

PECTINES

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi
PECTINE JAUNE	2 g à 10 g par kg	Crèmes, intérieurs, crèmes de fruit stables au four.	Incorporer avec le sucre à environ 40°C. Porter à ébullition avec un agrume pour activer. - 2 g par kg pour obtenir une texture souple. - 4 g par kg pour obtenir une texture crème légère. - 8 g par kg pour obtenir une texture crème pâtissière.
PECTINE NH	8 g à 12 g par kg	Pâtes de fruit, bonbons gélifiés, glaçages, nappages à base de fruits, marmelades, confits, compotes.	Incorporer avec le sucre à environ 40°C, porter à ébullition et activer avec un agrume. Résiste à la congélation.
PECTINE X-58	2 g à 8 g par kg	Crème pâtissière, crémeux, glaçages. Géification en milieu calcique.	Porter à ébullition pour activer. Actif dans un milieu à faible teneur en sucre. Substitut de l'amidon pour une crème. Apte à la congélation.
PECTINE RAPID SET	De 2,5 g à 5 g par kg	Épaississant et/ou gélifiant (en présence de sucre et d'acide). Idéal pour la réalisation de confitures avec des morceaux de fruit afin de les garder en suspension.	Incorporer avec le sucre à environ 40°C, puis porter à ébullition. N'est pas thermoréversible. Apte à la congélation. Géifie plus rapidement que les autres pectines.
PECTINE 325NH 95	De 4 g à 10 g par kg	Épaississant et/ou gélifiant (en présence de calcium). Particulièrement adapté pour la réalisation de préparations à base de fruit.	Incorporer avec le sucre à environ 40°C, puis porter à ébullition. Thermoréversible. Apte à la congélation.

PROTÉINES

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi	Dosage	Ingrédients
PROPATATA (pomme de terre)	Entre 40 g et 80 g par L	Augmente la concentration en protéines. Apporte plus de structure à vos appareils. C'est aussi un ingrédient utilisé pour aérer et émulsionner.	Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur.	Q/S	PRO POIS
PROMILK (lait)	Q/S			Q/S	PRO POIS CHICHES

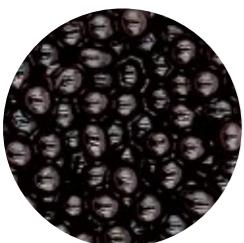
PERLES GASTRONOMIQUES

Produit prêt à l'emploi.

Pour vos applications sucrées, salées et en mixologie.

Sphérisations avec un intérieur liquide, pour un usage direct.

Résistance thermique de -40°C à +120°C. Ø 8 mm



PERLES SOJA



PERLES
MANGUE PASSION



PERLES VINAIGRE
BALSAMIQUE DE
MODENA IGP



PERLES VINAIGRE
BALSAMIQUE BLANC
ET JUS DE YUZU

Gilda
Restaurant Martin Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)



Pour vous permettre d'obtenir des textures impécables, spéciales, différentes et surprenantes.

Découvrez une gamme riche de plus de 50 produits et solutions pour émulsionner, épaisser, gélifier, sphériser, stabiliser mousser, lier, ...

SOC CHEF S.L.U.

Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10
25300 Tàrrega (Lleida)
Tel.: +34 973 313 751
info@socchef.com

