



**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

  
**PCB CREATION**  
*Manufacture d'émotions*

**PREMIUM-FRUCHTSORBETS**

PACOJET

Rezepte von unserem Konditor-  
meister Jordi Puigvert



# PREMIUM-FRUCHTSORBETS PACOJET

Rezepte in Gramm

	Fruchtpüree (g)	Wasser (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Zucker (g)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (g)	Tiefgekühltes Mandarinenpüree 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Acai-Beere (ohne Zuckerzusatz)	600	187	48	130	0	0	30	3,2	1,8
Ananas	670	193	115	0	10	0	7	3,2	1,8
Ananas 100%	600	225	110	45	10	0	5	3,2	1,8
Ananas Yuzu Kardamom	675	232	83	0	0	0	5	3,2	1,8
Aprikose	675	173	108	20	10	0	9	3,2	1,8
Banane	610	290	75	0	20	0	0	3,2	1,8
Baseler Schwarzkirsche 100%	600	220	120	55	0	0	0	3,2	1,8
Bergamotte 100%	350	395	144	105	0	0	0	3,8	2,2
Birne	670	185	113	0	10	0	7	3,2	1,8
Blutorange 100%	650	110	135	80	20	0	0	3,2	1,8
Brombeere	670	172	118	25	10	0	0	3,2	1,8
Calamondin-Orange 100%	600	205	118	62	10	0	0	3,2	1,8
Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	440	190	108	57	0	200	0	3,2	1,8
Cranberry	500	294	137	64	0	0	0	3,2	1,8
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois	670	175	113	27	10	0	0	3,2	1,8
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois 100%	600	170	125	100	0	0	0	3,2	1,8
Erdbeere Guariguette	670	167	115	33	10	0	0	3,2	1,8
Erdbeere Mara des Bois	670	167	115	33	10	0	0	3,2	1,8
Erdbeer-Guave	610	247	128	0	10	0	0	3,2	1,8
Esskastanie aus Ardèche AOP	535	390	70	0	0	0	0	3,2	1,8
Exotische Früchte	610	277	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Granatapfel	610	247	128	0	10	0	0	3,2	1,8
Grüner Apfel	610	232	138	0	10	0	5	3,2	1,8
Heidelbeere	610	232	133	0	10	0	10	3,2	1,8
Himbeere Willamette, Mecker	780	100	115	0	0	0	0	3,2	1,8
Himbeere Willamette, Mecker 100%	700	100	115	80	0	0	0	3,2	1,8
Himbeere 100% (Frankreich)	700	80	110	95	10	0	0	3,2	1,8
Johannisbeere	610	227	123	25	10	0	0	3,2	1,8
Kaktusfeige	500	322	118	45	10	0	0	3,2	1,8
Kiwi aus dem Adour mit g.g.A.-Siegel 100%	650	150	128	55	0	0	12	3,2	1,8
Kokosnuss (Indonesien)	667	210	23	60	0	0	35	3,2	1,8
Kokosnuss (Intensiv)	610	242	76	55	0	0	12	3,2	1,8
Limette 100%	350	405	114	125	0	0	0	3,8	2,2
Litschi (ohne Zuckerzusatz)	600	205	118	62	10	0	0	3,2	1,8
Litschi, Himbeere mit Rose	670	200	115	0	10	0	0	3,2	1,8
Mandarine 100%	600	145	124	105	20	0	0	3,8	2,2
Mango Alphonso	670	220	95	0	10	0	0	3,2	1,8
Mango Alphonso 100%	600	215	115	55	10	0	0	3,2	1,8
Melone aus Quercy mit g.g.A.-Siegel 100%	650	145	123	77	0	0	0	3,2	1,8
Mirabelle aus Lorraine mit g.g.A.-Siegel	610	267	108	0	10	0	0	3,2	1,8
Mojito (base)	550	300	135	0	10	0	0	3,2	1,8
Papaya	670	180	118	17	10	0	0	3,2	1,8
Passionsfrucht	560	272	123	30	10	0	0	3,2	1,8
Passionsfrucht 100%	500	280	123	92	0	0	0	3,2	1,8

