

PECTINAS

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
PECTINA AMARILLA	De 2 g a 10 g por kg	Cremas, interiores, cremas de fruta horneables.	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 12 g por kg	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 kg	Crema pastelera. Gelificaciones en medios cálcicos. Glaseados.	Hervir para activar. Activo en nivel de azúcar bajo. Apto para la congelación.
PECTINA RAPID SET	De 2,5 g a 5 g por kg	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 4 g a 10 g por kg	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.

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

PERLAS GASTRONÓMICAS

Producto listo para usar.
Ideal para la cocina, la pastelería, la heladería y la coctelería.
Esferificaciones con interior líquido, para uso directo.
Resistencia térmica de -40°C a 120°C. Ø 8 mm



PERLAS DE SOJA



PERLAS DE MANGO PASIÓN



PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP



PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO BLANCO Y ZUMO DE YUZU

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

Escanea el QR para
descargar la versión
actualizada de este catálogo



@socchef_gourmet
facebook.com/socchef
youtube.com/SOCHEF



Versión 2

SOCHEF



TEXTURIZANTES
E INGREDIENTES FUNCIONALES



Gilda
Cortesía del Restaurante Martín Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)

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

ÁCIDOS

<i>Ingredientes</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Aplicaciones</i>	<i>Uso</i>
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.
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 MÁLICO	c/s	Acidulante. Actúa como regulador de pH, es antibacteriano y con propiedades antioxidantes. Polvo que se disuelve fácilmente en frío.	Muy empleado en las golosinas (ácidas) y en mixología. Sus principales funciones son equilibrar sabores y mejorar texturas.

EMULSIONANTES

<i>Ingredientes</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Aplicaciones</i>	<i>Uso</i>
ESPUMA FRÍO/CALIENTE	20% - 25%	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.
FIBRAVEG	De 7 g a 20 g por kg	Alto poder gelificante. Emulsificante por la calidad de sus fibras, mantiene la estructura y con gran capacidad de absorber líquidos. Disolver en frío o en caliente. Puede sustituir la goma Xantana.	Resistente al calor y a la congelación. Clean Label.
FIBRACITRUS	De 2 g a 15 g por kg	Fibra de cítricos con propiedades emulsionantes y estabilizantes. Es un sustituto de las grasas y permite la unión de fases acuosas y grasas. Para usar en cualquier tipo de masa batida o líquidos.	Mezclar en una de las dos fases (grasa o agua) e integrar a la otra fase, obteniendo una correcta emulsión. Para todo tipo de emulsiones frías o calientes, con funcionalidad en un amplio rango de pH.

ENZIMAS

<i>Ingredientes</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Aplicaciones</i>	<i>Uso</i>
TRANSGLUTAMINASA	De 1 g a 15 g por kg	1 producto 3 aplicaciones: Carne/Pescado/Lácteos.	Mezclar directamente con el producto crudo (carne, pescado, lácteos) procurando repartir el producto uniformemente.

ESFERIFICACIONES

<i>Ingredientes</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Aplicaciones</i>	<i>Uso</i>
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 10 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.

ESPESANTES - ESPUMANTES - AIREANTES

<i>Ingredientes</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Aplicaciones</i>	<i>Uso</i>
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 30 minutos.
KUZU BIO	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.
ALMIFRIO (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.
ALMITERM	De 30 g a 50 g por L	Para helados, salsa, pastelería. En un líquido a temperatura ambiente se queda líquido. Si lo ponemos durante 12 horas a 4°C, su textura cambia a una textura cremosa. Cuando vuelve a temperatura ambiente, vuelve a su estado inicial líquido.	El único almidón termorreversible. Incorporar en lluvia 50 g / L. Resiste la congelación. Clean label.
FIBRAVEG	De 7 g a 20 g por kg	Mezcla de 3 fibras largas. Aglutinante para productos cármicos. Permite reducir grasas y azúcares en recetas. Estabilizante. Emulsionante. Pastelería, helados, cocina, salsa. Albondigas, salchichas, ...	Disolver en frío. Incorporar en lluvia. Substituto de la goma Xantana. Espesante que no aporta ni sabor ni color. Soporta el calor. Resiste la congelación. Clean label.
PSYLLIUM	De 10 g a 40 g por kg	Alta funcionalidad aglutinante y espesante. Gran capacidad para absorber líquidos. Para sustituir la función del gluten en masas fermentadas. Contenido en Fibra 80%. Soluble en agua con fuerte agitación, en frío y en caliente, en un amplio rango de pH.	En panes y masas, añadirlo junto con los sólidos (harinas y almidones). Aporta flexibilidad, textura, elasticidad en masas fermentadas, bizcochos, panes. En masas de pizza 3-4%. Bizcochos sin gluten 1-2%. Muy estable a cambios de temperatura y de pH. Resiste la cocción y la congelación.
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 50 g a 300 g por L	Espesante y estabilizante en frío. Substituto 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.

