



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

**SORBETES PURA FRUTA
PREMIUM**

PACOJET

Recetas creadas por
Jordi Puigvert, chef pastelero



SORBETES PURA FRUTA PREMIUM PACOJET

Recetas en gramos

	Puré de fruta (g)	Agua (g)	Glucosa P INGREDIENTUM (g)	Azúcar (g)	Puré ultracongelado de limón 100% (g)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (g)	Dextrosa INGREDIENTUM (g)	Natur Agum INGREDIENTUM (g)	Natur Lin INGREDIENTUM (g)
A�ai (sin azúcares añadidos)	600	187	48	130	0	0	30	3,2	1,8
Albaricoque	675	173	108	20	10	0	9	3,2	1,8
Arándano Negro Silvestre	610	232	133	0	10	0	10	3,2	1,8
Baya de Espino Amarillo 100%	600	200	78	100	0	0	17	3,2	1,8
Bergamota 100%	350	395	144	105	0	0	0	3,8	2,2
Calamansi 100%	600	205	118	62	10	0	0	3,2	1,8
Castaña de Ard�che DOP	535	390	70	0	0	0	0	3,2	1,8
Cereza Negra de Basilea 100%	600	220	120	55	0	0	0	3,2	1,8
Ciruela Mirabel de Lorena IGP	610	267	108	0	10	0	0	3,2	1,8
Cítricos, Verbena al Limón	500	303	136	55	0	0	0	3,8	2,2
Clementina de Córcega IGP (Triturado)	440	190	108	57	0	200	0	3,2	1,8
Coco (Indonesia)	667	210	23	60	0	0	35	3,2	1,8
Coco (Intenso)	610	242	76	55	0	0	12	3,2	1,8
Cranberry	500	294	137	64	0	0	0	3,2	1,8
Esp�rigo Blanco 100%	600	150	143	92	0	0	10	3,2	1,8
Frambuesa 100% (France)	700	80	110	95	10	0	0	3,2	1,8
Frambuesa Willamette, Mecker	780	100	115	0	0	0	0	3,2	1,8
Frambuesa Willamette, Mecker 100%	700	100	115	80	0	0	0	3,2	1,8
Fresa Camarosa, Mara des Bois	670	175	113	27	10	0	0	3,2	1,8
Fresa Camarosa, Mara des Bois 100%	600	170	125	100	0	0	0	3,2	1,8
Fresa Guariguette	670	167	115	33	10	0	0	3,2	1,8
Fresa Mara des Bois	670	167	115	33	10	0	0	3,2	1,8
Fruta de la Pas�n	560	272	123	30	10	0	0	3,2	1,8
Fruta de la Pas�n 100%	500	280	123	92	0	0	0	3,2	1,8
Frutas Ex�ticas	610	277	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Frutos Rojos	670	180	145	0	0	0	0	3,2	1,8
Granada	610	247	128	0	10	0	0	3,2	1,8
Grosella	610	227	123	25	10	0	0	3,2	1,8
Grosella Negra 100%	610	175	123	80	0	0	7	3,2	1,8
Guan�bana	675	180	123	0	10	0	7	3,2	1,8
Guinda	610	277	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Guayaba Fresa	610	247	128	0	10	0	0	3,2	1,8
Guayaba Rosa	670	160	135	20	10	0	0	3,2	1,8
Higo Chumbo	500	322	118	45	10	0	0	3,2	1,8
Higo Negro	450	380	105	50	10	0	0	3,2	1,8
Kiwi de Adour IGP 100%	650	150	128	55	0	0	12	3,2	1,8
Lichi (sin azúcares añadidos)	600	205	118	62	10	0	0	3,2	1,8
Lichi, Frambuesa a la Rosa	670	200	115	0	10	0	0	3,2	1,8
Lima 100%	350	405	114	125	0	0	0	3,8	2,2
Limón 100%	0	405	149	90	350	0	0	3,8	2,2
Mandarina 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
Manzana Verde	610	232	138	0	10	0	5	3,2	1,8

