

GELIFICAZIONE

Ingredienti	Dosi	Applicazioni	Utilizzo
AGAR AGAR	Da 1,6 g a 14 g per litro Maggiore è la dose, più solido risulta il prodotto.	La gelificazione inizia a 43 °C. Far bollire per attivare.	Sciogliere a freddo nel prodotto da gelificare e far bollire per attivare. Lasciare quindi riposare per far gelificare. Termoreversibile.
GOMMA GELLAN	Da 5 g a 20 g per litro	Gelificazioni per ripieni da cuocere in forno. Gelificazioni e glassé trasparenti e flessibili. Sferificazione.	Sciogliere a freddo nel prodotto da gelificare e far bollire per attivare.
GOMMA IOTA	Da 2 g a 8 g per litro	Permette di creare consistenze molto morbide ed elastiche. Per preparare una panna cotta vegana o un flan vegano, aggiungere 5-7 g per kg. Per ripieni semigelificati. Adatto per essere congelato.	Sciogliere a freddo nel prodotto da gelificare e far bollire per attivare.
GOMMA KAPPA	Da 2 g a 15 g per litro	Gelificante quasi immediato che consente strati molto sottili, utilizzato per coperture, gelificazioni stabili, gelificazioni grattugiate e fogli vegetali.	Sciogliere a freddo nel prodotto da gelificare e far bollire per attivare.
FOGLI DI GELATINA ORO 200	12 fogli per 1 litro di liquido.	Classico agente gelificante per pasticceria. Origine: 100% maiale. 200 Bloom.	Immergere in acqua fredda per 5-7 minuti, scolare per eliminare l'acqua in eccesso. Lasciare raffreddare la miscela per 4 ore per garantire una corretta gelificazione.
METILE	Da 7 g a 30 g per litro	Addensante. Gel in soluzioni alcoliche.	Gelificazione a partire da 50 °C.
METILE BURGER	Da 7 g a 30 g per litro	Addensante e gelificante a caldo. Ideale per hamburger di verdura, ampiamente utilizzato nella cucina vegana.	Mescolare con un mixer a freddo (aggiunge consistenza) e lasciare riposare per una buona idratazione. Gelifica quando viene riscaldato a oltre 60 °C, ottenendo un "hamburger" dalla consistenza stabile e senza residui d'acqua grazie al potere legante di Metile Burger.
PECTINA GIALLA	Da 2 g a 10 g per kg	Creme, ripieni, creme di frutta da cuocere in forno.	Aggiungere insieme allo zucchero a circa 40 °C. Bollire con un agrume per attivarlo. -2 g per kg per ottenere una consistenza simile alla crema inglese. -4 g per kg per una consistenza simile a una crema leggera. -8 g per kg per ottenere una consistenza simile a quella della crema pasticcera.
PECTINA NH	Da 8 g a 12 g per kg	Gelatine di frutta, caramelle gommoso, glassé, glitter per torte alla frutta e marmellate.	Aggiungere insieme allo zucchero a circa 40 °C, far bollire con un agrume per attivarla. Adatto per essere congelato.
PECTINA X-58	Da 2 g a 8 g per kg	Crema pasticcera. Gelificazioni in soluzioni a base di calcio. Glassé.	Far bollire per attivare. Attivo con basso livello di zuccheri. Adatto per essere congelato.
PECTINA RAPID SET	Da 2,5 g a 5 g per kg	Addensante e/o gelificante (in presenza di zucchero e acido). Ideale per la preparazione di marmellate con pezzi, in quanto permette ai pezzi di frutta di rimanere in sospensione.	Aggiungere insieme allo zucchero a circa 40 °C e portare a ebollizione. Non è termoreversibile. Adatto per essere congelato. Gelifica più rapidamente di altre pectine.
PECTINA 325NH 95	Da 4 g a 10 g per kg	Addensante e/o gelificante (in presenza di calcio). Particolarmente indicato per la produzione di preparati di frutta.	Aggiungere insieme allo zucchero a circa 40 °C e portare a ebollizione. Termoreversibile. Adatto per essere congelato.

SOC CHEF



TEXTURIZZANTI & INGREDIENTI FUNZIONALI



Per ottenere consistenze impeccabili, speciali, diverse e sorprendenti.
Scopri le nostre soluzioni naturali per gelificare, sferificare, emulsionare, addensare, stabilizzare, aerare, legare...

SOC CHEF S.L.U.

