

*Sosa*

**TEXTÚRA  
ALAPANYAGOK A  
VENDÉGLÁTÁSBAN**

## TARTALOM

### A Sosa textúra alapanyagok előnyei

### Kulcsfontosságú technikák a vendéglátóipar számára

↓  
Egy Sosa alapanyag, amely megoldást nyújthat egy konyhatechnikai problémára.

↓  
Felhasználási javaslat + recept

A collage of textures. On the left, there is a large, soft, white foam-like structure. In the center, a vibrant red rose petal is partially visible. On the right, there is a large, textured mass of pinkish-red granular material, possibly a type of soap or cosmetic product. The background is a soft, out-of-focus light color.

# A SOSA TEXTÚRA ALAPANYAGOK ELŐNYEI

## A Sosa textúra alapanyagok előnyei



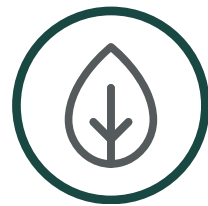
Fokozza az ízeket



Allergénmentes összetevők  
(tojás, tejszármazékok stb.)



Textúrák javítása



Növényi alapú



Gyors használat



Zsírszegény termékek



**KULCSFONTOSÁGÚ  
TECHNIKÁK  
A VENDÉGLÁTÁSBAN**

# KULCSFONTOSÁGÚ TECHNIKÁK A VENDÉGLÁTÁSBAN



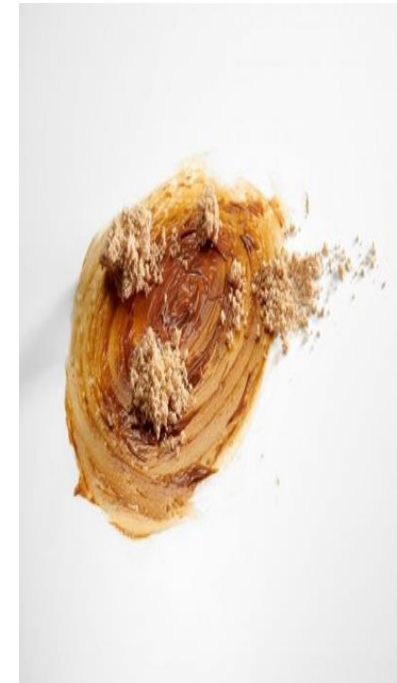
EMULGEÁLÁS



ZSELÉSÍTÉS



SŰRÍTÉS



ANYAGMEGKÖTÉS



HABOSÍTÁS

A close-up photograph of a red, glossy sauce being poured from a small white shell, likely a scallop or similar seafood, set against a white background.

# EMULGEÁLÁS

Az emulzió a gasztronómia egyik legfontosabb és leggyakrabban használt technikája. Az emulgeálás során egy vizes bázis alapot kötnek össze egy zsíros bázissal, hidegen vagy melegen.

A majonéz, a sabayon, a mártások és a krémek mind az emulziók klasszikus példái.

Általában tojássárgáját, állati eredetű fehérjét, cukrokat stb... használunk ezeknek a termékeknek az elkészítéséhez.

De milyen alternatívákat kínál ezeknek az összetevőknek a helyettesítésére a Sosa?

# AZ EMULZIÓK ALAPVETŐ ÖSSZETEVŐINEK ALTERNATÍVÁI



Natur Emul



Ajánlott adagolás: 2-15g/L

- ✓ Citrusrostból készült
- ✓ Növényi alapú emulgeálószer
- ✓ Tojásmentes termék
- ✓ Használható savas termékekkel
- ✓ Hidegen és melegen is használható
- ✓ Javítja a fagyaszthatóságot
- ✓ Stabilabb emulziókat képez





## KESERŰ MANDULA KRÉM

Víz	300g
Cukor	80g
Pörkölt mandula paszta	110g
Gelcrem Hot	30g
Natur Emul	3g
Keserű mandula aroma	0,5g

Forraljuk fel a vizet a cukorral és a Gelcrem Hot-tal egy lábasban.