Téléchargez notre catalogue
et ses futures mises à jour
en scannant ce code QR



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



Versión 2

www.socchef.com

SOC CHEF



ACIDES

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi
ACIDE ASCORBIQUE	0,5 g à 50 g par L	Antioxydant alimentaire et acidulant. Évite l'oxydation de certains fruits, notamment lorsqu'ils sont coupés. Vitamine C.	À incorporer à chaud ou à froid.
ACIDE CITRIQUE	0,5 g à 10 g par L	Acidulant en confiserie. Conservateur. Permet de corriger le pH. Activateur de la pectine jaune.	À incorporer à chaud ou à froid.
ACIDE SORBIQUE	0,5 g à 1 g par L	Agent de conservation (de fruits et de légumes). Antifongique. Antibactérien.	À mélanger de préférence avec de l'eau chaude. Lorsqu'il est utilisé pour la conservation des olives, la législation permet un maximum de 0,5 g par kg.
ACIDE TARTRIQUE	1 g à 4 g par L	Acidulant. Émulsifiant. Antioxydant. Utilisé dans la réalisation de pièces artistiques en sucre.	Permet d'apporter un goût acidulé en confiserie. À incorporer à chaud ou à froid.
CREMOR TARTARE (crème de tartre)	1 g à 3 g par L	Stabilisant et émulsifiant. Utilisé dans les blancs montés et les crèmes fouettées. Apporte un léger goût acidulé.	À incorporer à chaud ou à froid.
ACIDE MALIQUE	Q/S	Acidifiant. Agit comme régulateur de pH. Antibactérien et aux propriétés antioxydantes. Poudre qui se dissout facilement à froid.	Largement utilisé en confiserie (bonbons acides) et en mixologie. L'acide malique est également utilisé dans les produits laitiers, les confitures, en pâtisserie, ...

ÉMULSION

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi
MOUSSE CHAUD / FROID	20% - 25%	Emulsifiant dans un milieu aqueux et en présence d'alcool, permet d'obtenir des émulsions stables.	Dissoudre à froid à l'aide d'un mixeur. Travailler au siphon avec 2 cartouches de gaz.
GLICE EMUL	10 g à 70 g par L	Emulsifiant pour les graisses, Capacité foisonnante. Grande stabilité. Permet de réaliser des crèmes et des espumas d'huile, des beurres et des crumbles végan.	À dissoudre à 60°C avec la graisse à émulsionner. Laisser refroidir ensuite. Insoluble dans un milieu aqueux et en présence d'alcool.
GLICÉRINE LIQUIDE	2-3 g/kg (si utilisé en tant qu'émulsifiant) 4-11 g/kg (si utilisé pour son pouvoir anticristallisant)	La glycérine s'utilise en pâtisserie, en chocolaterie et en glacerie. A un pouvoir émulsifiant et anti-cristallisant. Permet aux particules de graisse et d'eau de se mélanger.	Incorporer et mélanger directement. Texture liquide type sirop, au goût et à la couleur neutre.
LÉCITHINE DE SOJA EMUL	3 g à 10 g par L	Emulsifiant pour des produits à base d'eau et de graisse. Allergène.	Idéal pour élaborer des écumes grasses (huiles, petit-lait du fromage, ...) ou non grasses (fruit, ...). Dissoudre à froid dans l'eau et dissoudre à 60°C dans les graisses.
SUCRO EMUL	7 g à 15 g par L	Emulsifiant en milieu aqueux et en présence d'alcool. Permet de réaliser des écumes chaudes ou froides avec une bonne stabilité.	Dissoudre à chaud ou à froid dans de l'eau ou de l'alcool. Conserve sa structure pendant environ 30 minutes.
FIBRAVEG	De 7 g à 20 g par kg	Grand pouvoir gélifiant. Emulsifiant qui grâce à la qualité de ses fibres permet de maintenir la structure avec une grande capacité d'absorption des liquides.	Dissoudre à froid ou à chaud. Peut remplacer la gomme Xanthane. Résiste à la chaleur et à la congélation. Clean Label.
FIBRACITRUS	De 2 g à 15 g par kg	Fibre d'agrumes aux propriétés émulsifiantes et stabilisantes. Remplace la graisse et permet la liaison entre les phases aqueuses et grasses. À utiliser dans tout type de pâte battue ou des liquides.	Mélanger dans l'une des deux phases (graisse ou eau) et incorporer à l'autre phase afin d'obtenir une émulsion correcte. Pour réaliser des émulsions, chaudes ou froides, avec un large spectre de niveau de pH.

