



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

SORBETS PLEIN FRUIT

PACOJET

Recettes élaborées par
Jordi Puigvert, chef pâtissier



SORBETS PLEIN FRUIT PACOJET

Recettes en grammes

	Purée de fruit (g)	Eau (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Sucre (g)	Purée surgelée de yuzu 100% (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	450	357	118	50	0	10	0	10	3,2	1,8
Açaï (sans sucres ajoutés)	500	290	35	140	0	0	0	30	3,2	1,8
Agrumes Verveine Citronnée	410	380	134	70	0	0	0	0	3,8	2,2
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 Cardamome	500	360	113	14	0	0	0	8	3,2	1,8
Asperge Blanche 100%	450	300	125	110	0	0	0	10	3,2	1,8
Argousier 100%	450	322	113	100	0	0	0	10	3,2	1,8
Banane	450	395	135	0	0	15	0	0	3,2	1,8
Bergamote 100%	200	535	144	115	0	0	0	0	3,8	2,2
Betterave Rouge 100%	450	330	115	90	0	0	0	10	3,2	1,8
Cassis	395	370	113	117	0	0	0	0	3,2	1,8
Cerise Noire de Bâle 100%	400	390	134	65	0	0	0	6	3,2	1,8
Citron de Menton IGP (broyé)	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Citron Jaune 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Citron Vert 100%	200	545	114	135	0	0	0	0	3,8	2,2
Clémentine de Corse IGP (broyé)	300	302	113	80	0	0	200	0	3,2	1,8
Coing Sauvage	500	310	108	67	0	10	0	0	3,2	1,8
Corossol	450	360	128	40	0	10	0	7	3,2	1,8
Fraise Guariguette	500	302	133	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Fraise Camarosa, Mara des Bois	500	312	118	55	0	10	0	0	3,2	1,8
Fraise Camarosa, Mara des Bois 100%	450	305	140	100	0	0	0	0	3,2	1,8
Fraise Mara des Bois	500	302	133	50	0	0	0	0	3,2	1,8
Framboise Willamette, Mecker	450	364	128	53	0	0	0	0	3,2	1,8
Framboise Willamette, Mecker 100%	400	360	130	105	0	0	0	0	3,2	1,8
Framboise 100% (France)	400	350	130	105	0	10	0	0	3,2	1,8
Fruit de la Passion	450	357	130	48	0	0	0	0	3,2	1,8
Fruit de la Passion 100%	400	372	115	108	0	0	0	0	3,2	1,8
Fruits Exotiques	400	430	123	42	0	0	0	0	3,2	1,8
Fruits Rouges	450	360	135	50	0	0	0	0	3,2	1,8
Goyave Rose	500	303	132	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Goyavier de Cattley	500	303	132	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Grenade	500	327	148	10	0	10	0	0	3,2	1,8
Griotte	450	390	125	30	0	0	0	0	3,2	1,8
Groseille	400	395	125	65	0	10	0	0	3,2	1,8
Kalamansi 100%	200	545	124	125	0	0	0	0	3,8	2,2
Kiwi de l'Adour IGP 100%	400	372	118	105	0	0	0	0	3,2	1,8
Litchi (sans sucres ajoutés)	450	330	130	75	0	10	0	0	3,2	1,8
Litchi, Framboise à la 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
Mangue Alphonso	450	382	101	40	0	10	0	0	3,2	1,8
Mangue Alphonso 100%	400	387	103	95	0	10	0	0	3,2	1,8

SORBETS PLEIN FRUIT PACOJET

Recettes en grammes

	Purée de fruit (g)	Eau (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Sucre (g)	Purée surgelée de yuzu 100% (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)
Melon du Quercy IGP 100%	450	320	133	92	0	10	0	0	3,2	1,8
Mirabelle de Lorraine IGP	450	393	128	0	0	10	0	14	3,2	1,8
Mûre	450	350	128	57	0	10	0	0	3,2	1,8
Myrtille Sauvage	450	357	118	60	0	0	0	0	3,2	1,8
Noix de Coco (Indonésie)	450	350	88	107	0	0	0	0	3,2	1,8
Noix de Coco (Intense)	450	352	123	70	0	0	0	0	3,2	1,8
Orange 100%	400	330	393	105	0	20	0	0	3,2	1,8
Orange Sanguine 100%	400	342	130	103	0	20	0	0	3,8	2,2
Pamplemousse Rose 100%	400	342	130	103	0	20	0	0	3,2	1,8
Papaye	500	315	123	47	0	10	0	0	3,2	1,8
Pastèque 100%	450	290	130	105	0	20	0	0	3,2	1,8
Pêche Blanche	500	320	123	35	0	10	0	7	3,2	1,8
Pêche de Vigne	500	320	123	35	0	10	0	7	3,2	1,8
Poire	450	360	125	50	0	10	0	0	3,2	1,8
Poivron Rouge 100%	400	355	138	85	0	0	0	20	3,2	1,8
Pomme Verte	450	362	118	55	0	10	0	0	3,2	1,8
Rhubarbe Rouge	450	333	147	65	0	0	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 (broyé)	200	440	123	80	150	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 PACOJET

