

SOCHEF



CUADERNO ESPECIAL HELADERÍA





Los helados, los sorbetes, los granizados..., son productos **altamente atractivos y rentables**.

Sea la época del año que sea, no queremos renunciar a comernos un buen helado.

En su versión tradicional de vainilla, chocolate, limón, pistacho..., o en su **versión más moderna o saludable**.

¡Para gustos... SABORES!

Nos encantan para refrescarnos en los meses calurosos aunque cada vez más **se consumen todo el año y en diferentes momentos**.

A la hora de pasear, para la merienda, en el restaurante, en el aperitivo, nos gusta tanto si es su **sabor dulce como salado**.

Para elaborar un helado de máxima calidad, es imprescindible aplicar **la técnica correcta** y el **adecuado proceso de elaboración**, además de utilizar los **mejores ingredientes** para su realización.

Te invitamos a descubrir la selección de ingredientes SOC CHEF para la heladería.

Azúcares técnicos

¿Cuáles son las **contribuciones clave de los azúcares en el helado?**

Es útil tener en cuenta los aspectos específicos relacionados con el poder edulcorante (P.O.D.) y el poder anticongelante (P.A.C.) de los azúcares.

- 1. Dulzor (P.O.D.):** Los azúcares aportan dulzor al helado, lo cual es fundamental para su sabor y aceptación. El poder edulcorante varía según el tipo de azúcar utilizado, lo que permite controlar el nivel de dulzor deseado en el producto final.
- 2. Control de la temperatura de congelación (P.A.C.):** Los azúcares tienen un efecto anticongelante, lo que significa que disminuyen la temperatura a la que el helado se congela. Esto ayuda a evitar la formación de cristales de hielo grandes y contribuye a dar una textura suave y cremosa al helado.
- 3. Textura y dureza:** Los azúcares también desempeñan un papel importante en la textura y dureza del helado. Al influir en la temperatura de congelación, ayudan a regular la formación de cristales de hielo y a mantener una estructura suave y agradable en el helado.
- 4. Potenciador de aromas:** Los azúcares contribuyen a realzar los sabores y aromas presentes en el helado. Al interactuar con otros ingredientes, ayudan a resaltar los perfiles de sabor y a crear una experiencia sensorial más agradable.

Nuestros azúcares son de **origen vegetal y naturales**, y disponibles en formato para el artesano y para consumo de volumen (25 kg).



PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	APLICACIONES
Azúcar Trimoline®   	Crema de azúcar invertido que posee la ventaja de ser completamente incristalizable. Se produce a partir de jarabe de azúcares originarios de la remolacha y de la caña.°Brix: 80-81. PAC: 190%, POD: 125%.	Trimoline® conserva la blandura y la frescura de los productos cocidos, impidiendo su recristalización, fija bien los aromas y mejora la textura de la pasta.
Dextrosa   	Polvo fino blanco, de sabor dulce. PAC: 171%, POD: 74%.	Permite sustituir de un 10 a un 25 % del azúcar en grano de la fórmula de manera directa. Alto poder anticongelante.
Fructosa   	100 % Fructosa. En polvo. PAC: 188%, POD: 144%.	Edulcorante ideal que mejora natural y saludablemente la dulzura en alimentos y bebidas.
Glucosa atomizada   	Polvo blanco que puede ser incorporado en la mezcla para helados y cremas heladas, para sustituir de manera parcial el azúcar. PAC: 78%, POD: 34%.	Mejora la estabilidad de los productos. Mejor sensación en boca mientras se funde. DE 38-41.
Glucosa líquida   	Jarabe. PAC: 108%, POD: 45%.	Retrasa la cristalización del azúcar y asegura mejor conservación y esponjosidad de los productos. DE 36-38.
Inulina   	100 % Inulina de la achicoria en polvo.	Con un poder edulcorante muy bajo, aporta mejor plasticidad.
Maltodextrina de maíz   	En polvo.	Con escaso poder edulcorante DE 18-20.
Oligofrut   	Es una fibra altamente soluble. Debido a su elevado dulzor, es perfectamente adecuado para sustituir total o parcialmente el azúcar. PAC: 45%, POD: 50%.	Todas las recetas donde queremos reducir o quitar el azúcar, pero aportando dulzor. Disolución en frío o en caliente. Dosificación: helados 5-15%.
Trehalosa   	Agente de carga resistente a la congelación (evitando la formación de cristales). PAC: 100%, POD: 45%.	Podemos sustituir entre un 10 y un 30% del azúcar por Trehalosa.