# PREMIUM-FRUCHTSORBETS PACOJET

## Rezepte in Gramm

	Fruchtpüree (g)	Wasser (g)	Glucose P. INGREDIUM (g)	Zucker (g)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (g)	Tiefgekühltes Mandarinenpüree 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Piña Colada	550	285	123	22	10	0	5	3,2	1,8
Orange 100%	600	145	124	105	20	0	0	3,8	2,2
Quitte der Provence	675	162	118	30	10	0	0	3,2	1,8
Rosafarbene Guave	670	160	135	20	10	0	0	3,2	1,8
Rosa Grapefruit 100%	650	110	135	80	20	0	0	3,2	1,8
Rote Bete 100%	600	200	108	75	0	0	13	3,2	1,8
Rote Früchte	670	180	145	0	0	0	0	3,2	1,8
Rote Paprika 100%	550	205	148	78	0	0	14	3,2	1,8
Roter Weinbergpfirsich	670	180	129	0	10	0	6	3,2	1,8
Rotstieliger Rhabarber	350	405	149	90	0	0	0	3,8	2,2
Sanddorn 100%	600	200	78	100	0	0	17	3,2	1,8
Sauerkirsche	610	277	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Schwarze Johannisbeere 100%	610	175	123	80	0	0	7	3,2	1,8
Soursop	675	180	123	0	10	0	7	3,2	1,8
Sudachi 100%	350	405	149	90	0	0	0	3,8	2,2
Violette Feige	450	380	105	50	10	0	0	3,2	1,8
Wassermelone 100%	700	64	113	98	20	0	6	3,2	1,8
Weißer Pfirsich	670	180	129	0	10	0	6	3,2	1,8
Weißer Spargel 100%	600	150	143	92	0	0	10	3,2	1,8
Yuzu 100%	350	405	149	90	0	0	0	3,8	2,2
Zitrone 100%	0	405	149	90	350	0	0	3,8	2,2
Zitrusfrüchte, Zitronenverbene	500	303	136	55	0	0	0	3,8	2,2

### ZUBEREITUNG DER SORBETS MIT DEM PACOJET

- 1- Das Wasser auf 40 °C erhitzen
- 2- Das Natur Lin und das Natur Agrum mit dem Zucker, dem Glucosepulver und der Dextrose (falls im Rezept enthalten) vermengen.
- 3- Die Trockenmischung in das Wasser geben und mit einem Schneebesen
- 4- Das Ganze auf 85 °C erhitzen
- 5- Das Fruchtpüree und das zusätzliche Zitruspüree (falls im Rezept enthalten)
- 6- Die Mischung in den PacoJet Behältern verteilen
- 7- 6 bis 12 Stunden bei +4 bis 5 °C ruhen lassen
- 8- Bei -20 °C tiefkühlen
- 9- Pacossieren® und servieren

### ZUBEREITUNG DER SORBETS MIT DEM PACOJET FÜR FOLGENDE PÜREES: ZITRONE, LIMETTE, CALAMONDIN, SUDACHI UND YUZU

- 1- Das Wasser auf 40 °C erhitzen
- 2- Das Natur Lin und das Natur Agrum mit dem Zucker, dem Glucosepulver und der Dextrose (falls im Rezept enthalten) vermengen
- 3- Die Trockenmischung in das Wasser geben und mit einem Schneebesen einrühren
- 4- Das Ganze auf 85 °C erhitzen
- 5- Das zusätzliche Zitruspüree (falls im Rezept enthalten) hinzugeben und mit einem Stabmixer verrühren
- 6- Die Mischung in den PacoJet Behältern verteilen
- 7- 6 bis 12 Stunden bei +4 bis 5 °C ruhen lassen
- 8- Das Fruchtpüree hinzugeben
- 9- Bei -20 °C tiefkühlen
- 10- Pacossieren® und servieren

