



Ingredients to reimagine gastronomy

Profiber Stab 5

**Stabilisant pour glaces et sorbets,
sans émulsifiants synthétiques et sans additifs,
100 % fibres végétales**

**Livre de recettes de base
pour glaces et sorbets**



Profiber Stab 5

Stabilisant pour glaces et sorbets,
sans émulsifiants synthétiques et sans additifs,
100 % fibres végétales



Composition

Fibre d'agrumes **comme émulsifiant**.
Fibre de lin **comme stabilisant**.
Psyllium pour la rétention d'eau.



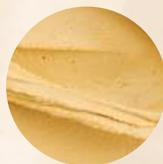
Caractéristiques :

- 1 Stabilisateur **à chaud et à froid**.
- 2 Grande capacité **émulsifiante**.
- 3 **Apport élevé** d'onctuosité.
- 4 Pouvoir **anti-cristallisant**.
- 5 **Goût neutre**.



Principales applications :

Glaces et sorbets.



Formats disponibles :

600 g **45116**
3 kg **45339**



Comment utiliser Profiber Stab 5



Dosage recommandé :

0,5 % du poids total (kg)

Il est possible d'augmenter le dosage jusqu'à 0,7 % dans les bases nécessitant une plus grande stabilisation comme les fruits acides.



Utilisation :

Mélanger à la base de glace à froid ou à chaud (85 °C), en agitant fortement (au batteur électrique) pour disperser correctement le produit.

Laisser le mélange reposer à froid pendant 24 heures pour une hydratation correcte et foisonner au réfrigérateur.

Congeler immédiatement la glace ou le sorbet.



Remarques :

La fonctionnalité du produit s'améliore lorsqu'il est hydraté à chaud (85 °C).

Two ice cream cones are shown against a background of torn paper. The cone on the left is chocolate, with a dark brown coating and a swirl of chocolate ice cream. The cone on the right is vanilla, with a light-colored coating and a swirl of vanilla ice cream. The background is split into light beige and grey-blue sections by a jagged, torn paper edge.

Cornet

Cornet à la vanille et au caramel

GLACE

Préparation principale (pour 1 cornet)

Glace à la vanille.....	150 g
Garniture au caramel.....	25 g
Croquant de biscuits.....	15 g
Cornet de glace.....	5 g
Chocolat blanc.....	q. s. p.

Tremper les cornets dans le chocolat fondu et laisser cristalliser. Mettre le croustillant au fond du cornet, puis le caramel. Pour finir, verser la glace et décorer avec un peu de caramel.

Glace à la vanille (pour 1 kg)

Lait.....	575 g
Crème 35 %.....	185 g
Lait en poudre 1% 38210.....	32 g
Sucre 34353.....	105 g
Glucose en poudre 33 DE 37311.....	60 g
Dextrose en poudre 39462.....	38 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Vanille Bourbon.....	3 g

Mélanger les liquides et chauffer à 30 °C. Infuser la vanille. Ajouter les solides précédemment mélangés et pasteuriser. Lorsque le mélange descend en température (60 °C), le mixer à l'aide du mini-blender. Laisser reposer 12 heures à froid et foisonner.