Estabilizantes

Se utilizan en la fabricación de helados y sorbetes por varias razones:

- 1. Control de la textura:** Ayudan a controlar la textura del helado, evitando que se formen cristales de hielo grandes. Esto mejora la suavidad y cremosidad del producto final.
- 2. Prevención de la separación de fases:** Algunos ingredientes en los helados, como la grasa y el agua, tienden a separarse durante el almacenamiento. Los estabilizantes actúan como emulsionantes y ayudan a mantener una distribución uniforme de los componentes, evitando la separación de fases.
- 3. Retención de agua:** Los estabilizantes pueden retener el agua en el helado, evitando que se evapore o forme hielo. Esto ayuda a mantener la textura suave y evitar la formación de cristales grandes.
- 4. Mejora de la estabilidad del aire:** Durante el proceso de batido, se introduce aire en el helado para crear una textura esponjosa. Los estabilizantes ayudan a estabilizar las burbujas de aire, evitando que se colapsen y permitiendo una mayor retención del aire en el producto final.
- 5. Reducción de la formación de cristales de hielo:** Algunos estabilizantes, como los polisacáridos, tienen la capacidad de inhibir la formación de cristales de hielo y mantener una estructura más suave en el helado.
- 6. Mejora de la vida útil:** Los estabilizantes también pueden contribuir a prolongar la vida útil del helado al prevenir la recristalización y mantener la textura y calidad del producto durante un período de tiempo más largo.

Te proponemos nuestra selección de estabilizantes según el tipo de helado o sorbete que desees fabricar.

Es importante seguir las recomendaciones a nivel de dosificación y uso para lograr un producto final de alta calidad.

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	APLICACIONES
Anticristalizante STAB     	2-1 Anticristalizante. Estabilizante en polvo, ideal para sorbetes a base de zumo y/o agua. Disponible en cubo de 2 Kg.	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     	2-1 Estabilizante y reduce la formación de la cristalización. Producto en polvo ideal para los helados de leche y las cremas heladas. Disponible en cubo de 2 Kg.	Incorporar de 70 g a 80 g de producto por litro de leche. Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes. Turbinar.
Goma Guar   	Polisacárido de origen natural derivado de la planta guar. Disponible en bote de 500 g, también en saco de 5 Kg y 25 Kg.	Tiene propiedades espesantes, estabilizantes y emulsificante. Dosis recomendada: de 2 g a 10 g por L.
Goma Garrofín   	Polisacárido natural extraído de la goma de algarroba . Disponible en bote de 400 g, también en saco de 5 Kg y 25 Kg.	Se utiliza como estabilizante, espesante y gelificante. Dosis recomendada: de 0,5 g a 10 g por L.
Fibraveg   	Estabilizante, espesante. Substituto de la xantana. Disponible en bote de 80 g y de 300 g.	Reductor de sinéresis. Retiene los líquidos. Clean Label.



Frutos con cáscara

Existe una tendencia creciente hacia el uso de pastas de frutos secos al 100% en la elaboración artesanal de helados.

Si lo que buscas son **sabores intensos**, tenemos mucho que ofrecerte.

Almendra, Avellana, Pistacho. 100% FRUTA.

Además de su potente sabor, te va a encantar su **textura suave y cremosa**.

Completamos nuestra gama con otras 3 referencias para el deleite de los paladares más golosos.



