

FRUTOS DE CASCA RIJA

Sortido	Processo	Aplicações
PASTA PISTÁCIO 100%	Sem aroma. Sem adição de açúcares. Sem corantes. Sem conservantes.	Em pastelaria, em bombonaria, em geladaria. Textura lisa.
PASTA AVELÃ 100%		
PASTA AMÊNDOA TORRADA 100%		

Sortido	Processo	Aplicações
PASTA TORRÃO	60% noz-pecã.	Em pastelaria, em bombonaria, em geladaria. Textura lisa.
PASTA DE NOZ-PECÃ CARMELIZADA		

CASTANHAS E MARRON GLACÉ

Sortido	Apresentação	Processo
MARRON GLACÉ	Envolvida em papel dourado (22-24 g/unidade)	Origem Galiza Transformamos exclusivamente a fruta da última colheita. Depois da cocção, confitamos as castanhas individualmente numa mousseline de acordo com um processo artesanal de quase 200 horas de duração até obter a textura desejada. Uma vez calibradas, glaceiam-se as castanhas e, posteriormente, dispõe-se cada marron glacé em cima de uma base de cartão antes de se envolver no seu papel dourado.

Sortido	Processo	Aplicações	Sortido
CREME DE MARRON GLACÉ 70%	Seleção da <i>marron</i> e da castanha no seu ponto ideal.	Para várias aplicações em doçaria (mousse, creme de pasteleiro, pão de ló, etc.), em bombonaria (torrão, recheio de trufas, etc.) e também em geladaria, padaria, pastelaria e para a elaboração de pratos salgados.	PURÉ DE CASTANHAS
MARRON INTEIRA EM CALDA			CASTANHA INTEIRA COZIDA EM VÁCUO
MARRON EM CALDA EM PEDAÇOS			

SOC CHEF

PAIXÃO PELA FRUTA



Leia o código QR para descarregar a versão atualizada deste catálogo



Natural elaborada através de vários processos para inúmeras aplicações.

*Liofilizada, cristalizada, texturizada, desidratada, em crispy, em calda, etc.
Inteira, em pedaços, em pó, em tiras, em discos, em rodela, etc.*

Pomos todo o nosso saber-fazer ao serviço do gosto e dos profissionais da gastronomia.

SOC CHEF S.L.U.

Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10
25300 Tàrrega (Lleida)
Tel.: +34 973 313 751
info@socchef.com

@socchef_gourmet
facebook.com/socchef
youtube.com/SOCHEF

Versão 2

www.socchef.com

FRUTA LIOFILIZADA **100% fruta**

Sortido	Humidade	Processo	Aplicações
FRAMBOESA INTEIRA	Máx. 5%	Liofilização 100 % natural. Seleção de fruta no seu ponto ótimo de maturação. Congelamento. Osmose sob pressão para eliminar a água contida na fruta.	Chocolate, cremes, molhos, bolos, etc.
MORANGO ÀS RODELAS			
MORANGO EM PEDAÇOS (5-10 mm)			
MANGA EM PEDAÇOS			

FRUTA LIOFILIZADA EM PÓ **100% fruta**

Sortido	Humidade	Processo	Aplicações
AÇÁÍ BIO	Máx. 5%	Liofilização. Congelamento. Osmose sob pressão para eliminar a água contida na fruta.	Chocolate, cremes, gelados, molhos, bolos, <i>smoothies</i> , etc. De fácil incorporação ao ar seco, em solução aquosa ou gordura.
CEREJA			
FRAMBOESA			
MORANGO			
LIMÃO			
MANGA			
BANANA			

CRISPY DE FRUTA

Sortido	Humidade	Processo	Aplicações
CAPPUCCINO	Máx. 4%	Elaborados a partir de polpa de fruta e glicose, para obter um efeito mais estaladiço e uma maior resistência à humidade.	<i>Topping</i> , decoração, chocolate, etc.
MORANGO			
FRAMBOESA			
MARACUJÁ			
LIMÃO			
MANGA			
LARANJA			
CHIPS GENGIBRE CRISTALIZADO (3-6mm)			