Külön keverje össze a mandula pasztát a Natur Emul-lal, amíg alaposan elvegyülnek.

Ezután emulgeálja a két alapot, adja hozzá az aromát, stabilan tartva az emulziót.

Tárolja egy éjszakán át a hűtőszekrényben, mielőtt felhasználja.

A glass bowl containing several dark red, spherical objects, possibly chocolate-covered spheres or gummy candies, is visible in the top-left corner of the slide.

# ZSELÉSÍTÉS

Ez a folyamat egy folyadék átalakítását jelenti különböző textúrájú zselékké : ezek lehetnek lágyak, merevek, törékenyek, és így tovább.

A zselés textúrák létrehozásának egyik klasszikus módja a magas kollagéntartalmú, például állati eredetű összetevők vagy halcsontok hosszabb ideig tartó főzése.

Léteznek még olyan karragének - növényi alapú zselésítő anyagok, amelyek vörös algák hőkezelése folyamán keletkeznek.

Hogyan változtatható a zselék textúrája?

# A ZSELÉK ÖSSZETEVŐINEK NÖVÉNYI ALAPÚ ALTERNATÍVÁJA

Növényi alapú zselésítő



- ✓ Növényi alapú zselésítő
- ✓ 70°C-ig hőálló
- ✓ Gyors zselésítés
- ✓ Rugalmas és szilárd textúra
- ✓ Egyszerű használat



Ajánlott adagolás: 50g/L



## NÖVÉNYI ALAPÚ ZSELATIN MÉZZEL

Víz	250g
Méz	150g
Növényi alapú zselésítő	30g

Keverje össze hidegen az összes hozzávalót, majd forralja fel. Terítse a keveréket egy tálcára, és hagyja, hogy megdermedjen.

# A ZSELÉK ÖSSZETEVŐINEK NÖVÉNYI ALAPÚ ALTERNATÍVÁJA



Pro-pannacotta

- ✓ Növényi alapú zselésítő
- ✓ 60°C-ig hőálló
- ✓ Gyors zselésítés
- ✓ Selymes, krémes textúra
- ✓ Egyszerű használat



Ajánlott adagolás: 10-15g/L



## KARAMELL PANNA COTTA

Tejszín, 36%	250g
Tej	50g
Cukor	100g
Pro-pannacotta	0,7g
Bourbon vanília kivonat	5g

Öntse a cukrot egy serpenyőbe és nagyon lassan karamellizálja 185 °C-on. Öntse a karamellt egy szilikon lapra, és hagyja kihűlni. Miután kihűlt, morzsolja össze, amíg por állagú nem lesz. Keverje össze a többi hozzávalóval, és forralja fel. Öntse a keveréket a választott formába, és hagyja állni, zselésedni.

A photograph in the top-left corner showing a glass bowl filled with golden-brown, porous baked goods, likely sponge cake or meringue, next to a slice of yellow cake.

# HABOSÍTÁS

A habosítás a levegő folyadékba történő bejuttatásának egy módja, hogy növeljék a termék térfogatát és egy könnyebb, légiesebb textúra keletkezzen.

A térfogat növeléséhez nagy mennyiségű semleges, ízmentes habosítható bázisra van szükségünk, mint például a Chantilly krém, és a tojásfehérjéből készült habcsók, vagy a tejszínhab.

Hogyan lehet ízesíteni a habosítható bázisú termékeket?