Pasta de frutos con cáscara

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	TEXTURA LISA
Pasta almendra tostada 100 %    	100 % frutos secos. Sin aroma. Sin azúcares añadidos. Sin colorantes. Sin conservantes.	
Pasta avellana 100 %    		
Pasta pistacho 100 %    		
Pasta de nuez pecana caramelizada    	60 % nuez pecana. Sin aroma. Sin colorantes. Sin conservantes. Se trabaja como un praliné.	
Pasta pistacho coloreada y aromatizada    	98,6 % pistacho. Sin azúcares añadidos. Sin conservantes. Para aquellos que prefieren darle un toque “verde” al pistacho.	
Pasta turrón  	Almendra, miel, aroma natural de vainilla... Sin conservantes. Uno de los sabores más tradicionales y a la vez más plebicitados.	

Disponible en varios formatos:

-Bote de 1 kg, bote de 3 kg (pasta de avellana 100%, pasta pistacho 100%) y cubo de 20 kg.

Frutas y verduras liofilizadas

En el mundo de la heladería artesanal, buscamos constantemente **sabores intensos y auténticos**.

La fruta y la verdura liofilizada en polvo es un **ingrediente 100% natural, altamente concentrado y de fácil incorporación** a tus recetas (materia seca).

Además de mantener todas las propiedades nutricionales de la fruta o verdura original, la liofilización **preserva también su color**.

Potenciar el sabor es importante, disfrutar de un color apetecible lo es también.

Atrévete, la remolacha liofilizada en polvo puede ser un ingrediente sorprendente en tus helados. Además de su sabor dulce y terroso, aportará un toque vibrante de color.



100 % fruta liofilizada en polvo (humedad máxima 5%)

PRODUCTO	
Açaí BIO	
   	
Cereza ácida	
  	
Frambuesa	
  	
Fresa	
  	
Limón	
  	
Mango	
  	
Plátano	
  	

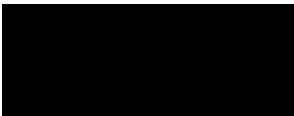
Si lo que buscas es **exotismo**, prueba nuestro mango y plátano liofilizado en polvo. Para un **sorbete gastronómico**, tienes buena opción con nuestro vino tinto liofilizado en polvo... ¡sin alcohol!

Disponible en varios formatos artesanos y en formatos industriales hasta 5kg-15kg.

100 % verdura liofilizada en polvo (humedad máxima 5%)

PRODUCTO	
Remolacha	
  	
Tomate	
  	

Te puede interesar también:

PRODUCTO	
Vino tinto en polvo (0° alcohol)	
          	
Yogurt en polvo	
  	
Carbón vegetal en polvo	
  	
Mascarpone	
	

Especias

La propuesta de helados, sorbetes y postres helados con especias y hierbas es cada vez más importante.

Vainilla, Canela, haba Tonka, Jengibre...

Si quieres conseguir un **sabor intenso, exótico y diferente**, descubre nuestra selección dentro de una gama de más de 60 referencias.

Con la garantía de disfrutar de un producto fresco, cosecha del año, y de la máxima trazabilidad gracias a nuestra proximidad con los productores y recolectores en los países de origen.



PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Anís estrellado   	Aroma de anís verde y notas frescas de hinojo, con un sabor algo parecido al del regaliz. Aroma dulce e intenso.
Canela molida   	
Canela en rama (15 cm)   	
Cardamomo verde    	Se combina muy bien con canela, jengibre, clavo... y chocolate.
Haba Tonka   	Aroma a almendra suave, a vainilla, a caramelo, a café para algunos o bien a tabaco para otros.
Jengibre molido   	Sabor picante y amargo, se usa para aromatizar. Exótico, fragante, elegante.
Limón negro   	Aroma con potentes notas de limón verde, una mezcla compleja de notas ácidas, ahumadas y dulces.
Regaliz molida   	Regaliz, tiene un ataque fuerte y penetrante, con sabores encantadores de anís, que lo llevará de vuelta a su infancia.
Rosa de Damasco   	Se utiliza entera, infusionada, machacada en un mortero. Ideal para decorar.
Wasabi molido    	El polvo de wasabi se obtiene rallando las raíces frescas de la planta. Da unas notas frescas y picantes.



