

SOCHEF

12  Michelin
Martin Perastegui
asesor gastronómico

CUADERNO ESPECIAL COCTELERÍA



La **coctelería o mixología** ha evolucionado significativamente en los últimos años, convirtiéndose en un **negocio dinámico e innovador**.

Ha conseguido hacerse un hueco importante dentro del mundo de la gastronomía.

Los mixólogos o bartenders buscan productos de alta calidad para crear cocteles únicos y ofrecer experiencias personalizadas a los clientes.

Utilizan técnicas de cocina molecular como **la esferificación y la espuma** como elemento de espectáculo y creatividad.

El uso de equipos modernos ha permitido también innovaciones en la presentación y preparación de los cocteles.

Con fuerte presencia en las RRSS, inversión en la formación continua, competiciones de mixología de nivel internacional, la lista World's 50 Best Bars, la coctelería es un campo dinámico y en constante evolución donde la clave es ser diferenciador.

SOC CHEF **te proponemos ingredientes de alta calidad para conseguir ser diferente, innovador y original.**

Ofrecemos formatos especialmente diseñados para garantizar la máxima frescura y la rotación en tu local.



En este cuaderno verás una selección entre las muchas referencias que tenemos. Escanea este QR y descarga nuestro catálogo.



Geles para flambear en frío

Geles de origen 100% vegetal con alta concentración de alcohol (96°) para un flambeado en frío.

Sabores disponibles en bote de 200 ml (formato único):

- Caramelo
- Cointreau®
- Chile
- Ahumado
- Tomillo
- Pimienta Negra

Obtendrás durante 2 minutos un flambeado espectacular:

- Sin goteo / Sin humo / Sin riesgo / Sin residuo de alcohol al finalizar el proceso.



Perlas gastronómicas

Producto listo para usar.
 Ideal para la coctelería, la cocina, la pastelería y la heladería.
 Esferificaciones de diámetro 8 mm con interior líquido.
 Resistencia térmica de -40°C a 120°C.
 Presentación en tarro de cristal de 100 g.



Perlas de Soja



Perlas de Mango Pasión



Perlas de Frambuesa



Perlas de vinagre balsámico de Módena IGP



Perlas vinagre balsámico de Módena IGP con aroma Trufa Blanca



Perlas de vinagre balsámico blanco y zumo de Yuzu

Esferificación



Alginat

REF	Formato
14-2001R	80 g
14-2001P	180 g
14-2001	500 g
14-2001/25	25 kg

Cálculo

REF	Formato
14-2002P	200 g
14-2002	500 g
14-2002/25	25 kg

Citrato

REF	Formato
14-2003P	200 g
14-2003	600 g
14-2003/25	25 kg

Gluconolactato

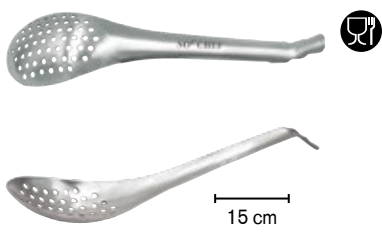
REF	Formato
14-2004P	150 g
14-2004	600 g
14-2004-2	20 kg

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Alginat	Algas marrones	Gelificante. Espesante (para cremas). Estabilizante.	Producto básico e indispensable para esferificaciones tanto directa como inversa. Disolver en frío o en caliente con batidora eléctrica. Dejar reposar para quitar las burbujas de aire.	Termo irreversible. Gelifica en medios cálcicos y ácidos. El baño a base de Alginat admite congelación. Las esferas resisten a una temperatura hasta 100°C/120°C.
Cálculo	Sal de calcio	Para realizar esferificaciones junto con el Alginat, permite obtener una gelificación de consistencia firme.	Disolver en frío en medio acuoso y mezclar utilizando una batidora eléctrica. Permite realizar esferificaciones con un toque salino.	Ingrediente indispensable para realizar esferificaciones. El baño a base de Cálculo admite congelación. Las esferas no admiten congelación.
Citrato	Ácido obtenido a partir de cítricos	Regulador de pH (en combinación con ácido cítrico) en alimentos y bebidas. Emulsificante. Antioxidante. Estabilizante de grasas emulsionadas, empleado en la industria quesera.	Disolver en frío en medio acuoso y mezclar con batidora eléctrica.	La dosificación puede variar según el pH y las aplicaciones.
Gluconolactato	Mezcla de sales de calcio	Usado por su excelente funcionamiento en procesos de esferificación. Permite realizar esferificaciones con y sin alcohol, en combinación con el Alginat. Aporta calcio sin añadir sabor.	Disolver en frío en medio acuoso y mezclar con batidora eléctrica. Para facilitar su disolución, añadirlo antes que cualquier otro producto en polvo.	Producto indispensable para realizar esferificación inversa. Las esferas no admiten congelación. Si trabajamos con alcohol, regular el pH con el Citrato.



