



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

Puré de albaricoque	1000g
Agua	233g
Azúcar	108g
Dextrosa	149g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1493g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	31%



Arándano Negro
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de arándano negro	1000g
Agua	140g
Azúcar	98g
Dextrosa	138g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1379g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	31%



Arándano Rojo
BRIX : 15
AZÚCAR AÑADIDO : 12%

Puré de arándano rojo	1000g
Agua	241g
Azúcar	196g
Dextrosa	160g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1600g
Fruta requerida	55%
Puré	62,5%
EST* requerido	31%



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

Puré de bergamota	1000g
Agua	1294g
Azúcar	733g
Dextrosa	300g
Estabilizante para sorbetes	7g
Peso total	3334g
Fruta requerida	30%
Puré	30%
EST* requerido	33%



Calamansi 100%
BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de calamansi	1000g
Agua	1289g
Azúcar	738g
Dextrosa	300g
Estabilizante para sorbetes	7g
Peso total	3334g
Fruta requerida	30%
Puré	30%
EST* requerido	33%



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

Puré de cereza negra	1000g
Agua	20g
Azúcar	100g
Dextrosa	125g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1249g
Fruta requerida	80%
Puré	80%
EST* requerido	31%



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

Puré de ciruela mirabel	1000g
Agua	141g
Azúcar	10g
Dextrosa	128g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1282g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	32%



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

Puré de ciruela Reina Claudia	1000g
Agua	227g
Azúcar	20g
Dextrosa	139g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1389g
Fruta requerida	65%
Puré	72%
EST* requerido	31%



Coco
BRIX : 30
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de coco	1000g
Agua	518g
Azúcar	86g
Dextrosa	179g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1787g
Fruta requerida	50%
Puré	56%
EST* requerido	31%



Coco (Indonesia)
BRIX : 14
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de coco	1000g
Agua	160g
Azúcar	180g
Dextrosa	150g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1494g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	31%



Frambuesa Willamette
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de frambuesa	1000g
Agua	75g
Azúcar	76g
Dextrosa	130g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1284g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%



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

Puré de frambuesa	1000g
Azúcar	197g
Dextrosa	133g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1333g
Fruta requerida	75%
Puré	75%
EST* requerido	32%



Fresa
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de fresa	1000g
Agua	120g
Azúcar	118g
Dextrosa	138g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1379g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	31%



Fresa 100%
BRIX : 9
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de fresa	1000g
Azúcar	198g
Dextrosa	133g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1334g
Fruta requerida	75%
Puré	75%
EST* requerido	31%



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

Puré de fresa Gariguette	1000g
Azúcar	128g
Dextrosa	126g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1258g
Fruta requerida	80%
Puré	70%
EST* requerido	32%



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

Puré de fresa del bosque	1000g
Agua	130g
Azúcar	108g
Dextrosa	138g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1379g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	31%



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

Puré de fresa Mara des Bois	1000g
Agua	25g
Azúcar	125g
Dextrosa	130g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1284g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%



Frutas Exóticas
BRIX : 25
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de frutas exóticas	1000g
Agua	114g
Azúcar	37g
Dextrosa	128g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1282g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%

IGP = Indicación Geográfica Protegida
*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua a 45 °C. Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y rellenar los boles Pacojet, congelar. Pasar por la pacojet antes del servicio, conservar a -18°C. Brix: tolerancia +/-.

Stéphane Augé

Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net



Frutas Rojas

BRIX : 21

AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de frutas rojas	1000g
Agua	84g
Azúcar	67g
Dextrosa	128g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1282g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%



Granada

BRIX : 23

AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de granada	1000g
Agua	104g
Azúcar	47g
Dextrosa	128g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1283g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%



Grosella

BRIX : 21,5

AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de grosella	1000g
Agua	233g
Azúcar	108g
Dextrosa	149g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1493g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	31%



Grosella Negra

BRIX : 25,5

AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de grosella negra	1000g
Agua	273g
Azúcar	68g
Dextrosa	149g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1493g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	31%



