



Ingredients to reimagine gastronomy

Profiber Stab 5

**Stabilisator für Eis und Sorbet,
ohne synthetische Emulgatoren
und ohne Zusatzstoffe,
zu 100 % aus pflanzlichen Fasern**

**Rezepte für
Eiscreme- und Sorbetgrundmasse**



Profiber Stab 5

Stabilisator für Eis und Sorbet,
ohne synthetische Emulgatoren und ohne Zusatzstoffe,
zu 100 % aus pflanzlichen Fasern



Zusammensetzung

Zitrusfasern als Emulgatoren.

Flachsfasern als Stabilisatoren.

Psyllium als Wasserspeicher.



Eigenschaften:

① Stabilisator zur Kalt- und Heianwendung.

② Hohe emulgierende Wirkung.

③ Sorgt für große Cremigkeit.

④ Antikristallisierende Wirkung.

⑤ Neutraler Geschmack.



Top-Anwendungen:

Speiseeis und Sorbet.



Erhältliche Packungsgrößen:

600 g 45116

3 kg 45339



Verwendung

Profiber Stab 5



Empfohlene Dosierung:

0,5 % der Gesamtmasse (kg)

Bei Grundmassen, die mehr Stabilisierung erfordern, wie z. B. bei sauren Früchten, **kann die Dosierung bis auf 0,7 % erhöht werden.**



Verwendungsweise:

Mit der kalten oder warmen (85 °C) Eiscreme-Grundmasse mischen. Dabei kräftig rühren (elektrischer Mixer), um das Produkt richtig zu verteilen.

Die Mischung kaltgestellt 24 Stunden lang reifen lassen, damit sie korrekt hydratisiert, und in der Eismaschine zubereiten.

Eiscreme bzw. Sorbet schnellstmöglich einfrieren.



Bemerkungen:

Die Funktionalität des Produkts wird verbessert, wenn die Hydratation bei warmer Masse (85 °C) erfolgt.

The image features two ice cream cones against a background of torn paper. The cone on the left is a chocolate wafer cone with a thick, dark brown chocolate ice cream scoop. The cone on the right is a light-colored wafer cone with a thick, light-colored ice cream scoop. The background consists of three layers of paper: a light beige layer on the left, a white layer in the middle, and a grey-blue layer on the right, all separated by torn edges. A white rounded rectangle with a thin black border is centered horizontally across the middle of the image, containing the text 'Eiswaffeln' in a bold, white, sans-serif font.

Eiswaffeln

Eiswaffel mit Vanille und Karamell

EISCREME

Hauptzubereitung (für 1 Eiswaffel)

Vanille-Eiscreme	150 g
Karamellfüllung	25 g
Keksknusper	15 g
Eiswaffel	5 g
Weißer Schokolade	qs

Eiswaffeln in die temperierte Schokolade eintauchen und fest werden lassen. Keksknusper unten in die Waffel geben, gefolgt vom Karamell. Zuletzt Eiskugeln daraufsetzen und mit etwas Karamell garnieren.

Vanille-Eiscreme (für 1 kg)

Milch	575 g
Sahne 35 %	185 g
Milchpulver 1% 38210	32 g
Zucker 34353	105 g
Glukosepulver 33 DE 37311	60 g
Traubenzuckerpulver 39462	38 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Bourbonvanille	3 g

Flüssigkeiten mischen und auf 30 °C erwärmen. Vanille darin ziehen lassen. Die zuvor vermischten Feststoffe dazugeben und pasteurisieren. Wenn die Mischung abkühlt (60 °C), mit dem Pürierstab pürieren. 12 Stunden kaltgestellt durchziehen lassen und Eiscreme herstellen.



