



Albaricque Bergeron
BRIX : 21,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de albaricque	1000g
Azúcar (1)	100g
Pectina amarilla (E440)	20g
Azúcar (2)	754g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Arándano Negro
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de arándano negro	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Arándano Rojo
BRIX : 15
AZÚCAR AÑADIDO : 12%

Puré de arándano rojo	1000g
Azúcar (1)	156g
Pectina amarilla (E440)	31g
Azúcar (2)	611g
Jarabe de glucosa	98g
Ácido cítrico (E330)	20g
Peso total	1916g
Fruta requerida	45%
Puré	52%
EST requerido	74/75%



Bergamota 100%
BRIX : 8,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de bergamota	1000g
Azúcar (1)	178g
Pectina amarilla (E440)	36g
Azúcar (2)	824g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Citrato trisódico (E331)	44g
Peso total	2178g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Calamansi 100%
BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de calamansi	1000g
Azúcar (1)	178g
Pectina amarilla (E440)	36g
Azúcar (2)	847g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Citrato trisódico (E331)	22g
Peso total	2200g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Cereza Negra de Basilea 100%
BRIX : 17
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de cereza negra	1000g
Azúcar (1)	89g
Pectina amarilla (E440)	18g
Azúcar (2)	976g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	75%



Ciruela Mirabel de Lorena (IGP)
BRIX : 27
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de ciruela mirabel	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	768g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	36g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Ciruela Reina Claudia de Quercy (Label Rouge)
BRIX : 26
AZÚCAR AÑADIDO : 8%

Puré de ciruela reina claudia	1000g
Azúcar (1)	81g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	798g
Jarabe de glucosa	101g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2022g
Fruta requerida	45%
Puré	49%
EST requerido	74/75%



Fresa
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de fresa	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Fresa 100%
BRIX : 9
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de fresa	1000g
Azúcar (1)	89g
Pectina amarilla (E440)	18g
Azúcar (2)	976g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Fresa del Bosque
BRIX : 19,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de fresa del bosque	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Fresa Gariguette
BRIX : 15,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de fresa	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	75%



Fresa Mara des Bois
BRIX : 15
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de fresa	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	75%



Frambuesa Willamette
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de frambuesa	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Frambuesa Willamette 100%
BRIX : 10,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de frambuesa	1000g
Azúcar (1)	89g
Pectina amarilla (E440)	18g
Azúcar (2)	976g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Frutas Exóticas
BRIX : 25
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de frutas exóticas	1000g
Azúcar (1)	120g
Pectina amarilla (E440)	24g
Azúcar (2)	730g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Frutos Rojos
BRIX : 21
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de frutos rojos	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Grosella
BRIX : 21,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de grosella	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%

IGP : Indicación Geográfica Protegida | EST : Extracto seco total

PROCESO

Entibiar el puré PONTHIER a 45°C, añadir la pectina amarilla mezclada con el azúcar y llevar a ebullición. Si se especifica en la receta, modificar el pH (entre 3 y 3.5 para una mejora acción de la pectina) con citrato trisódico*. Verter lentamente la segunda cantidad de azúcar, manteniendo la ebullición. Añadir el jarabe de glucosa y cocinar a 106/107°C. Retirar del fuego, y añadir la solución de ácido cítrico**, remover y verter inmediatamente en un recipiente, un molde de silicona o otra opción. Dejar que cristalice un día antes de desmoldar. Al día siguiente, desmoldar y pasar por azúcar, dejar secar un día. Al día siguiente, cortar con cuchillo o con una hoja de guitarra, pasar por azúcar, dejar secar un día más antes de envasar. Tolerancia de +/- 2 grados Brix para los purés con azúcar añadido. Tolerancia de +/- 3 grados Brix para los purés 100%, o sea sin azúcar añadido.

* El citrato trisódico permite aumentar el pH de las frutas demasiado ácidas, y por lo tanto permite que la pectina actúe correctamente. ** El ácido cítrico se puede reemplazar por ácido tartárico. Estos productos se utilizan como reactivos para la gelificación de la pectina; se disuelven en una solución con 50% de ácido y 50% de agua.