# EXTRA ÍZEK LÉTREHOZÁSA TOJÁSFEHÉRJE ALKALMAZÁSÁVAL, MINT HELYETTESÍTŐ



Albuwhip

- ✓ Ideális habcsókok készítéséhez, gyümölcs- és növényi püréalapokkal vagy bármilyen zsírszemes folyadékkal keverve
- ✓ Ötször stabilabb, mint a tojásfehérje
- ✓ 25%-kal több elérhető térfogat
- ✓ Tiszta felvert fehérje, stabilizátor-mentes tojásfehérjéből



---

Ajánlott adagolás: 100g/L



## SZÁRÍTOTT PARADICSOMOS HABCSÓK

Víz	250g
Liofilizált paradicsom por	15g
Albuwhip	15g
Maltodextrin	100g
Trehalóz	50g
Gelespessa	2,5g
Só	3g

A vizet, a sót, a liofilizált paradicsom port és az Albuwhip-et keverje össze egy botmixerrel, majd verje fel habverővel. Keverje össze a többi száraz hozzávalót, és fokozatosan adagolja az előzőleg felvert keverékhez. Hagyja, hogy keveredjen körülbelül 10 percig közepes vagy magas fordulatszámon. Töltse meg a választott formát, és szárítsa 12 órán keresztül, 60 °C-on.



# A TOJÁSFEHÉRJE ÉS A TEJSZÍN ÍZESÍTETT HELYETTESÍTŐJE



Proespuma Cold

- ✓ Ideális bármilyen folyadék levegősítéséhez
- ✓ Hidegen használható
- ✓ Gyors és egyszerű használat
- ✓ Fagyasztható bázis
- ✓ Kis mennyiségek
- ✓ Ideális szifonos habokhoz



Ajánlott adagolás: 50-100g/L



## FÜRTÖS DINNYE HAB

Fürtös dinnye püré	400g
Proespuma Cold	40g

Keverje össze a hozzávalókat, és egy percig alaposan turmixolja.

Öntse egy szifonba, és csavarjon bele 2 patront.  
Tárolja 4°C hőmérsékleten.

# TOJÁSFEHÉRJE ÉS TEJSZÍN ÍZESÍTETT HELYETTESÍTŐJE

Proespuma Hot



Ajánlott adagolás: 80-100g/L

- ✓ Ideális bármilyen folyadék habosításához
- ✓ Melegen és hidegen is oldódik
- ✓ Gyors és egyszerű használat
- ✓ Fagyasztható bázisok
- ✓ Kis mennyiségek
- ✓ 50 és 70°C között használandó
- ✓ Ideális szifonos habokhoz



## BISQUE HAB

Garnéla bisque (leves)  
Proespuma Hot

500g  
50g

Keverje össze a hozzávalókat, és egy percig alaposan turmixolja. Folyamatos keverés mellett melegítse fel 60 °C-ra, majd öntse egy szifonba. Csavarjon bele 2 patront, és tartsa 70 °C-on vízfürdőben.

A close-up photograph of a single, bright red cherry, partially visible in the top-left corner of the slide.

# SŰRŰSÍTÉS

Általánosságban elmondható, hogy a keményítőket vagy pektineket krémek, crèmeux-ok, stb. sűrítésére használjuk. Ezen összetevők melegítésével bármilyen folyadékot besűríthetünk, de ez egyben csökkenti érzékszervi tulajdonságaikat is.

Hogyan sűrítsünk egy folyadékot anélkül, hogy megváltoztatnánk érzékszervi tulajdonságait?

# AZ ALAPVETŐ SŰRÍTŐANYAG ÖSSZETEVŐK ALTERNATÍVÁJA



Gelespessa



Ajánlott adagolás: 5-15g/L

- ✓ Növényi alapú összetevő
- ✓ Hidegen és melegen is használható
- ✓ Gyors és egyszerű használat
- ✓ Alkalmas minden olyan folyadékhoz, amelynek víztartalma 70% vagy annál magasabb
- ✓ Kis mennyiségek
- ✓ Hőálló
- ✓ Fagyasztható



## FEKETERIBIZLI SZÓSZ

Feketeribizli püré	200g
Cukorszirup	40g
Gelespessa	2g

Keverje össze a három hozzávalót, és turmixolja 2 percig. Hagyja pihenni, hogy az esetleges légbuborékok eltűnjenek és vákuumozza át.