Vainilla



La vainilla es de lejos uno de los sabores más populares y clásicos. Como protagonista principal de un helado o como base para crear otras variedades, por ejemplo helados de vainilla con inclusiones de chocolate, nuez macadamia... La vainilla es un sabor muy versátil que se puede combinar con una amplia variedad de ingredientes y sabores adicionales.

Para mejor experiencia y satisfacción de tus clientes, puedes realizar helados utilizando vainas de vainilla de diferentes variedades y orígenes:

- . **Vainilla Bourbon de Madagascar (planifolia)**

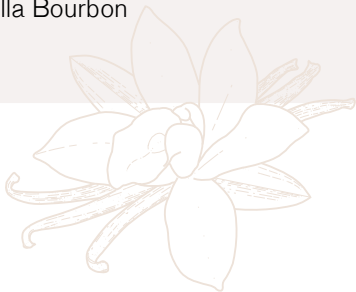
- . **Vainilla de Tahití (tahitensis)**

cada una de las vainillas con sus matices y características únicas.



Vainas, Extracto, Pasta y Polvo de vainilla

PRODUCTO	ORIGEN	CARACTERÍSTICAS
Vainas de vainilla negra Bourbon   	Madagascar.	Variedad Planifolia. Vaina brillante, húmeda, lisa y flexible. Con una cantidad de granos y de vainillina natural elevada.
Vainas de vainilla negra Bourbon BIO    	Madagascar.	
Vainas de vainilla Tahitensis   	Tahití. <i>Variedad Tahitensis.</i>	Vaina ancha, brillante y flexible. Con aroma floral, ligero, anisado, dulce.
Vainas de vainilla Pompona   	México. <i>Variedad Pompona.</i>	Vaina larga, ancha, brillante y flexible. Perfil: notas alcohólicas y grasas.
Extracto de vainilla Bourbon con granos   	Madagascar.	Extracto de vainilla con granos fabricado a partir de vainas de vainilla Planifolia de Madagascar. Dosificar hasta 20 g / kg.
Extracto de vainilla Tahitensis con granos   	Tahití.	Extracto de vainilla fabricado a partir de vainas de vainilla tahitensis de Tahití. Dosificación: añadir 20 g por cada kg de masa.
Pasta de vainilla Bourbon   	Madagascar.	Mezcla de vainilla y glucosa. Aroma intenso. Color negro. Dosis recomendada: 20 g / kg.
Polvo de vainilla Bourbon   	Madagascar.	Variedad Planifolia, procedente de Madagascar. Color negro intenso. Dosis recomendada: entre 5 y 10 g / kg.



Productos para decorar y toppings

Nuestra selección para dar el toque final a tus helados, sorbetes, yogures, creps, gofres, y demás elaboraciones. Son productos listos para usar. Fáciles de manipular y dosificar.

- Más color.
- Más sabor.
- Más diferencia.



Fruta confitada

PRODUCTO

Naranja



Limón



Jenjibre



Picadillo fruta mixta
4 colores



Disponible en varios formatos:

-Caja de 1,5 kg y de 5 kg.

Pepitas de fruta (3-5 mm)

PRODUCTO

Caramelo



Frambuesa



Fresa



Limón



Naranja



Disponible en varios formatos:

-Bote de 500 g y caja de 10 kg.

Textura blanda. Resistente al horno y a la congelación.

Fruta soft (en trozos)

PRODUCTO	
Albaricoque	
  	
Coco en cubos	
  	
Higos	
  	
Fresas	
  	

Disponible en varios formatos:

- Bote de 500 g.
- Cubo de 2,5 kg.