Báscula de precisión

REF	Ud. de venta
18-7165	1



Cuchara esferificación inox

REF	Ud. de venta
18-7168	1



Bolsas desecantes de 2 g

REF	Ud. de venta
02-100801	1 bote x 25 bolsas



Pipeta transparente

REF	Ud. de venta
18-15467C	1 caja x 100 un.



Para que una esferificación salga correctamente es **muy importante tener el pH entre 4 o 6,5** para la base que queremos esferificar.

Emulsionantes



Espuma frío / caliente

REF	Formato
14-2029P	140 g
14-2029	500 g
14-2029C	25 kg

Glice Emul

REF	Formato
14-2005P	140 g
14-2005	500 g
14-2005/25	25 kg

Lecitina de Soja Emul

REF	Formato
14-2006P	120 g
14-2006	300 g
14-2006/25	20 kg

Sucro Emul

REF	Formato
14-2007P	140 g
14-2007	400 g
14-2007/25	10 kg

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Espuma frío/ Caliente	Vegetal, lácteo	Emulsificante en medio acuoso y alcohol para conseguir emulsiones estables.	Disolver en frío con la batidora eléctrica. En sifón, añadir 2 cargas de gas.	A mayor dosificación se consigue mayor estructura.
Glice Emul	Vegetal, ácido graso	Emulsificante en grasa. Capacidad aireante. Alta estabilidad.	Disolver a 60°C con la grasa a emulsionar y enfriar. Para realizar: crema de aceite, mantequilla vegana, crumble vegano, espuma de aceite.	A mayor dosificación, mayor será la firmeza obtenida. Resistente hasta 60°C. Insoluble en medio acuoso y alcohólico.
Lecitina de soja Emul	Vegetal, soja	Emulsificante para bases grasas y agua. Ideal para elaborar aires grasos o no grasos, como frutas, sueros de quesos, aceites, etc.	Disolver en frío en agua. Disolver en caliente a 60°C en grasas.	Aporta ligero sabor a soja. Alérgeno.
Sucro Emul	Sacarosa	Emulsificante en medio acuoso y alcohol. Para crear aire frío o aire caliente con buena estabilidad (durante unos 30 minutos).	Disolver en frío o en caliente en agua y/o en alcohol. El calor acelera la disolución.	No aporta sabor. Resistente hasta 70°C. Insoluble en grasa.



Aire de Amaretto, realizado con Sucro Emul
Descarga la receta escaneando el QR



Ácidos



Ácido Ascórbico

REF	Formato
14-0067R	100 g
14-0067P	230 g
14-0067	800 g
14-0067C	25 kg



Ácido Cítrico

REF	Formato
14-0065P	200 g
14-0065	600 g
14-0060	25 kg



Ácido Sórbico

REF	Formato
14-2035P	180 g
14-2035	600 g
14-2035-2	3 kg
14-2035C	25 kg



Ácido Tartárico

REF	Formato
14-2026P	230 g
14-2026	800 g
14-2026/25	25 kg



Cremor Tártaro

REF	Formato
14-2008R	90 g
14-2008P	200 g
14-2008	800 g
14-2008/25	25 kg

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Ácido Ascórbico	Azúcar	Acidulante o antioxidante. Evita la oxidación de la fruta cortada.	Agregar en frío o en caliente.	Incorporar como vitamina C en baja dosificación. Para baños antioxidantes, dosificación de 40 g por L.
Ácido Cítrico	Fruta	Acidulante, conservante. Modifica el pH. Activa la pectina amarilla.	Agregar en frío o en caliente.	En combinación con el citrato, se usa para controlar el pH.
Ácido Sórbico	Fruta	Conservante. Antifúngico. Antibacteriano.	Se disuelve mejor en caliente.	Para la conservación de aceitunas, la legislación permite un máximo de 0,5 g por kg.
Ácido Tartárico	Fermentación del vino	Acidulante. Emulsificante. Antioxidante. Utilizado en azúcar artístico.	Agregar en frío o en caliente.	Se diferencia del crémor tártaro por su sabor ácido. Frena la cristalización del azúcar y es soluble en agua y en alcohol.
Cremor Tártaro	Vegetal, uva	Acidulante y emulsificante usado para la nata o la clara montada.	Agregar en frío o en caliente.	Frena la cristalización del azúcar. Soluble en agua y en alcohol.

