



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

**SORBETS PLEIN FRUIT
PREMIUM**

PACOJET

Recettes élaborées par
Jordi Puigvert, chef pâtissier



SORBETS PLEIN FRUIT PREMIUM PACOJET

Recettes en grammes

	Purée de fruit (g)	Eau (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Sucre (g)	Purée surgelée de citron jaune 100% (g)	Purée surgelée de mandarine 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Abricot	675	173	108	20	10	0	9	3,2	1,8
Açaï (sans sucres ajoutés)	600	187	48	130	0	0	30	3,2	1,8
Agrumes Verveine Citronnée	500	303	136	55	0	0	0	3,8	2,2
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 Cardamome	675	232	83	0	0	0	5	3,2	1,8
Asperge Blanche 100%	600	150	143	92	0	0	10	3,2	1,8
Argousier 100%	600	200	78	100	0	0	17	3,2	1,8
Banane	610	290	75	0	20	0	0	3,2	1,8
Bergamote 100%	350	395	144	105	0	0	0	3,8	2,2
Betterave Rouge 100%	600	200	108	75	0	0	13	3,2	1,8
Cassis	610	175	123	80	0	0	7	3,2	1,8
Cerise Noire de Bâle 100%	600	220	120	55	0	0	0	3,2	1,8
Châtaigne d'Ardèche AOP	535	390	70	0	0	0	0	3,2	1,8
Citron Jaune 100%	0	405	149	90	350	0	0	3,8	2,2
Citron Vert 100%	350	405	114	125	0	0	0	3,8	2,2
Clémentine de Corse IGP (broyé)	440	190	108	57	0	200	0	3,2	1,8
Coing Sauvage	675	162	118	30	10	0	0	3,2	1,8
Corossol	675	180	123	0	10	0	7	3,2	1,8
Cranberry	500	294	137	64	0	0	0	3,2	1,8
Figue de Barbarie	500	322	118	45	10	0	0	3,2	1,8
Figue Violette	450	380	105	50	10	0	0	3,2	1,8
Fraise Guariguette	670	167	115	33	10	0	0	3,2	1,8
Fraise Camarosa, Mara des Bois	670	175	113	27	10	0	0	3,2	1,8
Fraise Camarosa, Mara des Bois 100%	600	170	125	100	0	0	0	3,2	1,8
Fraise Mara des Bois	670	167	115	33	10	0	0	3,2	1,8
Framboise Willamette, Mecker	780	100	115	0	0	0	0	3,2	1,8
Framboise Willamette, Mecker 100%	700	100	115	80	0	0	0	3,2	1,8
Framboise 100% (France)	700	80	110	95	10	0	0	3,2	1,8
Fruit de la Passion	560	272	123	30	10	0	0	3,2	1,8
Fruit de la Passion 100%	500	280	123	92	0	0	0	3,2	1,8
Fruits Exotiques	610	277	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Fruits Rouges	670	180	145	0	0	0	0	3,2	1,8
Goyave Rose	670	160	135	20	10	0	0	3,2	1,8
Goyavier de Cattley	610	247	128	0	10	0	0	3,2	1,8
Grenade	610	247	128	0	10	0	0	3,2	1,8
Griotte	610	277	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Groseille	610	227	123	25	10	0	0	3,2	1,8
Kalamansi 100%	600	205	118	62	10	0	0	3,2	1,8
Kiwi de l'Adour IGP 100%	650	150	128	55	0	0	12	3,2	1,8
Litchi (sans sucres ajoutés)	600	205	118	62	10	0	0	3,2	1,8
Litchi, Framboise à la 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
Mangue Alphonso	670	220	95	0	10	0	0	3,2	1,8

SORBETS PLEIN FRUIT PREMIUM PACOJET

Recettes en grammes

	Purée de fruit (g)	Eau (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Sucre (g)	Purée surgelée de citron jaune 100% (g)	Purée surgelée de mandarine 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Mangue Alphonso 100%	600	215	115	55	10	0	0	3,2	1,8
Melon du Quercy IGP 100%	650	145	123	77	0	0	0	3,2	1,8
Mirabelle de Lorraine IGP	610	267	108	0	10	0	0	3,2	1,8
Mojito (base)	550	300	135	0	10	0	0	3,2	1,8
Mûre	670	172	118	25	10	0	0	3,2	1,8
Myrtille Sauvage	610	232	133	0	10	0	10	3,2	1,8
Noix de Coco (Indonésie)	667	210	23	60	0	0	35	3,2	1,8
Noix de Coco (Intense)	610	242	76	55	0	0	12	3,2	1,8
Orange 100%	600	145	124	105	20	0	0	3,8	2,2
Orange Sanguine 100%	650	110	135	80	20	0	0	3,2	1,8
Pamplemousse Rose 100%	650	110	135	80	20	0	0	3,2	1,8
Papaye	670	180	118	17	10	0	0	3,2	1,8
Pastèque 100%	700	64	113	98	20	0	6	3,2	1,8
Pêche Blanche	670	180	129	0	10	0	6	3,2	1,8
Pêche de Vigne	670	180	129	0	10	0	6	3,2	1,8
Piña Colada	550	285	123	22	10	0	5	3,2	1,8
Poire	670	185	113	0	10	0	7	3,2	1,8
Poivron Rouge 100%	550	205	148	78	0	0	14	3,2	1,8
Pomme Verte	610	232	138	0	10	0	5	3,2	1,8
Rhubarbe Rouge	350	405	149	90	0	0	0	3,8	2,2
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