Guinda Oblacinska

BRIX : 26,5

AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de guinda	1000g
Agua	283g
Azúcar	58g
Dextrosa	149g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1493g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	31%



Higo Chumbo

BRIX : 21

AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de higo chumbo	1000g
Agua	150g
Azúcar	88g
Dextrosa	138g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1379g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	31%



Higo Morado

BRIX : 24

AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de higo morado	1000g
Agua	104g
Azúcar	47g
Dextrosa	128g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1282g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%



Kiwi del Adour (IGP) 100%

BRIX : 13

AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de kiwi	1000g
Agua	180g
Azúcar	200g
Dextrosa	155g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1539g
Fruta requerida	65%
Puré	65%
EST* requerido	31%



Lima 100%

BRIX : 8,5

AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de lima	1000g
Agua	1028g
Azúcar	537g
Dextrosa	286g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	2857g
Fruta requerida	35%
Puré	35%
EST* requerido	31%



Limón 100%

BRIX : 16,5

AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de limón	1000g
Agua	973g
Azúcar	621g
Dextrosa	257g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	2857g
Fruta requerida	35%
Puré	35%
EST* requerido	33%



Litchi 100%

BRIX : 16

AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de litchi	1000g
Agua	101g
Azúcar	112g
Dextrosa	135g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1351g
Fruta requerida	70%
Puré	74%
EST* requerido	31%



Litchi Madagascar 100%

BRIX : 17

AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de litchi	1000g
Agua	145g
Azúcar	135g
Dextrosa	145g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1429g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	31%



Mandarina 100%

BRIX : 11

AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de mandarina	1000g
Agua	109g
Azúcar	88g
Dextrosa	133g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1333g
Fruta requerida	75%
Puré	75%
EST* requerido	31%



Mango Alphonso

BRIX : 23,5

AZÚCAR AÑADIDO : 6%

Puré de mango	1000g
Agua	150g
Azúcar	55g
Dextrosa	135g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1345g
Fruta requerida	70%
Puré	74,5%
EST* requerido	31%



Mango Alphonso 100%

BRIX : 17

AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de mango	1000g
Agua	20g
Azúcar	100g
Dextrosa	125g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1250g
Fruta requerida	80%
Puré	80%
EST* requerido	31%



Mango Alphonso et Kesar

BRIX : 23,5

AZÚCAR AÑADIDO : 6%

Puré de mango	1000g
Agua	150g
Azúcar	55g
Dextrosa	135g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1345g
Fruta requerida	70%
Puré	74,5%
EST* requerido	31%



Manzana Verde Granny Smith

BRIX : 20

AZÚCAR AÑADIDO : 6%

Puré de manzana verde	1000g
Agua	84g
Azúcar	67g
Dextrosa	128g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1282g
Fruta requerida	65%
Puré	78%
EST* requerido	31%



Maracuyá Flavicaarpa

BRIX : 21

AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de maracuyá	1000g
Agua	85g
Azúcar	65g
Dextrosa	130g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1285g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%

IGP = Indicación Geográfica Protegida
*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua a 45 °C. Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y rellenar los boles Pacojet, congelar. Pasar por la pacojet antes del servicio, conservar a -18°C. Brix: tolerancia +/-2.

Stéphane Augé
Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net



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

Puré de maracuyá	1000g
Azúcar	120g
Dextrosa	125g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1250g
Fruta requerida	80%
Puré	80%
EST* requerido	30%



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

Puré de melocotón blanco	1000g
Agua	98g
Azúcar	91g
Dextrosa	132g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1324g
Fruta requerida	70%
Puré	76,5%
EST* requerido	31%



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

Puré de melocotón de viña	1000g
Agua	135g
Azúcar	103g
Dextrosa	138g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1379g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	31%



Melón de Quercy (IGP) 100%
BRIX : 13,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de melón	1000g
Agua	110g
Azúcar	170g
Dextrosa	145g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1429g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	31%



Mora
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de mora	1000g
Agua	140g
Azúcar	98g
Dextrosa	138g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1379g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	31%