VISÍTANOS

GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA

4-6 NOV. 2024

STAND B170



Gelificantes



2 g - 10 g / L

Agar Agar

REF	Formato
14-801R	50 g
14-801P	130 g
14-801	400 g
14-801/3	3 kg
14-801-1	5 kg
14-800	25 kg



5 g - 20 g / L

Goma Gellan

REF	Formato
14-2011P	150 g
14-2011	400 g
14-2011/20	20 kg



7 g - 15 g / L

Goma Kappa

REF	Formato
14-2012P	130 g
14-2012	500 g
14-2012-2	5 kg
14-2012/25	25 kg



7 g - 30 g / L

Metil

REF	Formato
14-2021P	80
14-2021	250 g



7 g - 30 g / L

Metil Burguer

REF	Formato
14-2022P	80 g
14-2022	250 g
14-2022/15	15 kg



120 Bloom
15% - 25%

Gelatina en frío

REF	Formato
14-8257	500 g

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Agar Agar	Vegetal, algas rojas de Bretaña	Empieza la gelificación a partir de 43°C. Hervir para activar. Por la calidad de su fibra, podemos gelificar alcohol.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Después dejar en reposo para que gelifique.	Termorreversible. A mayor dosificación, obtenemos mayor dureza.
Goma Gellan	Glucosa	Para gelificación que va al horno o puede calentarse con el soplete. Totalmente transparente y flexible. Se puede deshidratar.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Gelificaciones y velos transparentes y flexibles. Esferificación.	Aporta estabilidad a los rellenos de productos para hornear (por ejemplo una masa de hojaldre rellena).
Goma Kappa	Vegetal, algas rojas	Gelificante casi inmediato en contacto con un producto congelado o muy frío. No gotea por su rapidez de gelificación.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Nappage finos, glaseados, gelificaciones estables, para rallar y/o cortar en láminas con la mandolina.	El gel más duro y más inmediato.
Metil	Vegetal	Gelificante y espesante en medios alcohólicos.	Para realizar un gel de reducción de vino, cremoso de Negroni...	Gelificación a partir de 50°C.
Metil Burguer	Vegetal	Gelificante que permite la mezcla en frío, y se activa a partir de 60°C. Aglutinante.	Mezclar con batidora eléctrica en frío. Dejar reposar durante 1 hora para una buena hidratación. Ideal para hamburguesa de verduras, muy usado en comida vegana.	Gran estabilidad, no suelta líquidos al enfriarse.
Gelatina en frío	Mezcla	Gelificación sin color ni sabor, capacidad de crear una gelée cremosa de alcohol hasta 40°C.	Disolución a temperatura de 20-40°C. Mixología, cocina con sifón, pastelería.	A mayor cantidad, conseguimos mayor fuerza.



Tataki Bloody Mary realizado con Metil



Cosmopolitan sólido con Agar agar

Espesantes



Albúmina de Huevo

REF	Formato
14-2024P	90 g
14-2024	300 g
14-2024/25	25 kg



Goma Xantana

REF	Formato
14-2014R	60 g
14-2014P	140 g
14-2014	450 g
14-2014-1	5 kg
14-2014/25	25 kg



