



**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

  
**PCB CREATION**  
*Manufacture d'émotions*

**PREMIUM-FRUCHTSORBETS**

PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte von unserem Konditor-  
meister Jordi Puigvert



# PREMIUM-FRUCHTSORBETS PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte in Gramm

	Fruchtpüree (g)	Wasser (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Zucker (g)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (g)	Inulin INGREDIUM (g)	Tiefgekühltes Mandarinenpüree 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Acai-Beere (ohne Zuckerzusatz)	600	140	48	130	0	0	0	77	3,2	1,8
Ananas	670	137	118	18	10	0	0	42	3,2	1,8
Ananas 100%	600	165	128	50	10	0	0	42	3,2	1,8
Ananas Yuzu Kardamom	675	168	113	0	0	0	0	39	3,2	1,8
Aprikose	670	115	133	20	10	0	0	47	3,2	1,8
Banane	610	240	89	0	20	0	0	36	3,2	1,8
Baseler Schwarzkirsche 100%	600	160	143	54	0	0	0	38	3,2	1,8
Bergamotte 100%	350	340	154	110	0	0	0	40	3,8	2,2
Birne	670	132	138	0	10	0	0	45	3,2	1,8
Blutorange 100%	650	72	128	72	20	0	0	53	3,2	1,8
Brombeere	670	120	138	10	10	0	0	47	3,2	1,8
Calamondin-Orange 100%	600	150	137	57	10	0	0	41	3,2	1,8
Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	450	120	138	48	0	0	200	39	3,2	1,8
Cranberry	500	250	126	75	0	0	0	44	3,2	1,8
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois	670	115	135	25	10	0	0	40	3,2	1,8
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois 100%	600	110	150	95	0	0	0	40	3,2	1,8
Erdbeere Guariguette	670	105	143	27	10	0	0	40	3,2	1,8
Erdbeere Mara des Bois	670	105	143	27	10	0	0	40	3,2	1,8
Erdbeer-Guave	670	110	133	32	10	0	0	40	3,2	1,8
Exotische Früchte	610	215	133	0	0	0	0	37	3,2	1,8
Granatapfel	610	180	163	0	10	0	0	32	3,2	1,8
Grüner Apfel	610	173	158	0	10	0	0	44	3,2	1,8
Heidelbeere	610	185	108	35	10	0	0	47	3,2	1,8
Himbeere Willamette, Mecker	780	45	128	0	0	0	0	42	3,2	1,8
Himbeere Willamette, Mecker 100%	700	40	140	80	0	0	0	35	3,2	1,8
Himbeere 100% (Frankreich)	700	31	140	80	0	0	0	44	3,2	1,8
Johannisbeere	610	172	133	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Kaktusfeige	500	265	135	45	10	0	0	40	3,2	1,8
Kiwi aus dem Adour mit g.g.A.-Siegel 100%	650	108	110	80	0	0	0	48	3,2	1,8
Kokosnuss (Indonesien)	670	157	76	0	0	0	0	92	3,2	1,8
Kokosnuss (Intensiv)	610	237	53	0	0	0	0	95	3,2	1,8
Limette 100%	352	345	144	110	0	0	0	43	3,8	2,2
Litschi (ohne Zuckerzusatz)	600	150	137	57	10	0	0	40	3,2	1,8
Litschi, Himbeere mit Rose	670	142	133	0	10	30	0	40	3,2	1,8
Mandarine 100%	600	120	132	120	20	30	0	42	3,8	2,2
Mango Alphonso	670	168	103	0	10	0	0	44	3,2	1,8
Mango Alphonso 100%	600	160	68	70	10	30	0	57	3,2	1,8
Melone aus Quercy mit g.g.A.-Siegel 100%	650	110	110	70	0	0	0	55	3,2	1,8
Mirabelle aus Lorraine mit g.g.A.-Siegel	610	217	115	0	10	0	0	43	3,2	1,8
Mojito (base)	550	256	115	20	10	0	0	44	3,2	1,8
Orange 100%	600	120	132	120	20	30	0	42	3,8	2,2
Papaya	670	130	121	20	10	0	0	44	3,2	1,8
Passionsfrucht	560	215	140	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Passionsfrucht 100%	500	227	131	95	0	0	0	42	3,2	1,8

