



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

SORBETES PURA FRUTA

PACOJET

Recetas creadas por
Jordi Puigvert, chef pastelero



SORBETES PURA FRUTA PACOJET

Recetas en gramos

	Puré de fruta (g)	Agua (g)	Glucosa P INGREDIUM (g)	Az�car (g)	Puré ultracongelado de Juzu 100% (g)	Puré ultracongelado de limón 100% (g)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (g)	Dextrosa INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
A�ai (sin azúcares añadidos)	500	290	35	140	0	0	0	30	3,2	1,8
Albaricoque	450	357	118	50	0	10	0	10	3,2	1,8
Arándano Negro Silvestre	450	357	118	60	0	0	0	0	3,2	1,8
Baya de Espino Amarillo 100%	450	322	113	100	0	0	0	10	3,2	1,8
Bergamota 100%	200	535	144	115	0	0	0	0	3,8	2,2
Calamansi 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Cereza Negra de Basilea 100%	400	390	134	65	0	0	0	6	3,2	1,8
Ciruela Mirabel de Lorena IGP	450	393	128	0	0	10	0	14	3,2	1,8
C�tricos, Verbena al Lim�n	410	380	134	70	0	0	0	0	3,8	2,2
Clementina de C�rcega IGP (Triturado)	300	302	113	80	0	0	200	0	3,2	1,8
Coco (Indonesia)	450	350	88	107	0	0	0	0	3,2	1,8
Coco (Intenso)	450	352	123	70	0	0	0	0	3,2	1,8
Esp�rigo Blanco 100%	450	300	125	110	0	0	0	10	3,2	1,8
Frambuesa 100% (France)	400	350	130	105	0	10	0	0	3,2	1,8
Frambuesa Willamette, Mecker	450	364	128	53	0	0	0	0	3,2	1,8
Frambuesa Willamette, Mecker 100%	400	360	130	105	0	0	0	0	3,2	1,8
Fresa Camarosa, Mara des Bois	500	312	118	55	0	10	0	0	3,2	1,8
Fresa Camarosa, Mara des Bois 100%	450	305	140	100	0	0	0	0	3,2	1,8
Fresa Guariguette	500	302	133	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Fresa Mara des Bois	500	302	133	50	0	0	0	0	3,2	1,8
Fruta de la Pas�n	450	357	130	48	0	0	0	0	3,2	1,8
Fruta de la Pas�n 100%	400	372	115	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Frutas Ex�ticas	400	430	123	42	0	0	0	0	3,2	1,8
Frutos Rojos	450	360	135	50	0	0	0	0	3,2	1,8
Granada	500	327	148	10	0	10	0	0	3,2	1,8
Grosella	400	395	125	65	0	10	0	0	3,2	1,8
Grosella Negra 100%	395	370	113	117	0	0	0	0	3,2	1,8
Guan�bana	450	360	128	40	0	10	0	7	3,2	1,8
Guayaba Fresa	500	303	132	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Guayaba Rosa	500	303	132	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Guinda	450	390	125	30	0	0	0	0	3,2	1,8
Kiwi de Adour IGP 100%	400	372	118	105	0	0	0	0	3,2	1,8
Lichi (sin azúcares añadidos)	450	330	130	75	0	10	0	0	3,2	1,8
Lichi, Frambuesa a la Rosa	500	330	120	35	0	20	0	0	3,2	1,8
Lima 100%	200	545	114	135	0	0	0	0	3,8	2,2
Limón 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Limón de Menton IGP (Triturado)	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Mandarina 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
Manzana Verde	450	362	118	55	0	10	0	0	3,2	1,8
Melocotón Blanco	500	320	123	35	0	10	0	7	3,2	1,8

SORBETES PURA FRUTA PACOJET

Recetas en gramos

	Puré de fruta (g)	Agua (g)	Glucosa P INGREDIUM (g)	Az�car (g)	Puré ultracongelado de yuzu 100% (g)	Puré ultracongelado de limón 100% (g)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (g)	Dextrosa INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Melón de Quercy IGP 100%	450	320	133	92	0	10	0	0	3,2	1,8
Melocotón Sanguino	500	320	123	35	0	10	0	7	3,2	1,8
Membrillo de Provenza	500	310	108	67	0	10	0	0	3,2	1,8
Mora	450	350	128	57	0	10	0	0	3,2	1,8
Naranja 100%	400	330	393	105	0	20	0	0	3,2	1,8
Naranja Sanguina 100%	400	342	130	103	0	20	0	0	3,8	2,2
Papaya	500	315	123	47	0	10	0	0	3,2	1,8
Pera	450	360	125	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Pimiento Rojo 100%	400	355	138	85	0	0	0	20	3,2	1,8
Piña	500	330	108	40	0	10	0	7	3,2	1,8
Piña 100%	450	347	123	60	0	10	0	5	3,2	1,8
Piña Yuzu Cardamomo	500	360	113	14	0	0	0	8	3,2	1,8
Plátano	450	395	135	0	0	15	0	0	3,2	1,8
Pomelo Rosa 100%	400	342	130	103	0	20	0	0	3,2	1,8
Remolacha Roja 100%	450	330	115	90	0	0	0	10	3,2	1,8
Ruibarbo Rojo	450	333	147	65	0	0	0	0	3,2	1,8
Sandía 100%	450	290	130	105	0	20	0	0	3,2	1,8
Sudachi 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Yuzu 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Yuzu (Triturado)	200	440	123	80	150	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 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

