



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

FRUCHTSORBETS

PACOJET

Rezepte von unserem Konditor-
meister Jordi Puigvert



FRUCHTSORBETS PACOJET

Rezepte in Gramm

	Fruchtpüree (g)	Wasser (g)	Glucose P-INGREDIUM (g)	Zucker (g)	Tiefgekühltes Yuzupüree 100% (g)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (g)	Tiefgekühltes Mandarinpüree 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Acai-Beere (ohne Zuckerzusatz)	500	290	35	140	0	0	0	30	3,2	1,8
Ananas	500	330	108	40	0	10	0	7	3,2	1,8
Ananas 100%	450	347	123	60	0	10	0	5	3,2	1,8
Ananas Yuzu Kardamom	500	360	113	14	0	0	0	8	3,2	1,8
Aprikose	450	357	118	50	0	10	0	10	3,2	1,8
Banane	450	395	135	0	0	15	0	0	3,2	1,8
Baseler Schwarzkirsche 100%	400	390	134	65	0	0	0	6	3,2	1,8
Bergamotte 100%	200	535	144	115	0	0	0	0	3,8	2,2
Birne	450	360	125	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Blutorange 100%	400	342	130	103	0	20	0	0	3,8	2,2
Brombeere	450	350	128	57	0	10	0	0	3,2	1,8
Calamandin-Orange 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	300	302	113	80	0	0	200	0	3,2	1,8
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois	500	312	118	55	0	10	0	0	3,2	1,8
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois 100%	450	305	140	100	0	0	0	0	3,2	1,8
Erdbeere Guariguette	500	302	133	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Erdbeere Mara des Bois	500	302	133	50	0	0	0	0	3,2	1,8
Erdbeer-Guave	500	303	132	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Exotische Früchte	400	430	123	42	0	0	0	0	3,2	1,8
Granatapfel	500	327	148	10	0	10	0	0	3,2	1,8
Grüner Apfel	450	362	118	55	0	10	0	0	3,2	1,8
Heidelbeere	450	357	118	60	0	0	0	0	3,2	1,8
Himbeere 100% (Frankreich)	400	350	130	105	0	10	0	0	3,2	1,8
Himbeere Willamette, Mecker	450	364	128	53	0	0	0	0	3,2	1,8
Himbeere Willamette, Mecker 100%	400	360	130	105	0	0	0	0	3,2	1,8
Johannisbeere	400	395	125	65	0	10	0	0	3,2	1,8
Kiwi aus dem Adour mit g.g.A.-Siegel 100%	400	372	118	105	0	0	0	0	3,2	1,8
Kokosnuss (Indonesien)	450	350	88	107	0	0	0	0	3,2	1,8
Kokosnuss (Intensiv)	450	352	123	70	0	0	0	0	3,2	1,8
Limette 100%	200	545	114	135	0	0	0	0	3,8	2,2
Litschi (ohne Zuckerzusatz)	450	330	130	75	0	10	0	0	3,2	1,8
Litschi, Himbeere mit Rose	500	330	120	35	0	20	0	0	3,2	1,8
Mandarine 100%	400	330	139	105	0	10	0	0	3,8	2,2
Mango Alphonso	450	382	101	40	0	10	0	0	3,2	1,8
Mango Alphonso 100%	400	387	103	95	0	10	0	0	3,2	1,8
Melone aus Quercy mit g.g.A.-Siegel 100%	450	320	133	92	0	10	0	0	3,2	1,8
Mirabelle aus Lorraine mit g.g.A.-Siegel	450	393	128	0	0	10	0	14	3,2	1,8
Orange 100%	400	330	393	105	0	20	0	0	3,2	1,8
Papaya	500	315	123	47	0	10	0	0	3,2	1,8
Passionsfrucht	450	357	130	48	0	0	0	0	3,2	1,8
Passionsfrucht 100%	400	372	115	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Quitte der Provence	500	310	108	67	0	10	0	0	3,2	1,8

FRUCHTSORBETS PACOJET

Rezepte in Gramm

	Fruchtpüree (g)	Wasser (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Zucker (g)	Tiefgekühltes Yuzupüree 100% (g)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (g)	Tiefgekühltes Mandarinpüree 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Rosafarbene Guave	500	303	132	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Rosa Grapefruit 100%	400	342	130	103	0	20	0	0	3,2	1,8
Rote Bete 100%	450	330	115	90	0	0	0	10	3,2	1,8
Rote Früchte	450	360	135	50	0	0	0	0	3,2	1,8
Rote Paprika 100%	400	355	138	85	0	0	0	20	3,2	1,8
Roter Weinbergpfirsich	500	320	123	35	0	10	0	7	3,2	1,8
Rotstieliger Rhabarber	450	333	147	65	0	0	0	0	3,2	1,8
Sauerkirsche	450	390	125	30	0	0	0	0	3,2	1,8
Soursop	450	360	128	40	0	10	0	7	3,2	1,8
Sanddorn 100%	450	322	113	100	0	0	0	10	3,2	1,8
Schwarze Johannisbeere 100%	395	370	113	117	0	0	0	0	3,2	1,8
Sudachi 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Wassermelone 100%	450	290	130	105	0	20	0	0	3,2	1,8
Weißer Pfirsich	500	320	123	35	0	10	0	7	3,2	1,8
Weißer Spargel 100%	450	300	125	110	0	0	0	10	3,2	1,8
Yuzu 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Yuzu (Grobes)	200	440	123	80	150	0	0	0	3,8	2,2
Zitrone 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Zitrusfrüchte, Zitronenverbene	410	380	134	70	0	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