# PREMIUM-FRUCHTSORBETS PACOJET

Rezepte in %

	Fruchtpüree (%)	Wasser (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Zucker (%)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (%)	Tiefgekühltes Mandarinenpüree 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Acai-Beere (ohne Zuckerzusatz)	60	18,7	4,8	13	0	0	3	0,32	0,18
Ananas	67	19,3	11,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Ananas 100%	60	22,5	11	4,5	1	0	0,5	0,32	0,18
Ananas Yuzu Kardamom	67,5	23,2	8,3	0	0	0	0,5	0,32	0,18
Aprikose	67,5	17,3	10,8	2	1	0	0,9	0,32	0,18
Banane	61	29	7,5	0	2	0	0	0,32	0,18
Baseler Schwarzkirsche 100%	60	22	12	5,5	0	0	0	0,32	0,18
Bergamotte 100%	35	39,5	14,4	10,5	0	0	0	0,38	0,22
Birne	67	18,5	11,3	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Blutorange 100%	65	11	13,5	8	2	0	0	0,32	0,18
Brombeere	67	17,2	11,8	2,5	1	0	0	0,32	0,18
Calamandin-Orange 100%	60	20,5	11,8	6,2	1	0	0	0,32	0,18
Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	44	19	10,8	5,7	0	20	0	0,32	0,18
Cranberry	50	29,4	13,7	6,4	0	0	0	0,32	0,18
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois	67	17,5	11,3	2,7	1	0	0	0,32	0,18
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois 100%	60	17	12,5	10	0	0	0	0,32	0,18
Erdbeere Guariguette	67	16,7	11,5	3,3	1	0	0	0,32	0,18
Erdbeere Mara des Bois	67	16,7	11,5	3,3	1	0	0	0,32	0,18
Erdbeer-Guave	61	24,7	12,8	0	1	0	0	0,32	0,18
Esskastanie aus Ardèche AOP	53,5	39	7	0	0	0	0	0,32	0,18
Exotische Früchte	61	27,7	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Granatapfel	61	24,7	12,8	0	1	0	0	0,32	0,18
Grüner Apfel	61	23,2	13,8	0	1	0	0,5	0,32	0,18
Heidelbeere	61	23,2	13,3	0	1	0	1	0,32	0,18
Himbeere Willamette, Mecker	78	10	11,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Himbeere Willamette, Mecker 100%	70	10	11,5	8	0	0	0	0,32	0,18
Himbeere 100% (Frankreich)	70	8	11	9,5	1	0	0	0,32	0,18
Johannisbeere	61	22,7	12,3	2,5	1	0	0	0,32	0,18
Kaktusfeige	50	32,2	11,8	4,5	1	0	0	0,32	0,18
Kiwi aus dem Adour mit g.g.A.-Siegel 100%	65	15	12,8	5,5	0	0	1,2	0,32	0,18
Kokosnuss (Indonesien)	66,7	21	2,3	6	0	0	3,5	0,32	0,18
Kokosnuss (Intensiv)	61	24,2	7,6	5,5	0	0	1,2	0,32	0,18
Limette 100%	35	40,5	11,4	12,5	0	0	0	0,38	0,22
Litschi (ohne Zuckerzusatz)	60	20,5	11,8	6,2	1	0	0	0,32	0,18
Litschi, Himbeere mit Rose	60,7	20	11,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Mandarine 100%	60	14,5	12,4	10,5	2	0	0	0,38	0,22
Mango Alphonso	67	22	9,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Mango Alphonso 100%	60	21,5	11,5	5,5	1	0	0	0,32	0,18
Melone aus Quercy mit g.g.A.-Siegel 100%	65	14,5	12,3	7,7	0	0	0	0,32	0,18
Mirabelle aus Lorraine mit g.g.A.-Siegel	61	26,7	10,8	0	1	0	0	0,32	0,18
Mojito (base)	55	30	13,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Orange 100%	60	14,5	12,4	10,5	2	0	0	0,38	0,22
Papaya	67	18	11,8	1,7	1	0	0	0,32	0,18
Passionsfrucht	56	27,2	12,3	3	1	0	0	0,32	0,18

