



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

**WHOLE FRUIT SORBETS
PREMIUM**

ICE CREAM MAKER

Recipes created by pastry chef
Jordi Puigvert



WHOLE FRUIT SORBETS - PREMIUM ICE CREAM MAKER

Recipes in grams

	Fruit purée (g)	Water (g)	Glucose P INGREDIENT (g)	Sugar (g)	Frozen lemon purée 100% (g)	Inulin INGREDIENT (g)	Frozen mandarin purée 100% (g)	Dextrose INGREDIENT (g)	Natur Agrum INGREDIENT (g)	Natur Lin INGREDIENT (g)
Acai Berry (without added sugar)	600	140	48	130	0	0	0	77	3,2	1,8
Apricot	670	115	133	20	10	0	0	47	3,2	1,8
Banana	610	240	89	0	20	0	0	36	3,2	1,8
Bergamot 100%	350	340	154	110	0	0	0	40	3,8	2,2
Blackberry	670	120	138	10	10	0	0	47	3,2	1,8
Black Cherry from Basel 100%	600	160	143	54	0	0	0	38	3,2	1,8
Blackcurrant 100%	600	204	153	0	0	0	0	38	3,2	1,8
Blood Orange 100%	650	72	128	72	20	0	0	53	3,2	1,8
Cattley Guava	670	110	133	32	10	0	0	40	3,2	1,8
Citrus Lemon Verbena	500	248	150	55	0	0	0	41	3,8	2,2
Coconut (Indonesia)	670	157	76	0	0	0	0	92	3,2	1,8
Coconut (Intense)	610	237	53	0	0	0	0	95	3,2	1,8
Cranberry	500	250	126	75	0	0	0	44	3,2	1,8
Exotic Fruit	610	215	133	0	0	0	0	37	3,2	1,8
Green Apple	610	173	158	0	10	0	0	44	3,2	1,8
Kalamansi 100%	600	150	137	57	10	0	0	41	3,2	1,8
Lemon 100%	355	340	160	102	0	0	0	36	3,8	2,2
Lime 100%	352	345	144	110	0	0	0	43	3,8	2,2
Lychee (without added sugar)	600	150	137	57	10	0	0	40	3,2	1,8
Lychee Raspberry with Rose	670	142	133	0	10	30	0	40	3,2	1,8
Mandarin 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
Mojito (base)	550	256	115	20	10	0	0	44	3,2	1,8
Morello Cherry	610	210	140	0	0	0	0	35	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
Passion Fruit	560	215	140	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Passion Fruit 100%	500	227	131	95	0	0	0	42	3,2	1,8
Pear	670	132	138	0	10	0	0	45	3,2	1,8
PGI Adour Kiwi 100%	650	108	110	80	0	0	0	48	3,2	1,8
PGI Corsican Clementine (Crushed)	450	120	138	48	0	0	200	39	3,2	1,8
PGI Lorraine Mirabelle Plum	610	217	115	0	10	0	0	43	3,2	1,8
PGI Menton Lemon (Crushed)	200	375	153	80	150	0	0	35	3,8	2,2
PGI Quercy Melon 100%	650	110	110	70	0	0	0	55	3,2	1,8
Piña Colada	550	230	131	30	10	0	0	44	3,2	1,8
Pineapple	670	137	118	18	10	0	0	42	3,2	1,8
Pineapple 100%	600	165	128	50	10	0	0	42	3,2	1,8
Pineapple Yuzu Cardamom	675	168	113	0	0	0	0	39	3,2	1,8
Pink Grapefruit 100%	650	72	128	72	20	0	0	53	3,2	1,8
Pink Guava	670	110	133	32	10	0	0	40	3,2	1,8
Pomegranate	610	180	163	0	10	0	0	32	3,2	1,8
Prickly Pear	500	265	135	45	10	0	0	40	3,2	1,8
Provence Quince	675	105	135	30	10	0	0	40	3,2	1,8

