

GELIFICACIÓN

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
AGAR AGAR BÍO	De 2 g a 10 g por L	Empieza la gelificación a partir de 43 °C.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Después dejar en reposo para que gelifique. Termorreversible.
AGAR AGAR	A más dosificación, más firmeza.	Hervir para activar.	
GOMA GELLAN	De 5 g a 20 g por L	Gelificaciones para interiores homeables. Gelificaciones y velos transparentes y flexibles. Esferificación.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.
GOMA IOTA	De 2 g a 7 g por L	Permite crear texturas muy suaves y elásticas. Para realizar una pannacotta vegana o un flan vegano poner entre 5 g y 7 g por kg. Para hacer interiores semi-gelificados. Apto para la congelación.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.
GOMA KAPPA	De 7 g a 15 g por L	Gelificante casi inmediato por lo que permite baños muy finos, utilizado para recubrimientos, gelificaciones estables, gelificacionesralladas y láminas vegetales.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.
GEL MOUSSE NEUTRO	200 g para 250 g de agua y 750 g a 1000 g de nata montada o semi montada	Para la elaboración de rellenos tipo mousse, bavaroise y terrina de fruta.	Producto de origen animal. Admite congelación.
GELATINA EN FRÍO	De 150 g a 250 g por L	Gelatina que no aporta color ni sabor, tan solo aporta textura. Gelatina que permite trabajar con alcohol.	Disolución en frío pero mejor disolución a 40 °C con agitación mecánica.
GELATINA EN HOJAS ORO 200	5-12 hojas por 1 L de líquido.	Gelificante clásico de pastelería. Origen: 100 % cerdo. 200 Bloom.	Poner en remojo en agua fría durante 5-7 minutos, escurrir para retirar el exceso de agua. Dejar enfriar la mezcla 4 horas para una gelificación correcta.
METIL	De 7 g a 30 g por L	Espesante. Gelifica en medios alcohólicos	Gelificación a partir de 50 °C.
METIL BURGER	De 7 g a 30 g por L	Espesante y gelificante en caliente. Ideal para hamburguesa de verduras, muy usado en comida vegana.	Mezclar con agitación mecánica en frío (agrega textura) y dejar reposar para una buena hidratación. Gelifica cuando se calienta a más de 60 °C, consiguiendo una “hamburguesa” con textura estable y sin residuo de agua gracias al poder aglutinante del Metil Burger.
PECTINA AMARILLA	De 2 g a 10 g por L	Cremas, interiores, cremas de fruta homeables.	Incorporar junto al azúcar a unos 40 °C. Hervir con un cítrico para activar. -2 g por kg para una textura tipo natilla. -4 g por kg para una textura tipo crema ligera. -8 g por kg para una textura tipo crema pastelera.
PECTINA NH	De 8 g a 32 g por L	Pasta de fruta, gominolas, glaseados, brillos de pasteles con fruta y mermeladas.	Incorporar junto al azúcar a unos 40 °C, hervir con un cítrico para activar. Apto para la congelación.
PECTINA X-58	De 2 g a 8 g por L	Crema pastelera. Gelificaciones en medios cálcicos. Glaseados.	Hervir para activar. Activo en nivel de azúcar bajo. Apto para la congelación.
PECTINA RAPID SET	De 2,5g a 5g por L	Espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido). Ideal para la elaboración de mermeladas con trozos ya que permite que los trozos de fruta queden en suspensión.	Incorporar junto al azúcar a unos 40 °C y hervir. No es termorreversible. Apto para la congelación. Gelifica a mayor velocidad que otras pectinas.
PECTINA 325NH 95	De 4g a 10g por L	Espesante y/o gelificante (en presencia de cálcico). Particularmente adecuado para la fabricación de preparados de frutas.	Incorporar junto al azúcar a unos 40 °C y hervir. Termorreversible. Apto para la congelación.

Escanea el QR para descargar la versión actualizada de este catálogo.



Versión 2

SOC CHEF



TEXTURIZANTES
E INGREDIENTES FUNCIONALES



Para conseguir texturas impecables, especiales, diferentes y sorprendentes.
Descubre nuestras soluciones naturales para gelificar, esferificar, emulsionar, espesar, estabilizar, airear, ligar...

