



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

WHOLE FRUIT SORBETS

PACOJET

Recipes created by pastry chef
Jordi Puigvert



WHOLE FRUIT SORBETS

PACOJET

Recipes in grams

	Fruit puree (g)	Water (g)	Glucose P INGREDIENT (g)	Sugar (g)	Frozen yuzu puree 100% (g)	Frozen lemon puree 100% (g)	Frozen mandarin puree 100% (g)	Dextrose INGREDIENT (g)	Natur Agrum INGREDIENT (g)	Natur Lin INGREDIENT (g)
Acai Berry (without added sugar)	500	290	35	140	0	0	0	30	3,2	1,8
Apricot	450	357	118	50	0	10	0	10	3,2	1,8
Banana	450	395	135	0	0	15	0	0	3,2	1,8
Bergamot 100%	200	535	144	115	0	0	0	0	3,8	2,2
Blackberry	450	350	128	57	0	10	0	0	3,2	1,8
Black Cherry from Basel 100%	400	390	134	65	0	0	0	6	3,2	1,8
Blackcurrant 100%	395	370	113	117	0	0	0	0	3,2	1,8
Blood Orange 100%	400	342	130	103	0	20	0	0	3,8	2,2
Cattley Guava	500	303	132	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Citrus Lemon Verbena	410	380	134	70	0	0	0	0	3,8	2,2
Coconut (Indonesia)	450	350	88	107	0	0	0	0	3,2	1,8
Coconut (Intense)	450	352	123	70	0	0	0	0	3,2	1,8
Exotic Fruit	400	430	123	42	0	0	0	0	3,2	1,8
Green Apple	450	362	118	55	0	10	0	0	3,2	1,8
Kalamansi 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Lemon 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Lime 100%	200	545	114	135	0	0	0	0	3,8	2,2
Lychee (without added sugar)	450	330	130	75	0	10	0	0	3,2	1,8
Lychee Raspberry with Rose	500	330	120	35	0	20	0	0	3,2	1,8
Mandarin 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
Morello Cherry	450	390	125	30	0	0	0	0	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
Passion Fruit	450	357	130	48	0	0	0	0	3,2	1,8
Passion Fruit 100%	400	372	115	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Pear	450	360	125	50	0	10	0	0	3,2	1,8
PGI Adour Kiwi 100%	400	372	118	105	0	0	0	0	3,2	1,8
PGI Corsican Clementine (Crushed)	300	302	113	80	0	0	200	0	3,2	1,8
PGI Lorraine Mirabelle Plum	450	393	128	0	0	10	0	14	3,2	1,8
PGI Menton Lemon (Crushed)	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
PGI Quercy Melon 100%	450	320	133	92	0	10	0	0	3,2	1,8
Pineapple	500	330	108	40	0	10	0	7	3,2	1,8
Pineapple 100%	450	347	123	60	0	10	0	5	3,2	1,8
Pineapple Yuzu Cardamom	500	360	113	14	0	0	0	8	3,2	1,8
Pink Grapefruit 100%	400	342	130	103	0	20	0	0	3,2	1,8
Pink Guava	500	303	132	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Pomegranate	500	327	148	10	0	10	0	0	3,2	1,8
Provence Quince	500	310	108	67	0	10	0	0	3,2	1,8
Raspberry 100% (France)	400	350	130	105	0	10	0	0	3,2	1,8
Raspberry Willamette, Mecker	450	364	128	53	0	0	0	0	3,2	1,8

WHOLE FRUIT SORBETS

PACOJET

Recipes in grams

	Fruit purée (g)	Water (g)	Glucose P-INGREDIENT (g)	Sugar (g)	Frozen yuzu purée 100% (g)	Frozen lemon purée 100% (g)	Frozen mandarin purée 100% (g)	Dextrose INGREDIENT (g)	Natur Agrum INGREDIENT (g)	Natur Lin INGREDIENT (g)
Raspberry Willamette, Mecker 100%	400	360	130	105	0	0	0	0	3,2	1,8
Redcurrant	400	395	125	65	0	10	0	0	3,2	1,8
Red Beetroot 100%	450	330	115	90	0	0	0	10	3,2	1,8
Red Fruit	450	360	135	50	0	0	0	0	3,2	1,8
Red Pepper 100%	400	355	138	85	0	0	0	20	3,2	1,8
Red Rhubarb	450	333	147	65	0	0	0	0	3,2	1,8
Ruby Peach	500	320	123	35	0	10	0	7	3,2	1,8
Sea Buckthorn 100%	450	322	113	100	0	0	0	10	3,2	1,8
Soursop	450	360	128	40	0	10	0	7	3,2	1,8
Strawberry Guariguette	500	302	133	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Strawberry Camarosa, Mara des Bois	500	312	118	55	0	10	0	0	3,2	1,8
Strawberry Camarosa, Mara des Bois 100%	450	305	140	100	0	0	0	0	3,2	1,8
Strawberry Mara des Bois	500	302	133	50	0	0	0	0	3,2	1,8
Sudachi 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Watermelon 100%	450	290	130	105	0	20	0	0	3,2	1,8
White Asparagus 100%	450	300	125	110	0	0	0	10	3,2	1,8
White Peach	500	320	123	35	0	10	0	7	3,2	1,8
Wild Blueberry	450	357	118	60	0	0	0	0	3,2	1,8
Yuzu 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Yuzu (Crushed)	200	440	123	80	150	0	0	0	3,8	2,2