SORBETES PURA FRUTA PREMIUM PACOJET

Recetas en gramos

	Puré de fruta (g)	Agua (g)	Glucosa P INGREDIENTUM (g)	Azúcar (g)	Puré ultracongelado de limón 100% (g)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (g)	Dextrosa INGREDIENTUM (g)	Natur Agrum INGREDIENTUM (g)	Natur Lin INGREDIENTUM (g)
Melocotón Blanco	670	180	129	0	10	0	6	3,2	1,8
Melocotón Sanguino	670	180	129	0	10	0	6	3,2	1,8
Melón de Quercy IGP 100%	650	145	123	77	0	0	0	3,2	1,8
Membrillo de Provenza	675	162	118	30	10	0	0	3,2	1,8
Mojito (base)	550	300	135	0	10	0	0	3,2	1,8
Mora	670	172	118	25	10	0	0	3,2	1,8
Papaya	670	180	118	17	10	0	0	3,2	1,8
Pera	670	185	113	0	10	0	7	3,2	1,8
Pimiento Rojo 100%	550	205	148	78	0	0	14	3,2	1,8
Piña	670	193	115	0	10	0	7	3,2	1,8
Piña 100%	600	225	110	45	10	0	5	3,2	1,8
Piña Colada	550	285	123	22	10	0	5	3,2	1,8
Piña Yuzu Cardamomo	675	232	83	0	0	0	5	3,2	1,8
Plátano	610	290	75	0	20	0	0	3,2	1,8
Pomelo Rosa 100%	650	110	135	80	20	0	0	3,2	1,8
Remolacha Roja 100%	600	200	108	75	0	0	13	3,2	1,8
Ruibarbo Rojo	350	405	149	90	0	0	0	3,8	2,2
Naranja 100%	600	145	124	105	20	0	0	3,8	2,2
Naranja Sanguina 100%	650	110	135	80	20	0	0	3,2	1,8
Sandía 100%	700	64	113	98	20	0	6	3,2	1,8
Sudachi 100%	350	405	149	90	0	0	0	3,8	2,2
Yuzu 100%	350	405	149	90	0	0	0	3,8	2,2

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE SORBETES CON PACOJET

- 1- Calentar el agua a 40 °C
- 2- Mezclar el Natur Lin y el Natur Agrum con el azúcar, la glucosa en polvo y la dextrosa (si se incluye en la receta)
- 3- Agregar la mezcla seca al agua y mezclar con una batidora de varillas
- 4- Calentar todo a 85 °C
- 5- Añadir el puré de fruta y el puré de cítricos adicional (si se incluye en la receta) y batir con una batidora de brazo
- 6- Verter la mezcla en los recipientes de la Pacojet
- 7- Dejar reposar entre 6 y 12 horas a una temperatura de entre +4 °C y +5 °C
- 8- Congelar a -20 °C
- 9- Pacotizar y servir

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE SORBETES CON PACOJET EN EL CASO DE LOS SIGUIENTES PURÉS: LIMÓN, LIMA, CALAMANSÍ, SUDACHI Y YUZU

- 1- Calentar el agua a 40 °C
- 2- Mezclar el Natur Lin y el Natur Agrum con el azúcar, la glucosa en polvo y la dextrosa (si se incluye en la receta)
- 3- Agregar la mezcla seca al agua y mezclar con una batidora de varillas
- 4- Calentar todo a 85 °C
- 5- Añadir el puré de cítricos adicional (si se incluye en la receta) y batir con una batidora de brazo
- 6- Verter la mezcla en los recipientes de la Pacojet
- 7- Dejar reposar entre 6 y 12 horas a una temperatura de entre +4 °C y +5 °C
- 8- Agregar el puré de fruta
- 9- Congelar a -20 °C
- 10- Pacotizar y servir

