



Coco
BRIX : 30
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

| | |
|--|-------|
| Puré de coco | 1000g |
| Agua | 380g |
| Nata | 180g |
| Azúcar invertido | 110g |
| Azúcar | 10g |
| Dextrosa | 110g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 7g |
| Peso total | 1797g |
| Fruta pura | 50% |
| Puré | 56% |
| EST* requerido | 32% |



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

| | |
|--|-------|
| Puré de coco | 1000g |
| Nata | 180g |
| Azúcar invertido | 70g |
| Azúcar | 195g |
| Dextrosa | 105g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 7g |
| Peso total | 1557g |
| Fruta pura | 50% |
| Puré | 56% |
| EST* requerido | 32% |



Frambuesa Willamette
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

| | |
|--|-------|
| Puré de frambuesa | 1000g |
| Agua | 20g |
| Zumo de limón | 20g |
| Nata | 130g |
| Azúcar invertido | 25g |
| Azúcar | 25g |
| Dextrosa | 80g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1305g |
| Fruta pura | 70% |
| Puré | 76,5% |
| EST* requerido | 29% |



Fresa
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

| | |
|--|-------|
| Puré de fresa | 1000g |
| Zumo de limón | 20g |
| Nata | 130g |
| Azúcar invertido | 25g |
| Azúcar | 45g |
| Dextrosa | 80g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1305g |
| Fruta pura | 70% |
| Puré | 76,5% |
| EST* requerido | 29% |



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

| | |
|--|-------|
| Puré de fresa del bosque | 1000g |
| Agua | 10g |
| Zumo de limón | 20g |
| Nata | 130g |
| Azúcar invertido | 25g |
| Azúcar | 35g |
| Dextrosa | 80g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1305g |
| Fruta pura | 70% |
| Puré | 76,5% |
| EST* requerido | 29% |



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

| | |
|--|-------|
| Puré de fresa Gariguette | 1000g |
| Agua | 90g |
| Nata | 150g |
| Azúcar | 160g |
| Dextrose | 90g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1495g |
| Fruta pura | 67% |
| Puré | 60% |
| EST* requerido | 31% |



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

| | |
|--|-------|
| Puré de fresa Mara des Bois | 1000g |
| Agua | 45g |
| Zumo de limón | 20g |
| Nata | 140g |
| Azúcar invertido | 40g |
| Azúcar | 70g |
| Dextrosa | 85g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 4g |
| Peso total | 1404g |
| Fruta pura | 65% |
| Puré | 71% |
| EST* requerido | 28% |



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

| | |
|--|-------|
| Puré de guinda | 1000g |
| Agua | 70g |
| Nata | 130g |
| Azúcar | 5g |
| Dextrosa | 80g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1290g |
| Fruta pura | 70% |
| Puré | 78% |
| EST* requerido | 30% |



Grosella
BRIX : 21,5
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

| | |
|--|-------|
| Puré de grosella | 1000g |
| Agua | 20g |
| Nata | 130g |
| Azúcar | 55g |
| Dextrosa | 80g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1290g |
| Fruta pura | 70% |
| Puré | 78% |
| EST* requerido | 31% |



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

| | |
|--|-------|
| Puré de grosella negra | 1000g |
| Agua | 60g |
| Nata | 130g |
| Azúcar | 15g |
| Dextrosa | 80g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1290g |
| Fruta pura | 70% |
| Puré | 76,5% |
| EST* requerido | 31% |



Mandarina 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

| | |
|--|-------|
| Puré de mandarina | 1000g |
| Agua | 55g |
| Zumo de limón | 20g |
| Nata | 135g |
| Azúcar invertido | 30g |
| Azúcar | 35g |
| Dextrosa | 80g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1360g |
| Fruta pura | 75% |
| Puré | 75% |
| EST* requerido | 29% |



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

| | |
|--|-------|
| Puré de mango | 1000g |
| Agua | 70g |
| Zumo de limón | 20g |
| Nata | 135g |
| Azúcar | 50g |
| Dextrosa | 80g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1360g |
| Fruta pura | 70% |
| Puré | 73,5% |
| EST* requerido | 31% |