Karamellfüllung

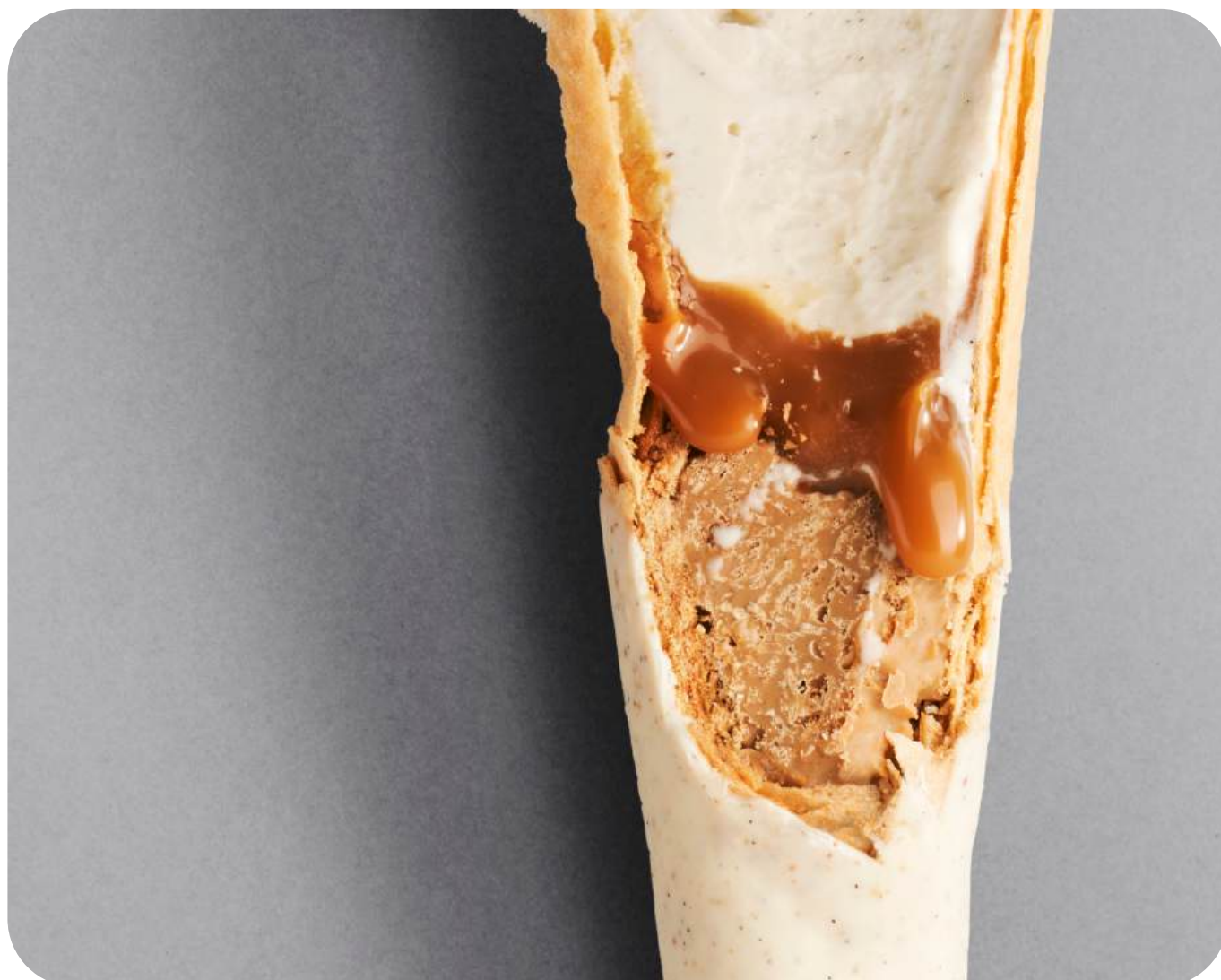
Trehalose in Pulverform 39054.....	317 g
Flüssige Glukose (1) 37305.....	350 g
Sahne 35 %.....	667 g
Milch (1).....	167 g
Flüssige Glukose (2) 37305.....	167 g
Tahiti-Vanille	5 g
Salz.....	7 g
Ungesalzene Butter 82 %.....	233 g
Milch (2).....	37 g

Sahne, Milch, Glukose (2), Vanille und Salz auf 90 °C erhitzen. Trehalose und Glukose (1) auf 185 °C aufkochen. Zubereitete warme Creme zur Trehalose dazugeben und weiterrühren. Bis 105 °C weiterkochen lassen. Vom Feuer nehmen und auf 70 °C abkühlen lassen. Butter dazugeben und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Abkühlen 300 g Karamell entnehmen und mit 37 g Milch verrühren. Mischung in einen Ring mit 14 cm Durchmesser geben und tiefkühlen.

Keksknusper

Mariekekse.....	200 g
Salz.....	2 g
Geröstetes Mandelmus 36860.....	100 g
Kakaobutter.....	70 g

Kakaobutter schmelzen und die übrigen Zutaten dazugeben. Gut vermischen und direkt verwenden.