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



Versión 2

Scansiona il QR per scaricare la
versione aggiornata di questo catalogo

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

STABILIZZANTI PER GELATI E SORBETTI

Ingredienti	Dosi	Applicazioni	Utilizzo
ANTICRISTALLIZZANTE SORBETTO	Da 25 g a 30 g per litro	Agente anticristallizzante in polvere, ideale per i sorbetti.	Aggiungere 25-30 g di prodotto per litro direttamente alla miscela del sorbetto (acqua, frutta e zucchero). Frullare.
STABILIZZANTE SUPER STRUTTURA	Da 70 g a 80 g per litro	Stabilizzante in polvere per gelati al latte e creme gelate.	Aggiungere 70-80 g di prodotto per litro di latte. Mescolare con lo zucchero e aggiungere gli altri ingredienti. Frullare.

SFERIFICAZIONE

Ingredienti	Dosi	Applicazioni	Utilizzo
ALGINATO	Da 5 g a 16 g per litro	Sferificazione. Stabilizzante.	Prodotto base e indispensabile per la sferificazione. Sciogliere a freddo o a caldo con il frullatore. Lasciare riposare per eliminare l'aria.
CALCICO	Da 5 g a 10 g per litro	Utilizzato insieme all'Alginato, consente di creare gel dalla consistenza solida, ideali per sferificazioni dal tocco salato.	Sciogliere in soluzione acquosa, mescolare a freddo con il frullatore.
CITRATO	Da 0,5 g a 5 g per litro	Regolatore di pH. Stabilizzante di grassi. Emulsionante. Antiossidante.	Sciogliere in soluzione acquosa, mescolare a freddo con il frullatore.
GLUCONOLATTATO	Da 5 g a 20 g per litro	Prodotti arricchiti di calcio. Sferificazione alcolica e non alcolica in combinazione con l'Alginato. Neutro, senza tocco salato.	Prodotto indispensabile per la sferificazione inversa. Sciogliere in soluzione acquosa, mescolare a freddo con il frullatore.

ADDENSANTI - SCHIUMOGENI - AERANTI

Ingredienti	Dosi	Applicazioni	Utilizzo
ALBUMINA	Da 50 g a 100 g per litro	Schiumogeno, stabilizzante. Meringhe, meringhe disidratate, macarons e pan di Spagna.	Aggiungere a freddo, mescolare con il frullatore e lasciar idratare per 30 minuti.
ALMIFRIO (fecola di patate modificata)	Da 40 g a 90 g per litro	Addensante, legante e stabilizzante. Rinforza la struttura. A freddo e a caldo.	Aggiungere a freddo, mescolare con il frullatore. Si può riscaldare senza cambiare la consistenza.
FECOLA DI PATATE	Da 50 g a 350 g per litro	Addensante e stabilizzante per gelati, salse, pan di Spagna, ecc. Creme senza uovo. Croccanti. Aumenta la sofficità dei biscotti.	Sciogliere a freddo mescolando. Riscaldare fino allo spessore desiderato: -350 g per kg per i croccanti disidratati -120 g per kg per ottenere una consistenza gelificata -50 g per kg per ottenere una consistenza di crema leggera
GOMMA ARABICA	Da 10 g a 300 g per litro	Stabilizzante, addensante ed emulsionante. Migliora la stabilità e la flessibilità. Per realizzare un effetto lucido o nappage brillanti. Impermeabilizzazione per biscotti, croccanti.	Sciogliere a freddo, in soluzione acquosa. Insolubile in alcol e grassi.
GOMMA GARROFIN	Da 0,5 g a 10 g per litro	Addensante, stabilizzante, gelificante.	Dovrebbe essere sciolto a una temperatura compresa tra 80 e 90 °C.
GOMMA GUAR	Da 2 g a 10 g per litro	Addensante, stabilizzante.	Sciogliere il prodotto a freddo o a caldo, mescolarlo con il frullatore.
GOMMA DI XANTANO	Da 0,8 g a 8 g per litro	200 mesh. Addensante a caldo e a freddo e stabilizzante. Permette di produrre una maionese senza uova. Nella gelateria, aiuta a ritardare la cristallizzazione.	Sciogliere il prodotto a pioggia, a freddo o a caldo. Mescolare con il frullatore.
INULINA	Da 50 g a 300 g per litro	Addensante e stabilizzante a freddo. Sostituisce l'uovo nelle gelatine e i grassi in alcune preparazioni. Emulsionante e stabilizzante nella gelateria.	Mescolare con il frullatore per 5 minuti. Si consigliano 12 ore di riposo. Aggiungere a pioggia.
MALTODESTRINA DI MAIS	s.q.	Mantiene più a lungo la croccantezza dei biscotti. Assorbe l'umidità.	Mescolare con gli ingredienti a secco. Per fare un croccante: 50 g di semi / 9 g di maltodestrina / 8 g di acqua.
MALTO DI TAPIOCA	Per 100 g di olio 45 g di malto SOC CHEF	Mantiene più a lungo la croccantezza dei biscotti. Ideale per trasformare i prodotti a base di grassi in consistenza di farina. Ad esempio, l'olio d'oliva.	Mescolare manualmente o con una spatola.
TRISOL	Da 100 g a 400 g per litro	Sostituisce parzialmente la farina in alcune preparazioni. Aiuta a creare e mantenere una consistenza molto croccante.	Tempura e pastelle per friggere: 65 g di farina / 45 g di Trisol / 2 g di lievito in polvere / 130 g di acqua. Lasciare riposare la miscela per 1 ora per una buona idratazione.
KUZU BIO	Da 20 g a 100 g per litro	Amido di alta qualità come addensante e gelificante. Non apporta colore né sapore. Buona reazione nelle marmellate.	Diluire con un po' di acqua fredda prima di aggiungere al prodotto da texturizzare, per evitare la formazione di grumi. Si può friggere a 180 °C.