SPHÉRIFICATION

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi
ALGINATE Alginate de sodium	5 g à 16 g par L	Stabilisant. Épaississant. Émulsifiant. De couleur et goût neutre.	Produit indispensable pour réaliser des sphérisations. Agent gélifiant en milieu acide et en présence de calcium. Dissoudre à chaud ou à froid à l'aide d'un mixeur. Laisser reposer pour enlever les bulles d'air.
CALCIQUE Chlorure de calcium	5 g à 10 g par L	Combiné avec l'Alginat, il permet de réaliser des sphérisations de consistance ferme. Donne un léger goût salé.	À dissoudre dans un milieu aqueux. Mélanger à froid à l'aide d'un mixeur.
CITRATE Citrate trisodique déshydraté	0,5 g à 5 g par L	Correcteur de pH. Stabilisateur de graisses. Émulsifiant. Antioxydant.	À dissoudre dans un milieu aqueux. Mélanger à froid à l'aide d'un mixeur.
GLUCONOLACTATE Mélange de 2 sels de calcium	5 g à 20 g par L	Pour la réalisation de sphérisation avec ou sans alcool, en combinaison avec l'Alginate. Goût neutre.	Produit indispensable pour la technique de sphérisation inversée. À dissoudre dans un milieu aqueux. Mélanger à froid à l'aide d'un mixeur.

ÉPAISSEURS – LIANTS

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi
ALBUMINE	50 g à 100 g par L	Pouvoir moussant - Stabilisateur. Meringues, meringues déshydratées, macarons, biscuits.	Mélanger à froid, à l'aide d'un mixeur pendant 5 minutes, laisser reposer pendant au moins 30 minutes pour une bonne hydratation.
KUZU BIO	20 g à 100 g par L	Amidon à fort pouvoir épaisseur et gélifiant, Sans couleur ni saveur, idéal pour les confitures.	Dissoudre dans un peu d'eau à froid pour éviter les grumeaux, avant de l'incorporer dans le produit à texturer. Peut être frit à 180°C.
ALMIFRIO (amidon de pomme de terre modifié)	40 g à 90 g par L	Épaississant - Liant - Stabilisateur. Renforce la structure, à chaud ou à froid.	Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur. Vous pouvez chauffer sans modifier la texture.
ALMITERM	30 g à 50 g par L	Pour la glacerie, la pâtisserie, sauces. Dans un liquide à température ambiante, la texture reste liquide. Si le mélange est mis pendant 12 h à 4°C, la texture se transforme en une texture crèmeuse. Placé à nouveau à température ambiante, la texture revient à son état liquide initial.	Le seul amidon thermo-réversible. Incorporer en pluie 50 g / L. Résiste à la congélation. Clean label.
FIBRAVEG	7 g à 20 g par kg	Mélange de 3 fibres. Agglomérant pour les produits à base de viande. Permet de réduire les graisses et le sucre dans certaines recettes. Stabilisant. Émulsifiant. Pâtisserie, glacerie, recettes salées, sauces.	Dissoudre à froid. Incorporer en pluie. Substitut de la gomme Xanthane. Épaississant qui ne donne pas de goût ni de couleur. Supporte la chaleur. Résiste à la congélation. Clean label.
PSYLLIUM	10 g à 40 g par kg	Haut pouvoir liant et épaisseur. Remplace le gluten dans les recettes de pains, biscuits, pâtes fermentées. Grande capacité d'absorption des liquides. 80% de fibres. Apporte elasticité, structure et souplesse. Soluble dans l'eau avec une forte agitation, à chaud et à froid, et à différents niveaux de pH.	Dans le pain et les pâtes, incorporer avec les ingrédients solides (farines et amidons). Pâte à pizza: 3-4%. Génoise sans gluten: 1-2%. Très stable aux changements de température et de pH. Apte à la cuisson et la congélation.
GOMME XANTHANE	0,8 g à 8 g par L	200 mesh. Épaississant à froid et à chaud. Stabilisateur et Liant. Permet de réaliser une mayonnaise sans oeuf. En glacerie, il retarde la cristallisation.	Incorporer en pluie à froid ou à chaud, mélanger au mixeur.
INULINE	50 g à 300 g par L	Fibre texturante. Épaississant et Stabilisateur à froid. Émulsifiant en glacerie.	Incorporer en pluie et mélanger avec un mixeur pendant au moins 5 minutes pour un hydratation parfaite. Réserver pendant 12h au réfrigérateur.