WHOLE FRUIT SORBETS - PREMIUM ICE CREAM MAKER

Recipes in grams

	Fruit purée (g)	Water (g)	Glucose P INGREDIENT (g)	Sugar (g)	Frozen lemon purée 100% (g)	Inulin INGREDIENT (g)	Frozen mandarin purée 100% (g)	Dextrose INGREDIENT (g)	Natur Agrum INGREDIENT (g)	Natur Lin INGREDIENT (g)
Raspberry 100% (France)	700	31	140	80	0	0	0	44	3,2	1,8
Raspberry Willamette, Mecker	780	45	128	0	0	0	0	42	3,2	1,8
Raspberry Willamette, Mecker 100%	700	40	140	80	0	0	0	35	3,2	1,8
Red Beetroot 100%	600	137	138	70	0	0	0	50	3,2	1,8
Redcurrant	610	172	133	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Red Fruit	670	127	143	17	0	0	0	38	3,2	1,8
Red Pepper 100%	550	140	203	24	0	0	0	68	3,2	1,8
Red Rhubarb	670	104	134	40	0	0	0	47	3,8	2,2
Ruby Peach	670	130	135	0	10	0	0	50	3,2	1,8
Sea Buckthorn 100%	600	130	112	105	0	0	0	48	3,2	1,8
Soursop	670	132	118	20	10	0	0	45	3,2	1,8
Strawberry Camarosa, Mara des Bois	670	115	135	25	10	0	0	40	3,2	1,8
Strawberry Camarosa, Mara des Bois 100%	600	110	150	95	0	0	0	40	3,2	1,8
Strawberry Guariguette	670	105	143	27	10	0	0	40	3,2	1,8
Strawberry Mara des Bois	670	105	143	27	10	0	0	40	3,2	1,8
Sudachi 100%	355	340	160	102	0	0	0	36	3,8	2,2
Violet Fig	450	330	113	47	10	0	0	45	3,2	1,8
Watermelon 100%	700	20	158	32	20	0	0	65	3,2	1,8
White Asparagus 100%	600	95	203	30	0	0	0	67	3,2	1,8
White Peach	670	130	135	0	10	0	0	50	3,2	1,8
Wild Blueberry	610	185	108	35	10	0	0	47	3,2	1,8
Yuzu 100%	355	340	160	102	0	0	0	36	3,8	2,2

PROCESS FOR MAKING SORBETS WITH AN ICE CREAM MAKER

- 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- Leave to mature for 6 to 12 hours at +4°C / 39°F to 5°C / 41°F
- 7- Churn
- 8- Place the sorbet in a blast chiller at -25°C / -13°F for 30 minutes
- 9- Leave the sorbet at -18°C / 0°F or place it in a display freezer at -12°C / -10°F

PROCESS FOR MAKING SORBETS WITH AN ICE CREAM MAKER 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- Leave to mature for 6 to 12 hours at +4°C / 39°F to 5°C / 41°F
- 7- Add the fruit purée
- 8- Churn
- 9- Place the sorbet in a blast chiller at -25°C for 30 minutes
- 10- Leave the sorbet at -18°C / 0°F or place it in a display freezer at -12°C / -10°F

WHOLE FRUIT SORBETS - PREMIUM ICE CREAM MAKER

Recipes in %

	Fruit purée (%)	Water (%)	Glucose P INGREDIENT (%)	Sugar (%)	Frozen lemon purée 100% (%)	Inulin INGREDIENT (%)	Frozen mandarin purée 100% (%)	Dextrose INGREDIENT (%)	Natur Agrum INGREDIENT (%)	Natur Lin INGREDIENT (%)
Acai Berry (without added sugar)	60	14	4,8	13	0	0	0	7,7	0,32	0,18
Apricot	67	11,5	13,3	2	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Banana	61	24	8,9	0	2	0	0	3,6	0,32	0,18
Bergamot 100%	35	34	15,4	11	0	0	0	4	0,38	0,22
Blackberry	67	12	13,8	1	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Black Cherry from Basel 100%	60	16	14,3	5,4	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Blackcurrant 100%	60	20,4	15,3	0	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Blood Orange 100%	65	7,2	12,8	7,2	2	0	0	5,3	0,32	0,18
Cattley Guava	67	11	13,3	3,2	1	0	0	4	0,32	0,18
Citrus Lemon Verbena	50	24,8	15	5,5	0	0	0	4,1	0,38	0,22
Coconut (Indonesia)	67	15,7	7,6	0	0	0	0	9,2	0,32	0,18
Coconut (Intense)	61	23,7	5,3	7,2	0	0	0	9,5	0,32	0,18
Cranberry	50	25	12,6	7,5	0	0	0	4,4	0,32	0,18
Exotic Fruit	61	21,5	13,3	0	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Green Apple	61	17,3	15,8	0	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Kalamansi 100%	60	15	13,7	5,7	1	0	0	4,1	0,32	0,18
Lemon 100%	35,5	34	16	10,2	0	0	0	3,6	0,38	0,22
Lime 100%	35,2	34,5	14,4	11	0	0	0	4,3	0,38	0,22
Lychee (without added sugar)	60	15	13,7	5,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Lychee Raspberry with Rose	67	14,2	13,3	0	1	0	0	4	0,32	0,18
Mandarin 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
Mojito (base)	55	25,6	11,5	2	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Morello Cherry	61	21	14	0	0	0	0	3,5	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
Passion Fruit	56	21,5	14	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Passion Fruit 100%	50	22,7	13,1	9,5	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Pear	67	13,2	13,8	0	1	0	0	4,5	0,32	0,18
PGI Adour Kiwi 100%	65	10,8	11	8	0	0	0	4,8	0,32	0,18
PGI Corsican Clementine (Crushed)	45	12	13,8	4,8	0	0	20	3,9	0,32	0,18
PGI Lorraine Mirabelle Plum	61	21,7	11,5	0	1	0	0	4,3	0,32	0,18
PGI Menton Lemon (Crushed)	20	37,5	15,3	8	15	0	0	3,5	0,38	0,22
PGI Quercy Melon 100%	65	11	11	7	0	0	0	5,5	0,32	0,18
Piña Colada	55	23	13,1	3	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Pineapple	67	13,7	11,8	1,8	1	0	0	4,2	0,32	0,18
Pineapple 100%	60	16,5	12,8	5	1	0	0	4,2	0,32	0,18
Pineapple Yuzu Cardamom	67,5	16,8	11,3	0	0	0	0	3,9	0,32	0,18
Pink Grapefruit 100%	65	7,2	12,8	7,2	2	0	0	5,3	0,32	0,18
Pink Guava	67	11	13,3	3,2	1	0	0	4	0,32	0,18
Pomegranate	61	18	16,3	0	1	0	0	3,2	0,32	0,18
Prickly Pear	50	26,5	13,5	4,5	1	0	0	4	0,32	0,18
Provence Quince	67,5	10,5	13,5	3	1	0	0	4	0,32	0,18

