

CASTAÑAS Y MARRÓN GLACÉ

Surtido	Presentación	Proceso
MARRON GLACÉ	Envuelto en papel dorado (22-24 g/unidad)	Origen Galicia Transformamos exclusivamente la fruta de la última cosecha. Después de la cocción, confitamos las castañas individualmente en una muselina según un proceso artesano de casi 200 horas de duración hasta conseguir la textura deseada. Una vez calibradas, se glasean las castañas y posteriormente se dispone cada marron glacé encima de una base de cartón antes de ser envuelto en su papel oro.

Surtido	Proceso	Aplicaciones	Surtido
CREMA DE MARRON GLACÉ 70%	Selección del marron y castaña en su punto óptimo.	Para múltiples aplicaciones en pastelería (mousse, crema pastelera, bizcocho, ...), en bombonería (turrón, relleno de una trufa, ...) y también en heladería, panadería, bollería, y para la realización de platos salados.	PURÉ DE CASTAÑA
MARRON ENTERO EN ALMÍBAR			MARRON EN TROZOS EN ALMÍBAR
CASTAÑA ENTERA COCIDA AL VACÍO			HARINA DE CASTAÑA BÍO

MÁS FRUTA DISPONIBLE EN NUESTRA GAMA

Surtido	Proceso	Aplicaciones
AMARENAS EN ALMÍBAR	Cerezas amarenas enteras calibradas y semi-confitadas en un jarabe de 60º Brix. Textura firme. Bajo nivel de azúcar.	Ideal para una selva negra, acompañar una cheese cake, una panna cotta, decorar un helado, y también con foie gras, con quesos, e incluso para realizar una vinagreta con el jugo.
ARÁNDANO DEXTROSADO	Cassis Noir de Borgoña IGP	Fruta entera confitada y dextrosada para un uso fácil, combina perfectamente con el chocolate.
COMPOTA DE MANZANA 94 % FRUTA	24º Brix	Estable al horno y a la congelación.
RELLENO DE FRAMBUESA 44 % FRUTA	Con sus pepitas para el relleno de productos de pastelería y tartas.	Estable al horno y a la congelación.



Escanea el QR para descargar la versión actualizada de este catálogo



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/SOCCHIEF



Versión 2

SOC CHEF

PASIÓN POR LA FRUTA



La fruta natural elaborada con distintos procesos para múltiples aplicaciones.

Liofilizada, confitada, texturizada, deshidratada, en crispy, en almíbar, ...
Entera, en trozos, en polvo, en tiras, en discos, en rodajas, ...

Ponemos todo nuestro saber hacer al servicio del gusto y de los profesionales de la gastronomía.

FRUTA LIOFILIZADA 100 % fruta

Surtido	Humedad	Proceso	Aplicaciones
FRAMBUESA ENTERA	Máx. 5 %	Liofilización 100% natural. Selección de frutas en su óptimo punto de madurez. Congelación. Osmosis bajo presión para eliminar el agua contenida en la fruta.	Chocolate, cremas, salsas, bizcochos...
FRESA A RODAJAS			
FRESA EN TROZOS (3-5 mm)			
MANGO EN TROZOS			

FRUTA LIOFILIZADA EN POLVO 100 % fruta

Surtido	Humedad	Proceso	Aplicaciones
AÇAÍ BÍO	Máx. 5 %	Liofilización. Congelación. Osmosis bajo presión para eliminar el agua contenida en la fruta.	Chocolate, cremas, helados, salsas, bizcochos, smoothies... De fácil incorporación al ser seco, en solución acuosa o grasa.
CEREZA			
FRAMBUESA			
FRESA			
MANGO			
PLÁTANO			

CRISPY DE FRUTA

Surtido	Humedad	Proceso	Aplicaciones
CAPPUCCINO	Máx. 4 %	Elaborados a partir de puré de fruta y glucosa, para obtener más crujiente y más resistencia a la humedad.	Topping, decoración, chocolate...
FRAMBUESA			
FRUTA DE LA PASIÓN			
MANGO			
CHIPS JENGIBRE BÍO CRISTALIZADO (3-5 mm)			

PEPITAS DE FRUTA (3-5 mm)

