

GELIFICERING

Ingredienser	Dosering	Anvendelser	Brug
AGAR AGAR BIO	Mellem 2 og 10 gr per liter	Gelificering starter ved 43 °C. Skal koges for at aktivere.	Opløses i det produkt, som skal gelificeres, i kold tilstand, og kog op for at aktivere. Lad derefter blandingen hvile for at opnå gelificering. Processen kan ophæves ved at gentage opvarmning.
AGAR AGAR	Ved større dosis, fastere konsistens.		
GELLAN-GUMMI	Mellem 5 og 20 gr per liter	Gelificering til brug inden i bagværk. Gelificering og transparente og fleksible film. Sfærificering.	Opløses i det produkt, som skal gelificeres, i kold tilstand, og kog op for at aktivere.
IOTA-GUMMI	Mellem 2 og 7 gr per liter	Gør det muligt at lave meget bløde og elastiske strukturer. Til fremstilling af vegansk panna cotta eller vegansk flan anvendes mellem 5 og 7 gr per kg. Til semi-gelificeret fyld. Egnet til frysning.	Opløses i det produkt, som skal gelificeres, i kold tilstand, og kog op for at aktivere.
KAPPA-GUMMI	Mellem 7 og 15 gr per liter	Gelificeringen sker næsten omgående, hvilket gør det muligt at lave meget tynde lag til overtræk, stabile gelificeringer, stribet gelificering og grøntsagsstrimler.	Opløses i det produkt, som skal gelificeres, i kold tilstand, og kog op for at aktivere.
NEUTRAL GELÉ-MOUSSE	200 gr til 250 gr vand og 750 gr til 1000 gr pisket eller halvt pisket fløde.	Til tilberedning af fyld som mousse, bavaroise og frugtterriner.	Produkt af animalsk oprindelse. Kan fryses.
HUSBLAS TIL KOLD BRUG	Mellem 150 og 250 gr per liter	Husblas, som ikke giver hverken farve eller smag, kun struktur. Husblas til blanding med alkohol.	Kan opløses i kold tilstand, men optimal opløsning opnås ved 40°C og med mekanisk omrystning.
HUSBLAS I BLADE ORO 200	5-12 blade per 1 liter væske.	Klassisk husblas til konditoribrug. Oprindelse: 100 % svinelatin. 200 Bloom.	Læg i blød i koldt vand i 5-7 minutter, og træk derefter bladene op for at fjerne overskydende vand. La blandingen køle af i 4 timer for at opnå en korrekt gelificering.
METYL	Mellem 7 og 30 gr per liter	Fortykningmiddel. Gelificerer produkter med alkohol.	Gelificering starter ved 50°C.
METYL BURGER	Mellem 7 og 30 gr per liter	Fortykning og gelificering i varme produkter. Ideel til grøntsagsburgere, vidt anvendt i veganske opskrifter.	Bland med mekanisk omrystning i koldt produkt (giver struktur), og lad blandingen hvile for at opnå god fugtning. Gelificeres ved opvarmning til over 60°C, hvilket giver en "burgerbøf" med stabil struktur og uden overskydende vand, takket være de bindende egenskaber i Metil Burger.
GUL PEKTIN	Mellem 2 og 10 gr per liter	Cremer, fyld og frugtcreme til bagning.	Blandes med sukker ved ca. 40°C. Koges op med en syre for at aktivere. -2 gr per kg for at opnå en tynd cremet struktur. -4 gr per kg for en let cremet struktur. -8 gr per kg for en struktur som kagecreme.
NH-PEKTIN	Mellem 8 og 32 gr per liter	Frugtpasta, vingummi, glasur, blank overflade til kager med frugt og marmelade.	Blandes med sukker ved ca. 40°C, koges op med en syre for at aktivere. Egnet til frysning.
X-58-PEKTIN	Mellem 2 og 8 gr per liter	Kagecreme. Gelificerer produkter med calcium. Glasur.	Skal koges for at aktivere. Er aktiv ved lavt sukkerniveau. Egnet til frysning.
RAPID SET PEKTIN	Mellem 2,5 og 5 gr per liter	Fortykningmiddel og/eller geleringsmiddel (ved tilstedeværelse af sukker og syre). Ideel til fremstilling af grov marmelade, da produktet lader frugtstykkerne flyde i marmeladen.	Tilsættes sammen med sukker ved ca. 40°C og koges op. Ikke termo-reversibel. Egnet til frysning. Gelerer hurtigere end andre pektiner.
325NH 95 PEKTIN	Mellem 4 og 10 gr per liter	Fortykningmiddel og/eller geleringsmiddel (ved tilstedeværelse af calcium). Specielt velegnet til fremstilling af frugtkonserves.	Tilsættes sammen med sukker ved ca. 40°C og koges op. Termo-reversibel. Egnet til frysning.

Scan QR-koden for at downloade den opdaterede version af dette katalog



Version 2

SOC CHEF



STRUKTURERENDE STOFFER
FUNKTIONELLE INGREDIENSER



Gilda
Restaurante Martín Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)

Til fremstilling af perfekte strukturer som er specielle, anderledes og overraskende.
Gå på opdagelse i vores naturlige løsninger til at lave geleer, sfærer, emulsioner, skum, til at jævne, stabilisere, blande...