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

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

ESTABILIZANTES PARA HELADOS Y SORBETES

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ANTICRISTALIZANTE SORBETE	De 25 g a 30 g por L	Agente anticristalizante en polvo, ideal para sorbetes.	Incorporar de 25 g a 30 g de producto por litro directamente a la mezcla de sorbete (agua, fruta y azúcar). Turbinar.
ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA	De 70 g a 80 g por L	Estabilizante en polvo para los helados de leche y las cremas heladas.	Incorporar de 70 g a 80 g de producto por litro de leche. Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes. Turbinar.

ESPESANTES - ESPUMANTES - AIREANTES

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ALBÚMINA	De 50 g a 100 g por L	Espumante, estabilizante. Merengues, merengues deshidratados, macaron y bizcochos.	Agregar en frío, mezclar con el túrmix y dejar hidratar 10 minutos. Merengues: 100 ml agua + 10 g albúmina.
ALMIFRÍO (almidón de patata modificado)	De 40 g a 90 g por L	Espesante, aglutinante y estabilizante. Reforzador de estructura. En frío y caliente.	Agregar en frío, mezclar con el túrmix. Se puede calentar sin modificar la textura.
FÉCULA DE PATATA	De 50 g a 350 g por L	Espesante y estabilizante en heladería, salsas, bizcochos, etc. Cremas sin huevo. Crujientes. Aumenta la esponjosidad de las galletas.	Disolver en frío con agitación. Calentar hasta el espesor deseado: -350 g por kg para crujientes deshidratados -120 g por kg para obtener una textura gelificada. -50 g por kg para obtener una textura de crema ligera.
GOMA ARÁBICA	De 10 g a 300 g por L	Estabilizante, espesante y emulsionante. Mejora la estabilidad y la flexibilidad. Para realizar brillos o nappage brillantes.	Disolver en frío en medio acuoso. Insoluble en alcoholes y grasas. Impermeabilizante para galletas, crujientes.
GOMA GARROFÍN	De 0,5 g a 10 g por L	Espesante, estabilizante, gelificante.	Debe ser solubilizada a una temperatura entre 80 y 90 °C.
GOMA GUAR	De 2 g a 10 g por L	Espesante, estabilizante.	Disolver el producto en frío o en caliente, mezclar con el túrmix.
GOMA XANTANA	De 0,8 g a 8 g por L	200 mesh. Espesante en frío y en caliente, y estabilizante. Permite realizar mayonesa sin huevo. En heladería, contribuye a retrasar la cristalización.	Disolver el producto en lluvia, en frío o en caliente. Mezclar con el Túrmix.
INULINA	De 100 g a 300 g por L	Espesante y estabilizante en frío. Sustituto del huevo en gelatinas y grasas en algunas elaboraciones. Emulsionante y estabilizante en heladería.	Mezclar con el túrmix durante 5 minutos. Recomendable 12 h de reposo. Incorporar en lluvia.
INULINA DULCE	c/s	Nos aporta dulzor, pero no textura.	Mezclar con el túrmix en frío y en caliente.
INULINA TEXTURA	De 50 g a 200 g por L	Sólo aporta textura. Se puede utilizar como sustituto de grasa en productos cárnicos, en cremas y postres en los que se busque más palatabilidad y untuosidad.	Mezclar con el túrmix. Dejar reposar mínimo durante 3 h para su completa hidratación. Recomendable 12 h de reposo.
MALTODEXTRINA DE MAÍZ	c/s	Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo. Absorbe la humedad.	Mezclar con los ingredientes en seco. Para realizar un Crujiente: 50 g semillas / 9 g maltodextrina / 8 g agua.
MALTO DE TAPIOCA	Para 100 g aceite 45 g Malto SOC CHEF	Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo. Ideal para transformar productos a base de grasa en textura de harina. Por ejemplo, el aceite de oliva.	Mezclar manualmente o con espátula.
TRISOL	De 100 g a 400 g por L	Sustitutivo parcial de la harina en algunas elaboraciones. Ayuda a crear y mantener texturas muy crujientes.	Tempuras y pastas para freír: 65 g harina / 45 g Trisol / 2 g Impulsor en polvo / 130 g de agua. Dejar reposar la mezcla durante 1 h para una buena hidratación.
KUZU BÍO	De 20 g a 100 g por L	Almidón de alta calidad como espesante y gelificante. No aporta color ni sabor. Buena reacción en mermeladas.	Diluir con un poco de agua fría antes de incorporar al producto que queremos texturizar, para evitar grumos. Se puede freír a 180 °C.
CARBOXIMETILCELULOSA (CMC)	De1.5 -2.5 g/ kg o L	Espesante, estabilizante. Permite mantener los alimentos húmedos.	Soluble en agua fría o caliente. Mezclar con la parte sólida de la receta para evitar posibles grumos. Compatible con el azúcar (uso en pastelería y decoración tipo fondant) y en los medios ácidos y lácteos (helados, salsas, ...).