SORBETES PURA FRUTA PACOJET

Recetas en %

	Puré de fruta (%)	Agua (%)	Glucosa P INGREDIUM (%)	Az�car (%)	Puré ultracongelado de Juzu 100% (%)	Puré ultracongelado de limón 100% (%)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (%)	Dextrosa INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
A�ai (sin azúcares añadidos)	50	29	3,5	14	0	0	0	3	0,32	0,18
Albaricoque	45	35,7	11,8	5	0	1	0	1	0,32	0,18
Arándano Negro Silvestre	45	35,7	11,8	6	0	0	0	0	0,32	0,18
Baya de Espino Amarillo 100%	45	32,2	11,3	10	0	0	0	1	0,32	0,18
Bergamota 100%	20	53,5	14,4	11,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Calamansi 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Cereza Negra de Basilea 100%	40	39	13,4	6,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Ciruela Mirabel de Lorena IGP	45	39,3	12,8	0	0	1	0	1,4	0,32	0,18
Cítricos, Verbena al Limón	41	38	13,4	7	0	1	0	0	0,38	0,22
Clementina de C�rcega IGP (Triturado)	30	30,2	11,3	8	0	0	20	0	0,32	0,18
Coco (Indonesia)	45	30	8,8	10,7	0	0	0	0	0,32	0,18
Coco (Intenso)	40	35,2	12,3	7	0	0	0	0	0,32	0,18
Esp�rigo Blanco 100%	45	30	12,5	11	0	0	0	1	0,32	0,18
Frambuesa 100% (France)	40	35	13,0	10,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Frambuesa Willamette, Mecker	45	36,4	12,8	5,3	0	0	0	0	0,32	0,18
Frambuesa Willamette, Mecker 100%	40	36	13,0	10,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Fresa Camarosa, Mara des Bois	50	31,2	11,8	5,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Fresa Camarosa, Mara des Bois 100%	45	30,5	14	10	0	0	0	0	0,32	0,18
Fresa Guariguette	50	30,2	13,3	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Fresa Mara des Bois	50	30,2	13,3	5	0	0	0	0	0,32	0,18
Fruta de la Pas�n	45	35,7	13	4,8	10	0	0	0	0,32	0,18
Fruta de la Pas�n 100%	40	37,2	11,5	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Frutas Ex�ticas	40	43	12,3	4,2	0	0	0	0	0,32	0,18
Frutos Rojos	45	36	13,5	5	0	0	0	0	0,32	0,18
Grosella	40	39,5	12,5	6,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Grosella Negra 100%	39,5	37	11,3	11,7	0	0	0	0	0,32	0,18
Guanábana	45	36	12,8	4	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Guayaba Fresa	50	30,3	13,2	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Guayaba Rosa	50	30,3	13,2	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Guinda	45	39	12,5	3	0	0	0	0	0,32	0,18
Kiwi de Adour IGP 100%	40	37,2	11,8	10,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Lichi (sin azúcares añadidos)	45	33	13	7,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Lichi, Frambuesa a la Rosa	50	33	12	3,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Lima 100%	20	54,5	11,4	13,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Limón 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Limón de Menton IGP (Triturado)	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	35	0,38	0,22
Mandarina 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
Manzana Verde	45	36,2	11,8	5,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Melocotón Blanco	50	32	12,3	3,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18

SORBETES PURA FRUTA PACOJET

Recetas en %

	Puré de fruta (%)	Agua (%)	Glucosa P INGREDIUM (%)	Az�car (%)	Puré ultracongelado de yuzu 100% (%)	Puré ultracongelado de limón 100% (%)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (%)	Dextrosa INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Melocotón Sanguino	50	32	12,3	3,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Melón de Quercy IGP 100%	45	32	13,3	9,2	0	1	0	0	0,32	0,18
Membrillo de Provenza	50	31	10,8	6,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Mora	45	35	12,8	5,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Naranja 100%	40	33	39,3	10,5	0	2	0	0	0,32	0,18
Naranja Sanguina 100%	40	34,2	13	10,3	0	2	0	0	0,38	0,22
Papaya	50	31,5	12,3	4,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Pera	45	36	12,5	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Pimiento Rojo 100%	40	35,5	13,8	8,5	0	0	0	2	0,32	0,18
Piña	50	33	10,8	4	0	1	0	7	0,32	0,18
Piña 100%	45	34,7	12,3	6	0	1	0	5	0,32	0,18
Piña Yuzu Cardamomo	50	36	11,3	1,4	0	0	0	8	0,32	0,18
Plátano	45	39,5	13,5	0	0	1,5	0	0	0,32	0,18
Pomelo Rosa 100%	40	34,2	13	10,3	0	2	0	0	0,32	0,18
Remolacha Roja 100%	45	33	11,5	9	0	0	0	1	0,32	0,18
Ruibarbo Rojo	45	33,3	14,7	6,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Sandía 100%	45	29	13	10,5	0	2	0	0	0,32	0,18
Sudachi 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Yuzu 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Yuzu (Triturado)	20	44	12,3	8	15	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