une augmentation du volume de 20%. Cependant, selon le type de cuisson ce pourcentage peut aller jusqu'à 50%.

Le processus de cuisson agit directement sur l'augmentation du volume du soufflé. Il est recommandé de donner plus de chaleur à la partie inférieure du four, ou de disposer les soufflés pour les faire cuire dans la partie basse de celui-ci ; pour un meilleur développement des soufflés. En effet c'est la caractéristique recherchée dans cette élaboration.

Ainsi, nous pouvons dire que les propriétés à l'élaboration d'un bon soufflé sont :

- Obtenir une meringue ferme due à des protéines montantes ou blancs d'œufs bien montés.
- Cuire le soufflé dans la partie basse du four.
- Chauffer principalement la partie basse du four.

Dans un soufflé traditionnel on utilise des amidons natifs et des jaunes d'œufs pour obtenir la crème de base. D'autre part, nous utiliserons les blancs d'œufs pour réaliser une meringue.

Dans un soufflé moderne, nous remplacerons les amidons natifs par des amidons modifiés qui nous apporteront une texture et une stabilité supérieure.

Le jaune d'œuf, se remplace par des émulsifiants naturels neutres en saveur qui nous aident à obtenir des saveurs plus pures.

Au sujet des blancs d'œufs. Nous les remplaçons par le Prosoufflé. Ce produit est réalisé à base de protéine et de stabilisants. Ils nous permettent de faire monter en neige des liquide riches en gout (Purées de fruits, jus, infusions, ...) Avec pour unique finalité d'obtenir des soufflés plus stables, légers et intenses en gout.





TOP APPLICATIONS PROSOUFFLÉ



Prosoufflé

Préparation en poudre à base de blanc d'œuf et de xanthane

 500 g 00200518  6 u



 **Dosage:**
100 g/kg

Propriétés: Base stable pour soufflé.

Utilisation: Mélanger à froid, secouer et fouetter.

Emploi: Quelque sorte des liquides sans matières grasses et sans enzymes.

Remarques: 25% d'effet fouetter de plus et 5 fois plus stable que les œufs.

Élaborations: Soufflés stables.

Allergènes: Ingrédients: 





Soufflé à la framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de framboise (1)		120	26,67	266,67
	Sirop TPT		80	17,78	177,78
00200518	Prosoufflé	Sosa	28	6,22	62,22
58050026	Gelcrem Froid	Sosa	7	1,56	15,56
	Purée de framboise (2)		180	40	400
59000025	Natur Emul	Sosa	2	0,44	4,44
	Huile de tournesol		8	1,78	17,78
	Jus de citron		25	5,56	55,56
	Pour 450 g	Total	450		1000

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Mixer la purée de framboise (1) avec le sirop, le jus de citron, l'huile de tournesol, Natur Emul, Gelcrem Froid et mixer bien 2 minutes. A part, mélanger la pure de framboise (2) avec Prosoufflé et monter jusqu'à obtenir une texture meringue. Combiner les deux élaborations et cuire à 130 °C pendant 8 minutes minutes dans un moule chemisé de beurre.



Soufflé au chocolat

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		200	21,51	215,05
00100011	Sucre	Sosa	110	11,83	118,28
00200518	Prosoufflé	Sosa	20	2,15	21,51
59000025	Natur Emul	Sosa	5	0,54	5,38
00301005	Couverture noire 70% Guanaja	Valrhona	200	29,03	290,32
	Lait		300	32,26	322,58
58050072	Gelcrem Chaud	Sosa	25	2,69	26,88
Pour 860 g			Total 860		1000

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Mélanger l'eau avec le Prosoufflé et le Natur Emul et monter. Ajouter le sucre en deux ou trois fois à la façon meringue. A part mélanger le lait avec le Gelcrem Chaud et faire bouiller jusque à épaissir le tout. Ajouter le chocolat et mélanger bien. Combiner les deux élaborations et mélanger bien de façon délicate jusque à obtenir une masse homogène. Enduire les moules de beurre fondu et de sucre. Remplir. Polissez les bords et faites cuire au four à 140 °C pendant 12 minutes.



Soufflé à la pistache

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau (1)		100	21,25	212,54
00100011	Sucre	Sosa	75	15,94	159,40
00200518	Prosoufflé	Sosa	10	2,13	21,25
59000025	Natur Emul	Sosa	2,50	0,53	5,31
45300040	Pure pâte de pistache	Sosa	80	25,50	255,05
	Eau (2)		150	31,88	318,81
58050040	Gelcrem Chaud	Sosa	13	2,76	27,63
	Pour 450 g	Total	430,50		1000

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Mélanger l'eau (1) et le Prosoufflé. Monter. Ajouter le sucre en 3 fois comme une meringue française. A part, mélanger l'eau (2) et le Gelcrem Chaud, porter à ébullition. Verser sur la pure pâte de pistache et le Natur Emul. Combiner les deux élaborations délicatement. Beurrer les moules, les sucrer. Remplir et cuire pendant 12 minutes à 140 °C.



Soufflé au fromage

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
58050040	Gelcrem Chaud	Sosa	20	3,87	38,67
	Lait		200	38,67	386,70
48000120	Muscade	Sosa	0,20	0,04	0,39
	Gruyère râpé		80	15,47	154,68
00151520	Fromage type Italien en poudre	Sosa	8	1,55	15,47
	Eau		180	34,80	348,03
	Sel		5	0,97	9,67
48000134	Poivre noir	Sosa	1	0,19	1,93
59000025	Natur Emul	Sosa	3	0,58	5,80
00200518	Prosoufflé	Sosa	20	3,87	38,67
Pour 517 g			Total	517,2	1000

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Mélangez le lait avec le Gelcrem, le sel, la noix de muscade et le poivre et portez à ébullition. Ajoutez le gruyère et le fromage type italien en poudre. Mélanger l'eau, le Prosoufflé et le Natur Emul à l'aide d'un mixeur à main et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture de meringue. Ajouter au mélange précédent de manière délicate pour ne pas perdre d'air jusqu'à ce qu'il soit homogène et disposer dans une sac a poche . Graissez le moule avec du beurre ou de l'huile en spray et versez le soufflé dans le moule. Pulvériser à parts égales le jaune d'œuf et la crème pour qu'il prenne de la couleur au moment de la cuisson. Faites cuire à 140 °C pendant 12 minutes.