Surtido	Humedad	Proceso	Aplicaciones
CARAMELO	14 %	Elaboradas a partir de fruta natural de alta calidad texturizada con Alginat de SOC Chef, utilizando un proceso de producción único. Textura blanda.	Ideal en bollería, panadería, heladería, chocolatería y cocina como inclusión, decoración o topping. Resistente al horno y a la congelación.
FRAMBUESA			
FRESA			
LIMÓN			
NARANJA			

FRUTA TEXTURIZADA (bastones de 7-8 cm)

Surtido	Humedad	Proceso	Aplicaciones
CEREZA	20 %	Elaborados a partir de fruta natural texturizada con pectina SOC Chef. Textura interna blanda con una capa exterior ligeramente firme.	Ideal para bañar con chocolate, en bollería dentro de la masa o como relleno de cruasán, en helados.
FRAMBUESA			
FRUTA DE LA PASIÓN / MANGO			
LIMA			
PERA			

FRUTA CONFITADA (bastones, tiras, discos, virutas, picadillo, cuartos)

Surtido	Proceso	Aplicaciones
NARANJA	Lento proceso de confitado de 15 a 20 días al vacío. Sin conservantes y sin sulfitos. Nivel bajo de azúcar. Bastones de naranja y limón cortados a mano para garantizar un calibre perfecto.	Para bañar con chocolate, como ingrediente en tabletas y turrone. Dentro de bizcochos, financiers, madalenas, ... En decoraciones de cakes, roscones, cocas y helados...
LIMÓN		
JENGIBRE		

MÁS FRUTA CONFITADA

Surtido	Proceso	Aplicaciones
MINI-PERA ENTERA	Lento proceso de confitado de 15 a 20 días al vacío.	Fruta confitada para decorar cakes, roscones, cocas y helados. La mini-pera se puede utilizar cortada en láminas con la mandolina. La mandarina combina muy bien con el chocolate.
MANDARINA ENTERA		
CEREZA ROJA ENTERA		

FRUTA DESHIDRATADA

Surtido	Humedad	Proceso	Aplicaciones
NARANJA EN DISCOS	10-20 %	Selección de la fruta en su punto de maduración perfecto. Deshidratación lenta a baja temperatura.	Para coctelería y restauración y decoración en pastelería, heladería y confitería. Utilizar la manzana en chips como una teja, en una ensalada, como un snack, para realizar un petit four.
MANZANA EN CHIPS	≤2 %		

FRUTA REHIDRATADA

Surtido	Humedad	Proceso	Aplicaciones
ALBARICOQUE ENTERO	<40 %	Fruta secada, a la que se incorpora agua dejándola rehidratarse durante un tiempo controlado y una temperatura controlada. Consumo preferente de 3 semanas una vez abierto. Conservar el bote cerrado en nevera.	Como topping de helados, sorbetes y postres, baño de chocolate, en panes o incorporación en masas. En ensaladas, para acompañar una tabla de quesos y carnes al horno...
HIGO ENTERO	<40 %		
MANGO EN LÁMINAS	≤35 %		

FRUTA SOFT EN TROZOS

Surtido	Humedad	Proceso	Aplicaciones
ALBARICOQUE	19-25 %	Fruta secada cortada y recubierta de dextrosa.	Como topping de helados, sorbetes y postres, baño de chocolate, tabletas de chocolate o incorporación en masas.
CIRUELA	18-24 %		
FRESA	5-15 %		
HIGO	20 %		
COCO EN CUBOS (10 x 10 mm)	1-5 %	Fruta secada cortada y recubierta de dextrosa.	Como topping de helados, sorbetes y postres, baño de chocolate, tabletas de chocolate o incorporación en masas.

FRUTOS CON CÁSCARA

Surtido	Proceso	Aplicaciones	Surtido	Proceso	Aplicaciones
PASTA PISTACHO 100 %	Sin aroma Sin azúcares añadidos Sin colorantes Sin conservantes	En pastelería, en bombonería, en heladería. Textura lisa.	PASTA TURRÓN	98,6 % pistacho	En pastelería, en bombonería, en heladería. Textura lisa.
PASTA AVELLANA 100 %			PASTA PISTACHO COLOREADA Y AROMATIZADA		
PASTA ALMENDRA TOSTADA 100 %			PASTA DE NUEZ PECANA CARAMELIZADA		