

# GELIFICAÇÃO

Ingredientes	Dosagem	Aplicações	Utilização
AGAR AGAR	De 1,6 g a 14 g por litro Quanto maior a dosagem, maior a firmeza.	A gelificação começa a partir de 43 °C. Ferver para ativar.	Dissolver em frio no produto a gelificar e fervê para ativar. Depois, deixar em repouso para gelificar. Termorreversível.
GOMA GELANA	De 5 g a 20 g por litro	Gelificações para interiores cozidos no forno. Gelificações e véus transparentes e flexíveis. Esferificação.	Dissolver em frio no produto a gelificar e fervê para ativar.
GOMA IOTA	De 2 g a 8 g por litro	Permite criar texturas muito suaves e elásticas. Para elaborar uma pannacotta vegana ou um flâ vegano deitar 5 g a 7 g por kg. Para elaborar interiores semigelificados. Indicado para a congelação.	Dissolver em frio no produto a gelificar e fervê para ativar.
GOMA KAPPA	De 2 g a 15 g por litro	Gelificante quase imediato, permitindo banhos muito finos, usado para coberturas, gelificações estáveis, gelificações raladas e lâminas vegetais.	Dissolver em frio no produto a gelificar e fervê para ativar.
GELATINA EM FOLHAS OURO 200	12 folhas por 1 l de líquido.	Gelificante clássico de pastelaria. Origem: 100% porco. 200 Bloom.	Pôr de molho em água fria durante 5-7 minutos, escorrer para retirar o excesso de água. Deixar arrefecer a mistura 4 horas para uma gelificação adequada.
METIL	De 7 g a 30 g por litro	Espessante. Gelifica em meios alcoólicos.	Gelificação a partir de 50 °C.
METIL BURGER	De 7 g a 30 g por litro	Espessante e gelificante em quente. Ideal para hambúrguer de vegetais, muito usado na cozinha vegana.	Misturar com agitação mecânica em frio (adiciona textura) e deixar repousar para uma boa hidratação. Gelifica quando se aquece a mais de 60 °C, conseguindo um "hambúrguer" com textura estável e sem resíduo de água graças ao poder aglutinante do Metil Burger.
PECTINA AMARELA	De 2 g a 10 g por kg	Cremes, interiores, cremes de fruta cozidas no forno.	Incorporar juntamente com o açúcar a uns 40 °C. Ferver com um cítrico para ativar. -2 g por kg para uma textura tipo leite creme. -4 g por kg para uma textura tipo creme leve. -8 g por kg para uma textura tipo creme de pasteleiro.
PECTINA NH	De 8 g a 12 g por kg	Pasta de fruta, gomas, glaceados, brilhos de bolos com fruta e geleias.	Incorporar juntamente com o açúcar a uns 40 °C, fervê com um cítrico para ativar. Indicado para a congelação.
PECTINA X-58	De 2 g a 8 g por kg	Creme de pasteleiro. Gelificações em meios cálcicos. Glaceados.	Ferver para ativar. Ativo com um nível de açúcar baixo. Indicado para a congelação.
PECTINA RAPID SET	De 2,5 g a 5 g por kg	Espessante e/ou gelificante (em presença de açúcar e ácido). Ideal para a elaboração de geleias com pedaços, já que permite que os pedaços de fruta fiquem em suspensão.	Incorporar juntamente com o açúcar a uns 40 °C e fervê. Não é termorreversível. Indicado para a congelação. Gelifica a maior velocidade do que outras pectinas.
PECTINA325NH 95	De 4 g a 10 g por kg	Espessante e/ou gelificante (em presença de cálcio). Especialmente apropriado para o fabrico de preparados de fruta.	Incorporar juntamente com o açúcar a uns 40 °C e fervê. Termorreversível. Indicado para a congelação.

# SOC CHEF



## TEXTURIZANTES & INGREDIENTES FUNCIONAIS



Para conseguir texturas impecáveis, especiais, diferentes e surpreendentes.  
Descubra as nossas soluções naturais para gelificar, esferificar, emulsionar, espessar, estabilizar, arejar, ligar...



