



Ingredients to reimagine gastronomy



Promayo

Majonéz állagok

Végtelen ízválaszték • 100%-ban növényi alapú



Az új generációs majonéz texturák

A legtöbb éttermi konyhán a majonézszerű állagú szószok és krémek a háttérben meghúzódó főszereplők. Megtalálhatók mártásokban, az ételek alapjaiban, valamint azokban a végső simításokban, amelyek megkülönböztetik az egyes ételeket egymástól. Ezen állandó jelenlét mögött gyakran a kellemetlen valóság rejtőzik: instabil emulziók, váratlan szétesések, a tojás által szabott technikai korlátok, valamint szűkös lehetőségek az autentikus íz kialakítására.

A **Sosa**-nál ezt a helyzetet szerettük volna megváltoztatni. Ezért feltettük magunknak a kérdést:

Miért kell a majonéznek tojással készülnie?

Miért rombolják le az erős ízek az emulziót, ahelyett hogy fokoznák azt?

Hogyan lehetne a majonézt megszabadítani technikai korlátaitól?

PROMAYO

A Promayo egy új szemléletmód a majonézszerű textúrák terén: **A 100%-ban növényi alapú**, por formájú keverék burgonyafehérjére, kukoricakeményítőre és kukoricarostra épül, amelyek emulgeáló rendszerként biztosítják a kívánt állagot. Az eredmény olyan stabilitás, ízsemlegesség és sokoldalúság, amely a hagyományos, tojásalapú megoldásokkal nehezen érhető el.

Használata egyszerű, és lehetővé teszi, hogy hidegen, mindössze két perc alatt stabil, ízsemleges és sokoldalúan felhasználható majonézszerű textúrákat hozzon létre.

A PROMAYO NEM CSAK EGY ÚJ ÖSSZETEVŐT KÍNÁL, HANEM A KÖVETKEZŐKET IS TÁMOGATJA:



ALKOTÓI SZABADSÁG, MERT A SEMLEGES ALAP AZ ÍZT SZOLGÁLJA – NEM PEDIG FORDÍTVA



MAGAS HŐMÉRSÉKLETBEN ÉS SAVAS KÖZEGBEN IS STABIL ÁLLAG.



SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN IS HOSSZÚ ELTARTHATÓSÁG, ÉS OPTIMÁLIS ELÁBÉ.

A kutatások és a séfekkel való szoros együttműködés révén felhalmozott szakmai tapasztalatainknak köszönhetően olyan termékeket hoztunk létre, amely újra fogalmazza a majonézszerű textúrákra vonatkozó szakmai standardokat a mai professzionális konyhákban.

Ez a receptkönyv egy gyakorlati útmutató. Megtalálható benne minden az alapvető technikáktól kezdve az ízvilágig és a trendekig. Az egyes receptek nem arra szolgálnak, hogy bemutassák, mit helyettesít a Promayo, hanem arra, mi minden vált mostantól lehetségessé.

A tojás többé nem szab határt. Csak a fantázia.

Promayo

Egy „clean label” alapanyag,
amelyet a majonézre jellemző textúra elérésére hoztak létre.
Tojásmentes, így annak korlátaiktól is mentes, a használata
pedig rendkívül egyszerű.

Kukoricakeményítő-rost (alfa-ciklodextrin) mint
emulgálószer. Burgonyafehérje mint habosító és dúsító
anyag. Kukoricakeményítő a krémes textúráért.

FŐBB ELŐNYÖK

- 1 **Clean label**, azaz adalékanyag mentes
- 2 **2 perc alatt elkészül**, akár melegítés nélkül
- 3 **Szobahőmérsékleten tárolható**
- 4 **ELÁBÉ:** A Promayo-val készített receptek food
cost-ja ~30% -kal olcsóbb, mint az ipari majonézé

FŐBB ALKALMAZÁSI TERÜLETEK

Növényi alapú majonéz • Hideg mártások •
Tojásmentes Aioli • Emulgeált textúrák



ELÉRHETŐ KISZERELÉSEK

600 g 8547/56132
3 kg 8548/56133







Receptek

PROMAYO HASZNÁLATÁVAL



Majonéz Promayo-val

NÖVÉNY ALAPÚ MAJONÉZ - "KLASSZIKUS ÍZ"