Garniture au caramel

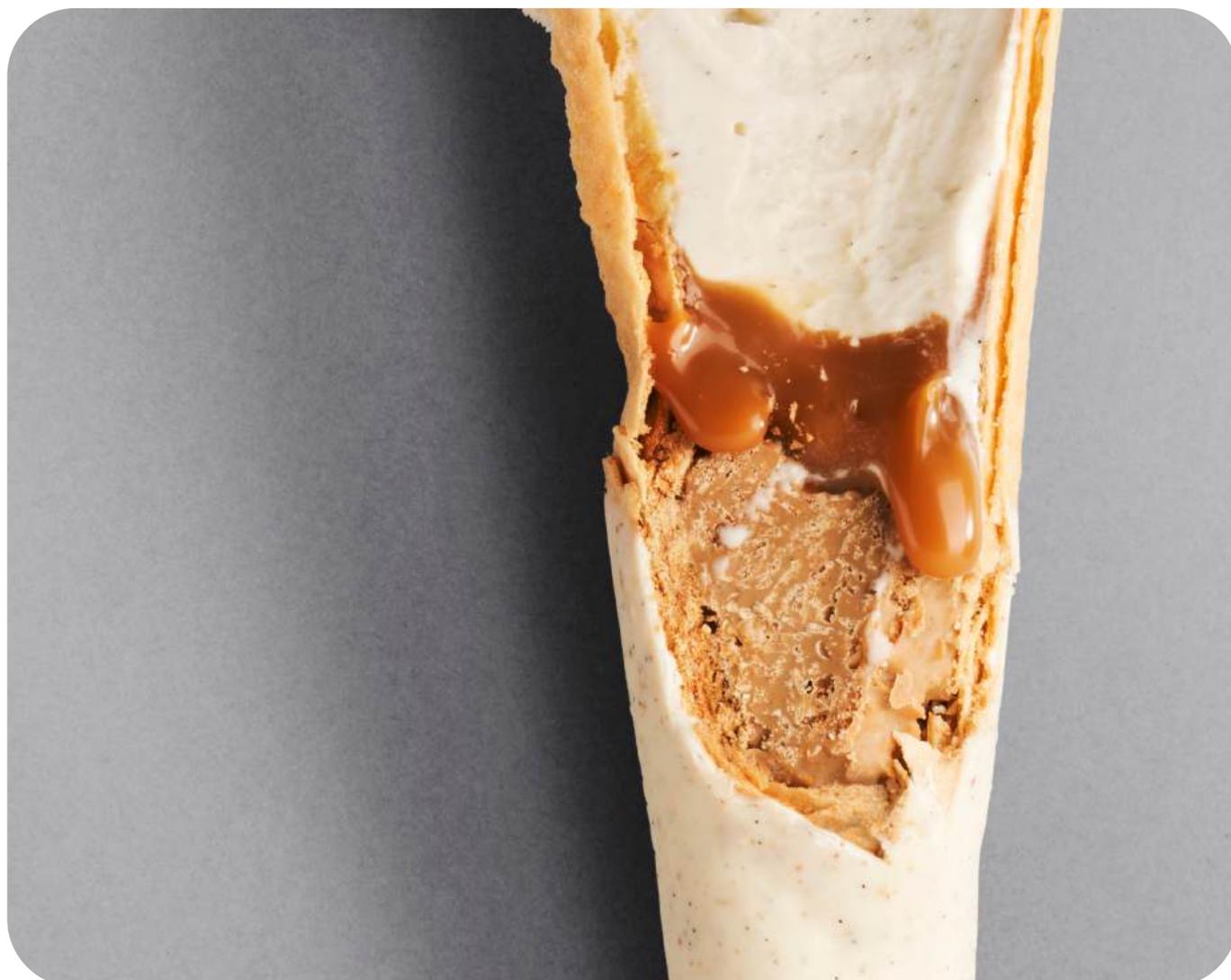
Tréhalose en poudre 39054.....	317 g
Glucose liquide (1) 37305.....	350 g
Crème 35 %.....	667 g
Lait (1).....	167 g
Glucose liquide (2) 37305.....	167 g
Vanille de Tahiti.....	5 g
Sel.....	7 g
Beurre doux 82 %.....	233 g
Lait (2).....	37 g

Chauffer la crème, le lait, le glucose (2), la vanille et le sel à 90 °C. Cuire le tréhalose et le glucose (1) à 185 °C. Ajouter la préparation de crème chaude au tréhalose et continuer à battre. Poursuivre la cuisson jusqu'à 105 °C. Retirer et refroidir à 70 °C. Ajouter le beurre et mettre au réfrigérateur. Une fois froid, prendre 300 g de caramel et les mélanger avec 37 g de lait. Mettre le mélange dans un cercle de 14 cm et congeler.

Croquant de biscuits

Biscuits María.....	200 g
Sel.....	2 g
Pâte d'amandes grillées 36860.....	100 g
Beurre de cacao.....	70 g

Faire fondre le beurre de cacao et ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger et utiliser.



Cornet au chocolat

SORBET

Préparation principale (pour 1 cornet)

Sorbet au chocolat	150 g
Garniture caramel au chocolat.....	25 g
Croquant de biscuits.....	15 g
Cornet de glace	5 g
Chocolat noir 70 %	

Tremper les cornets dans le chocolat fondu et laisser cristalliser. Mettre le croustillant au fond du cornet, puis le caramel. Pour finir, verser la glace et décorer avec un peu de caramel.