SOC CHEF S.L.U.
Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10
25300 Tàrraga (Lleida)
Tel.: +34 973 313 751
info@socchef.com

@socchef_gourmet
facebook.com/socchef
youtube.com/SOCCHIEF
www.socchef.com

STABILISATORER TIL IS OG SORBET

Ingredienser	Dosering	Anvendelser	Brug
KRYSTALLISERINGS-BESKYTTELSE SORBET	Mellem 25 og 30 gr per liter	Krystalliseringsbeskyttende middel i pulver, som er ideel til sorbet.	Tilsæt 25 til 30 gr af produktet per liter direkte til sorbetblandingen (vand, frugt og sukker). Blendes.
STABILISATOR SUPER-STRUKTUR	Mellem 70 og 80 gr per liter	Stabilisator i pulverform til mælkeis og frosne cremer.	Tilsæt 70 til 80 gr af produktet per liter mælk. Bland sammen med sukkeret, og tilsæt de resterende ingredienser. Blendes.

FORTYKNINGSMIDLER - SKUMDANNEDE - LUFTDANNENDE

Ingredienser	Dosering	Anvendelser	Brug
ALBUMIN	Mellem 50 og 100 gr per liter	Skumdannende, stabilisator. Marengs, tørrede marengs, macarons og kager.	Tilsættes i kold tilstand, blandes med blender og lad det opsuge fugt i 10 minutter. Marengs: 100 ml vand + 10g albumin.
ALMIFRÍO (modificeret kartoffelstivelse)	Mellem 40 og 90 gr per liter	Fortykningsmiddel, bindemiddel og stabilisator. Forstærker strukturer. Til kold og varm anvendelse.	Tilsættes i kold tilstand, blandes med blender. Kan varmes uden at ændre struktur.
KARTOFFELSTIVELSE	Mellem 50 og 350 gr per liter	Fortykningsmiddel og stabilisator til fremstilling af is, saucer, dressing, kager osv. Cremer uden æg. Sprøde strukturer. Gør småkager mere svampede.	Opløses i kold tilstand ved omrystning. Varmes op, indtil den ønskede tykkelse opnås: -350 gr per kg for at opnå en sprød, tørret struktur. -120 gr per kg for at opnå en gelificeret struktur. -50 gr per kg for at opnå en let cremet struktur.
ARABISK GUMMI	Mellem 10 og 300 gr per liter	Stabilisator, fortykningsmiddel og emulgerende. Giver forbedret stabilitet og fleksibilitet. Til fremstilling af blanke overflader og skinnende nappage. Tætningsmiddel til kiks og sprøde strukturer.	Opløses i kold væske. Kan ikke opløses i alkohol eller fedtstoffer.
JOHANNESBRØ-DKERNEMEL	Mellem 0,5 og 10 gr per liter	Fortykningsmiddel og emulgering, gelificering.	Opløselig ved temperatur mellem 80-90 °C.
GUAR-GUMMI	Mellem 2 og 10 gr per liter	Fortykningsmiddel, stabilisator.	Oplos produktet i varm eller kold tilstand, og bland med Blender.
XANTANA-GUMMI	Mellem 0,8 og 8 gr per liter	200 mesh. Giver fortykning i kold og varm tilstand, samt stabilisering. Gør det muligt at lave mayonnaise uden æg. Ved fremstilling af is er produktet med til at udskyde krystallisering.	Strø produktet ud over basen i varm eller kold tilstand. Blandes med blender.
INULIN	Mellem 100 og 300 gr per liter	Fortykningsmiddel og stabilisator til kold anvendelse. Kan erstatte æg til gelé, samt fedtstof i visse retter. Emulgator og stabilisator til fremstilling af is.	Blandes med blender i 5 minutter. Det anbefales at lade blandingen hvile i 12 timer. Tilsæt ved udstrøning.
INULIN TIL KONSISTENS	Mellem 50 og 200 gr per liter	Giver kun struktur. Kan bruges som erstatning for fedtstof i kødprodukter eller til cremer eller desserter, for at opnå en tykkere, mere smørbar struktur.	Blandes med blender. Lad hvile i mindst 3 timer for at opnå fuld fugtning. Det anbefales at lade blandingen hvile i 12 timer.
MAJSMALTODEXTRIN	q.s.	Holder kiks og småkager sprøde i længere tid. Absorberer fugtighed.	Blandes med de andre tørre ingredienser. Tilberedning af sprøde kiks: 50 gr før / 9 gr maltodextrin / 8 gr vand.
TAPIOCAMALT	Til 100 gr olie 45 gr Malto SOC CHEF	Holder kiks og småkager sprøde i længere tid. Ideel til at give fedtbaserede produkter en melet struktur. For eksempel olivenolie.	Blandes med hænderne eller en spatel.
TRISOL	Mellem 100 og 400 gr per liter	Kan delvist erstatte mel i visse opskrifter. Hjælper med til at skabe og bevare meget sprøde strukturer.	Tempura og dej til dybstegning: 65 gr mel / 45 gr TRISOL / 2 gr bagepulver / 130 gr vand. Lad blandingen hvile i 1 time for at opnå god fugtning.
KUZU BIO	Mellem 20 og 100 gr per liter	Stivelse af høj kvalitet til fortykning og gelificering. Giver hverken farve eller smag. God reaktion i marmelade.	Fortyndes med lidt koldt vand før det tilsættes det produkt, som skal jævnes, for at undgå klumper. Kan dybsteges ved 180°C.