PROCESS FOR MAKING SORBETS WITH A PACOJET

- 1- Heat the water to 40°C / 104°F
- 2- Mix the Natur Lin and Natur Agrum together with the sugar, glucose powder and dextrose (if used in the recipe)
- 3- Add the dry mixture to the water and whisk to combine
- 4- Heat to 85°C / 185°F
- 5- Add the fruit purée and the extra citrus purée (if used in the recipe) and blend using an immersion blender
- 6- Place the mixture in the PacoJet beakers
- 7- Leave to mature for 6 to 12 hours at +4°C / 39°F et 5°C / 41°F
- 8- Freeze at -20°C / -4°F
- 9- Pacotize and serve

PROCESS FOR MAKING SORBETS WITH A PACOJET FOR THE FOLLOWING PUREES: LEMON, LIME, KALAMANSI, SUDACHI AND YUZU

- 1- Heat the water to 40°C / 104°F
- 2- Mix the Natur Lin and Natur Agrum together with the sugar, glucose powder and dextrose (if used in the recipe)
- 3- Add the dry mixture to the water and whisk to combine
- 4- Heat to 85°C / 185°F
- 5- Add the extra citrus purée (if used in the recipe) and blend using an immersion blender
- 6- Place the mixture in the PacoJet beakers
- 7- Leave to mature for 6 to 12 hours at +4°C / 39°F et 5°C / 41°F
- 8- Add the fruit purée
- 9- Freeze at -20°C / -4°F
- 10- Pacotize and serve

WHOLE FRUIT SORBETS

PACOJET

Recipes in %

	Fruit purée (%)	Water (%)	Glucose P INGREDIENT (%)	Sugar (%)	Frozen yuzu purée 100% (%)	Frozen lemon purée 100% (%)	Frozen mandarin purée 100% (%)	Dextrose INGREDIENT (%)	Natur Agrum INGREDIENT (%)	Natur Lin INGREDIENT (%)
Acai Berry (without added sugar)	50	29	3,5	14	0	0	0	3	0,32	0,18
Apricot	45	35,7	11,8	5	0	1	0	1	0,32	0,18
Banana	45	39,5	13,5	0	0	1,5	0	0	0,32	0,18
Bergamot 100%	20	53,5	14,4	11,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Blackberry	45	35	12,8	5,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Black Cherry from Basel 100%	40	39	13,4	6,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Blackcurrant 100%	39,5	37	11,3	11,7	0	0	0	0	0,32	0,18
Blood Orange 100%	40	34,2	13	10,3	0	2	0	0	0,38	0,22
Cattley Guava	50	30,3	13,2	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Citrus Lemon Verbena	41	38	13,4	7	0	1	0	0	0,38	0,22
Coconut (Indonesia)	45	30	8,8	10,7	0	0	0	0	0,32	0,18
Coconut (Intense)	40	35,2	12,3	7	0	0	0	0	0,32	0,18
Exotic Fruit	40	43	12,3	4,2	0	0	0	0	0,32	0,18
Green Apple	45	36,2	11,8	5,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Kalamansi 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Lemon 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Lime 100%	20	54,5	11,4	13,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Lychee (without added sugar)	45	33	13	7,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Lychee Raspberry with Rose	50	33	12	3,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Mandarin 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
Morello Cherry	45	39	12,5	3	0	0	0	0	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
Passion Fruit	45	35,7	13	4,8	10	0	0	0	0,32	0,18
Passion Fruit 100%	40	37,2	11,5	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Pear	45	36	12,5	5	0	1	0	0	0,32	0,18
PGI Adour Kiwi 100%	40	37,2	11,8	10,5	0	0	0	0	0,32	0,18
PGI Corsican Clementine (Crushed)	30	30,2	11,3	8	0	0	20	0	0,32	0,18
PGI Lorraine Mirabelle Plum	45	39,3	12,8	0	0	1	0	1,4	0,32	0,18
PGI Menton Lemon (Crushed)	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	35	0,38	0,22
PGI Quercy Melon 100%	45	32	13,3	9,2	0	1	0	0	0,32	0,18
Pineapple	50	33	10,8	4	0	1	0	7	0,32	0,18
Pineapple 100%	45	34,7	12,3	6	0	1	0	5	0,32	0,18
Pineapple Yuzu Cardamom	50	36	11,3	1,4	0	0	0	8	0,32	0,18
Pink Grapefruit 100%	40	34,2	13	10,3	0	2	0	0	0,32	0,18
Pink Guava	50	30,3	13,2	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Provence Quince	50	31	10,8	6,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Sea Buckthorn 100%	45	32,2	11,3	10	0	0	0	1	0,32	0,18
Strawberry Guariguette	50	30,2	13,3	5	0	1	0	0	0,32	0,18