# PREMIUM-FRUCHTSORBETS PACOJET

Rezepte in %

	Fruchtpüree (%)	Wasser (%)	Glucose P. INGREDIUM (%)	Zucker (%)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (%)	Tiefgekühltes Mandarinenpüree 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Passionsfrucht 100%	50	28	12,3	9,2	0	0	0	0,32	0,18
Piña Colada	55	28,5	12,3	2,2	1	0	0,5	0,32	0,18
Quitte der Provence	67,5	16,2	11,8	3	1	0	0	0,32	0,18
Rosafarbene Guave	67	16	13,5	2	1	0	0	0,32	0,18
Rosa Grapefruit 100%	65	11	13,5	8	2	0	0	0,32	0,18
Rote Bete 100%	60	20	10,8	7,5	0	0	1,3	0,32	0,18
Rote Früchte	67	18	14,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Rote Paprika 100%	55	20,5	14,8	7,8	0	0	1,4	0,32	0,18
Roter Weinbergpfirsich	67	18	12,9	0	1	0	0,6	0,32	0,18
Rotstieliger Rhabarber	35	40,5	14,9	9	0	0	0	0,38	0,22
Sanddorn 100%	60	20	7,8	10	0	0	1,7	0,32	0,18
Sauerkirsche	61	27,7	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Schwarze Johannisbeere 100%	61	17,5	12,3	8	0	0	0,7	0,32	0,18
Soursop	67,5	18	12,3	0	1	0	7	0,32	0,18
Sudachi 100%	35	40,5	14,9	9	0	0	0	0,38	0,22
Violette Feige	45	38	10,5	5	1	0	0	0,32	0,18
Wassermelone 100%	70	6,4	11,3	9,8	2	0	0,6	0,32	0,18
Weißer Pfirsich	67	18	12,9	0	1	0	0,6	0,32	0,18
Weißer Spargel 100%	60	150	14,3	9,2	0	0	1	0,32	0,18
Yuzu 100%	35	40,5	14,9	9	0	0	0	0,38	0,22
Zitrone 100%	0	40,5	14,9	9	35	0	0	0,38	0,22
Zitrusfrüchte, Zitronenverbene	50	30,3	13,6	5,5	0	0	0	0,38	0,22

## ZUBEREITUNG DER SORBETS MIT DEM PACOJET

- 1- Das Wasser auf 40 °C erhitzen
- 2- Das Natur Lin und das Natur Agrum mit dem Zucker, dem Glucosepulver und der Dextrose (falls im Rezept enthalten) vermengen.
- 3- Die Trockenmischung in das Wasser geben und mit einem Schneebesen
- 4- Das Ganze auf 85 °C erhitzen
- 5- Das Fruchtpüree und das zusätzliche Zitruspüree (falls im Rezept enthalten)
- 6- Die Mischung in den PacoJet Behältern verteilen
- 7- 6 bis 12 Stunden bei +4 bis 5 °C ruhen lassen
- 8- Bei -20 °C tiefkühlen
- 9- Pacossieren® und servieren

## ZUBEREITUNG DER SORBETS MIT DEM PACOJET FÜR FOLGENDE PÜREES: ZITRONE, LIMETTE, CALAMONDIN, SUDACHI UND YUZU

- 1- Das Wasser auf 40 °C erhitzen
- 2- Das Natur Lin und das Natur Agrum mit dem Zucker, dem Glucosepulver und der Dextrose (falls im Rezept enthalten) vermengen
- 3- Die Trockenmischung in das Wasser geben und mit einem Schneebesen einrühren
- 4- Das Ganze auf 85 °C erhitzen
- 5- Das zusätzliche Zitruspüree (falls im Rezept enthalten) hinzugeben und mit einem Stabmixer verrühren
- 6- Die Mischung in den PacoJet Behältern verteilen
- 7- 6 bis 12 Stunden bei +4 bis 5 °C ruhen lassen
- 8- Das Fruchtpüree hinzugeben
- 9- Bei -20 °C tiefkühlen
- 10- Pacossieren® und servieren