



Bergamota 100%
BRIX : 8,5

Puré de bergamota	1000g
Leche entera	1015g
Nata	450g
Leche en polvo 0%	195g
Azúcar	360g
Azúcar invertido	30g
Glucosa atomizada	90g
Dextrosa	150g
Estabilizante para helados y natas heladas	18g
Peso total	3308g
Puré	30%



Fresa Gariguette
BRIX : 15,5

Puré de fresa Gariguette	1000g
Leche entera	700g
Nata	700g
Leche en polvo 0%	160g
Azúcar	150g
Azúcar invertido	100g
Glucosa atomizada	70g
Dextrosa	130g
Estabilizante para helados y natas heladas	14g
Peso total	3024g
Fruta requerida	30%
Puré	33%



Fresa Mara des Bois
BRIX : 15

Puré de fresa Mara des Bois	1000g
Leche entera	940g
Nata	340g
Leche en polvo 0%	175g
Azúcar	215g
Dextrosa	150g
Estabilizante para helados y natas heladas	15g
Peso total	2935g
Fruta requerida	30%
Puré	34%



Grosella
BRIX : 21,5

Puré de grosella	1000g
Leche entera	940g
Nata	340g
Leche en polvo 0%	175g
Azúcar	165g
Glucosa atomizada	100g
Dextrosa	150g
Estabilizante para helados y natas heladas	15g
Peso total	2885g
Puré	35%



Limón 100%
BRIX : 8

Puré de limón	1000g
Leche entera	820g
Nata	360g
Leche en polvo 0%	180g
Azúcar	325g
Glucosa atomizada	95g
Dextrosa	145g
Estabilizante para helados y natas heladas	14g
Peso total	2939g
Puré	34%



Litchi 100%
BRIX : 16

Puré de lichi	1000g
Leche entera	940g
Nata	340g
Leche en polvo 0%	175g
Azúcar	215g
Glucosa atomizada	100g
Dextrosa	150g
Estabilizante para helados y natas heladas	15g
Peso total	2935g
Puré	34%



Litchi Madagascar 100%
BRIX : 17

Puré de litchi	1000g
Leche entera	940g
Nata	340g
Leche en polvo 0%	175g
Azúcar	215g
Glucosa atomizada	100g
Dextrosa	150g
Estabilizante para helados y natas heladas	15g
Peso total	2935g
Puré	34%



Mango Alphonso
BRIX : 23,5

Puré de mango	1000g
Leche entera	500g
Nata	270g
Leche en polvo 0%	140g
Azúcar	100g
Glucosa atomizada	50g
Dextrosa	100g
Estabilizante para helados y natas heladas	10g
Peso total	2170g
Puré	46%



Maracuyá Flavicarpa 100%
BRIX : 14,5

Puré de maracuyá	1000g
Leche entera	820g
Nata	360g
Leche en polvo 0%	180g
Azúcar	265g
Glucosa atomizada	95g
Dextrosa	145g
Estabilizante para helados y natas heladas	14g
Peso total	2879g
Puré	35%



Plátano
BRIX : 27

Puré de plátano	1000g
Leche entera	540g
Nata	255g
Leche en polvo 0%	145g
Azúcar	70g
Glucosa atomizada	75g
Dextrosa	85g
Estabilizante para helados y natas heladas	9g
Peso total	2179g
Puré	46%



Ruibarbo Rojo Frambosa 100%
BRIX : 4

Puré de ruibarbo rojo	1000g
Leche entera	480g
Nata	320g
Leche en polvo 0%	180g
Azúcar	350g
Glucosa atomizada	60g
Dextrosa	100g
Estabilizante para helados y natas heladas	16g
Peso total	2506g
Fruta requerida	40%
Puré	40%



Sudachi 100%
BRIX : 8

Puré de sudachi	1000g
Leche entera	820g
Nata	360g
Leche en polvo 0%	180g
Azúcar	350g
Glucosa atomizada	95g
Dextrosa	145g
Estabilizante para helados y natas heladas	14g
Peso total	2964g
Puré	34%



Yuzu 100%
BRIX : 6,5

Puré de yuzu	1000g
Leche entera	820g
Nata	360g
Leche en polvo 0%	180g
Azúcar	350g
Glucosa atomizada	95g
Dextrosa	145g
Estabilizante para helados y natas heladas	14g
Peso total	2964g
Puré	34%

*Extracto seco total

PROCESO

Mezclar la leche, la leche en polvo y la nata (con el azúcar invertido). Iniciar el ciclo de pasteurización. A +45 °C, añadir los elementos secos y mezclados agitando con fuerza. Pasteurizar a +85 °C. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré de fruta y mezclar. Extraer la mezcla. Cubrir con film transparente. Dejar madurar de 12 a 24 horas a +3 °C. Mezclar y batir. Extraer. Congelar rápidamente en un abatidor. Conservar a -18 °C y servir.

Brix: tolerancia de +/-2 grados Brix para los purés con azúcar añadido y tolerancia de +/-3 grados Brix para los purés 100%, o sea sin azúcar añadido.