Inulina

REF	Formato
14-2023P	150 g
14-2023	500 g
14-2023-1	5 kg
14-2023-2	20 kg



Malto de Tapioca

REF	Formato
14-2018	1 kg



Propatata

REF	Formato
14-2032P	80 g
14-2032	300 g
14-2032/10	10 kg



Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Albúmina de Huevo	Animal, clara de huevo	Espumante. Estabilizante. Espesante.	Agregar en frío, mezclar con batidora eléctrica y dejar hidratar durante 10 minutos. Merengues, merengues deshidratados, macaron y bizcochos. Mixología.	Para realizar merengues: 100 ml agua + 10 g albúmina. Dejar hidratar 30 minutos.
Goma Xantana	Vegetal, maíz	Espesante en frío y en caliente. Estabilizante. 200mesh.	Disolver el producto en lluvia, en frío o en caliente. Mezclar con batidora eléctrica. Permite realizar mayonesa sin huevo. En heladería, contribuye a retrasar la cristalización.	Gran capacidad de absorción.
Inulina	Vegetal, raíz de achicoria	Espesante y estabilizante en frío. Emulsionante y estabilizante en heladería.	Incorporar en lluvia. Mezclar con batidora eléctrica durante 5 minutos. Sustituto del huevo en gelatinas y grasas en algunas elaboraciones.	Recomendable 12 horas de reposo para una hidratación óptima.
Malto de Tapioca	Vegetal, tapioca	Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo. Retiene, absorbe grasas.	Ideal para transformar productos a base de grasa en textura sólida seca. Por ejemplo: aceite de oliva, turrón.	Mezclar manualmente con la espátula.
Propatata	Proteína de patata	Aumenta la concentración de proteína. Permite dar más estructura a las masas, airear, gelificar y emulsionar.	Ideal para elaboraciones veganas y vegetarianas. Agregar en frío y mezclar con batidora eléctrica.	Permite realizar emulsiones entre grasas y agua. Gelifica en frío cuando trabajamos con alcohol. Sabor neutro. Color marrón.