WHOLE FRUIT SORBETS

PACOJET

Recipes in %

	Fruit purée (%)	Water (%)	Glucose P-INGREDIENT (%)	Sugar (%)	Frozen yuzu purée 100% (%)	Frozen lemon purée 100% (%)	Frozen mandarin purée 100% (%)	Dextrose INGREDIENT (%)	Natur Agrum INGREDIENT (%)	Natur Lin INGREDIENT (%)
Strawberry Camarosa, Mara des Bois	50	31,2	11,8	5,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Strawberry Camarosa, Mara des Bois 100%	45	30,5	14	10	0	0	0	0	0,32	0,18
Strawberry Mara des Bois	50	30,2	13,3	5	0	0	0	0	0,32	0,18
Sudachi 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Soursop	45	36	12,8	4	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Raspberry 100% (France)	40	35	13,0	10,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Raspberry Willamette, Mecker	45	36,4	12,8	5,3	0	0	0	0	0,32	0,18
Raspberry Willamette, Mecker 100%	40	36	13,0	10,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Red Beetroot 100%	45	33	11,5	9	0	0	0	1	0,32	0,18
Redcurrant	40	39,5	12,5	6,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Red Fruit	45	36	13,5	5	0	0	0	0	0,32	0,18
Red Pepper 100%	40	35,5	13,8	8,5	0	0	0	2	0,32	0,18
Ruby Peach	50	32	12,3	3,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Red Rhubarb	45	33,3	14,7	6,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Watermelon 100%	45	29	13	10,5	0	2	0	0	0,32	0,18
White Asparagus 100%	45	30	12,5	11	0	0	0	1	0,32	0,18
White Peach	50	32	12,3	3,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Wild Blueberry	45	35,7	11,8	6	0	0	0	0	0,32	0,18
Yuzu 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Yuzu (Crushed)	20	44	12,3	8	15	0	0	0	0,38	0,22

PROCESS FOR MAKING SORBETS WITH A PACOJET

- 1- Heat the water to 40°C / 104°F
- 2- Mix the Natur Lin and Natur Agrum together with the sugar, glucose powder and dextrose (if used in the recipe)
- 3- Add the dry mixture to the water and whisk to combine
- 4- Heat to 85°C / 185°F
- 5- Add the fruit purée and the extra citrus purée (if used in the recipe) and blend using an immersion blender
- 6- Place the mixture in the PacoJet beakers
- 7- Leave to mature for 6 to 12 hours at +4°C / 39°F to 5°C / 41°F
- 8- Freeze at -20°C / -4°F
- 9- Pacotize and serve

PROCESS FOR MAKING SORBETS WITH A PACOJET FOR THE FOLLOWING PUREES: LEMON, LIME, KALAMANSI, SUDACHI AND YUZU

- 1- Heat the water to 40°C / 104°F
- 2- Mix the Natur Lin and Natur Agrum together with the sugar, glucose powder and dextrose (if used in the recipe)
- 3- Add the dry mixture to the water and whisk to combine
- 4- Heat to 85°C / 185°F
- 5- Add the extra citrus purée (if used in the recipe) and blend using an immersion blender
- 6- Place the mixture in the PacoJet beakers
- 7- Leave to mature for 6 to 12 hours at +4°C / 39°F to 5°C / 41°F
- 8- Add the fruit purée
- 9- Freeze at -20°C / -4°F
- 10- Pacotize and serve