SORBETES PURA FRUTA PREMIUM PACOJET

Recetas en %

	Puré de fruta (%)	Agua (%)	Glucosa P INGREDIUM (%)	Azúcar (%)	Puré ultracongelado de limón 100% (%)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (%)	Dextrosa INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
A�a� (sin azúcares añadidos)	60	18,7	4,8	13	0	0	3	0,32	0,18
Albaricoque	67,5	17,3	10,8	2	1	0	0,9	0,32	0,18
Arándano Negro Silvestre	61	23,2	13,3	0	1	0	1	0,32	0,18
Baya de Espino Amarillo 100%	60	20	7,8	10	0	0	1,7	0,32	0,18
Bergamota 100%	35	39,5	14,4	10,5	0	0	0	0,38	0,22
Calamans� 100%	60	20,5	11,8	6,2	1	0	0	0,32	0,18
Casta�a de Ard�che DOP	53,5	39	7	0	0	0	0	0,32	0,18
Cereza Negra de Basilea 100%	60	22	12	5,5	0	0	0	0,32	0,18
Ciruela Mirabel de Lorena IGP	61	26,7	10,8	0	1	0	0	0,32	0,18
C�tricos, Verbena al Limón	50	30,3	13,6	5,5	0	0	0	0,38	0,22
Clementina de C�rcega IGP (Triturado)	44	19	10,8	5,7	0	20	0	0,32	0,18
Coco (Indonesia)	66,7	21	2,3	6	0	0	3,5	0,32	0,18
Coco (Intenso)	61	24,2	7,6	5,5	0	0	1,2	0,32	0,18
Cranberry	50	29,4	13,7	6,4	0	0	0	0,32	0,18
Esp�rigo Blanco 100%	60	150	14,3	9,2	0	0	1	0,32	0,18
Frambuesa 100% (France)	70	8	11	9,5	1	0	0	0,32	0,18
Frambuesa Willamette, Mecker	78	10	11,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Frambuesa Willamette, Mecker 100%	70	10	11,5	8	0	0	0	0,32	0,18
Fresa Camarosa, Mara des Bois	67	17,5	11,3	2,7	1	0	0	0,32	0,18
Fresa Camarosa, Mara des Bois 100%	60	17	12,5	10	0	0	0	0,32	0,18
Fresa Guariguette	67	16,7	11,5	3,3	1	0	0	0,32	0,18
Fresa Mara des Bois	67	16,7	11,5	3,3	1	0	0	0,32	0,18
Fruta de la Pas�n	56	27,2	12,3	3	1	0	0	0,32	0,18
Fruta de la Pas�n 100%	50	28	12,3	9,2	0	0	0	0,32	0,18
Frutas Ex�ticas	61	27,7	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Frutos Rojos	67	18	14,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Granada	61	24,7	12,8	0	1	0	0	0,32	0,18
Grosella	61	22,7	12,3	2,5	1	0	0	0,32	0,18
Grosella Negra 100%	61	17,5	12,3	8	0	0	0,7	0,32	0,18
Guanábana	67,5	18	12,3	0	1	0	7	0,32	0,18
Guayaba Fresa	61	24,7	12,8	0	1	0	0	0,32	0,18
Guayaba Rosa	67	16	13,5	2	1	0	0	0,32	0,18
Guinda	61	27,7	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Higo Chumbo	50	32,2	11,8	4,5	1	0	0	0,32	0,18
Higo Negro	45	38	10,5	5	1	0	0	0,32	0,18
Kiwi de Adour IGP 100%	65	15	12,8	5,5	0	0	1,2	0,32	0,18
Lichi (sin azúcares añadidos)	60	20,5	11,8	6,2	1	0	0	0,32	0,18
Lichi, Frambuesa a la Rosa	60,7	20	11,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Lima 100%	35	40,5	11,4	12,5	0	0	0	0,38	0,22
Limón 100%	0	40,5	14,9	9	35	0	0	0,38	0,22
Mandarina 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
Manzana Verde	61	23,2	13,8	0	1	0	0,5	0,32	0,18

