



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

**SORBETES PURA FRUTA
PREMIUM
HELADERA**

Recetas creadas por
Jordi Puigvert, chef pastelero



SORBETES PURA FRUTA PREMIUM HELADERA

Recetas en gramos

	Puré de fruta (g)	Agua (g)	Glucosa P INGREDIENTUM (g)	Azúcar (g)	Puré ultracongelado de limón 100% (g)	Inulina INGREDIENTUM (g)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (g)	Dextrosa INGREDIENTUM (g)	Natur Agum INGREDIENTUM (g)	Natur Lin INGREDIENTUM (g)
A�ai (sin azúcares añadidos)	600	140	48	130	0	0	0	77	3,2	1,8
Albaricoque	670	115	133	20	10	0	0	47	3,2	1,8
Arándano Negro Silvestre	610	185	108	35	10	0	0	47	3,2	1,8
Baya de Espino Amarillo 100%	600	130	112	105	0	0	0	48	3,2	1,8
Bergamota 100%	350	340	154	110	0	0	0	40	3,8	2,2
Calamansi 100%	600	150	137	57	10	0	0	41	3,2	1,8
Cereza Negra de Basilea 100%	600	160	143	54	0	0	0	38	3,2	1,8
Ciruela Mirabel de Lorena IGP	610	217	115	0	10	0	0	43	3,2	1,8
Cítricos, Verbena al Limón	500	248	150	55	0	0	0	41	3,8	2,2
Clementina de Córcega IGP (Triturado)	450	120	138	48	0	0	200	39	3,2	1,8
Coco (Indonesia)	670	157	76	0	0	0	0	92	3,2	1,8
Coco (Intenso)	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
Esp�rigo Blanco 100%	600	95	203	30	0	0	0	67	3,2	1,8
Frambuesa Willamette, Mecker	780	45	128	0	0	0	0	42	3,2	1,8
Frambuesa Willamette, Mecker 100%	700	40	140	80	0	0	0	35	3,2	1,8
Frambuesa 100% (France)	700	31	140	80	0	0	0	44	3,2	1,8
Fresa Camarosa, Mara des Bois	670	115	135	25	10	0	0	40	3,2	1,8
Fresa Camarosa, Mara des Bois 100%	600	110	150	95	0	0	0	40	3,2	1,8
Fresa Guariguette	670	105	143	27	10	0	0	40	3,2	1,8
Fresa Mara des Bois	670	105	143	27	10	0	0	40	3,2	1,8
Fruta de la Pas�n	560	215	140	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Fruta de la Pas�n 100%	500	227	131	95	0	0	0	42	3,2	1,8
Frutas Ex�ticas	610	215	133	0	0	0	0	37	3,2	1,8
Frutos Rojos	670	127	143	17	0	0	0	38	3,2	1,8
Granada	610	180	163	0	10	0	0	32	3,2	1,8
Grosella	610	172	133	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Grosella Negra 100%	600	204	153	0	0	0	0	38	3,2	1,8
Guan�bana	670	132	118	20	10	0	0	45	3,2	1,8
Guayaba Rosa	670	110	133	32	10	0	0	40	3,2	1,8
Guayaba Fresa	670	110	133	32	10	0	0	40	3,2	1,8
Guinda	610	210	140	0	0	0	0	35	3,2	1,8
Higo Chumbo	500	265	135	45	10	0	0	40	3,2	1,8
Higo Negro	450	330	113	47	10	0	0	45	3,2	1,8
Lima 100%	352	345	144	110	0	0	0	43	3,8	2,2
Limón 100%	355	340	160	102	0	0	0	36	3,8	2,2
Limón de Menton IGP (Triturado)	200	375	153	80	150	0	0	35	3,8	2,2
Kiwi de Adour IGP 100%	650	108	110	80	0	0	0	48	3,2	1,8
Lichi (sin azúcares añadidos)	600	150	137	57	10	0	0	40	3,2	1,8
Lichi, Frambuesa a la Rosa	670	142	133	0	10	30	0	40	3,2	1,8
Mandarina 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
Manzana Verde	610	173	158	0	10	0	0	44	3,2	1,8