Ácidos	Emulsionantes	Enzimas	Esferificaciones	Espesantes	Estabilizantes	Gelificantes	Pectinas	Proteínas
--------	---------------	---------	------------------	------------	----------------	--------------	----------	-----------

ESPESENTES - ESPUMANTES - AIREANTES

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
MALTO DE TAPIOCA	100 g - 650 g / kg.	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.
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.
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.
TRISOL	De 100 g a 400 g por kg	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.
CARBOXIMETILCELULOSA (CMC)	De 1,5 -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, ...).
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.

ESTABILIZANTES

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ANTICRISTALIZANTE STAB-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.
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.
ALMIFRIO (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.
ALMITERM	De 30 g a 50 g por L	Estabilizante en frío. Agregar a temperatura ambiente. En frío a 4°C durante 12 horas se estabiliza y se espesa para conseguir una textura cremosa.	Termorreversible.
FIBRAVEG	De 7 g a 20 g por kg	Estabilizante, espesante. Substituto de la xantana. Reductor de sinéresis. Retiene los líquidos.	Clean Label.

ESTABILIZANTES

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ESTABILIZANTE PARA NATA MONTADA	10 g por kg	Estabilizante especial para la nata. Mantiene el volumen de la nata.	Mezclar con el azúcar e incorporar a la nata fría. Montar la nata. Endurece la nata cuando añadimos un poco de sal.
EMULSIONANTE ESTABILIZANTE PARA HELADOS	De 5 g a 6 g por kg	Emulsificante, estabilizante de helados con leche. Aporta volumen y estructura al helado durante más tiempo.	Mezclar con una parte del azúcar y/o materia seca, después añadir a los líquidos. Agitar bien antes de la pasteurización.
ESTABILIZANTE PARA HELADOS	De 4 g a 6 g por kg	Estabilizante en polvo. Mezclar con una parte de los azúcares, después añadir a los líquidos. Turbinar.	Estabilizante para helados equilibrados a nivel de P.O.D. y P.A.C.
ESTABILIZANTE PARA SORBETE	De 1 g a 4 g por kg	Estabilizante en polvo. Mezclar con una parte de los azúcares, después añadir a los líquidos. Turbinar.	Estabiliza los sorbetes reduciendo la cristalización.

GELIFICANTES

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
AGAR AGAR	De 1,6 g a 14 g por L A más dosificación, más firmeza.	Empieza la gelificación a partir de 43°C. Hervir para activar.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Después dejar en reposo para que gelifique. Termorreversible.
KUZU BIO	De 20 g a 100 g por L	Gelificación fina, transparente y flexible. Viene en trozos a diluir en agua fría y mezclar con la preparación.	Única gelificación que puede freírse a 180°C.
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 8 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 2 g a 15 g por kg	Gelificante casi inmediato por lo que permite baños muy finos, utilizado para recubrimientos, gelificaciones estables, gelificaciones ralladas y láminas vegetales.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.
GELATINA EN HOJAS ORO 200	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.
GELATINA BOVINA EN POLVO	C/S	Origen: 100 % bovina. 200 Bloom. En polvo.	Mezclar con batidora eléctrica para una hidratación perfecta. Misma fuerza que las clásicas hojas de gelatina.
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.