SFÆRIFICERING

Ingredienser	Dosering	Anvendelser	Brug
ALGINAT	Mellem 5 og 16 gr per liter	Sfærificering. Stabilisator.	Grundlæggende og uundværligt produkt til sfærificering. Opløses i varm eller kold væske med blender. Lad blandingen hvile for at fjerne luftbobler.
KALCIUM	Mellem 5 og 10 gr per liter	Ved brug sammen med alginat gør dette produkt det muligt at lave faste geleer, som er ideelle til sfærificering med et salt pift.	Opløses i væsker, blandes med blender i kold tilstand.
CITRAT	Mellem 0,5 og 5 gr per liter	pH-regulator. Stabilisator til fedt. Emulgator. Antioxidant.	Opløses i væsker, blandes med blender i kold tilstand.
GLUKONOLAKTAT	Mellem 5 og 20 gr per liter	Produktet er beriget med kalcium. Sfærificering med og uden alkohol, i kombination med alginat. Neutralt, uden salt smag.	Uundværligt produkt til omvendt sfærificering. Opløses i væsker, blandes med blender i kold tilstand.

EMULSION

Ingredienser	Dosering	Anvendelser	Brug
SKUM KOLD/VARM	20% - 25%	Emulgator til vand- og alkoholbaserede medier, som giver stabile emulsioner.	Opløses i kold tilstand med blender. Med sifon skal der tilføjes 2 portioner gas.
GLICE EMUL	Mellem 10 og 70 gr per liter	Emulgator til fedtstoffer. Luftig egenskab. Høj stabilitet. Til fremstilling af: oliecreme, vegansk smør, vegansk crumble, olieskum.	Opløs ved 60 °C med det fedtstof, som skal emulgeres, og køl ned. Uopløselig i vand- og alkoholbaserede medier.
GLYCERIN	2-3 gr/kg (emulgerende) 4-11 gr/kg (frysebeskyttelse)	Glycerin bruges til bagværk, konditori og is. Har emulgerende og frysebeskyttende egenskaber. Hjælper fedt- og vandpartikler med at blandes.	Tilsættes og blandes i det ønskede produkt. Flydende konsistens som sirup, med neutral farve og smag.
SOJALECITIN EMUL	Mellem 3 og 10 gr per liter	Emulgator til baser af fedt og vand. Ideel til fremstilling af let skum med eller uden fedtstof som frugt, ostevalle, olier osv. Allergen.	Opløses koldt i vand, og varmt ved fedtstoffer, ved 60 °C.
SUCRO EMUL	Mellem 7 og 15 gr per liter	Emulgator til vand- og alkoholbaserede medier. Gør det muligt at lave varm eller kold let skum med god stabilitet.	Opløses i varm eller kold tilstand, i vand og/eller alkohol. Holder strukturen i cirka 30 minutter.

PROTEINER

Ingredienser	Dosering	Anvendelser	Brug	Dosering	Ingredienser
PRO-KARTOFFEL	Mellem 40 og 80 gr per liter	Øger proteinkoncentrationen. Giver mere struktur til dej og masser, tilfører luft og emulsion.	Tilsættes i kold tilstand, blandes med blender.	q.s.	PRO-ÆRTE
PRO-MÆLK	q.s.			q.s.	PRO-KIKÆRTE

SYRLIGHED

Ingredienser	Dosering	Anvendelser	Brug
TARTAR-CREMOR	Mellem 1 og 3 gr per liter	Stabilisator og emulgator, som bruges til piskning af fløde eller æggehvider.	Opløses i varm eller kold væske.
ASKORBINSYRE	Mellem 0,5 og 50 gr per liter	Syringsmiddel eller antioxidant. Forebygger, at skåret frugt oxiderer. Vitamin C.	Opløses i varm eller kold væske.
CITRONSYRE	Mellem 0,5 og 10 gr per liter	Syringsmiddel, konserveringsmiddel. Ændrer pH-værdien. Aktiverer gul pektin.	Opløses i varm eller kold væske.
SORBINSYRE	Fra 0,5 gr til 1 gr pr. liter	Konserveringsmiddel, som er svampedræbende og antibakterielt.	Blandes bedst i varmt vand. Til konservering af oliven er den lovgivningsmæssigt tilladte mængde højst 0,5 gr pr. kg.
TARTARSYRE	Mellem 1 og 4 gr per liter	Syringsmiddel, emulgator, antioxidant. Anvendes til sukkerkunst.	Opløses i varm eller kold væske. Giver et surt pift til søde blandinger.