PROCÉDÉ POUR L'ÉLABORATION DES SORBETS AVEC PACOJET

- 1- Chauffer l'eau à 40°C
- 2- Mélanger le Natur Lin et le Natur Agrum avec le sucre, le glucose en poudre et le dextrose (si présent dans la recette)
- 3- Ajouter le mélange sec à l'eau et mélanger à l'aide d'un fouet
- 4- Porter le tout à 85°C
- 5- Ajouter la purée de fruit et la purée d'agrum complémentaire (si présente dans la recette), mélanger avec un mixeur plongeant
- 6- Disposer le mélange dans les récipients à PacoJet
- 7- Laisser maturer entre 6 et 12 heures entre +4°C et 5°C
- 8- Congeler à -20°C
- 9- Pacosser et servir

PROCÉDÉ POUR L'ÉLABORATION DES SORBETS AVEC PACOJET POUR LES PURÉES SUIVANTES : CITRON JAUNE, CITRON VERT, KALAMANSI, SUDACHI ET YUZU

- 1- Chauffer l'eau à 40°C
- 2- Mélanger le Natur Lin et le Natur Agrum avec le sucre, le glucose en poudre et le dextrose (si présent dans la recette)
- 3- Ajouter le mélange sec à l'eau et mélanger à l'aide d'un fouet
- 4- Porter le tout à 85°C
- 5- Ajouter la purée d'agrum complémentaire (si présente dans la recette), mélanger avec un mixeur plongeant
- 6- Disposer le mélange dans les récipients à PacoJet
- 7- Laisser maturer entre 6 et 12 heures entre +4°C et 5°C
- 8- Ajouter la purée de fruit
- 9- Congeler à -20°C
- 10- Pacosser et servir

SORBETS PLEIN FRUIT PREMIUM PACOJET

Recettes en %

	Purée de fruit (%)	Eau (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Sucre (%)	Purée surgelée de citron jaune 100% (%)	Purée surgelée de mandarine 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Abricot	67,5	17,3	10,8	2	1	0	0,9	0,32	0,18
Açaï (sans sucres ajoutés)	60	18,7	4,8	13	0	0	3	0,32	0,18
Agrumes Verveine Citronnée	50	30,3	13,6	5,5	0	0	0	0,38	0,22
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 Cardamome	67,5	23,2	8,3	0	0	0	0,5	0,32	0,18
Asperge Blanche 100%	60	150	14,3	9,2	0	0	1	0,32	0,18
Argousier 100%	60	20	7,8	10	0	0	1,7	0,32	0,18
Banane	61	29	7,5	0	2	0	0	0,32	0,18
Bergamote 100%	35	39,5	14,4	10,5	0	0	0	0,38	0,22
Betterave Rouge 100%	60	20	10,8	7,5	0	0	1,3	0,32	0,18
Cassis	61	17,5	12,3	8	0	0	0,7	0,32	0,18
Cerise Noire de Bâle 100%	60	22	12	5,5	0	0	0	0,32	0,18
Châtaigne d'Ardèche AOP	53,5	39	7	0	0	0	0	0,32	0,18
Citron Jaune 100%	0	40,5	14,9	9	35	0	0	0,38	0,22
Citron Vert 100%	35	40,5	11,4	12,5	0	0	0	0,38	0,22
Clémentine de Corse IGP (broyé)	44	19	10,8	5,7	0	20	0	0,32	0,18
Coing Sauvage	67,5	16,2	11,8	3	1	0	0	0,32	0,18
Corossol	67,5	18	12,3	0	1	0	7	0,32	0,18
Cranberry	50	29,4	13,7	6,4	0	0	0	0,32	0,18
Figue de Barbarie	50	32,2	11,8	4,5	1	0	0	0,32	0,18
Figue Violette	45	38	10,5	5	1	0	0	0,32	0,18
Fraise Guariguette	67	16,7	11,5	3,3	1	0	0	0,32	0,18
Fraise Camarosa, Mara des Bois	67	17,5	11,3	2,7	1	0	0	0,32	0,18
Fraise Camarosa, Mara des Bois 100%	60	17	12,5	10	0	0	0	0,32	0,18
Fraise Mara des Bois	67	16,7	11,5	3,3	1	0	0	0,32	0,18
Framboise Willamette, Mecker	78	10	11,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Framboise Willamette, Mecker 100%	70	10	11,5	8	0	0	0	0,32	0,18
Framboise 100% (France)	70	8	11	9,5	1	0	0	0,32	0,18
Fruit de la Passion	56	27,2	12,3	3	1	0	0	0,32	0,18
Fruit de la Passion 100%	50	28	12,3	9,2	0	0	0	0,32	0,18
Fruits Exotiques	61	27,7	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Fruits Rouges	67	18	14,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Goyave Rose	67	16	13,5	2	1	0	0	0,32	0,18
Goyavier de Cattley	61	24,7	12,8	0	1	0	0	0,32	0,18
Grenade	61	24,7	12,8	0	1	0	0	0,32	0,18
Griotte	61	27,7	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Groseille	61	22,7	12,3	2,5	1	0	0	0,32	0,18
Kalamansi 100%	60	20,5	11,8	6,2	1	0	0	0,32	0,18
Kiwi de l'Adour IGP 100%	65	15	12,8	5,5	0	0	1,2	0,32	0,18
Litchi (sans sucres ajoutés)	60	20,5	11,8	6,2	1	0	0	0,32	0,18
Litchi, Framboise à la 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
Mangue Alphonso	67	22	9,5	0	1	0	0	0,32	0,18