Stéphane Augé

Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net



Grosella Negra
BRIX : 25,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de grosella negra	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Granada
BRIX : 23
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de granada	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Guinda Oblacinska
BRIX : 26,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de guinda	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Higo Morado
BRIX : 24
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de higo morado	1000g
Azúcar (1)	77g
Pectina amarilla (E440)	15g
Azúcar (2)	709g
Jarabe de glucosa	97g
Ácido cítrico (E330)	35g
Peso total	1933g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Higo Chumbo
BRIX : 21
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de higo chumbo	1000g
Azúcar (1)	120g
Pectina amarilla (E440)	24g
Azúcar (2)	720g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	36g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Kiwi del Adour (IGP) 100%
BRIX : 13
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de kiwi	1000g
Azúcar (1)	89g
Pectina amarilla (E440)	18g
Azúcar (2)	964g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	40g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Limón 100%
BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de limón	1000g
Azúcar (1)	178g
Pectina amarilla (E440)	36g
Azúcar (2)	869g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Litchi 100%
BRIX : 16
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de litchi	1000g
Azúcar (1)	127g
Pectina amarilla (E440)	25g
Azúcar (2)	816g
Jarabe de glucosa	106g
Ácido cítrico (E330)	38g
Peso total	2111g
Fruta requerida	45%
Puré	47%
EST requerido	74/75%



Litchi Madagascar 100%
BRIX : 17
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de litchi	1000g
Azúcar (1)	133g
Pectina amarilla (E440)	27g
Azúcar (2)	911g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	40g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	75%



Mandarina 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de mandarina	1000g
Azúcar (1)	89g
Pectina amarilla (E440)	18g
Azúcar (2)	976g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Mango Alphonso
BRIX : 23,5
AZÚCAR AÑADIDO : 6%

Puré de mango	1000g
Azúcar (1)	84g
Pectina amarilla (E440)	17g
Azúcar (2)	847g
Jarabe de glucosa	104g
Ácido cítrico (E330)	38g
Peso total	2089g
Fruta requerida	45%
Puré	47%
EST requerido	74/75%



Mango Alphonso 100%
BRIX : 17
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de mango	1000g
Azúcar (1)	89g
Pectina amarilla (E440)	18g
Azúcar (2)	964g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	40g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Manzana Verde Granny Smith
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 6%

Puré de manzana verde	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Maracuyá Flavicarpa
BRIX : 21
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de maracuyá	1000g
Azúcar (1)	120g
Pectina amarilla (E440)	24g
Azúcar (2)	730g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Maracuyá Flavicarpa 100%
BRIX : 14,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de maracuyá	1000g
Azúcar (1)	133g
Pectina amarilla (E440)	27g
Azúcar (2)	922g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Melocotón Blanco
BRIX : 19,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de melocotón blanco	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Melocotón de Viña
BRIX : 19,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de melocotón de viña	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	768g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	36g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Mora
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de mora	1000g
Azúcar (1)	80g
Pectina amarilla (E440)	16g
Azúcar (2)	778g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	26g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%

IGP : Indicación Geográfica Protegida | EST : Extracto seco total

PROCESO

Entibiar el puré PONTHIER a 45°C, añadir la pectina amarilla mezclada con el azúcar y llevar a ebullición. Si se especifica en la receta, modificar el pH (entre 3 y 3.5 para una mejora acción de la pectina) con citrato trisódico*. Verter lentamente la segunda cantidad de azúcar, manteniendo la ebullición. Añadir el jarabe de glucosa y cocinar a 106/107°C. Retirar del fuego, y añadir la solución de ácido cítrico**, remover y verter inmediatamente en un recipiente, un molde de silicona o otra opción. Dejar que cristalice un día antes de desmoldar. Al día siguiente, desmoldar y pasar por azúcar, dejar secar un día. Al día siguiente, cortar con cuchillo o con una hoja de guitarra, pasar por azúcar, dejar secar un día más antes de envasar. Tolerancia de +/- 2 grados Brix para los purés con azúcar añadido. Tolerancia de +/- 3 grados Brix para los purés 100%, o sea sin azúcar añadido.

* El citrato trisódico permite aumentar el pH de las frutas demasiado ácidas, y por lo tanto permite que la pectina actúe correctamente. ** El ácido cítrico se puede reemplazar por ácido tartárico. Estos productos se utilizan como reactivos para la gelificación de la pectina; se disuelven en una solución con 50% de ácido y 50% de agua.