Napraforgó olaj	200 g	62,99 %
Víz	100 g	31,50 %
Sosa Promayo	10 g	3,15 %
Fehérborecet	2,50 g	0,79 %
Citromlé	2,50 g	0,79 %
Só	2,50 g	0,79 %
	317,50 g	

Majonézek készítéséhez:

Adjunk 10 g Promayo-t a választott folyadékhoz (gyümölcs- vagy zöldséglevek, teák, alaplevek), majd az emulzió képzéséhez adjunk hozzá a zsiradékot (olaj, vaj). Minél több zsiradékot adunk hozzá, annál sűrűbb lesz az állaga.

Nem javasolt a folyadék mennyiségének kétszeresénél több zsiradékot használni.

TIPP

ÍZESÍTETT MAJONÉZ

Szarvasgomba majonéz

Napraforgó olaj	200 g	63,69 %
Salsus kucsmagomba alaplé	100 g	31,85 %
Sosa Promayo	10 g	3,18 %
Sosa Szarvasgomba Aroma	1 g	0,32 %
Só	3 g	0,96 %
	314 g	

Wasabi majonéz

Napraforgó olaj	200 g	54,35 %
Víz	130 g	35,33 %
Sosa Promayo	10 g	2,72 %
Sosa wasabi por	15 g	4,08 %
Citromlé	10 g	2,72 %
Só	3,0 g	0,82 %
	368 g	

Kimchi majonéz

Napraforgó olaj	200 g	55,87 %
Kimchi szósz	65 g	18,16 %
Víz	75 g	20,95 %
Sosa Promayo	10 g	2,79 %
Rizsecet	5 g	1,40 %
Só	3 g	0,84 %
	358 g	

Japán majonéz (Kewpie)

Napraforgó olaj	200 g	57,80 %
Salsus fűmet	10 g	2,89 %
Víz	90 g	26,01 %
Sosa Promayo	10 g	2,89 %
Só	3 g	0,87 %
Méz	10 g	2,89 %
Rizsecet	15 g	4,34 %
Sosa zöldséges umami	5 g	1,45 %
Dijoni mustár	3 g	0,87 %
	346 g	

Alaprecept, majonéz Promayo-val

Helyezzük az összes hozzávalót egy edénybe. A botmixert támasszuk egészen az edény aljához, majd kezdjük el a keverést alacsony sebességgel, miközben a botmixert mozdulatlanul tartjuk egészen addig, amíg a kezdeti keverék megfelelően emulgeálódik. Ezután fokozatosan emeljük a botmixert miközben a gép sebességét maximális teljesítményre állítjuk.

ÍZESÍTETT MAJONÉZ

Fűszeres majonéz

Zöldfűszeres olaj.....	200 g	60,06 %
Víz	90 g	27,03 %
Sosa Promayo	10 g	3,00 %
Fehérborecet.....	5 g	1,50 %
Citromlé.....	5 g	1,50 %
Só	5 g	1,50 %
Rozmaring	2 g	0,60 %
Kakukkfű.....	1 g	0,30 %
Petrezselyem.....	10 g	3,00 %
Metélőhagyma.....	5 g	1,50 %
	333 g	

Tegyünk minden hozzávalót egy edénybe, a fűszernövényeket kivéve.

Helyezzük a botmixert teljesen az edény aljára, tartsuk stabilan, majd alacsony sebességgel keverjük, miközben a botmixer mozdulatlanul tartjuk egészen addig, amíg a kezdeti massa megfelelően emulgeálódik.

Fokozatosan emeljük meg a botmixert, miközben a majonézt maximális teljesítményen turmixoljuk.

Végül adjuk hozzá a korábban chiffonnade-ra vágott fűszernövényeket és mixeljük további fél percig.

Sáfrányos majonéz

Napraforgó olaj.....	200 g	47,79 %
Víz	200 g	47,79 %
Sosa Promayo	10 g	2,39 %
Fehérborecet.....	2,5 g	0,60 %
Citromlé.....	2,5 g	0,60 %
Só	2,5 g	0,60 %
Sáfrány szálak.....	1 g	0,24 %
	418,50 g	

Melegítsük fel a vizet és helyezzük bele a sáfrányt.