Fruta en almíbar

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Amarenas	Cerezas amarenas enteras calibradas y semi-confitadas en un jarabe de 60° Brix.
  	Disponible en bote de 3L.



Ideal para una receta de Selva negra, para acompañar una tarta de queso o una panna cotta, para decorar un helado.

Sprays

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Spray desmoldeante Bote de 500 ml	Spray elaborado a base de aceites vegetales. Sin olores. Fácil de usar. Crea una capa para usar en varias superficies, placas y moldes.
  	

Extractos de café

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Extracto de café Trablit® VEGAN Vége	Extracto líquido de concentración aromática alta y constante. Ideal para aromatizar cremas pasteleras. Sin conservantes. Sin aromas artificiales. Dosis recomendada: de 20 - 25 g por kg.
Extracto de café Cold Brew VEGAN Vége	Extracto de café con infusión en frío de granos Arábica 100%. De textura líquida e intenso sabor con notas de café tostado y molido, un elegante amargor sin acidez. Dosis recomendada: de 20 g por kg.



Trablit® disponible en:
-500 ml y 1 litro.



Cold Brew disponible en:
-100ml, 500 ml y 1 litro.

Jugo y aroma sin alcohol

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Jugo Griottines 0° VEGAN Vége	Obtenido por concentración al vacío de jugo de Griottines. Para realizar mousses, rellenos, aromatizar helados, acompañar un foie gras y mezclar con vinagre.
Aroma de flor de naranjo VEGAN Vége	Para aromatizar todas sus preparaciones en pastelería y bombonería. Dosis recomendada: de 5 - 25 g por L / kg.



Jugo Griottines 0°
disponible en 1 litro.



Aroma de flor de naranjo
disponible en 1 litro.

Té Matcha (*Camellia sinensis*)



El té Matcha bio aporta un toque de sofisticación y diferencia a una amplia gama de platos, lo que lo convierte en un ingrediente imprescindible en creaciones culinarias dulces y saladas. Alto contenido en antioxidantes.

Intenso color verde e inconfundible sabor.

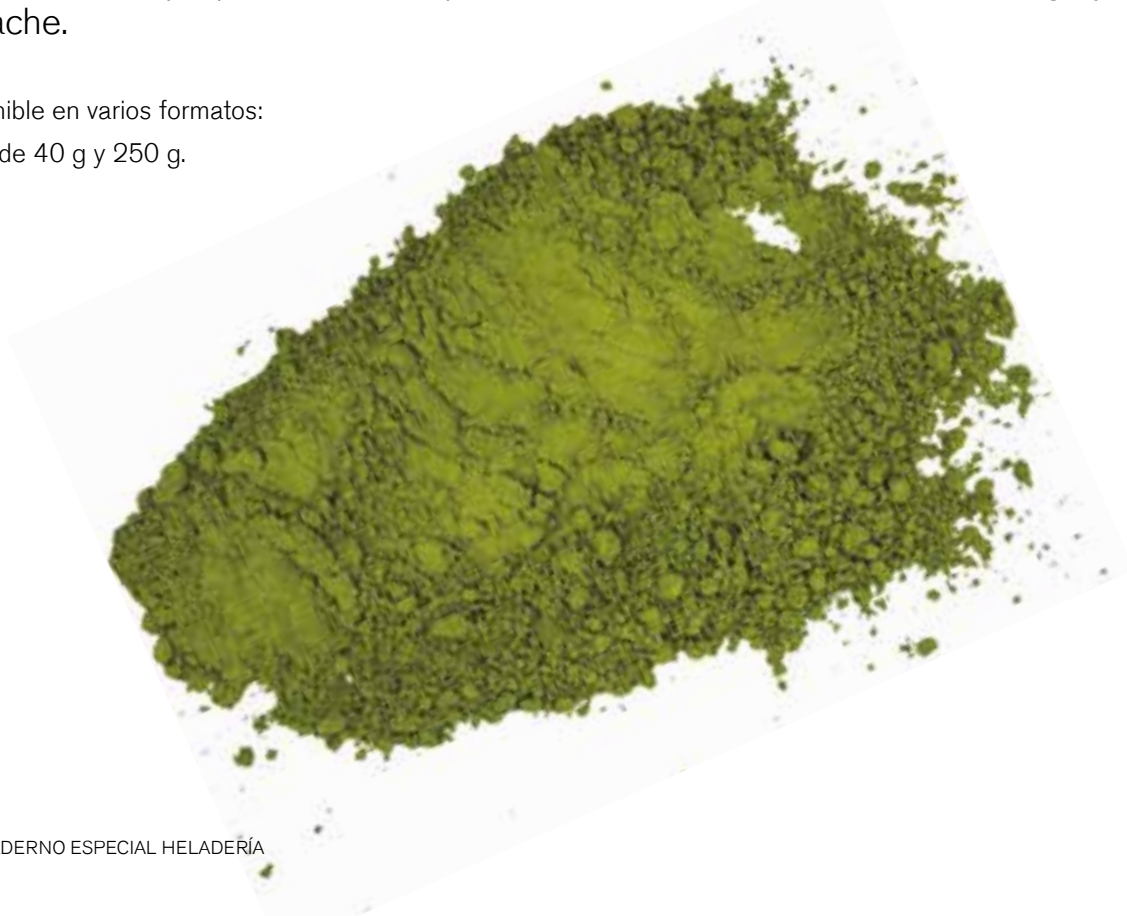
Ingrediente muy versátil para múltiples aplicaciones.