FRUCHTSORBETS PACOJET

Rezepte in %

	Fruchtpüree (%)	Wasser (%)	Glucose P-INGREDIUM (%)	Zucker (%)	Tiefgekühltes Yuzupüree 100% (%)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (%)	Tiefgekühltes Mandarinpüree 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur-Ärgerum INGREDIUM (%)	Natur-Lin INGREDIUM (%)
Acai-Beere (ohne Zuckerzusatz)	50	29	3,5	14	0	0	0	3	0,32	0,18
Ananas	50	33	10,8	4	0	1	0	7	0,32	0,18
Ananas 100%	45	34,7	12,3	6	0	1	0	5	0,32	0,18
Ananas Yuzu Kardamom	50	36	11,3	1,4	0	0	0	8	0,32	0,18
Aprikose	45	35,7	11,8	5	0	1	0	1	0,32	0,18
Banane	45	39,5	13,5	0	0	1,5	0	0	0,32	0,18
Baseler Schwarzkirsche 100%	40	39	13,4	6,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Bergamotte 100%	20	53,5	14,4	11,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Birne	45	36	12,5	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Blutorange 100%	40	34,2	13	10,3	0	2	0	0	0,38	0,22
Brombeere	45	35	12,8	5,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Calamandin-Orange 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	30	30,2	11,3	8	0	0	20	0	0,32	0,18
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois	50	31,2	11,8	5,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois 100%	45	30,5	14	10	0	0	0	0	0,32	0,18
Erdbeere Guariguette	50	30,2	13,3	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Erdbeere Mara des Bois	50	30,2	13,3	5	0	0	0	0	0,32	0,18
Erdbeer-Guave	50	30,3	13,2	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Exotische Früchte	40	43	12,3	4,2	0	0	0	0	0,32	0,18
Granatapfel	50	32,7	14,8	1	0	1	0	0	0,32	0,18
Grüner Apfel	45	36,2	11,8	5,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Heidelbeere	45	35,7	11,8	6	0	0	0	0	0,32	0,18
Himbeere Willamette, Mecker	45	36,4	12,8	5,3	0	0	0	0	0,32	0,18
Himbeere Willamette, Mecker 100%	40	36	13,0	10,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Himbeere 100% (Frankreich)	40	35	13,0	10,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Johannisbeere	40	39,5	12,5	6,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Kiwi aus dem Adour mit g.g.A.-Siegel 100%	40	37,2	11,8	10,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Kokosnuss (Indonesien)	45	30	8,8	10,7	0	0	0	0	0,32	0,18
Kokosnuss (Intensiv)	40	35,2	12,3	7	0	0	0	0	0,32	0,18
Limette 100%	20	54,5	11,4	13,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Litschi (ohne Zuckerzusatz)	45	33	13	7,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Litschi, Himbeere mit Rose	50	33	12	3,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Mandarine 100%	40	33	13,9	10,5	0	2	0	0	0,38	0,22
Mango Alphonso	45	38,2	11,3	4	0	1	0	0	0,32	0,18
Mango Alphonso 100%	40	38,7	10,3	9,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Melone aus Quercy mit g.g.A.-Siegel 100%	45	32	13,3	9,2	0	1	0	0	0,32	0,18
Mirabelle aus Lorraine mit g.g.A.-Siegel	45	39,3	12,8	0	0	1	0	1,4	0,32	0,18
Orange 100%	40	33	39,3	10,5	0	2	0	0	0,32	0,18
Papaya	50	31,5	12,3	4,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Passionsfrucht	45	35,7	13	4,8	10	0	0	0	0,32	0,18
Passionsfrucht 100%	40	37,2	11,5	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Quitte der Provence	50	31	10,8	6,7	0	1	0	0	0,32	0,18

FRUCHTSORBETS PACOJET

Rezepte in %

	Fruchtpüree (%)	Wasser (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Zucker (%)	Tiefgekühltes Yuzupüree 100% (%)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (%)	Tiefgekühltes Mandarinpüree 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Rosafarbene Guave	50	30,3	13,2	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Rosa Grapefruit 100%	40	34,2	13	10,3	0	2	0	0	0,32	0,18
Rote Bete 100%	45	33	11,5	9	0	0	0	1	0,32	0,18
Rote Früchte	45	36	13,5	5	0	0	0	0	0,32	0,18
Rote Paprika 100%	40	35,5	13,8	8,5	0	0	0	2	0,32	0,18
Roter Weinbergpfirsich	50	32	12,3	3,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Rotstieliger Rhabarber	45	33,3	14,7	6,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Sanddorn 100%	45	32,2	11,3	10	0	0	0	1	0,32	0,18
Sauerkirsche	45	39	12,5	3	0	0	0	0	0,32	0,18
Schwarze Johannisbeere 100%	39,5	37	11,3	11,7	0	0	0	0	0,32	0,18
Soursop	45	36	12,8	4	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Sudachi 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Wassermelone 100%	45	29	13	10,5	0	2	0	0	0,32	0,18
Weißer Pfirsich	50	32	12,3	3,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Weißer Spargel 100%	45	30	12,5	11	0	0	0	1	0,32	0,18
Yuzu 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Yuzu (Grobes)	20	44	12,3	8	15	0	0	0	0,38	0,22
Zitrone 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	35	0,38	0,22
Zitrusfrüchte, Zitronenverbene	41	38	13,4	7	0	1	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