Forraljuk fel. A többi hozzávalót tegyük egy edénybe.

Helyezzük a botmixert teljesen az edény aljára, tartsuk stabilan, majd kezdjük el alacsony sebességgel turmixolni. A botmixert mozdulatlanul tartjuk egészen addig, amíg a kezdeti keverék megfelelően emulgeálódik.

Ezután fokozatosan emeljük fel a botmixert, miközben a majonézt maximális teljesítményen turmixoljuk.

Tintahal-aioli

Napraforgó olaj.....	200 g	60,42 %
Víz	90 g	27,19 %
Sosa Promayo	10 g	3,02 %
Fehérborecet.....	5 g	1,51 %
Citromlé.....	5 g	1,51 %
Só	5 g	1,51 %
Fokhagyma	8 g	2,42 %
Tintahal-tinta	8 g	2,42 %
	331 g	

Főzzük meg a fokhagymagerezdeket forrásban lévő vízben. Amint megpuhultak, hagyjuk kihűlni őket.

Tegyük az összes hozzávalót egy edénybe.

Támasszuk a botmixert az edény aljára, majd kezdjük el alacsony sebességgel turmixolni, miközben a botmixert mozdulatlanul tartjuk egészen addig, amíg a keverék megfelelően emulgeálódik.

Ezután fokozatosan emeljük fel a botmixert, miközben az aiolit maximális teljesítményen turmixoljuk.



Mártások Promayo-val

KLASSZIKUS MÁRTÁSOK SOSA MÓDRA

Berni mártás

Vaj.....	200 g	41,02 %
Almaecet	200 g	41,02 %
Sosa Promayo	10 g	2,05 %
Só	2,52 g	0,52 %
Salottahagyma	60 g	12,31 %
Friss tárkony.....	15 g	3,08 %
	487,52 g	

Pároljuk a salottahagymát az ecetben, míg a folyadék teljesen el nem fő. Hagyjuk kihűlni. Adjuk hozzá a többi hozzávalót, a tárkony kivételével, majd botmixerrel keverjük össze az összes hozzávalót, amíg emulzió nem keletkezik. Vágjuk fel a friss tárkonyt és adjuk hozzá a kész mártáshoz.

Béarnaise: a klasszikus francia mártás tojásmentes, stabil változata, amely kiválóan illik a húsételekhez.

TIPP

Hollandi mártás

Vaj.....	200 g	64,00 %
Citromlé.....	100 g	32,00 %
Sosa Promayo	10 g	3,20 %
Só	2,52 g	0,81 %
	312,52 g	

Tegyük az összes hozzávalót egy 500 ml-es szifonba. Töltsük fel a szifont egy patronnal, majd óvatosan rázzuk meg annyira, hogy a kívánt állagot elérje. Ne keverjük túl, mert a mártás szétválhat.

Tojásmentes hollandi mártás: hőállóság és krémes állag, halakhoz és zöldekhez.

TIPP

Cézár mártás

Napraforgó olaj.....	300 g	37,97 %
Salsus csirke alaplé.....	300 g	37,97 %
Reszelt parmezán.....	50 g	6,33 %
Citromlé.....	40 g	5,06 %
Dijoni mustár.....	30 g	3,80 %
Sosa Promayo	25 g	3,16 %
Perrins mártás	20 g	2,53 %
Szardellák.....	14 g	1,77 %
Sosa szárnyas umami	5 g	0,63 %
Só	3 g	0,38 %
Fokhagyma.....	2 g	0,25 %
Fekete bors.....	1 g	0,13 %
	790 g	

Tegyük az összes hozzávalót egy edénybe. Helyezzük a botmixert teljesen az edény aljára és tartsuk stabilan, majd kezdjük el alacsony sebességgel turmixolni, miközben a botmixert mozdulatlanul tartjuk egészen addig, amíg a kezdeti keverék megfelelően emulgeálódik. A botmixert maximális fokozaton használjuk, miközben a fejét fokozatosan kiemeljük a mártásból, egészen addig, amíg az emulzió el nem készül.







**Ingredients to
reimagine gastronomy**