Puede tomarse tanto en bebidas, infusiones, zumos, batidos fríos como calientes.

Para añadir en preparaciones de pastelería, bizcochos, helados, mochis, grajeados, ganache.

Disponible en varios formatos:

-Bote de 40 g y 250 g.





Azafrán *(Crocus sativus L.)*



En el fascinante universo de las especias, el azafrán se distingue como joya culinaria, siendo el Pushal y Negin de categoría 1 las más preciadas de entre las variedades.

Estas delicadas hebras despliegan aromas y sabores intensos para enriquecer la experiencia gastronómica. Hemos seleccionado estos azafranes donde su gran calidad se manifiesta en cada hebra.

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	
Azafrán en hebra Negin Cat. 1 VEGAN Végo	Los estigmas del azafrán Negin son los más intensos ya que se ha cortado la parte blanca del estigma. Disponible en varios formatos: -Bote de 0,5 g y 3 g.	
Azafrán en hebra Pushal Cat. 1 VEGAN Végo	Los estigmas del azafrán Pushal pueden alcanzar hasta los 5 mm, ya que son enteros. Disponible en varios formatos: -Bote de 0,5 g y 3 g.	
Azafrán en polvo Pushal Cat. 1 VEGAN Végo	El azafrán en polvo se añade directamente a la receta, no necesita preparación previa. Dosificación recomendada: 0,14 g para 4 - 6 personas	
Los tres componentes principales del Azafrán de CAT. 1 Especificaciones químicas - ISO 3632.		Poder Colorante (Crocina) Sabor (Picrocrocina) Aroma (Safranal) > 200 70 Min. 20 – Max. 50



Los alcoholes

En la heladería tienen varios roles y pueden utilizarse de diferentes maneras. Son ingredientes que aportarán **SABOR** intenso y distintivo a tus recetas.

Cointreau®, ron, amaretto, whisky...

Los alcoholes pueden combinarse con otros ingredientes.

Además de aportar sabor, tendrán un efecto en la **TEXTURA** y en la **ESTABILIZACIÓN** de tus helados y sorbetes.



COINTREAU CONCENTRADO 60°



Producto natural obtenido de la maceración y destilación de pieles de naranjas dulces y amargas, seleccionadas por su gran sabor. No azucarado, es utilizado para aromatizar cremas, jarabes, **helados**, chocolates, trufas, ganaches...