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

| | |
|--|-------|
| Puré de melón | 1000g |
| Agua | 110 |
| Nata | 155g |
| Azúcar invertido | 30g |
| Azúcar | 150g |
| Dextrosa | 105g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 7g |
| Peso total | 1557g |
| Fruta pura | 50% |
| Puré | 56% |
| EST* requerido | 32% |



Plátano
BRIX : 27
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

| | |
|--|-------|
| Puré de plátano | 1000g |
| Agua | 70g |
| Zumo de limón | 20g |
| Nata | 130g |
| Dextrosa | 80g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1305g |
| Fruta pura | 70% |
| Puré | 76,5% |
| EST* requerido | 31% |



Ruibarbo Rojo Frambosa 100%
BRIX : 4
SUCRE AJOUTÉ : 0%

| | |
|--|-------|
| Puré de ruibarbo rojo | 1000g |
| Agua | 70g |
| Nata | 170g |
| Azúcar | 330g |
| Dextrosa | 100g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1675g |
| Fruta pura | 60% |
| Puré | 60% |
| EST* requerido | 32% |

IGP = Indicación Geográfica Protegida
*Extracto seco total

PROCESO

Templar la nata con el agua y el azúcar invertido a 45 °C, mezclar. Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré o los purés fríos, mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y batir.
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.





Espárrago Blanco 100%
BRIX : 4

| | |
|--|-------|
| Puré de espárrago blanco | 1000g |
| Agua | 15g |
| Azúcar | 30g |
| Aceite de nuez | 135g |
| Dextrose | 135g |
| Sal | 13g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1333g |
| Verdura requerida | 75% |
| Puré | 75% |
| EST* requerido | 26% |



Calabaza 100%
BRIX : 6

| | |
|--|-------|
| Puré de calabaza | 1000g |
| Agua | 15g |
| Nata | 145g |
| Aceite de oliva | 70g |
| Azúcar invertido | 30g |
| Azúcar | 10g |
| Dextrosa | 140g |
| Sal | 14g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 6g |
| Peso total | 1430g |
| Verdura requerida | 70% |
| Puré | 70% |
| EST* requerido | 26% |



Pimiento Amarillo 100%
BRIX : 6

| | |
|--|-------|
| Puré de pimiento amarillo | 1000g |
| Agua | 50g |
| Aceite de oliva | 135g |
| Dextrosa | 135g |
| Sal | 13g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1338g |
| Verdura requerida | 75% |
| Puré | 75% |
| EST* requerido | 27% |



Pimiento Rojo 100%
BRIX : 9

| | |
|--|-------|
| Puré de pimiento rojo | 1000g |
| Agua | 20g |
| Aceite de oliva | 135g |
| Azúcar | 15g |
| Dextrosa | 135g |
| Sal | 13g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1323g |
| Verdura requerida | 75% |
| Puré | 75% |
| EST* requerido | 27% |



Remolacha 100%
BRIX : 12

| | |
|--|-------|
| Puré de remolacha | 1000g |
| Agua | 180g |
| Aceite de oliva | 85g |
| Dextrosa | 145g |
| Sal | 14g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 6g |
| Peso total | 1430g |
| Verdura requerida | 50% |
| Puré | 50% |
| EST* requerido | 25% |



Tomate 100%
BRIX : 5,5

| | |
|--|-------|
| Puré de tomate | 1000g |
| Agua | 30g |
| Aceite de oliva | 135g |
| Azúcar | 20g |
| Dextrosa | 135g |
| Estabilizante para helados y natas heladas | 5g |
| Peso total | 1325g |
| Verdura requerida | 75% |
| Puré | 75% |
| EST* requerido | 26% |

*Extracto seco total

PROCESO

Según los ingredientes presentes en la receta, templar la nata con el agua, el aceite de oliva y el azúcar invertido a 45 °C, mezclar. 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 batir. Conservar a -18 °C, servir a -14 °C. Brix: tolerancia +/-3.

Stéphane Augé
Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net