Schokoladen-Eiswaffel

SORBET

Hauptzubereitung (für 1 Eiswaffel)

Schokoladensorbet.....	150 g
Schokoladenkaramellfüllung.....	25 g
Keksknusper.....	15 g
Eiswaffel.....	5 g
Zartbitterschokolade 70 %	

Eiswaffeln in die temperierte Schokolade eintauchen und fest werden lassen. Keksknusper unten in die Waffel geben, gefolgt vom Karamell. Zuletzt Eiskugeln daraufsetzen und mit etwas Karamell garnieren.

Schokoladensorbet (für 1 kg)

Wasser.....	580 g
Milchpulver 1% 38210.....	20 g
Zucker 34353.....	70 g
Glukosepulver 33 DE 37311.....	70 g
Cremsucre 37821.....	40 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Zartbitterschokolade 70 %.....	210 g

Flüssigkeiten mischen und auf 30 °C erwärmen. Die zuvor vermischten Feststoffe dazugeben und pasteurisieren. Wenn die Mischung abkühlt (60 °C), geschmolzene Schokolade dazugeben und mit dem Pürierstab pürieren. 12 Stunden kaltgestellt durchziehen lassen und Eiscreme herstellen.



Kantonese
Kakaonibs
39265



Schokoladenkaramellfüllung

Trehalose in Pulverform 39054.....	165 g
Flüssige Glukose (1) 37305.....	185 g
Sahne 35 %.....	350 g
Milch (1).....	88 g
Flüssige Glukose (2) 37305.....	88 g
Tahiti-Vanille	1 g
Salz.....	2 g
Zartbitterschokolade 70 %.....	95 g
Milch (2).....	20 g

Sahne, Milch, Glukose (2), Vanille und Salz auf 90 °C erhitzen. Trehalose und Glukose (1) auf 185 °C aufkochen. Zubereitete warme Creme zur Trehalose dazugeben unditerrühren. Bis 105 °C weiterkochen lassen. Vom Feuer nehmen und auf 70 °C abkühlen lassen. Die Schokolade dazugeben und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Abkühlen 300 g Karamell entnehmen und mit 37 g Milch verrühren. Mischung in einen Ring mit 14 cm Durchmesser geben und tiefkühlen.

Keksknusper

Mariekekse.....	550 g
Salz.....	5 g
Geröstetes Mandelmus 36860.....	300 g
Kakaobutter.....	150 g

Kakaobutter schmelzen und die übrigen Zutaten dazugeben. Gut vermischen und direkt verwenden.





Eisbecher



Cassis-Becher

SORBET

Cassis-Sorbet (für 1 kg)

Wasser	225 g
Zucker 34353	120 g
Glukosepulver 33 DE 37311	60 g
Traubenzuckerpulver 39462	40 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Schwarzes Johannisbeerpüree	550 g

Flüssigkeiten mischen und auf 30 °C erwärmen. Die zuvor vermischten Feststoffe dazugeben und pasteurisieren. Nach Abkühlen der Mischung Püree dazugeben und pürieren. 12 Stunden kaltgestellt durchziehen lassen und Eiscreme herstellen.

Joghurt-Marshmallow

Wasser (1)	90 g
Albuwhip 38461	20 g
Zucker 34353	450 g
Flüssige Glukose 37305	100 g
Wasser (2)	200 g
Yopols 39092	100 g
Gelatinemasse	120 g

Wasser (1) mit Albuwhip verrühren und eine Minute lang pürieren. Steifschlagen. In einem Stieltopf Zucker, Glukose und Wasser (2) verrühren und auf 130 °C erhitzen. Gelatinemasse dazugeben und gut verrühren. Sirup langsam in die Baisermasse gießen und weiter schlagen, bis die Masse auf 50 °C abgekühlt ist. 30 Sekunden weiterrühren und die Mischung in einen zuvor eingefetteten Rahmen gießen. Yopols über den Marshmallowstäuben, damit er nicht feucht wird. 48 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. In die gewünschte Form schneiden und mit Yopols panieren.



Yopop
39093



Vanille-Becher

EISCREME

Vanille-Eiscreme (für 1 kg)

Milch.....	575 g
Sahne 35 %.....	185 g
Milchpulver 1% 38210.....	32 g
Zucker 34353.....	105 g
Glukosepulver 33 DE 37311.....	60 g
Traubenzuckerpulver 39462.....	38 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Bourbonvanille.....	3 g

Flüssigkeiten mischen und auf 30 °C erwärmen. Vanille darin ziehen lass. Die zuvor vermischten Feststoffe dazugeben und pasteurisieren. Wenn die Mischung abkühlt (60 °C), mit dem Pürierstab pürieren. 12 Stunden kaltgestellt durchziehen lassen und Eiscreme herstellen.