RON SAINT JAMES 54°



El Ron Saint James® se caracteriza por su finura, su sabor afrutado a caña de azúcar y su potencia (54% vol.).



AMARETTO 60°



Concentrado de almendras amargas, que aporta 8 veces más aroma que un licor de 28°. Ingrediente indispensable para elaborar Tiramisú, y dar un toque de almendra amarga.



Griottines®

Ingrediente imprescindible de los más grandes chefs en todo el mundo.

Las Griottines® son unas sabrosas guindas silvestres, deshuesadas y preparadas en un licor cuya receta única se conserva celosamente (15% vol.).

La dosis correcta en pastelería y en confitería

Para aportar un perfume natural y equilibrado, recomendamos incorporar las siguientes dosificaciones a sus recetas según la intensidad deseada.

Estas dosificaciones son válidas para: Cointreau®, St-Rémy®, Kirsch, Jacobert®, Whisky Label 5®, Ron Saint James®, Limoncello Intenso y los aguardientes Massenez®.

Receta base	Poco intenso	Intenso	Muy intenso
Crema pastelera	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crema Chantilly	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Crema ligera	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crema de mantequilla	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Ganache	50 g/kg	80 g/kg	100 g/kg
Mousse	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Helado base leche	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Sorbete	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Para emborrachar	80 g/kg	150 g/kg	250 g/kg

Productos adicionales

Para completar tu oferta junto con los helados y sorbetes, puedes considerar ofrecer algunos productos adicionales:

- 1. Gofres:** El complemento clásico para los helados en diferentes variantes, como gofres tradicionales con azúcar glas, azúcar grano, gofres belgas con una textura más densa y crujiente, o incluso gofres en forma de cono para helados.
- 2. Crepes:** Otra opción deliciosa y versátil en su versión dulce y salada.
- 3. Toppings:** Asegúrate de tener una gran variedad de toppings para complementar los helados y sorbetes. Diferénciate añadiendo a los toppings “populares”, fruta confitada, amaranos, Griottines, pétalos de violeta...
- 4. Helados especiales:** Considera la posibilidad de ofrecer helados especiales. Por ejemplo, helados con sabor a cócteles, con o sin alcohol.
- 5. Granizados, Smoothies, limonadas heladas...**



Recuerda siempre que la presentación atractiva de tus productos y la calidad de los ingredientes son clave para atraer a los clientes.

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	APLICACIONES
Azúcar Glas VEGAN Vêge	Polvo de color blanco y sabor dulce.	Ideal para tus creps, gofres...
Azúcar grano medio Calibre 1,4 - 2,5 mm Azúcar grano grande Calibre 2 - 4 mm VEGAN Vêge	Azúcar refinado de calidad nº1, tamizado para garantizar las especificaciones de calibre.	Ideal para gofres, panettone, roscones, brioche... Color extra blanco, azúcar que se rompe fácilmente en la boca.
Azúcar sabor violeta VEGAN Vêge		Aporta originalidad de color y sabor a vuestras recetas. Ideal para dar el toque final a vuestras copas en coctelería. Para decorar todo tipo de pasteles, creps y gofres. Se puede incorporar a cremas y masas.
Azúcar sabor rosa VEGAN Vêge		
Azúcar sabor menta VEGAN Vêge		
Pétalos de violeta cristalizados VEGAN Vêge		

“Helado Vainilla Tahití Fresa”

Receta de Eric Ortuño

Chef Pastelero y Director de la Formación
Socio Fundador de L'Atelier Barcelona
Relais Desserts International
Foto @David Egui



Para ver nuestro catálogo general



www.socchef.com | info@socchef.com | [socchef_gourmet](https://www.instagram.com/socchef_gourmet)

SOC CHEF • Pol. Ind. Riambau, c/Llevant 8-10 • 25300 Tàrraga (Spain) • Tel.: +34 973 313 751