Sorbet au chocolat (pour 1 kg)

Eau.....	580 g
Lait en poudre 1% 38210	20 g
Sucre 34353.....	70 g
Glucose en poudre 33 DE 37311.....	70 g
Cremsucre 37821	40 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Chocolat noir 70 %	210 g

Mélanger les liquides et chauffer à 30 °C. Ajouter les solides précédemment mélangés et pasteuriser. Lorsque le mélange descend en température (60 °C), ajouter le chocolat fondu et mixer à l'aide du mini-blender. Laisser reposer 12 heures à froid et foisonner.



Grué de cacao
cantonais
39265



Garniture caramel au chocolat

Tréhalose en poudre 39054.....	165 g
Glucose liquide (1) 37305.....	185 g
Crème 35 %.....	350 g
Lait (1).....	88 g
Glucose liquide (2) 37305.....	88 g
Vanille de Tahiti.....	1 g
Sel.....	2 g
Chocolat noir 70 %.....	95 g
Lait (2).....	20 g

Chauffer la crème, le lait, le glucose (2), la vanille et le sel à 90 °C. Cuire le tréhalose et le glucose (1) à 185 °C. Ajouter la préparation de crème chaude au tréhalose et continuer à battre. Poursuivre la cuisson jusqu'à 105 °C. Retirer et refroidir à 70 °C. Ajouter le chocolat et mettre au réfrigérateur. Une fois froid, prendre 300 g de caramel et les mélanger avec 37 g de lait. Mettre le mélange dans un cercle de 14 cm et congeler.

Croquant de biscuits

Biscuits María.....	550 g
Sel.....	5 g
Pâte d'amandes grillées 36860.....	300 g
Beurre de cacao.....	150 g

Faire fondre le beurre de cacao et ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger et utiliser.





Glaces en pot



Sorbet au cassis en pot

SORBET

Sorbet au cassis (pour 1 kg)

Eau.....	225 g
Sucre 34353.....	120 g
Glucose en poudre 33 DE 37311.....	60 g
Dextrose en poudre 39462.....	40 g
Profiber Stab 5 45116.....	5 g
Purée de cassis.....	550 g

Mélanger les liquides et chauffer à 30 °C. Ajouter les solides précédemment mélangés et pasteuriser. Lorsque le mélange est froid, ajouter la purée et mixer. Laisser reposer 12 heures à froid et foisonner.

Guimauve au yaourt

Eau (1).....	90 g
Albuwhip 38461.....	20 g
Sucre 34353.....	450 g
Glucose liquide 37305.....	100 g
Eau (2).....	200 g
Yopols 39092.....	100 g
Pâte de gélatine.....	120 g

Mélanger l'eau (1) et l'Albuwhip et mixer pendant une minute. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue. Dans une casserole, mélanger le sucre, le glucose et l'eau (2) et porter à 130 °C. Ajouter la pâte de gélatine et bien mélanger. Verser lentement le sirop dans la meringue et continuer à fouetter jusqu'à ce que la température atteigne 50 °C. Tourner pendant 30 secondes supplémentaires et verser le mélange dans un moule graissé. Saupoudrer les Yopols sur la guimauve pour éviter qu'elle ne soit mouillée. Laisser reposer 48 heures à l'extérieur du réfrigérateur. Couper à la forme souhaitée et recouvrir de Yopols.



Yopop
39093



Glace à la vanille en pot

GLACE

Glace à la vanille (pour 1 kg)

Lait	575 g
Crème 35 %	185 g
Lait en poudre 1% 38210	32 g
Sucre 34353	105 g
Glucose en poudre 33 DE 37311	60 g
Dextrose en poudre 39462	38 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Vanille Bourbon	3 g

Mélanger les liquides et chauffer à 30 °C. Infuser la vanille. Ajouter les solides précédemment mélangés et pasteuriser. Lorsque le mélange descend en température (60 °C), le mixer à l'aide du mini-blender. Laisser reposer 12 heures à froid et foisonner.