SORBETES PURA FRUTA PREMIUM PACOJET

Recetas en %

	Puré de fruta (%)	Agua (%)	Glucosa P INGREDIENTUM (%)	Azúcar (%)	Puré ultracongelado de limón 100% (%)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (%)	Dextrosa INGREDIENTUM (%)	Natur Agrum INGREDIENTUM (%)	Natur Lin INGREDIENTUM (%)
Melocotón Blanco	67	18	12,9	0	1	0	0,6	0,32	0,18
Melocotón Sanguino	67	18	12,9	0	1	0	0,6	0,32	0,18
Melón de Quercy IGP 100%	65	14,5	12,3	7,7	0	0	0	0,32	0,18
Membrillo de Provenza	67,5	16,2	11,8	3	1	0	0	0,32	0,18
Mojito (base)	55	30	13,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Mora	67	17,2	11,8	2,5	1	0	0	0,32	0,18
Naranja 100%	60	14,5	12,4	10,5	2	0	0	0,38	0,22
Naranja Sanguina 100%	65	11	13,5	8	2	0	0	0,32	0,18
Papaya	67	18	11,8	1,7	1	0	0	0,32	0,18
Pera	67	18,5	11,3	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Pimiento Rojo 100%	55	20,5	14,8	7,8	0	0	1,4	0,32	0,18
Piña	67	19,3	11,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Piña 100%	60	22,5	11	4,5	1	0	0,5	0,32	0,18
Piña Colada	55	28,5	12,3	2,2	1	0	0,5	0,32	0,18
Piña Yuzu Cardamomo	67,5	23,2	8,3	0	0	0	0,5	0,32	0,18
Plátano	61	29	7,5	0	2	0	0	0,32	0,18
Pomelo Rosa 100%	65	11	13,5	8	2	0	0	0,32	0,18
Remolacha Roja 100%	60	20	10,8	7,5	0	0	1,3	0,32	0,18
Ruibarbo Rojo	35	40,5	14,9	9	0	0	0	0,38	0,22
Sandía 100%	70	6,4	11,3	9,8	2	0	0,6	0,32	0,18
Sudachi 100%	35	40,5	14,9	9	0	0	0	0,38	0,22
Yuzu 100%	35	40,5	14,9	9	0	0	0	0,38	0,22

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE SORBETES CON PACOJET

- 1- Calentar el agua a 40  C
- 2- Mezclar el Natur Lin y el Natur Agrum con el azúcar, la glucosa en polvo y la dextrosa (si se incluye en la receta)
- 3- Agregar la mezcla seca al agua y mezclar con una batidora de varillas
- 4- Calentar todo a 85  C
- 5- Añadir el puré de fruta y el puré de cítricos adicional (si se incluye en la receta) y batir con una batidora de brazo
- 6- Verter la mezcla en los recipientes de la Pacojet
- 7- Dejar reposar entre 6 y 12 horas a una temperatura de entre +4  C y +5  C
- 8- Congelar a -20  C
- 9- Pacotizar y servir

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE SORBETES CON PACOJET EN EL CASO DE LOS SIGUIENTES PUR S: LIMÓN, LIMA, CALAMANS , SUDACHI Y YUZU

- 1- Calentar el agua a 40  C
- 2- Mezclar el Natur Lin y el Natur Agrum con el azúcar, la glucosa en polvo y la dextrosa (si se incluye en la receta)
- 3- Agregar la mezcla seca al agua y mezclar con una batidora de varillas
- 4- Calentar todo a 85  C
- 5- Añadir el puré de cítricos adicional (si se incluye en la receta) y batir con una batidora de brazo
- 6- Verter la mezcla en los recipientes de la Pacojet
- 7- Dejar reposar entre 6 y 12 horas a una temperatura de entre +4  C y +5  C
- 8- Agregar el puré de fruta
- 9- Congelar a -20  C
- 10- Pacotizar y servir