WHOLE FRUIT SORBETS - PREMIUM ICE CREAM MAKER

Recipes in %

	Fruit purée (%)	Water (%)	Glucose P INGREDIENT (%)	Sugar (%)	Frozen lemon purée 100% (%)	Inulin INGREDIENT (%)	Frozen mandarin purée 100% (%)	Dextrose INGREDIENT (%)	Natur Agrum INGREDIENT (%)	Natur Lin INGREDIENT (%)
Raspberry 100% (France)	70	3,1	14	8	0	0	0	4,4	0,32	0,18
Raspberry Willamette, Mecker	78	4,5	12,8	0	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Raspberry Willamette, Mecker 100%	70	4	14	8	0	0	0	3,5	0,32	0,18
Red Beetroot 100%	60	13,7	13,8	7	0	0	0	5	0,32	0,18
Redcurrant	61	17,2	13,3	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Red Fruit	67	12,7	14,3	1,7	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Red Pepper 100%	55	14	20,3	2,4	0	0	0	6,8	0,32	0,18
Red Rhubarb	67	10,4	13,4	4	0	0	0	4,7	0,38	0,22
Ruby Peach	67	13	13,5	0	1	0	0	5	0,32	0,18
Sea Buckthorn 100%	60	13	11,2	10,5	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Strawberry Camarosa, Mara des Bois	67	11,5	13,5	2,5	1	0	0	4	0,32	0,18
Strawberry Camarosa, Mara des Bois 100%	60	11	15	9,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Strawberry Guariguette	67	10,5	14,3	2,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Strawberry Mara des Bois	67	10,5	14,3	2,7	1	0	0	4	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
Violet Fig	45	33	11,3	4,7	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Watermelon 100%	70	2	15,8	3,2	2	0	0	6,5	0,32	0,18
White Asparagus 100%	60	9,5	20,3	3	0	0	0	6,7	0,32	0,18
White Peach	67	13	13,5	0	1	0	0	5	0,32	0,18
Wild Blueberry	61	18,5	10,8	3,5	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Yuzu 100%	35,5	34	16	10,2	0	0	0	3,6	0,38	0,22

PROCESS FOR MAKING SORBETS WITH AN ICE CREAM MAKER

- 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- Leave to mature for 6 to 12 hours at +4°C / 39°F to 5°C / 41°F
- 7- Churn
- 8- Place the sorbet in a blast chiller at -25°C / -13°F for 30 minutes
- 9- Leave the sorbet at -18°C / 0°F or place it in a display freezer at -12°C / -10°F

PROCESS FOR MAKING SORBETS WITH AN ICE CREAM MAKER 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- Leave to mature for 6 to 12 hours at +4°C / 39°F to 5°C / 41°F
- 7- Add the fruit purée
- 8- Churn
- 9- Place the sorbet in a blast chiller at -25°C for 30 minutes
- 10- Leave the sorbet at -18°C / 0°F or place it in a display freezer at -12°C / -10°F