# AZ ALAPVETŐ SŰRÍTŐANYAG ÖSSZETEVŐK ALTERNATÍVÁJA



Gelcrem Cold

- ✓ Hideg krémek és zselék készítése
- ✓ Hidegen használható
- ✓ Gyors és egyszerű használat
- ✓ Vizes bázisoknál is alkalmazható
- ✓ Kis mennyiségek
- ✓ Fagyasztható



---

Ajánlott adagolás: 30-80g/L



## RÉPA ÉS VÉRNARANCS KRÉM

Répa smoothie	230g
Vérnarancs juice	230g
Gelcrem Cold	40g

Alaposan keverje össze a hozzávalókat és mixelje 2 percig. Hagyja pihenni fél órát a fagyasztóban. Keverje még egy percig, amíg az állaga selymes és fényes nem lesz.

A decorative image in the top left corner shows a wooden bowl containing a mixture of brown butter and light-colored crumbs, likely for a terrine or pie crust. 

# ANYAGMEGKÖTÉS

Ahhoz, hogy terrine-eket, pástétomokat, ropogtatnivalókat, és így tovább készítsünk, kötőanyag használatára van szükségünk. Az összetevők melegítésével elérjük, hogy a fehérjék összekapcsolódjanak. Zsírt és cukrot is használhatunk kötőanyagként.

Léteznek alternatívák szilárd alapanyagok "összetapasztására".

## HIDEGEN KÖTŐ, HŐÁLLÓ



Gelbinder

- ✓ Növényi alapú összetevő
- ✓ Ideális hideg szilárd anyagok megkötésére
- ✓ Hőálló
- ✓ Gyors és egyszerű használat
- ✓ Kis mennyiségek
- ✓ Íztelen



---

Ajánlott adagolás: 10-40g/L



## TANDOORI CSIRKE ÉS GARNÉLA TERRINE

Tandoori masala	50g
Gelbinder	50g
Csirkemell	150g
Garnéla	100g
Víz	1000g

Keverje össze a tandoori masalat és a Gelbindert egy tálban. A csirkemellet 1 cm széles csíkokra vágja fel. Tisztítsa meg a garnélarákot. Ezt követően a csirkével együtt forgassa bele a tandoori mixbe. Pár másodpercre mártsa vízbe a csirkét és a garnélát, csepegtesse le, majd tegye egy fóliára egymás után váltakozva, és tekerje 6 cm-es hengerré. Hagyja egy éjszakát pihenni a hűtőszekrényben. Felhasználás előtt hőkezelje!

## MAGÁBA SZÍVJA A HIDEG VIZET ÉS A ZSÍROKAT

Maltosec



- ✓ Ideális folyékony zsírok porrá alakításához
- ✓ Kötő, ragacsos hatás
- ✓ Gyors és egyszerű használat
- ✓ Kis mennyiségek
- ✓ Íztelen



Ajánlott adagolás: szükség szerint

A top-down view of a round, light-colored fritter on a white plate. The fritter is garnished with several dollops of light green sauce, each topped with a corn kernel. It is also decorated with fresh green herbs, including arugula and scallions, and scattered golden-brown, crispy corn fritter pieces. The background is plain white.

## ROPOGÓS KUKORICAMORZSA

Őrölt, liofilizált kukorica	100g
Maltosec	15g
Víz	25g

Kézzel keverje össze a hozzávalókat (használjon gumikesztyűt), amíg homogén állagot kap. Terítse szét egy zsírpapírral borított sütőlemezre, hogy egyenetlen morzsákat kapjunk. Süssse 130 °C-on 15-20 percig.

*Sosa*

[www.sosa.cat](http://www.sosa.cat)



[@sosaingredients](https://www.instagram.com/sosaingredients)