Recettes en %

	Purée de fruit (%)	Eau (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Sucre (%)	Purée surgelée de yuzu 100% (%)	Purée surgelée de citron jaune 100% (%)	Purée surgelée de mandarine 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Abricot	45	35,7	11,8	5	0	1	0	1	0,32	0,18
Açaï (sans sucres ajoutés)	50	29	3,5	14	0	0	0	3	0,32	0,18
Agrumes Verveine Citronnée	41	38	13,4	7	0	1	0	0	0,38	0,22
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 Cardamome	50	36	11,3	1,4	0	0	0	8	0,32	0,18
Asperge Blanche 100%	45	30	12,5	11	0	0	0	1	0,32	0,18
Argousier 100%	45	32,2	11,3	10	0	0	0	1	0,32	0,18
Banane	45	39,5	13,5	0	0	1,5	0	0	0,32	0,18
Bergamote 100%	20	53,5	14,4	11,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Betterave Rouge 100%	45	33	11,5	9	0	0	0	1	0,32	0,18
Cassis	39,5	37	11,3	11,7	0	0	0	0	0,32	0,18
Cerise Noire de Bâle 100%	40	39	13,4	6,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Citron de Menton IGP (broyé)	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	35	0,38	0,22
Citron Jaune 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Citron Vert 100%	20	54,5	11,4	13,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Clémentine de Corse IGP (broyé)	30	30,2	11,3	8	0	0	20	0	0,32	0,18
Coing Sauvage	50	31	10,8	6,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Corossol	45	36	12,8	4	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Fraise Guariguette	50	30,2	13,3	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Fraise Camarosa, Mara des Bois	50	31,2	11,8	5,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Fraise Camarosa, Mara des Bois 100%	45	30,5	14	10	0	0	0	0	0,32	0,18
Fraise Mara des Bois	50	30,2	13,3	5	0	0	0	0	0,32	0,18
Framboise Willamette, Mecker	45	36,4	12,8	5,3	0	0	0	0	0,32	0,18
Framboise Willamette, Mecker 100%	40	36	13,0	10,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Framboise 100% (France)	40	35	13,0	10,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Fruit de la Passion	45	35,7	13	4,8	10	0	0	0	0,32	0,18
Fruit de la Passion 100%	40	37,2	11,5	10,8	0	0	0	0	0,32	0,18
Fruits Exotiques	40	43	12,3	4,2	0	0	0	0	0,32	0,18
Fruits Rouges	45	36	13,5	5	0	0	0	0	0,32	0,18
Goyave Rose	50	30,3	13,2	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Goyavier de Cattley	50	30,3	13,2	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Griotte	45	39	12,5	3	0	0	0	0	0,32	0,18
Groseille	40	39,5	12,5	6,5	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
Kiwi de l'Adour IGP 100%	40	37,2	11,8	10,5	0	0	0	0	0,32	0,18
Litchi (sans sucres ajoutés)	45	33	13	7,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Litchi, Framboise à la 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
Mangue Alphonso	45	38,2	11,3	4	0	1	0	0	0,32	0,18
Mangue Alphonso 100%	40	38,7	10,3	9,5	0	1	0	0	0,32	0,18

SORBETS PLEIN FRUIT PACOJET

Recettes en %

	Purée de fruit (%)	Eau (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Sucre (%)	Purée surgelée de yuzu 100% (%)	Purée surgelée de citron jaune 100% (%)	Purée surgelée de mandarine 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Melon du Quercy IGP 100%	45	32	13,3	9,2	0	1	0	0	0,32	0,18
Mirabelle de Lorraine IGP	45	39,3	12,8	0	0	1	0	1,4	0,32	0,18
Mûre	45	35	12,8	5,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Myrtille Sauvage	45	35,7	11,8	6	0	0	0	0	0,32	0,18
Noix de Coco (Indonésie)	45	30	8,8	10,7	0	0	0	0	0,32	0,18
Noix de Coco (Intense)	40	35,2	12,3	7	0	0	0	0	0,32	0,18
Orange 100%	40	33	39,3	10,5	0	2	0	0	0,32	0,18
Orange Sanguine 100%	40	34,2	13	10,3	0	2	0	0	0,38	0,22
Pamplemousse Rose 100%	40	34,2	13	10,3	0	2	0	0	0,32	0,18
Papaye	50	31,5	12,3	4,7	0	1	0	0	0,32	0,18
Pastèque 100%	45	29	13	10,5	0	2	0	0	0,32	0,18
Pêche Blanche	50	32	12,3	3,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Pêche de Vigne	50	32	12,3	3,5	0	1	0	0,7	0,32	0,18
Poire	45	36	12,5	5	0	1	0	0	0,32	0,18
Poivron Rouge 100%	40	35,5	13,8	8,5	0	0	0	2	0,32	0,18
Pomme Verte	45	36,2	11,8	5,5	0	1	0	0	0,32	0,18
Rhubarbe Rouge	45	33,3	14,7	6,5	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
Yuzu 100%	20	54,5	12,4	12,5	0	0	0	0	0,38	0,22
Yuzu (broyé)	20	44	12,3	8	15	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