PEPITAS DE FRUTA (3-5 mm)

Sortido	Humidade	Processo	Aplicações
CARAMELO	14%	Elaboradas a partir de fruta natural de alta qualidade texturizada com Alginato SOC Chef, utilizando um processo de produção único. Textura mole.	Ideal em pasteleria, padaria, geladaria, chocolataria e cozinha como inclusão, decoração ou <i>topping</i> . Resistente ao forno e à congelação.
MORANGO			
FRAMBOESA			
LIMÃO			
LARANJA			

FRUTA DESIDRATADA

Sortido	Humidade	Processo	Aplicações
LARANJA EM DISCOS	10-20%	Seleção da fruta no seu ponto de maturação perfeito. Desidratação lenta a baixa temperatura.	Para coquetelaria e restauração, decoração em pasteleria, geladaria e confeitaria. Utilizar os <i>chips</i> de maçã como telhas, numa salada, como um <i>snack</i> , para fazer um <i>petit four</i> .
MAÇÃ EM CHIPS	≤2%		

FRUTA CRISTALIZADA (*palitos, tiras, discos, lascas, picada, quartos*)

Sortido	Processo	Aplicações
LARANJA	Processo de cristalização lento de 15 a 20 dias em vácuo. Sem conservantes e sem sulfitos. Baixo nível de açúcar. Palitos de laranja e limão cortados à mão para garantir um calibre perfeito.	Para banhar com chocolate, como ingrediente em tabletes e torrões. Dentro de bolos, <i>financiers</i> , queques, etc. Em decorações de bolos, rosas, tartes e gelados, etc.
LIMÃO		
GENGIBRE		

MAIS FRUTA CRISTALIZADA

Sortido	Processo	Aplicações
MIRTILO DEXTROSADO	Cassis Noir de Borgonha IGP.	Fruta inteira cristalizada e dextrosada para uma fácil utilização, combina perfeitamente com o chocolate.
CEREJA VERMELHA INTEIRA	Processo de cristalização lento de 15 a 20 dias em vácuo.	Fruta cristalizada para decorar bolos, rosas, tartes e gelados. A mini pera pode-se utilizar cortada em lâminas usando um cortador de frutas. A tangerina combina muito bem com o chocolate.
TANGERINA INTEIRA		
MINI PERA INTEIRA		

FRUTA EM PEDAÇOS

Sortido	Humidade	Processo	Aplicações
ALPERCE	19-25%	Fruta seca cortada e coberta de dextrose.	Como <i>topping</i> de gelados, sorvetes e sobremesas, banho de chocolate, tabletes de chocolate ou incorporação em massas.
MORANGO	5-15%		
FIGO	20%		
COCO EM CUBOS (10X10mm)	1-5%	Fruta seca cortada e coberta de dextrose.	Como <i>topping</i> de gelados, sorvetes e sobremesas, banho de chocolate, tabletes de chocolate ou incorporação em massas.

MAIS FRUTA DISPONÍVEL NA NOSSA GAMA

Sortido	Processo	Aplicações
GINJAS EM CALDA	Ginjas inteiras calibradas e semicristalizadas num xarope de 60º Brix. Textura firme. Baixo nível de açúcar.	Ideal para uma floresta negra, acompanhar um <i>cheese cake</i> , uma <i>panna cotta</i> , decorar um gelado, bem como para acompanhar <i>foie gras</i> , queijos e inclusive elaborar vinagrete com o sumo.
COMPOTA DE MAÇÃ 94% FRUTA	24º Brix.	Estável no forno e na congelação.
RECHEIO DE FRAMBOESA 44% FRUTA	Com as respetivas pepitas para o recheio de produtos de pasteleria e tartes.	Estável no forno e na congelação.