Cassispaste

Schwarzes Johannisbeerpüree.....	500 g
Zucker (1) 34353.....	450 g
Flüssige Glukose 37305.....	40 g
Zucker (2) 34353.....	50 g
Gelbes Pektin 38894.....	15 g
Zitronensäurepulver 37085.....	4 g
Wasser.....	4 g

Zucker (2) mit dem Pektin vermischen und auf das auf 40 °C erwärmte Püree streuen. Dabeiiterrühren. Aufkochen lassen. Zucker (1) in zwei oder drei Portionen hinzufügen, bis er gut aufgelöst ist. Masse auf 105 °C erhitzen. Masse 1 cm hoch in einen Rahmen füllen und 48 Stunden lang gelieren lassen.



Sahne-Becher

EISCREME

Sahneeiscreme (für 1 kg)

Milch.....	575 g
Sahne 35 %.....	185 g
Milchpulver 1% 38210.....	32 g
Zucker 34353.....	105 g
Glukosepulver 33 DE 37311.....	60 g
Traubenzuckerpulver 39462.....	38 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g

Flüssigkeiten mischen und auf 30 °C erwärmen. Die zuvor vermischten Feststoffe dazugeben und pasteurisieren. Wenn die Mischung abkühlt (60 °C), mit dem Pürierstab pürieren. 12 Stunden kaltgestellt durchziehen lassen und Eiscreme herstellen.

Himbeergel

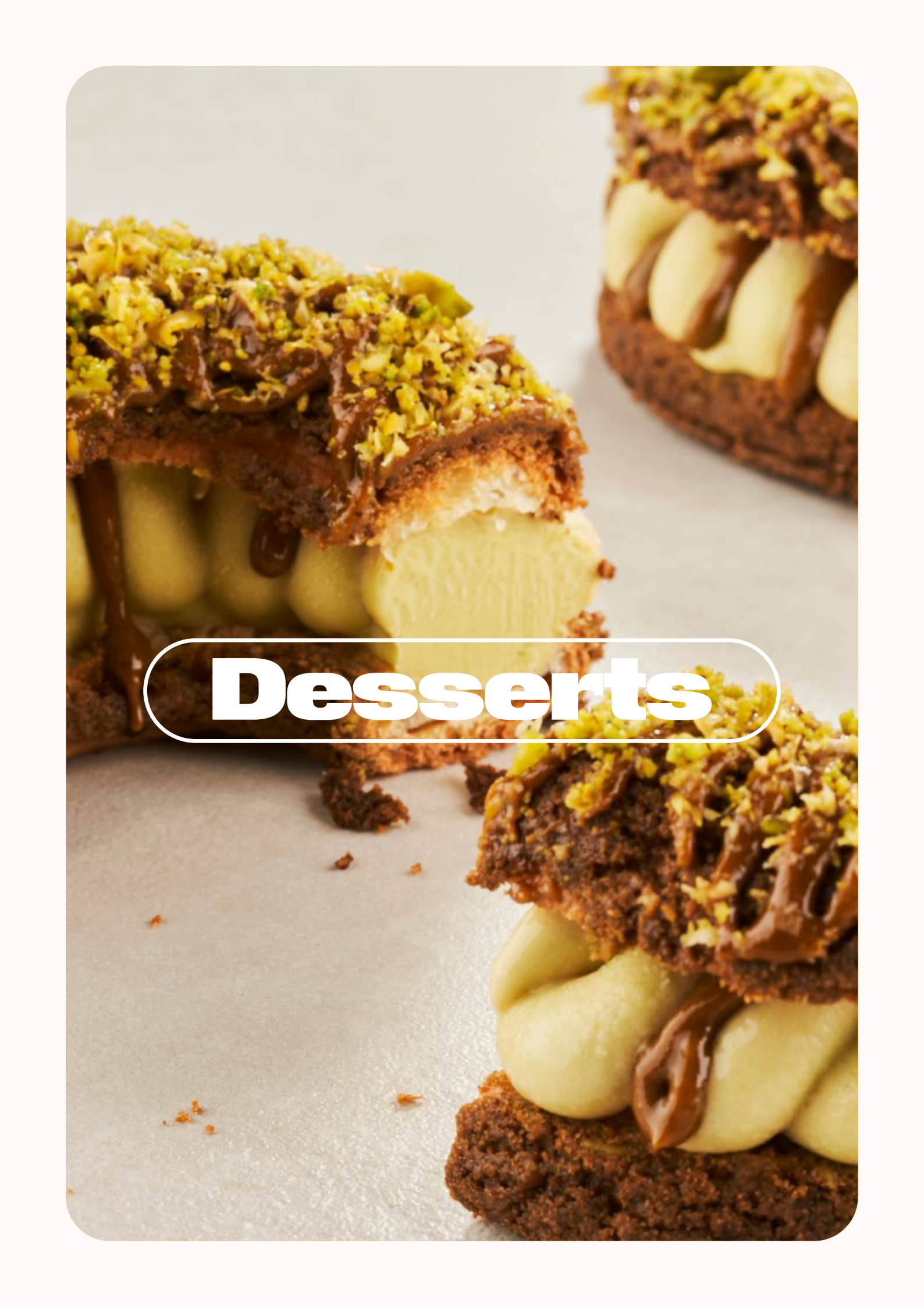
Himbeerfruchtfleisch.....	720 g
TPT-Sirup.....	180 g
Zitronensaft.....	55 g
Gelcrem Kalt 38674.....	45 g