ESFERIFICACIÓN

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ALGINAT	De 5 g a 16 g por L	Esferificación. Estabilizante.	Producto básico e indispensable para la esferificación. Disolver en frío o en caliente con túrmix. Dejar reposar para quitar el aire.
CÁLCICO	De 5 g a 12 g por L	Usado junto con el Alginat, permite crear geles de consistencia firme, ideales para esferificaciones con un toque salado.	Disolver en medio acuoso, mezclar con el túrmix en frío.
CITRATO	De 0,5 g a 5 g por L	Regulador del pH. Estabilizador de grasas. Emulsificante. Antioxidante	Disolver en medio acuoso, mezclar con el túrmix en frío.
GLUCONOLACTATO	De 5 g a 20 g por L	Productos enriquecidos con calcio. Esferificación con y sin alcohol en combinación con el Alginat. Neutro, sin toque salado.	Producto indispensable para la esferificación inversa. Disolver en medio acuoso, mezclar con el túrmix en frío.

EMULSIÓN

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ESPUMA FRÍO/CALIENTE	De 50 g a 100 g por L en producto lácteo. De 100 g a 200 g por L con otros productos.	Emulsificante en medio acuoso y alcohol para conseguir emulsiones estables.	Disolver en frío con el túrmix. En sifón añadir 2 cargas de gas.
GLICE EMUL	De 10 g a 70 g por L	Emulsificante en grasa. Capacidad aireante. Alta estabilidad. Para realizar: crema de aceite, mantequilla vegana, crumble vegano, espuma de aceite.	Disolver a 60 °C con la grasa a emulsionar y enfriar. Insoluble en medio acuoso y alcohólico.
GLICERINA	2-3 g/kg (emulsionante) 4-11 g/kg (anticongelante)	La glicerina se usa en pastelería, confitería y heladería. Tiene un poder emulgente y anticongelante. Ayuda a las partículas de grasa y agua a unirse.	Incorporar y mezclar en el producto deseado. Textura líquida tipo jarabe, de color neutro y con sabor neutro.
LECITINA DE SOJA EMUL	De 3 g a 10 g por L	Emulsificante para bases grasas y agua. Ideal para elaborar aires grasos o no grasos, como frutas, sueros de quesos, aceites, etc. Alérgeno.	Disolver en frío en agua y disolver en caliente a 60 °C en grasas.
SUCRO EMUL	De 7 g a 15 g por L	Emulsificante en medio acuoso y alcohol. Podemos crear aire frío o caliente con buena estabilidad.	Disolver en frío o en caliente, en agua y/o en alcohol. Mantiene su estructura alrededor de 30 minutos.

PROTEÍNAS

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso	Dosificación	Ingredientes
PROPATATA	De 40 g a 80 g por L	Aumenta la concentración de proteína. Aporta más estructura a las masas, ingrediente aireador y emulsionante.	Agregar en frío, mezclar con el túrmix.	C/S	PROGUISANTE
PROLECHE	C/S			C/S	PROGARBANZO

ÁCIDOS

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
CREMOR TÁRTARO	De 1 g a 3 g por L	Estabilizante y emulsificante usado para nata o clara montada.	Incorporar en frío o en caliente.
ÁCIDO ASCÓRBICO	De 0,5 g a 50 g por L	Acidulante o antioxidante. Evita la oxidación en fruta cortada. Vitamina C.	Incorporar en frío o en caliente.
ÁCIDO CÍTRICO	De 0,5 g a 10 g por L	Acidulante, conservante. Modifica el pH. Activa la pectina amarilla.	Incorporar en frío o en caliente.
ÁCIDO SÓRBICO	De 0,5 g a 1 g por L	Conservante, antifúngico y antibacteriano.	Mezclar preferentemente en agua caliente. Para la conservación de aceitunas, la legislación permite un máximo de 0,5 g por kg.
ÁCIDO TARTÁRICO	De 1 g a 4 g por L	Acidulante, emulsificante, antioxidante. Utilizado en azúcar artístico.	Incorporar en frío o en caliente. Para dar un toque ácido a mezclas tipo golosinas.