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

Puré de naranja	1000g
Agua	66g
Azúcar	228g
Dextrosa	129g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1429g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	32%



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

Puré de naranja sanguina	1000g
Agua	71g
Azúcar	223g
Dextrosa	129g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1176g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	32%



Papaya
BRIX : 15
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de papaya	1000g
Agua	44g
Azúcar	107g
Dextrosa	128g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1282g
Fruta requerida	65%
Puré	74%
EST* requerido	31%



Pera Williams
BRIX : 19
AZÚCAR AÑADIDO : 7%

Puré de pera	1000g
Agua	93g
Azúcar	96g
Dextrosa	132g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1324g
Fruta requerida	70%
Puré	75,5%
EST* requerido	31%



Piña
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO : 5%

Puré de piña	1000g
Agua	94g
Azúcar	57g
Dextrosa	128g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1282g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%



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

Puré de piña Victoria	1000g
Agua	94g
Azúcar	57g
Dextrosa	128g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1282g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%



Plátano
BRIX : 27
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de plátano	1000g
Agua	233g
Azúcar	7g
Dextrosa	149g
Estabilizante para sorbetes	3g
Peso total	1282g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	31%



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

Puré de pomelo rosa	1000g
Agua	71g
Azúcar	223g
Dextrosa	129g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1429g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	32%



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

Puré de ruibarbo rojo	1000g
Agua	280g
Dextrosa	145g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1429g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	32%



Sandía 100%
BRIX : 9
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de sandía	1000g
Agua	65g
Azúcar	215g
Dextrosa	145g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1431g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	31%



Sudachi 100%
BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de sudachi	1000g
Agua	957g
Azúcar invertido	57g
Azúcar	660g
Dextrosa	171g
Estabilizante para sorbetes	11g
Peso total	2856g
Fruta requerida	35%
Puré	35%
EST* requerido	32%



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

Puré de yuzu	1000g
Agua	958g
Azúcar	636g
Dextrosa	257g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	2857g
Fruta requerida	35%
Puré	35%
EST* requerido	33%

IGP = Indicación Geográfica Protegida
*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua a 45 °C. Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y rellenar los boles Pacojet, congelar. Pasar por la pacojet antes del servicio, conservar a -18°C. Brix: tolerancia +/-2.

Stéphane Augé

Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net



Calabaza 100%
BRIX : 6
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de calabaza	1000g
Aceite de oliva	68g
Azúcar	121g
Dextrosa	164g
Sal	7g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1364g
Verdura requerida	73%
EST* requerido	30%



Espárrago Blanco 100%
BRIX : 4
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de espárrago blanco	1000g
Azúcar	144g
Dextrosa	167g
Sal	7g
Aceite de nuez	67g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	3334g
Verdura requerida	72%
Puré	72%
EST* requerido	30%



Pimiento Amarillo 100%
BRIX : 6
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de pimiento amarillo	1000g
Aceite de oliva	66g
Azúcar	84g
Dextrosa	158g
Sal	7g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1319g
Verdura requerida	76%
EST* requerido	30%



Pimiento Rojo 100%
BRIX : 9
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de pimiento rojo	1000g
Aceite de oliva	68g
Azúcar	121g
Dextrosa	164g
Sal	7g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1364g
Verdura requerida	73%
EST* requerido	30%



Remolacha 100%
BRIX : 12
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de remolacha	1000g
Aceite de oliva	64g
Azúcar	49g
Dextrosa	154g
Sal	6g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1277g
Verdura requerida	81%
EST* requerido	28%



Tomate 100%
BRIX : 5,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de tomate	1000g
Aceite de oliva	68g
Azúcar	126g
Dextrosa	164g
Sal	7g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1369g
Verdura requerida	75%
EST* requerido	30%

*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua y el aceite de oliva a 45 °C. Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y rellenar los boles Pacojet, congelar. Pasar por la pacojet antes del servicio, conservar a -18°C. Brix: tolerancia +/-3.

Stéphane Augé
Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net