SORBETS PLEIN FRUIT PREMIUM PACOJET

Recettes en %

	Purée de fruit (%)	Eau (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Sucre (%)	Purée surgelée de citron jaune 100% (%)	Purée surgelée de mandarine 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Mangue Alphonso 100%	60	21,5	11,5	5,5	1	0	0	0,32	0,18
Melon du Quercy IGP 100%	65	14,5	12,3	7,7	0	0	0	0,32	0,18
Mirabelle de Lorraine IGP	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
Mûre	67	17,2	11,8	2,5	1	0	0	0,32	0,18
Myrtille Sauvage	61	23,2	13,3	0	1	0	1	0,32	0,18
Noix de Coco (Indonésie)	66,7	21	2,3	6	0	0	3,5	0,32	0,18
Noix de Coco (Intense)	61	24,2	7,6	5,5	0	0	1,2	0,32	0,18
Orange 100%	60	14,5	12,4	10,5	2	0	0	0,38	0,22
Orange Sanguine 100%	65	11	13,5	8	2	0	0	0,32	0,18
Pamplemousse Rose 100%	65	11	13,5	8	2	0	0	0,32	0,18
Papaye	67	18	11,8	1,7	1	0	0	0,32	0,18
Pastèque 100%	70	6,4	11,3	9,8	2	0	0,6	0,32	0,18
Pêche Blanche	67	18	12,9	0	1	0	0,6	0,32	0,18
Pêche de Vigne	67	18	12,9	0	1	0	0,6	0,32	0,18
Piña Colada	55	28,5	12,3	2,2	1	0	0,5	0,32	0,18
Poire	67	18,5	11,3	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Poivron Rouge 100%	55	20,5	14,8	7,8	0	0	1,4	0,32	0,18
Pomme Verte	61	23,2	13,8	0	1	0	0,5	0,32	0,18
Rhubarbe Rouge	35	40,5	14,9	9	0	0	0	0,38	0,22
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

PROCÉDÉ POUR L'ÉLABORATION DES SORBETS AVEC PACOJET

- 1- Chauffer l'eau à 40°C
- 2- Mélanger le Natur Lin et le Natur Agrum avec le sucre, le glucose en poudre et le dextrose (si présent dans la recette)
- 3- Ajouter le mélange sec à l'eau et mélanger à l'aide d'un fouet
- 4- Porter le tout à 85°C
- 5- Ajouter la purée de fruit et la purée d'agrum complémentaire (si présente dans la recette), mélanger avec un mixeur plongeant
- 6- Disposer le mélange dans les récipients à PacoJet
- 7- Laisser maturer entre 6 et 12 heures entre +4°C et 5°C
- 8- Congeler à -20°C
- 9- Pacosser et servir

PROCÉDÉ POUR L'ÉLABORATION DES SORBETS AVEC PACOJET POUR LES PURÉES SUIVANTES : CITRON JAUNE, CITRON VERT, KALAMANSI, SUDACHI ET YUZU

- 1- Chauffer l'eau à 40°C
- 2- Mélanger le Natur Lin et le Natur Agrum avec le sucre, le glucose en poudre et le dextrose (si présent dans la recette)
- 3- Ajouter le mélange sec à l'eau et mélanger à l'aide d'un fouet
- 4- Porter le tout à 85°C
- 5- Ajouter la purée d'agrum complémentaire (si présente dans la recette), mélanger avec un mixeur plongeant
- 6- Disposer le mélange dans les récipients à PacoJet
- 7- Laisser maturer entre 6 et 12 heures entre +4°C et 5°C
- 8- Ajouter la purée de fruit
- 9- Congeler à -20°C
- 10- Pacosser et servir