Pâte de fruit de cassis

Purée de cassis	500 g
Sucre (1) 34353	450 g
Glucose liquide 37305	40 g
Sucre (2) 34353	50 g
Pectine Jaune 38894	15 g
Acide citrique en poudre 37085	4 g
Eau	4 g

Mélanger le sucre (2) avec la pectine et verser sur la purée à 40 °C tout en remuant. Porter à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, ajouter le sucre (1) en deux ou trois fois jusqu'à ce qu'il soit bien dissous. Porter l'ensemble à 105 °C. Verser le mélange dans un moule de 1 cm d'épaisseur et laisser gélifier pendant 48 heures.



Glace à la crème en pot

GLACE

Glace à la crème (pour 1 kg)

Lait	575 g
Crème 35 %	185 g
Lait en poudre 1% 38210	32 g
Sucre 34353	105 g
Glucose en poudre 33 DE 37311	60 g
Dextrose en poudre 39462	38 g
Profiber Stab 5 45116	5 g

Mélanger les liquides et chauffer à 30 °C. Ajouter les solides précédemment mélangés et pasteuriser. Lorsque le mélange descend en température (60 °C), le mixer à l'aide du mini-blender. Laisser reposer 12 heures à froid et foisonner.

Gel à la framboise

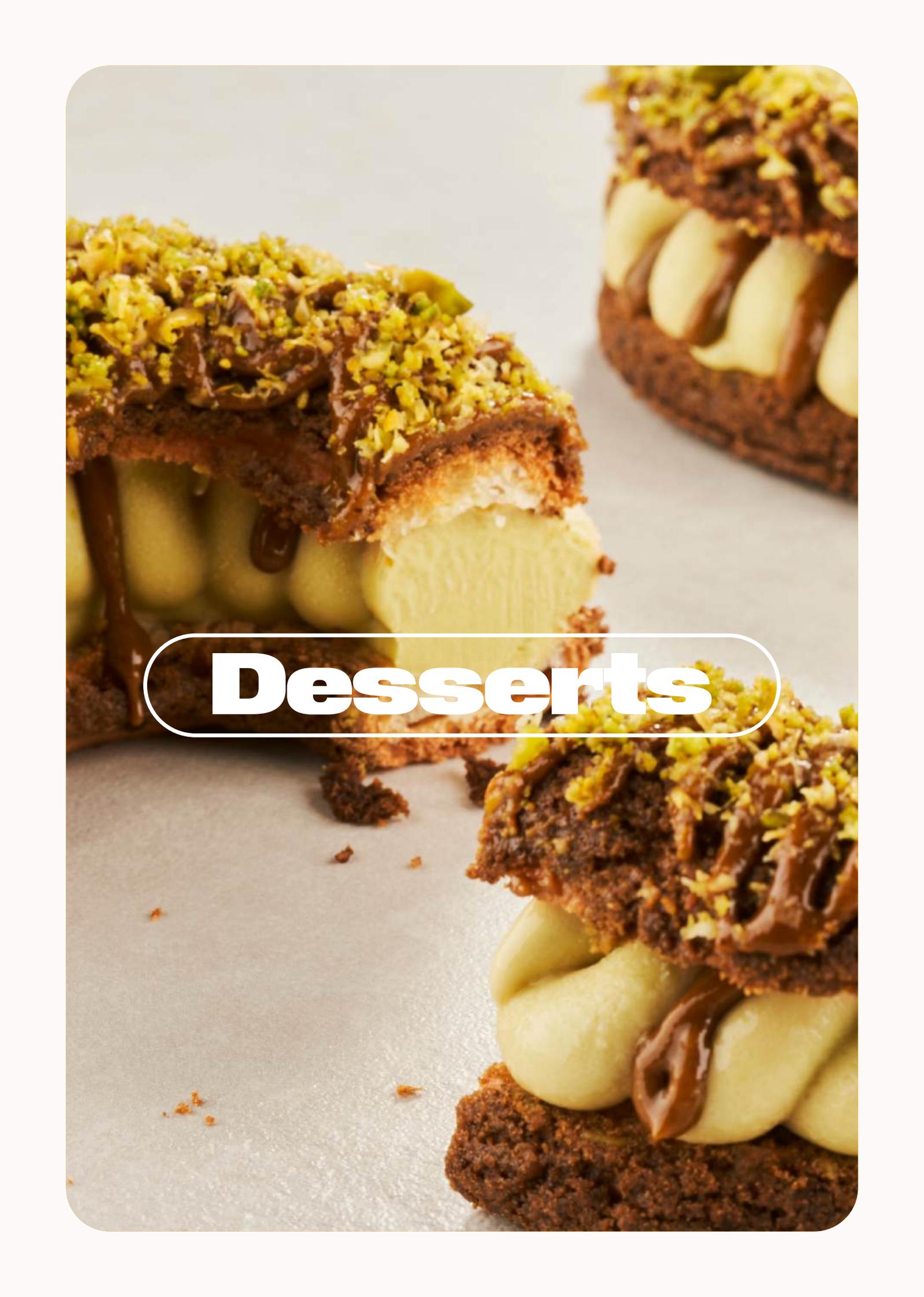
Purée de framboises	720 g
Sirop de sucre TPT	180 g
Jus de citron	55 g
Gelcrem Froid 38674	45 g