EMULSIONE

Ingredienti	Dosi	Applicazioni	Utilizzo
SCHIUMA FREDDO/CALDO	20% - 25%	Emulsionante in soluzione acquosa e alcol per ottenere emulsioni stabili.	Sciogliere a freddo con il frullatore. Nel sifone aggiungere 2 cariche di gas.
GLICE EMUL	Da 10 g a 70 g per litro	Emulsionante in grasso. Capacità di aerazione. Elevata stabilità. Per preparare: crema di olio, burro vegano, crumble vegano, schiuma di olio.	Sciogliere a 60 °C con il grasso da emulsionare e raffreddare. Insolubile in soluzione acquosa e alcolica.
GLICERINA	2-3 g/kg (emulsionante) 4-11 g/kg (antigelo)	La glicerina è utilizzata in pasticceria, confetteria e gelateria. Ha proprietà emulsionanti e antigelo. Aiuta le particelle di grasso e acqua a legarsi tra loro.	Aggiungere e mescolare per ottenere il prodotto desiderato. Consistenza liquida sciropposa, colore neutro e sapore neutro.
LECITINA DI SOIA EMUL	Da 3 g a 10 g per litro	Emulsionante per basi grasse e acqua. Ideale per la lavorazione di aria grassa o non grassa come frutta, siero di formaggio, olio, ecc. Allergene.	Sciogliere a freddo in acqua e sciogliere a caldo a 60 °C nei grassi.
SUCRO EMUL	Da 7 g a 15 g per litro	Emulsionante in soluzione acquosa e alcol. Possiamo creare aria fredda o calda con una buona stabilità.	Sciogliere a freddo o a caldo, in acqua e/o alcol. Mantiene la sua struttura per circa 30 minuti.

PROTEINE

Ingredienti	Dosi	Applicazioni	Utilizzo	Dosi	Ingredienti
PRO PATATA	Da 40 g a 80 g per litro	Aumenta la concentrazione di proteine. Conferisce maggiore struttura agli impasti, aerando ed emulsionando gli ingredienti.	Aggiungere a freddo, mescolare con il frullatore.	s.q.	PRO PISELLO
PRO LATTE	s.q.			s.q.	PRO CECE

ACIDITÀ

Ingredienti	Dosi	Applicazioni	Utilizzo
CREMOR TARTARO	Da 1 g a 3 g per litro	Stabilizzante ed emulsionante utilizzato per montare la panna o gli albumi.	Aggiungere a freddo o a caldo.
ACIDO ASCORBICO	Da 0,5 g a 50 g per litro	Acidificante o antiossidante. Previene l'ossidazione della frutta tagliata. Vitamina C.	Aggiungere a freddo o a caldo.
ACIDO CITRICO	Da 0,5 g a 10 g per litro	Acidificante, conservante. Modifica il pH. Attiva la pectina gialla.	Aggiungere a freddo o a caldo.
ACIDO SORBICO	Da 0,5 g a 1 g per litro	Conservante, antimicotico e antibatterico.	Mescolare preferibilmente in acqua calda. Per la conservazione delle olive, la legislazione consente un massimo di 0,5 g per kg.
ACIDO TARTARICO	Da 1 g a 4 g per litro	Acidificante, emulsionante, antiossidante. Utilizzato nello zucchero artistico.	Aggiungere a freddo o a caldo. Per dare un tocco acido a miscele simili a caramelle.