



**Banane**  
GRAD BRIX: 27  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Bananenpüree	1000g
Wasser	70g
Zitronensaft	20g
Sahne	130g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1305g
Reiner Fruchtgehalt	70%
Püree	76,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



**Erdbeere**  
GRAD BRIX: 18  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Erdbeerpüree	1000g
Zitronensaft	20g
Sahne	130g
Invertzucker	25g
Zucker	45g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1305g
Reiner Fruchtgehalt	70%
Püree	76,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



**Erdbeere Mara des Bois**  
GRAD BRIX: 15  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Erdbeere Mara des Bois	1000g
Wasser	45g
Zitronensaft	20g
Sahne	140g
Invertzucker	40g
Zucker	70g
Dextrose	85g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	4g
Gesamtgewicht	1404g
Reiner Fruchtgehalt	65%
Püree	71%
Gewünschter Trockenextrakt	28%



**Erdbeere Garigquette**  
GRAD BRIX: 15,5  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Erdbeere Garigquette	1000g
Wasser	90g
Sahne	150g
Zucker	160g
Dextrose	90g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1495g
Reiner Fruchtgehalt	67%
Püree	60%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



**Himbeere Willamette**  
GRAD BRIX: 20  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Himbeerpüree	1000g
Wasser	20g
Zitronensaft	20g
Sahne	130g
Invertzucker	25g
Zucker	25g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1305g
Reiner Fruchtgehalt	70%
Püree	76,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



**Kokosnuss**  
GRAD BRIX: 30  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Kokosnusspüree	1000g
Wasser	380g
Sahne	180g
Invertzucker	110g
Zucker	10g
Dextrose	110g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	7g
Gesamtgewicht	1797g
Reiner Fruchtgehalt	50%
Püree	56%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



**Kokosnuss (Indonesien)**  
GRAD BRIX: 14  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Kokosnusspüree	1000g
Sahne	180g
Invertzucker	70g
Zucker	195g
Dextrose	105g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	7g
Gesamtgewicht	1557g
Reiner Fruchtgehalt	50%
Püree	56%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



**Mandarine 100%**  
GRAD BRIX: 11  
ZUCKERZUSATZ: 0%

Mandarinpüree	1000g
Wasser	55g
Zitronensaft	20g
Sahne	135g
Invertzucker	30g
Zucker	35g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1360g
Reiner Fruchtgehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	29%



**Mango Alphonso**  
GRAD BRIX: 23,5  
ZUCKERZUSATZ: 6%

Mangopüree	1000g
Wasser	70g
Zitronensaft	20g
Sahne	135g
Zucker	50g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1360g
Reiner Fruchtgehalt	70%
Püree	73,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



**Melone aus Quercy (g.g.A) 100%**  
GRAD BRIX: 13,5  
ZUCKERZUSATZ: 0%

Melonenpüree	1000g
Wasser	110
Sahne	155g
Invertzucker	30g
Zucker	150g
Dextrose	105g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	7g
Gesamtgewicht	1557g
Reiner Fruchtgehalt	50%
Püree	56%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



**Roter Rhabarber Frambosa 100%**  
GRAD BRIX: 4  
ZUCKERZUSATZ: 0%

Roter Rhabarber-Püree	1000g
Wasser	70g
Sahne	170g
Zucker	330g
Dextrose	100g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1675g
Reiner Fruchtgehalt	60%
Püree	60%
Gewünschter Trockenextrakt	32%



**Rote Johannisbeere**  
GRAD BRIX: 21,5  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Rote Johannisbeere	1000g
Wasser	20g
Sahne	130g
Zucker	55g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1290g
Reiner Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



**Sauerkirsche Oblacinska**  
GRAD BRIX: 26,5  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Sauerkirschenpüree	1000g
Wasser	70g
Sahne	130g
Zucker	5g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1290g
Reiner Fruchtgehalt	70%
Püree	78%
Gewünschter Trockenextrakt	30%



**Schwarze Johannisbeere**  
GRAD BRIX: 25,5  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Schwarze Johannisbeere	1000g
Wasser	60g
Sahne	130g
Zucker	15g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1290g
Reiner Fruchtgehalt	70%
Püree	76,5%
Gewünschter Trockenextrakt	31%



**Walderdbeere**  
GRAD BRIX: 19,5  
ZUCKERZUSATZ: 10%

Püree aus Walderdbeere	1000g
Wasser	10g
Zitronensaft	20g
Sahne	130g
Invertzucker	25g
Zucker	35g
Dextrose	80g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtpeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1305g
Reiner Fruchtgehalt	70%
Püree	76,5%
Gewünschter Trockenextrakt	29%

GGA = Geschützte geografische Angabe  
\*Trockenextrakt gesamt

## ZUBEREITUNG

Die Creme mit dem Wasser und dem Invertzucker auf 45 °C abkühlen, mit dem Handrührgerät vermischen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4 °C abkühlen. Das oder die kalten Frucht-pürees hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Grad Brix: Toleranz +/-2 für süße Pürees Toleranz: +/-3 für 100%ige Pürees.





**Weißer Spargel 100%**  
GRAD BRIX: 4

Weißer Spargel-Püree	1000g
Wasser	15g
Zucker	30g
Walnussöl	135g
Dextrose	135g
Salz	13g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1333g
Gewünschter Gemüsegehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	26%



**Rote Beete 100 %**  
GRAD BRIX: 12

Püree aus Rote Beete	1000g
Wasser	180g
Olivenöl	85g
Dextrose	145g
Salz	14g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	6g
Gesamtgewicht	1430g
Gewünschter Gemüsegehalt	50%
Püree	50%
Gewünschter Trockenextrakt	25%



**Gelbe Paprika 100%**  
GRAD BRIX: 6

Püree aus Gelbe Paprika	1000g
Wasser	50g
Olivenöl	135g
Dextrose	135g
Salz	13g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1338g
Gewünschter Gemüsegehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	27%



**Rote Paprika 100%**  
GRAD BRIX: 9

Püree aus Rote Paprika	1000g
Wasser	20g
Olivenöl	135g
Zucker	15g
Dextrose	135g
Salz	13g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1323g
Gewünschter Gemüsegehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	27%



**Kürbis 100%**  
GRAD BRIX: 6

Kürbispüree	1000g
Wasser	15g
Sahne	145g
Olivenöl	70g
Invertzucker	30g
Zucker	10g
Dextrose	140g
Salz	14g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	6g
Gesamtgewicht	1430g
Gewünschter Gemüsegehalt	70%
Püree	70%
Gewünschter Trockenextrakt	26%



**Tomate 100%**  
GRAD BRIX: 5,5

Tomatenpüree	1000g
Wasser	30g
Olivenöl	135g
Zucker	20g
Dextrose	135g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	5g
Gesamtgewicht	1325g
Gewünschter Gemüsegehalt	75%
Püree	75%
Gewünschter Trockenextrakt	26%

\*Trockenextrakt gesamt

## ZUBEREITUNG

Je nach Zutaten in der Rezeptur, die Creme mit dem Wasser, Olivenöl und Invertzucker auf 45 °C abkühlen, mit dem Handrührgerät vermischen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4 °C abkühlen. Das oder die kalten Fruchtprärees hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren.  
Grad Brix: Toleranz +/- 2.

Stéphane Augé  
Bester Eishersteller Frankreichs 2007



www.ponthier.net