



Banane
BRIX : 27

Purée de banane	1000g
Lait entier	540g
Crème	255g
Poudre de lait 0%	145g
Sucre	70g
Glucose atomisé	75g
Dextrose	85g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	9g
Poids total	2179g
Purée	46%



Bergamote 100%
BRIX : 8,5

Purée de bergamote	1000g
Lait entier	1015g
Crème	450g
Poudre de lait 0%	195g
Sucre inverti	30g
Sucre	360g
Glucose atomisé	90g
Dextrose	150g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	18g
Poids total	3308g
Purée	30%



Citron Jaune 100%
BRIX : 8

Purée de citron jaune	1000g
Lait entier	820g
Crème	360g
Poudre de lait 0%	180g
Sucre	325g
Glucose atomisé	95g
Dextrose	145g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	14g
Poids total	2939g
Purée	34%



Fraise Gariguettes
BRIX : 15,5

Purée de fraise Gariguettes	1000g
Lait entier	700g
Crème	700g
Poudre de lait 0%	160g
Sucre	150g
Sucre inverti	100g
Glucose atomisé	70g
Dextrose	130g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	14g
Poids total	3024g
Fruit souhaité	30%
Purée	33%



Fraise Mara des Bois
BRIX : 15

Purée de fraise Mara des Bois	1000g
Lait entier	940g
Crème	340g
Poudre de lait 0%	175g
Sucre	215g
Dextrose	150g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	15g
Poids total	2935g
Fruit souhaité	30%
Purée	34%



Fruit de la Passion Flavicarpa 100%
BRIX : 14,5

Purée de fruit de la passion	1000g
Lait entier	820g
Crème	360g
Poudre de lait 0%	180g
Sucre	265g
Glucose atomisé	95g
Dextrose	145g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	14g
Poids total	2879g
Purée	35%



Groseille
BRIX : 21,5

Purée de groseille	1000g
Lait entier	940g
Crème	340g
Poudre de lait 0%	175g
Sucre	165g
Glucose atomisé	100g
Dextrose	150g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	15g
Poids total	2885g
Purée	35%



Litchi 100%
BRIX : 16

Purée de litchi	1000g
Lait entier	940g
Crème	340g
Poudre de lait 0%	175g
Sucre	215g
Glucose atomisé	100g
Dextrose	150g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	15g
Poids total	2935g
Purée	34%



Litchi Madagascar 100%
BRIX : 17

Purée de litchi	1000g
Lait entier	940g
Crème	340g
Poudre de lait 0%	175g
Sucre	215g
Glucose atomisé	100g
Dextrose	150g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	15g
Poids total	2935g
Purée	34%



Mangue Alphonso
BRIX : 23,5

Purée de mangue	1000g
Lait entier	500g
Crème	270g
Poudre de lait 0%	140g
Sucre	100g
Glucose atomisé	50g
Dextrose	100g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	10g
Poids total	2170g
Purée	46%



Rhubarbe Rouge Frambosa 100%
BRIX : 4

Purée de rhubarbe rouge	1000g
Lait entier	480g
Crème	320g
Poudre de lait 0%	180g
Sucre	350g
Glucose atomisé	60g
Dextrose	100g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	16g
Poids total	2506g
Fruit souhaité	40%
Purée	40%



Sudachi 100%
BRIX : 8

Purée de sudachi	1000g
Lait entier	820g
Crème	360g
Poudre de lait 0%	180g
Sucre	350g
Glucose atomisé	95g
Dextrose	145g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	14g
Poids total	2964g
Purée	34%



Yuzu 100%
BRIX : 6,5

Purée de yuzu	1000g
Lait entier	820g
Crème	360g
Poudre de lait 0%	180g
Sucre	350g
Glucose atomisé	95g
Dextrose	145g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	14g
Poids total	2964g
Purée	34%

PROCESS

Mélanger le lait, la poudre de lait et la crème (avec le sucre inverti). Débuter le cycle de pasteurisation. A +45°C ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble. Pasteuriser à +85°C. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la purée de fruit, mixer. Débarasser le mix. Filmer au contact. Maturer 12 à 24h à +3°C. Mixer et turbiner. Extraire. Surgeler rapidement en cellule de refroidissement. Stocker à -18°C et servir. Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance +/-3 pour les purées en 100%.