Stéphane Augé
Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net



Naranja Valencia 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de naranja	1000g
Azúcar (1)	111g
Pectina amarilla (E440)	22g
Azúcar (2)	949g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	75%



Naranja Sanguina 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de naranja sanguina	1000g
Azúcar (1)	111g
Pectina amarilla (E440)	22g
Azúcar (2)	949g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Papaya
BRIX : 15
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de papaya	1000g
Azúcar (1)	117g
Pectina amarilla (E440)	23g
Azúcar (2)	682g
Jarabe de glucosa	98g
Ácido cítrico (E330)	35g
Peso total	1956g
Fruta requerida	45%
Puré	51%
EST requerido	74/75%



Pera Williams
BRIX : 19
AZÚCAR AÑADIDO : 7%

Puré de pera	1000g
Azúcar (1)	83g
Pectina amarilla (E440)	17g
Azúcar (2)	837g
Jarabe de glucosa	103g
Ácido cítrico (E330)	27g
Peso total	2067g
Fruta requerida	45%
Puré	48%
EST requerido	74/75%



Piña
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO : 5%

Puré de piña	1000g
Azúcar (1)	127g
Pectina amarilla (E440)	25g
Azúcar (2)	816g
Jarabe de glucosa	106g
Ácido cítrico (E330)	38g
Peso total	2111g
Fruta requerida	45%
Puré	47%
EST requerido	74/75%



Piña Victoria 100%
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de piña	1000g
Azúcar (1)	133g
Pectina amarilla (E440)	27g
Azúcar (2)	911g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	40g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%



Plátano
BRIX : 27
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de plátano	1000g
Azúcar (1)	120g
Pectina amarilla (E440)	24g
Azúcar (2)	720g
Jarabe de glucosa	100g
Ácido cítrico (E330)	36g
Peso total	2000g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Pomelo Rosa 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de pomelo rosa	1000g
Azúcar (1)	111g
Pectina amarilla (E440)	22g
Azúcar (2)	949g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Ruibarbo Rojo Frambosa 100%
BRIX : 4
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de ruiubarbo rojo	1000g
Azúcar (1)	90g
Pectina amarilla (E440)	18g
Azúcar (2)	976g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST requerido	74/75%



Sudachi 100%
BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de pera	1000g
Azúcar (1)	178g
Pectina amarilla (E440)	36g
Azúcar (2)	869g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Peso total	2222g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	75%



Yuzu 100%
BRIX : 6,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de yuzu	1000g
Azúcar (1)	178g
Pectina amarilla (E440)	36g
Azúcar (2)	847g
Jarabe de glucosa	111g
Ácido cítrico (E330)	29g
Citrato trisódico (E331)	22g
Peso total	2200g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST requerido	74/75%

IGP : Indicación Geográfica Protegida | EST : Extracto seco total

PROCESO

Entibiar el puré PONTHIER a 45°C, añadir la pectina amarilla mezclada con el azúcar y llevar a ebullición. Si se especifica en la receta, modificar el pH (entre 3 y 3.5 para una mejora acción de la pectina) con citrato trisódico*. Verter lentamente la segunda cantidad de azúcar, manteniendo la ebullición. Añadir el jarabe de glucosa y cocinar a 106/107°C. Retirar del fuego, y añadir la solución de ácido cítrico**, remover y verter inmediatamente en un recipiente, un molde de silicona o otra opción. Dejar que cristalice un día antes de desmoldar. Al día siguiente, desmoldar y pasar por azúcar, dejar secar un día. Al día siguiente, cortar con cuchillo o con una hoja de guitarra, pasar por azúcar, dejar secar un día más antes de envasar. Tolerancia de +/- 2 grados Brix para los purés con azúcar añadido. Tolerancia de +/- 3 grados Brix para los purés 100%, o sea sin azúcar añadido.

* El citrato trisódico permite aumentar el pH de las frutas demasiado ácidas, y por lo tanto permite que la pectina actúe correctamente. ** El ácido cítrico se puede reemplazar por ácido tartárico. Estos productos se utilizan como reactivos para la gelificación de la pectina; se disuelven en una solución con 50% de ácido y 50% de agua.