# PREMIUM-FRUCHTSORBETS PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte in Gramm

	Fruchtpüree (g)	Wasser (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Zucker (g)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (g)	Inulin INGREDIUM (g)	Tiefgekühltes Mandarinenpüree 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Piña Colada	550	230	131	30	10	0	0	44	3,2	1,8
Quitte der Provence	675	105	135	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Rosafarbene Guave	670	110	133	32	10	0	0	40	3,2	1,8
Rosa Grapefruit 100%	650	72	128	72	20	0	0	53	3,2	1,8
Rote Bete 100%	600	137	138	70	0	0	0	50	3,2	1,8
Rote Früchte	670	127	143	17	0	0	0	38	3,2	1,8
Rote Paprika 100%	550	140	203	24	0	0	0	68	3,2	1,8
Roter Weinbergpfirsich	670	130	135	0	10	0	0	50	3,2	1,8
Rotstieliger Rhabarber	670	104	134	40	0	0	0	47	3,8	2,2
Violette Feige	450	330	113	47	10	0	0	45	3,2	1,8
Wassermelone 100%	700	20	158	32	20	0	0	65	3,2	1,8
Weißer Pfirsich	670	130	135	0	10	0	0	50	3,2	1,8
Weißer Spargel 100%	600	95	203	30	0	0	0	67	3,2	1,8
Sauerkirsche	610	210	140	0	0	0	0	35	3,2	1,8
Sanddorn 100%	600	130	112	105	0	0	0	48	3,2	1,8
Schwarze Johannisbeere 100%	600	204	153	0	0	0	0	38	3,2	1,8
Soursop	670	132	118	20	10	0	0	45	3,2	1,8
Sudachi 100%	355	340	160	102	0	0	0	36	3,8	2,2
Yuzu 100%	355	340	160	102	0	0	0	36	3,8	2,2
Zitrone 100%	355	340	160	102	0	0	0	36	3,8	2,2
Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	200	375	153	80	150	0	0	35	3,8	2,2
Zitrusfrüchte, Zitronenverbene	500	248	150	55	0	0	0	41	3,8	2,2

## ZUBEREITUNG DER SORBETS MIT DER EISMASCHINE

- 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 Fruchtpüree und das zusätzliche Zitruspüree (falls im Rezept enthalten) hinzugeben und mit einem Stabmixer verrühren
- 6- 6 bis 12 Stunden bei +4 bis 5 °C ruhen lassen
- 7- In der Eismaschine zubereiten
- 8- Das Sorbet 30 Minuten bei -25 °C in die Kühlzelle stellen
- 9- Das Sorbet bei -18 °C aufbewahren oder bei -12 °C in die Vitrine stellen

## ZUBEREITUNG DER SORBETS MIT DER EISMASCHINE 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- 6 bis 12 Stunden bei +4 bis 5 °C ruhen lassen
- 7- Das Fruchtpüree hinzugeben
- 8- In der Eismaschine zubereiten
- 9- Das Sorbet 30 Minuten bei -25 °C in die Kühlzelle stellen
- 10- Das Sorbet bei -18 °C aufbewahren oder bei -12 °C in die Vitrine stellen

# PREMIUM-FRUCHTSORBETS PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte in %

	Fruchtpüree (%)	Wasser (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Zucker (%)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (%)	Inulin INGREDIUM (%)	Tiefgekühltes Mandarinenpüree 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Acai-Beere (ohne Zuckerzusatz)	60	14	4,8	13	0	0	0	7,7	0,32	0,18
Ananas	67	13,7	11,8	1,8	1	0	0	4,2	0,32	0,18
Ananas 100%	60	16,5	12,8	5	1	0	0	4,2	0,32	0,18
Ananas Yuzu Kardamom	67,5	16,8	11,3	0	0	0	0	3,9	0,32	0,18
Aprikose	67	11,5	13,3	2	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Banane	61	24	8,9	0	2	0	0	3,6	0,32	0,18
Baseler Schwarzkirsche 100%	60	16	14,3	5,4	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Bergamotte 100%	35	34	15,4	11	0	0	0	4	0,38	0,22
Birne	67	13,2	13,8	0	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Blutorange 100%	65	7,2	12,8	7,2	2	0	0	5,3	0,32	0,18
Brombeere	67	12	13,8	1	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Calamondin-Orange 100%	60	15	13,7	5,7	1	0	0	4,1	0,32	0,18
Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	45	12	13,8	4,8	0	0	20	3,9	0,32	0,18
Cranberry	50	25	12,6	7,5	0	0	0	4,4	0,32	0,18
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois	67	11,5	13,5	2,5	1	0	0	4	0,32	0,18
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois 100%	60	11	15	9,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Erdbeere Guariguette	67	10,5	14,3	2,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Erdbeere Mara des Bois	67	10,5	14,3	2,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Erdbeer-Guave	67	11	13,3	3,2	1	0	0	4	0,32	0,18
Exotische Früchte	61	21,5	13,3	0	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Granatapfel	61	18	16,3	0	1	0	0	3,2	0,32	0,18
Grüner Apfel	61	17,3	15,8	0	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Heidelbeere	61	18,5	10,8	3,5	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Himbeere Willamette, Mecker	78	4,5	12,8	0	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Himbeere Willamette, Mecker 100%	70	4	14	8	0	0	0	3,5	0,32	0,18
Himbeere 100% (Frankreich)	70	3,1	14	8	0	0	0	4,4	0,32	0,18
Johannisbeere	61	17,2	13,3	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Kaktusfeige	50	26,5	13,5	4,5	1	0	0	4	0,32	0,18
Kiwi aus dem Adour mit g.g.A.-Siegel 100%	65	10,8	11	8	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Kokosnuss (Indonesien)	67	15,7	7,6	0	0	0	0	9,2	0,32	0,18
Kokosnuss (Intensiv)	61	23,7	5,3	7,2	0	0	0	9,5	0,32	0,18
Limette 100%	35,2	34,5	14,4	11	0	0	0	4,3	0,38	0,22
Litschi (ohne Zuckerzusatz)	60	15	13,7	5,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Litschi, Himbeere mit Rose	67	14,2	13,3	0	1	0	0	4	0,32	0,18
Mandarine 100%	60	12	13,2	12	2	3	0	4,2	0,38	0,22
Mango Alphonso	67	16,8	10,3	0	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Mango Alphonso 100%	60	16	6,8	7	1	3	0	5,7	0,32	0,18
Melone aus Quercy mit g.g.A.-Siegel 100%	65	11	11	7	0	0	0	5,5	0,32	0,18
Mirabelle aus Lorraine mit g.g.A.-Siegel	61	21,7	11,5	0	1	0	0	4,3	0,32	0,18
Mojito (base)	55	25,6	11,5	2	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Orange 100%	60	12	13,2	12	2	3	0	4,2	0,38	0,22
Papaya	67	13	12,1	2	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Passionsfrucht	56	21,5	14	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Passionsfrucht 100%	50	22,7	13,1	9,5	0	0	0	4,2	0,32	0,18