Passer tous les ingrédients au mixeur pendant 3 minutes. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Mixer ensuite à nouveau pendant 1 minute pour éviter les grumeaux et obtenir ainsi une texture très fine et brillante. Mettre dans une poche à douille et réserver.



Wet Proof Crispy
à la framboise
38632



The image shows three chocolate cakes arranged on a light-colored surface. Each cake is topped with a thick layer of almond cream, drizzled with chocolate sauce, and garnished with finely chopped almonds. The cakes are positioned in a diagonal line from the top left to the bottom right. A white, rounded rectangular box with a thin black border is centered over the middle cake, containing the word "Desserts" in a bold, white, sans-serif font.

Desserts

Paris-Brest glace à la pistache

GLACE

Préparation principale (pour 1 Paris-Brest)

Glace à la pistache	150 g
Pâte à choux.....	75 g
Craquelin.....	25 g
Praliné à la pistache.....	25 g
Pistaches 44146	q. s. p.

Cuire les couronnes de choux avec le craquelin pendant 40 minutes à 165 °C. Laisser refroidir au congélateur. Découper la couronne et pocher la glace à la pistache à l'intérieur. Ajouter quelques gouttes de praliné à la pistache. Décorer le dessus de la couronne avec le praliné et la pistache râpée et disposer sur la glace.

Glace à la pistache (pour 1 kg)

Lait	600 g
Crème 35 %.....	25 g
Lait en poudre 1% 34366.....	25 g
Sucre 34353.....	70 g
Glucose en poudre 33 DE 39464.....	70 g
Dextrose en poudre 39462.....	35 g
Profiber Stab 5 45116	5 g
Pâte à la pistache 36863	170 g

Mélanger les liquides et chauffer à 30 °C. Ajouter les solides précédemment mélangés et pasteuriser. Lorsque le mélange descend en température (60 °C), ajouter la pâte à la pistache et mixer à l'aide du mini-blender. Laisser reposer 12 heures à froid et foisonner.



Pâte à choux

Lait	150 g
Eau.....	150 g
Sel.....	6 g
Sucre 34353.....	10 g
Beurre doux 82 %.....	125 g
Farine T45.....	160 g
Œuf entier.....	400 g

Mettre le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition pendant 30 secondes. Ajouter ensuite la farine et bien mélanger à l'aide d'une cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Cuire à feu doux pendant 5 minutes, en remuant constamment pour assécher la pâte. Ajouter ensuite les œufs hors du feu, très lentement, en remuant vigoureusement pour obtenir une bonne émulsion. Verser selon la forme souhaitée.

Craquelin

Sucre 34353.....	100 g
Beurre doux 82 %.....	100 g
Farine T45.....	100 g
Farine de pistache 44145.....	100 g

Mélanger les ingrédients et étaler sur 1,5 millimètre. Congeler et découper à la forme souhaitée.

Praliné à la pistache

Pistaches 44146	500 g
Sel.....	10 g
Sucre 34353.....	500 g

Caraméliser le sucre à 180 °C et verser sur les pistaches et le sel. Laisser refroidir et mélanger. Utiliser une concheuse pour affiner la texture.







**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

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

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