Especias



Anís estrellado

REF	Formato
15-1119P	40 g
15-1119M	130 g
15-1119-1	5 kg



Azafrán en hebra Negin Cat. 1

REF	Formato
15-1122	0,5 g
15-1122R	3 g
15-1122P	10 g



Azafrán en hebra Pushal Cat. 1

REF	Formato
15-1121	0,5 g
15-1121R	3 g
15-1121P	10 g



Botón de flor de canela

REF	Formato
15-1091R	50 g
15-1091P	120 g
15-1091-1	5 kg



Canela Casia en rama

REF	Formato
15-1103P	64 g
15-1103-1	1 kg



Cardamomo verde

REF	Formato
15-1008R	30 g
15-1008P	90 g
15-1008M	200 g
15-1008-1	5 kg



Bayas de enebro

REF	Formato
15-1024P	80 g
15-1024M	200 g
15-1024-1	5 kg
15-1024C	20 kg



Baya / Pimienta rosa

REF	Formato
15-1001R	30 g
15-1001P	60 g
15-1001M	150 g
15-1001-1	5 kg



Bayas de Szechuan rojas

REF	Formato
15-1066P	50 g
15-1066M	120 g
15-1066-1	5 kg



Clavo

REF	Formato
15-1005P	100 g
15-1005M	200 g
15-1005-1	5 kg



Flor de Hibisco

REF	Formato
15-1018P	60 g
15-1018M	120 g
15-10181	1 kg
15-1018-1	5 kg



Haba Tonka

REF	Formato
15-1065R	40 g
15-1065P	100 g
15-1065-2	1 kg
15-1065-1	5 kg

Espicias



Jengibre en polvo

REF	Formato
15-1031P	100 g
15-1031M	200 g
15-1031-1	5 kg



Limón negro

REF	Formato
15-1079P	20 g
15-1079M	60 g
15-1079-1	4 kg



Nuez moscada entera

REF	Formato
15-1022P	120 g
15-1022M	300 g
15-1022-1	5 kg



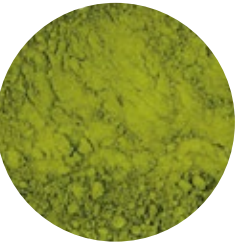
Regaliz en polvo

REF	Formato
15-1077P	80 g
15-1077M	200 g
15-1077-1	5 kg



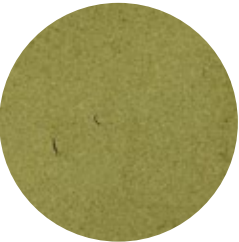
Rosa de Damasco

REF	Formato
15-1099P	36 g
15-1099M	70 g
15-1099-1	1 kg



Té Matcha en polvo Bio

REF	Formato
15-1120/1	40 g
15-1120	250 g



Wasabi en polvo

REF	Formato
15-1076R	40 g
15-1076P	100 g
15-1076M	240 g
15-1076-1	5 kg

Vainillas



Vainas de vainilla Pompona

Variedad: **Pompona**

REF	Formato
15-11	5 vainas
15-11/2	1 kg



Vainas de vainilla de Tahití

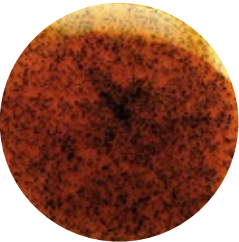
Variedad: **Tahitensis**

REF	Formato
15-10	2 vainas
15-VG10TSV	100 g
15-VG10TSV-1	1 kg



Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar / Variedad: **Planifolia**

REF	Formato
15-04	2 vainas
15-07	5 vainas
15-VG50V	50 g
15-VG140V	140 g
15-VG250V	250 g

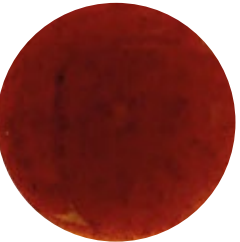


20 g/kg

con semillas

Extracto de vainilla Bourbon de Madagascar

REF	Formato
15-200GR125	100 ml
15-200GR500	500 ml
15-200GR100	1 L



20 g/kg

con semillas

Extracto de vainilla de Tahití

REF	Formato
15-500EXTT0100	100 ml
15-500EXTT0500	500 ml



5 - 10 g/kg

100% vainilla

Polvo de vainilla Bourbon de Madagascar

REF	Formato
15-2610R	50 g
15-2610P	100 g
15-2605	500 g
15-2610B10	1 kg

Sales y Pimientas



Diamante de sal rosa

REF	Formato
15-1038P	250 g
15-1038M	500 g
15-1038C	25 kg



Flor de sal de Guérande IGP

REF	Formato
15-1115P	200 g
15-1115M	400 g
15-1115	800 g
15-1115-1	5 kg



Sal Salish ahumada

REF	Formato
15-1040P	250 g
15-1040M	500 g
15-1040C	25 kg



Sal negra de Hawái

REF	Formato
15-1043P	250 g
15-1043M	650 g
15-1043-1	5 kg
15-1043/20	20 kg



Pimienta Jamaica

REF	Formato
15-1032P	80 g
15-1032M	200 g
15-1032-1	5 kg
15-1032C	20 kg



Pimienta multicolor

REF	Formato
15-1034P	120 g
15-1034M	250 g
15-1034-1	5 kg
15-1034C	20 kg



Pimienta larga de Java

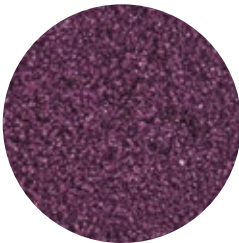
REF	Formato
15-1068M	200 g
15-1068-1	5 kg



Pimienta silvestre Voatsiperifery (Madagascar)

REF	Formato
15-1006P	120 g
15-1006M	250 g
15-1006-1	5 kg

Azúcares aromatizados



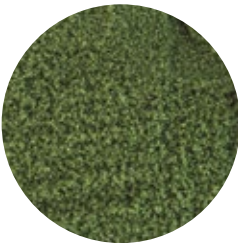
Azúcar sabor Violeta

REF	Formato
15-1110P	150 g
15-1110	700 g
15-1110-1	5 kg



Azúcar sabor Rosa

REF	Formato
15-1111P	150 g
15-1111	700 g



Azúcar sabor Menta

REF	Formato
15-1112P	150 g
15-1112	700 g



Pétalos de Violeta cristalizados

REF	Formato
15-1109P	100 g
15-1109	500 g



0 - 4,5 mm

Peta Spark

REF	Formato
14-2016P	180 g
14-2016	500 g
14-2016-1	2,5 kg



0,5 - 4,5 mm

Choco Peta Spark

REF	Formato
14-2017P	180 g
14-2017	600 g
14-2017-1	3 kg

Extractos



Extracto de café Trablit®

REF	Formato
14-1602-1	500 ml
14-1602	1 L



Extracto de café Cold Brew

REF	Formato
14-1603-2	100 ml
14-1603-1	500 ml
14-1603	1 L

Colorante



Oro en polvo

REF	Formato
14-9018R	25 g
14-9018	1 kg

Disponible también: bronce, cobre, rojo brillante/lustre.