# PREMIUM-FRUCHTSORBETS PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte in %

	Fruchtpüree (%)	Wasser (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Zucker (%)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (%)	Inulin INGREDIUM (%)	Tiefgekühltes Mandarinenpüree 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Piña Colada	55	23	13,1	3	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Quitte der Provence	67,5	10,5	13,5	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Rosafarbene Guave	67	11	13,3	3,2	1	0	0	4	0,32	0,18
Rosa Grapefruit 100%	65	7,2	12,8	7,2	2	0	0	5,3	0,32	0,18
Rote Bete 100%	60	13,7	13,8	7	0	0	0	5	0,32	0,18
Rote Früchte	67	12,7	14,3	1,7	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Rote Paprika 100%	55	14	20,3	2,4	0	0	0	6,8	0,32	0,18
Roter Weinbergpfirsich	67	13	13,5	0	1	0	0	5	0,32	0,18
Rotstieliger Rhabarber	67	10,4	13,4	4	0	0	0	4,7	0,38	0,22
Sanddorn 100%	60	13	11,2	10,5	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Sauerkirsche	61	21	14	0	0	0	0	3,5	0,32	0,18
Schwarze Johannisbeere 100%	60	20,4	15,3	0	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Soursop	67	13,2	11,8	2	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Sudachi 100%	35,5	34	16	10,2	0	0	0	3,6	0,38	0,22
Violette Feige	45	33	11,3	4,7	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Wassermelone 100%	70	2	15,8	3,2	2	0	0	6,5	0,32	0,18
Weißer Pfirsich	67	13	13,5	0	1	0	0	5	0,32	0,18
Weißer Spargel 100%	60	9,5	20,3	3	0	0	0	6,7	0,32	0,18
Yuzu 100%	35,5	34	16	10,2	0	0	0	3,6	0,38	0,22
Zitrone 100%	35,5	34	16	10,2	0	0	0	3,6	0,38	0,22
Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	20	37,5	15,3	8	15	0	0	3,5	0,38	0,22
Zitrusfrüchte, Zitronenverbene	50	24,8	15	5,5	0	0	0	4,1	0,38	0,22

## ZUBEREITUNG DER SORBETS MIT DER EISMASCHINE

- 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 Fruchtpüree und das zusätzliche Zitruspüree (falls im Rezept enthalten) hinzugeben und mit einem Stabmixer verrühren
- 6- 6 bis 12 Stunden bei +4 bis 5 °C ruhen lassen
- 7- In der Eismaschine zubereiten
- 8- Das Sorbet 30 Minuten bei -25 °C in die Kühlzelle stellen
- 9- Das Sorbet bei -18 °C aufbewahren oder bei -12 °C in die Vitrine stellen

## ZUBEREITUNG DER SORBETS MIT DER EISMASCHINE 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- 6 bis 12 Stunden bei +4 bis 5 °C ruhen lassen
- 7- Das Fruchtpüree hinzugeben
- 8- In der Eismaschine zubereiten
- 9- Das Sorbet 30 Minuten bei -25 °C in die Kühlzelle stellen
- 10- Das Sorbet bei -18 °C aufbewahren oder bei -12 °C in die Vitrine stellen