Alle Zutaten in einem Mixer 3 Minuten lang vermengen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach 1 Minute lang mixen, um Klumpen zu vermeiden und eine sehr feine und glänzende Textur zu erhalten. In einen Spritzbeutel füllen und beiseite stellen.



Wet Proof Crispy
mit Himbeeren
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 slices of banana and more chocolate sauce. The word "Desserts" is written in a white, bold, sans-serif font inside a white rounded rectangle that is centered over the middle cake.

Desserts

París-Brest mit Pistazien- Eiscreme

EISCREME

Hauptzubereitung (für 1 París-Brest)

Pistazieneis.....	150 g
Brandteig.....	75 g
Craquelin.....	25 g
Pistazienpraliné.....	25 g
Pistazien 44146.....	qs

Brandteigkringel mit Hagelzucker 40 Minuten lang bei 165 °C backen. Im Tiefkühler abkühlen lassen. Kringel aufschneiden und das Pistazieneis aufspritzen. Einige Tropfen Pistazien-Praliné dazugeben. Oberteil des Kringels mit dem Praliné und geriebenen Pistazien garnieren und auf dem Eis anrichten.

Pistazieneis (für 1 kg)

Milch.....	600 g
Sahne 35 %.....	25 g
Milchpulver 1% 34366.....	25 g
Zucker 34353.....	70 g
Glukosepulver 33 DE 39464.....	70 g
Traubenzuckerpulver 39462.....	35 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Pistazienpaste 36863.....	170 g

Flüssigkeiten mischen und auf 30 °C erwärmen. Die zuvor vermischten Feststoffe dazugeben und pasteurisieren. Wenn die Mischung abkühlt (60 °C), Pistazienpaste dazugeben und mit dem Pürierstab pürieren. 12 Stunden kaltgestellt durchziehen lassen und Eiscreme herstellen.



Brandteig

Milch.....	150 g
Wasser.....	150 g
Salz.....	6 g
Zucker 34353.....	10 g
Ungesalzene Butter 82 %.....	125 g
Weizenmehl type 405.....	160 g
Vollei.....	400 g

Milch, Wasser, Salz, Zucker und Butter in einen Topf geben. 30 Sekunden lang aufkochen lassen. Danach das Mehl dazugeben und gut mit einem Kochlöffel durchrühren, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entsteht. Auf kleiner Flamme 5 Minuten lang garen und dabei andauernd umrühren, um den Teig zu trocknen. Topf vom Herd nehmen und die Eier sehr langsam dazugeben. Dabei energisch rühren, um eine gute Emulsion zu erreichen. In der gewünschten Form portionieren.

Craquelin

Zucker 34353.....	100 g
ungesalzene Butter 82 %.....	100 g
Weizenmehl type 405.....	100 g
Pistazienmehl 44145.....	100 g

Zutaten vermischen und 1,5 mm dick ausrollen. Einfrieren und in die gewünschte Form schneiden.

Pistazienpraliné

Pistazien 44146.....	500 g
Salz.....	10 g
Zucker 34353.....	500 g

Zucker bei 180 °C karamellisieren und über die Pistazien und das Salz gießen. Abkühlen lassen und durchrühren. Textur mit einer Conche verfeinern.







**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