Fruta liofilizada



Frambuesa entera liofilizada

REF	Formato
10-109700	80 g
10-109700-1	400 g



Frambuesa liofilizada en polvo

REF	Formato
10-109725M	150 g
10-109725	250 g
10-109725-1	5 kg
10-109725C	15 kg



SOCCHEF



Griottines®



Griottines Original 15°

REF	Formato
03-SCGGTI/130	1 L
03-SCGGTI/120	3 L



Sin alcohol

Jugo Griottines 0°

REF	Formato
03-XCGGTI000006	1 L



Fresa liofilizada a rodajas

REF	Formato
10-109702	60 g
10-109702-1	300 g



Fresa liofilizada en trozos

REF	Formato
10-109731	80 g
10-109731-1	400 g



Fresa liofilizada en polvo

REF	Formato
10-109726M	150 g
10-109726	250 g
10-109726-1	5 kg
10-109726C	15 kg

Fruta liofilizada



0 - 0,5 mm

Açaí liofilizado en polvo Bio

REF	Formato
15-1058BIOP	60 g
15-1058BIOM	150 g
15-1058BIOG	300 g



6 - 8 mm

Mango liofilizado en dados

REF	Formato
10-109701	150 g
10-109701-1	1 kg



0 - 2 mm

Mango liofilizado en polvo

REF	Formato
10-109728	450 g
10-109728-1	5 kg
10-109728C	15 kg

Fruta deshidratada



Manzana en chips

REF	Formato	Humedad máx.
10-601M	80 g	2%
10-601-1	500 g	2%



Naranja deshidratada en rodajas

REF	Formato	Humedad máx.
10-606M	150 g	20%
10-606-1	2 kg	20%

Verdura liofilizada



Maíz liofilizado

REF	Formato
10-109706	150 g
10-109706-1	600 g
10-109706/10	10 kg



0 - 0,8 mm

Vino tinto 0° alcohol en polvo

REF	Formato
10-109711R	50 g
10-109711	400 g
10-109711-1	1,5 kg

Amarenas



Ø 20 mm

Amarenas en almibar espeso

REF	Formato	°Brix
14-3223	3 L	60

Cerezas amarenas semi-confitadas, con textura firme.

Jengibre



3 - 6 mm

Jengibre cristalizado en chips

Sin sulfitos / Sin conservantes

REF	Formato	°Brix
14-5663P	150 g	72
14-5663	1,25 kg	72
14-5663/5	5 kg	72

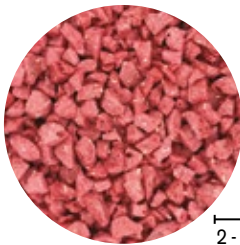
Crispy de fruta



1 - 4 mm

Crispy liofilizado cappuccino

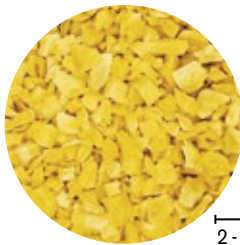
REF	Formato
10-109708	200 g
10-109708-1	1 kg



2 - 10 mm

Crispy liofilizado frambuesa

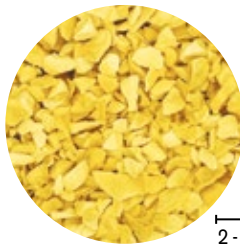
REF	Formato
10-109724P	60 g
10-109724	250 g
10-109724-1	1,2 kg



2 - 10 mm

Crispy liofilizado fruta pasión

REF	Formato
10-109715P	50 g
10-109715	170 g
10-109715-1	850 g



2 - 10 mm

Crispy liofilizado mango

REF	Formato
10-109714P	80 g
10-109714	270 g
10-109714-1	1,35 kg



2 - 10 mm

Crispy liofilizado fresa

REF	Formato
10-109734P	60 g
10-109734	250 g
10-109734-1	1,2 kg



2 - 10 mm

Crispy liofilizado naranja

REF	Formato
10-109733P	60 g
10-109733	250 g
10-109733-1	1,2 kg



2 - 10 mm

Crispy liofilizado limón

REF	Formato
10-109732P	70 g
10-109732	250 g
10-109732-1	1,2 kg



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