Acides

Émulsifiants

Sphérisation

Épaississants

Stabilisants

Gélifiants

Pectines

Protéines

ÉPAISSISANTS – LIANTS

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi
MALTODEXTRINE DE TAPIOCA	100 g - 450 g / L. Pour 100 g d'huile, 45 g de malto de tapioca	Maintient le croustillant des biscuits secs plus longtemps. Idéal pour transformer des graisses en texture de farine (ex. l'huile d'olive).	Mélanger à la main ou à l'aide d'une spatule.
MALTRODEXTRINE DE MAÏS	Q/S	Maintient les biscuits secs croustillants plus longtemps, absorbe l'humidité.	Mélanger avec les ingrédients secs. Pour réaliser un croustillant : 50g graines, 9g maltodextrine, 8g eau.
GOMME ARABIQUE	10 g à 300 g par L	Stabilisateur - Épaississant - Émulsifiant. Améliore la stabilité et la flexibilité. Pour réaliser des laques, des nappages, et des glaçages brillants. Imperméabilisant pour biscuits, croustillants. Encapsule les saveurs et les arômes.	Dissoudre à froid dans un milieu aqueux. Insoluble dans l'alcool et dans les graisses, chauffer jusqu'à 80°C pour activer.
TRISOL	100 g à 400 g par L	Substitut partiel de la farine dans certaines élaborations. Permet de créer et de conserver des textures très croustillantes.	Tempura et pâte à frire : 65g farine, 45g Trisol, 2 g poudre à lever, 130g d'eau. Mélanger et réserver pendant 1h pour une hydratation parfaite.
CARBOXYMÉTHYL CELLULOSE (CMC)	1.5-2.5 g/kg o L	Épaississant - Stabilisateur	Il est recommandé de mélanger avec les ingrédients solides de la recette pour éviter les grumeaux. Soluble dans l'eau froide ou chaude. Compatible avec le sucre (usage en pâtisserie pour la décoration avec le fondant), en milieu acide dans les produits lactés (glaces, sauces, ...).
FÉCULE DE POMME DE TERRE	50 g à 350 g par L	Épaississant et Stabilisateur pour les glaces, les sauces, les biscuits, crèmes sans œuf, Croustillant. Augmente le moelleux des biscuits.	Dissoudre à froid à l'aide d'un mixeur. Chauffer jusqu'à obtention de la texture désirée. -350g par kg pour réaliser des croustillants déshydratés. -120g par kg pour obtenir une texture gélifiée. -50g par kg pour avoir une texture de crème légère.

STABILISATEURS

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi
ANT-CRISTALLISANT STAB-SORBET	25 g à 30 g par L	Agent anti-cristallisant en poudre pour les sorbets.	Incorporer entre 25 g et 30 g de produit par litre. Mélanger avec le sucre et incorporer ensuite le reste des ingrédients. Turbiner.
STABILISATEUR SUPER STRUCTURE	70 g à 80 g par L	Stabilisateur en poudre pour les glaces et les crèmes glacées.	Incorporer entre 70 g et 80 g de produit par litre. Mélanger avec le sucre et incorporer ensuite le reste des ingrédients. Turbiner.
GOMME GARROFIN (caroube)	0,5 g à 10 g par L	Épaississant - Stabilisateur - Gélifiant	Dissoudre à une température entre 80 et 90°C.
GOMME GUAR	2 g à 10 g par L	Épaississant - Stabilisateur	Dissoudre à froid ou à chaud, à l'aide d'un mixeur.
GOMME XANTHANE	0,8 g à 8 g par L	200 mesh. Stabilisant. Épaississant. Permet de réaliser une mayonnaise sans œuf. En glacerie, la Xanthane aide à retarder la cristallisation.	Incorporer en pluie à froid ou à chaud. Mélanger à l'aide d'un mixeur.
ALMIFRIO (amidon de pomme de terre modifié)	40 g à 90 g par L	Stabilisant. Épaississant. Agent liant. Renforce la structure. À chaud et à froid.	Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur. Peut être chauffé sans modifier la texture.
ALMITERM	30 g à 50 g par L	Stabilisant à froid. Ajouter à température ambiante. À 4°C pendant 12 heures, le produit se stabilise et épaisse pour obtenir une texture crémeuse.	Thermo-réversible.
FIBRAVEG	7 g à 20 g par kg	Stabilisant. Épaississant. Substitut de la xanthane. Réduit la synthèse. Capacité à retenir les liquides.	Clean Label.