Versão 2

Leia o código QR para descarregar a versão atualizada deste 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/SOCCHEF  
[www.socchef.com](http://www.socchef.com)

## ESTABILIZADORES PARA GELADOS E SORVETES

Ingredientes	Dosagem	Aplicações	Utilização
ANTICRISTALIZANTE SORVETE	De 25 g a 30 g por litro	Agente anticristalizante em pó, ideal para sorvetes.	Incorporar 25 g a 30 g de produto por litro diretamente na mistura de sorvete (água, fruta e açúcar). Turbinar.
ESTABILIZADOR SUPERSTRUTURA	De 70 g a 80 g por litro	Estabilizador em pó para gelados de leite e cremes gelados.	Incorporar 70 g a 80 g de produto por litro de leite. Misturar com o açúcar e incorporar os outros ingredientes. Turbinar.

## ESFERIFICAÇÃO

Ingredientes	Dosagem	Aplicações	Utilização
ALGINATO	De 5 g a 16 g por litro	Esférificação. Estabilizador.	Produto básico e indispensável para a esferificação. Dissolver em frio ou em quente com a varinha mágica. Deixar repousar para retirar o ar.
CÁLICO	De 5 g a 10 g por litro	Utilizado juntamente com o alginato, permite criar géis de consistência firme, ideais para esferificações com um toque salgado.	Dissolver em meio aquoso, misturar com a varinha mágica em frio.
CITRATO	De 0,5 g a 5 g por litro	Regulador do pH. Estabilizador de gorduras. Emulsionante. Antioxidante.	Dissolver em meio aquoso, misturar com a varinha mágica em frio.
GLUCONOLACTATO	De 5 g a 20 g por litro	Produtos enriquecidos com cálcio. Esferificação com e sem álcool em combinação com o alginato. Neutro, sem toque salgado.	Produto indispensável para a esferificação inversa. Dissolver em meio aquoso, misturar com a varinha mágica em frio.

## ESPESSANTES - ESPUMANTES - AREJADORES

Ingredientes	Dosagem	Aplicações	Utilização
ALBUMINA	De 50 g a 100 g por litro	Espumante, estabilizador. Merengues, merengues desidratados, macarons e bolos.	Adicionar em frio, misturar com a varinha mágica e deixar hidratar 30 minutos.
ALMIFRÍO (amido de batata modificado)	De 40 g a 90 g por litro	Espessante, aglutinante e estabilizador. Reforçador de estrutura. Em frio e em quente.	Adicionar em frio, misturar com a varinha mágica. Pode-se aquecer sem modificar a textura.
FÉCULA DE BATATA	De 50 g a 350 g por litro	Espessante e estabilizador em geladaria, molhos, bolos, etc. Cremes sem ovo. Crocantes. Aumenta a esponjosidade das bolachas.	Dissolver em frio com agitação. Aquecer até obter a espessura desejada: -350 g por kg para crocantes desidratados -120 g por kg para obter uma textura gelificada. -50 g por kg para obter uma textura de creme leve.
GOMA ARÁBICA	De 10 g a 300 g por litro	Estabilizador, espessante e emulsionante. Melhora a estabilidade e a flexibilidade. Para realizar brilhos ou nappages brilhantes. Impermeabilizante para bolachas e crocantes.	Dissolver em frio em meio aquoso. Insolúvel em álcoois e gorduras.
GOMA DE ALFARROBA	De 0,5 g a 10 g por litro	Espessante, estabilizador e gelificante.	Deve ser dissolvida a uma temperatura de 80-90 °C.
GOMA DE GUAR	De 2 g a 10 g por litro	Espessante, estabilizador.	Dissolver o produto em frio ou em quente, misturar com a varinha mágica.
GOMA XANTANA	De 0,8 g a 8 g por litro	200 mesh. Espessante em frio e em quente, e estabilizador. Permite elaborar maionese em ovo. Em geladaria, contribui para atrasar a cristalização.	Dissolver o produto em chuva, em frio ou em quente. Misturar com a varinha mágica.
INULINA	De 50 g a 300 g por litro	Espessante e estabilizador em frio. Substituto do ovo em gelatinas e gorduras em determinadas preparações. Emulsificante e estabilizador em geladaria.	Misturar com a varinha mágica durante 5 minutos. Recomendável 12 h de repouso. Incorporar em chuva.
MALTODEXTRINA DE MILHO	c.s.	Mantém o crocante das bolachas durante mais tempo. Absorve a humidade.	Misturar com os ingredientes em seco. Para elaborar um crocante: 50 g sementes / 9 g maltodextrina / 8 g água.
MALTO DE TAPIOCA	Para 100 g azeite 45 g Malto SOC CHEF	Mantém o crocante das bolachas durante mais tempo. Ideal para transformar produtos à base de gordura em textura de farinha. Por exemplo, o azeite.	Misturar manualmente ou com espátula.
TRISOL	De 100 g a 400 g por litro	Substitutivo parcial da farinha em determinadas preparações. Ajuda a criar e manter texturas muito estaladiças.	Tempuras e massas para fritar: 65 g farinha / 45 g trisol / 2 g propelso em pó / 130 g de água. Deixar repousar a mistura durante 1 h para uma boa hidratação.
KUZU BIO	De 20 g a 100 g por litro	Amido de alta qualidade como espessante e gelificante. Não proporciona cor nem sabor. Boa reação em geleias.	Diluir com um pouco de água fria antes de adicionar no produto que se pretende texturizar, para evitar grumos. Pode-se fritar a 180 °C.