STABILISATEURS

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi
STABILISATEUR POUR CRÈME FOUETTÉE (Chantilly)	10 g par kg	Stabilisant spécial pour la crème. Permet de maintenir son volume.	Mélanger avec le sucre et ajouter à la crème froide. Monter la crème. La crème "durcit" avec l'ajout d'un peu de sel.
ÉMULSIFIANT STABILISANT POUR GLACES	5 g à 6 g par kg	Émulsifiant, stabilisant de glaces à base de lait. Pour apporter du volume et de la structure à la crème glacée plus longtemps.	Mélanger avec une partie du sucre et / ou de la matière sèche, puis ajouter aux liquides. Bien agiter avant la pasteurisation.
STABILISANT GLACES	4 g à 6 g par kg	Stabilisant en poudre. Mélanger avec une partie des sucres, puis ajouter aux liquides. Turbiner.	Stabilisant pour obtenir des glaces équilibrées au niveau du P. O. D. et du P. A. C.
STABILISANT POUR SORBETS	1 g à 4 g par kg	Stabilisant en poudre. Mélanger avec une partie des sucres, puis ajouter aux liquides. Turbiner.	Permet de stabiliser les sorbets en réduisant la cristallisation.

GELIFICATION

Ingrédients	Dosage	Applications	Mode d'emploi
AGAR AGAR	1,6 g à 14 g par L. Plus le dosage est élevé, plus la texture sera ferme	Gélifie à partir de 43°C. Porter à ébullition pour activer.	Dissoudre à froid dans le produit à gélifier et porter à ébullition pour activer complètement. Laisser reposer pour une bonne prise. Gel thermoréversible.
KUZU BIO	De 20 g à 100 g par L	Permet de réaliser des gélifications fines, transparentes et flexibles. Gros cristaux blancs à diluer dans de l'eau froide avant d'être incorporé au produit à texturer.	Única gelificación que puede freírse a 180°C. Neutre en terme de couleur et de saveur.
GOMME GELLAN	5 g à 20 g par L	Gélifiant pour réaliser des intérieurs stables au four. Pour obtenir des gélifications transparentes et flexibles. Sphérisations.	Dissoudre à froid dans le produit à gélifier et porter à ébullition pour activer.
GOMME IOTA	2 g à 8 g par L	Permet d'obtenir des textures souples et flexibles. Idéal pour avoir un intérieur semi-gélifié. Pour réaliser une pannacotta ou un flan végan, utiliser 5g - 7g par kg.	Dissoudre à froid dans le produit à gélifier y porter à ébullition pour activer. Résiste à la congélation.
GOMME KAPPA	2 g à 15 g par L	Gélifiant quasi immédiat utilisé pour réaliser des nappages très fins, des glaçages, des gélifications stables, des produits gélifiés à râper, des lamelles végétales.	Dissoudre à froid dans le produit à gélifier et porter à ébullition pour activer.
GÉLATINE EN FEUILLES OR 200	12 feuilles pour 1L	Gélifiant classique de la pâtisserie. Origine porcine. 200 Bloom.	Hydrater les feuilles dans de l'eau froide pendant 5 à 7 minutes. Égoutter pour éliminer l'excès d'eau. Laisser reposer pendant 4h pour une gélification correcte.
GELATINA BOVINA EN POLVO	C/S	Animal 100% bovin. 200 Bloom. En poudre.	Mélanger à l'aide d'un mixeur pour une hydratation parfaite. Même force de gélification que les feuilles de gélatine.
METIL	7 g à 30 g par L	Gélification à partir de 50°C. Épaississant.	Gélifiant d'alcool, à partir de 50°C.
METIL BURGER	7 g à 30 g par L	Épaississant et gélifiant à chaud. Très largement utilisé dans la cuisine végane, idéal pour réaliser un Burger végétal.	Mélanger au mixeur à froid (apporte de la texture), et laisser reposer pour une bonne hydratation. Mélanger ensuite à l'appareil à gélifier puis chauffer à plus de 60°C pour obtenir une gélification sans résidu d'eau, grâce à la grande capacité agglutinante de Metil Burger.