## EMULSAO

Ingredientes	Dosagem	Aplicações	Utilização
ESPUMA FRIOS/QUENTE	20% - 25%	Emulsionante em meio aquoso e álcool para conseguir emulsões estáveis.	Dissolver em frio com a varinha mágica. Em sifão, adicionar 2 cargas de gás.
GLICE EMUL	De 10 g a 70 g por litro	Emulsionante em gordura. Capacidade arejadora. Alta estabilidade. Para elaborar creme de azeite, manteiga vegana, crumble vegano, espuma de azeite.	Dissolver a 60 °C com a gordura a emulsionar e arrefecer. Insolúvel em meio aquoso e alcoólico.
GLICERINA	2-3 g/kg (emulsificante) 4-11 g/kg (anticongelante)	A glicerina usa-se em pastelaria, confeitoria e geladaria. Tem um poder emulsificante e anticongelante. Ajuda as partículas de gordura e água a unirem-se.	Incorporar e misturar no produto desejado. Textura líquida tipo xarope, de cor e sabor neutros.
LECITINA DE SOJA EMUL	De 3 g a 10 g por litro	Emulsionante para bases gordas e água. Ideal para elaborar ares gordos ou não gordos, como frutas, soros de queijos, azeites, etc. Alérgeno.	Dissolver em frio em água e dissolver em quente a 60 °C em gorduras.
SUCRO EMUL	De 7 g a 15 g por litro	Emulsionante em meio aquoso e álcool. Podemos criar ar frio ou quente com boa estabilidade.	Dissolver em frio ou em quente em água e/ou álcool. Mantém a sua estrutura durante cerca de 30 minutos.

## PROTEÍNAS

Ingredientes	Dosagem	Aplicações	Utilização	Dosagem	Ingredientes
PROPATATA	De 40 g a 80 g por litro c.s.	Aumenta a concentração de proteína. Confere mais estrutura às massas, ingrediente arejador e emulsificante.	Adicionar em frio, misturar com a varinha mágica.	c.s.	PROGUISANTE
PROLECHE	c.s.			c.s.	PROGARBANZO

## ACIDEZ

Ingredientes	Dosagem	Aplicações	Utilização
CREMOR TÁRTARO	De 1 g a 3 g por litro	Estabilizador e emulsionante usado para nata ou clara batida.	Incorporar em frio ou em quente.
ÁCIDO ASCÓRBICO	De 0,5 g a 50 g por litro	Acidificante ou antioxidante. Evita a oxidação em fruta cortada. Vitamina C.	Incorporar em frio ou em quente.
ÁCIDO CÍTRICO	De 0,5 g a 10 g por litro	Acidificante, conservante. Modifica o pH. Ativa a pectina amarela.	Incorporar em frio ou em quente.
ÁCIDO SÓRBICO	De 0,5 g a 1 g por litro	Conservante, antifúngico e antibacteriano.	Misturar de preferência com água quente. Para a conservação de azeitonas, a legislação permite um máximo de 0,5 g por kg.
ÁCIDO TARTÁRICO	De 1 g a 4 g por litro	Acidificante, emulsionante, antioxidante. Utilizado em açúcar artístico.	Incorporar em frio ou em quente. Para dar um toque ácido a misturas tipo guloseimas.