SORBETES PURA FRUTA PREMIUM HELADERA

Recetas en gramos

	Puré de fruta (g)	Agua (g)	Glucose P INGREDIENTUM (g)	Azúcar (g)	Puré ultracongelado de limón 100% (g)	Inulin INGREDIENTUM (g)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (g)	Dextrosa INGREDIENTUM (g)	Natur Agrum INGREDIENTUM (g)	Natur Lin INGREDIENTUM (g)
Melocotón Blanco	670	130	135	0	10	0	0	50	3,2	1,8
Melocotón Sanguino	670	130	135	0	10	0	0	50	3,2	1,8
Melón de Quercy IGP 100%	650	110	110	70	0	0	0	55	3,2	1,8
Membrillo de Provenza	675	105	135	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Mojito (base)	550	256	115	20	10	0	0	44	3,2	1,8
Mora	670	120	138	10	10	0	0	47	3,2	1,8
Naranja 100%	600	120	132	120	20	30	0	42	3,8	2,2
Naranja Sanguina 100%	650	72	128	72	20	0	0	53	3,2	1,8
Papaya	670	130	121	20	10	0	0	44	3,2	1,8
Pera	670	132	138	0	10	0	0	45	3,2	1,8
Pimiento Rojo 100%	550	140	203	24	0	0	0	68	3,2	1,8
Piña	670	137	118	18	10	0	0	42	3,2	1,8
Piña 100%	600	165	128	50	10	0	0	42	3,2	1,8
Piña Colada	550	230	131	30	10	0	0	44	3,2	1,8
Piña Yuzu Cardamomo	675	168	113	0	0	0	0	39	3,2	1,8
Plátano	610	240	89	0	20	0	0	36	3,2	1,8
Pomelo Rosa 100%	650	72	128	72	20	0	0	53	3,2	1,8
Remolacha Roja 100%	600	137	138	70	0	0	0	50	3,2	1,8
Ruibarbo Rojo	670	104	134	40	0	0	0	47	3,8	2,2
Sandía 100%	700	20	158	32	20	0	0	65	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

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE SORBETES CON HELADERA

- 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- Dejar reposar entre 6 y 12 horas a una temperatura de entre +4 °C y +5 °C
- 7- Turbinar en la heladera
- 8- Meter el sorbete 30 minutos al abatidor a -25 °C
- 9- Mantener a -18 °C o dejar el sorbete en la vitrina para helados a -12 °C

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE SORBETES CON HELADERA EN EL CASO DE LOS SIGUIENTES PURÉS: LIMÓN, LIMA, CALAMANSÍ, 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- Dejar reposar entre 6 y 12 horas a una temperatura de entre +4 °C y +5 °C
- 7- Agregar el puré de fruta
- 8- Turbinar en la heladera
- 9- Meter el sorbete 30 minutos al abatidor a -25 °C
- 10- Mantener a -18 °C o dejar el sorbete en la vitrina para helados a -12 °C

SORBETES PURA FRUTA PREMIUM HELADERA

Recetas en %

	Puré de fruta (%)	Agua (%)	Glucosa P INGREDIENTUM (%)	Azúcar (%)	Puré ultracongelado de limón 100% (%)	Inulina INGREDIENTUM (%)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (%)	Dextrosa INGREDIENTUM (%)	Natur Agum INGREDIENTUM (%)	Natur Lin INGREDIENTUM (%)
A�ai (sin azúcares añadidos)	60	14	4,8	13	0	0	0	7,7	0,32	0,18
Albaricoque	67	11,5	13,3	2	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Arándano Negro Silvestre	61	18,5	10,8	3,5	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Baya de Espino Amarillo 100%	60	13	11,2	10,5	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Bergamota 100%	35	34	15,4	11	0	0	0	4	0,38	0,22
Calamansi 100%	60	15	13,7	5,7	1	0	0	4,1	0,32	0,18
Cereza Negra de Basilea 100%	60	16	14,3	5,4	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Ciruela Mirabel de Lorena IGP	61	21,7	11,5	0	1	0	0	4,3	0,32	0,18
Cítricos, Verbena al Limón	50	24,8	15	5,5	0	0	0	4,1	0,38	0,22
Clementina de Córcega IGP (Triturado)	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
Coco (Indonesia)	67	15,7	7,6	0	0	0	0	9,2	0,32	0,18
Coco (Intenso)	61	23,7	5,3	7,2	0	0	0	9,5	0,32	0,18
Esp�rigo Blanco 100%	60	9,5	20,3	3	0	0	0	6,7	0,32	0,18
Frambuesa 100% (France)	70	3,1	14	8	0	0	0	4,4	0,32	0,18
Frambuesa Willamette, Mecker	78	4,5	12,8	0	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Frambuesa Willamette, Mecker 100%	70	4	14	8	0	0	0	3,5	0,32	0,18
Fresa Camarosa, Mara des Bois	67	11,5	13,5	2,5	1	0	0	4	0,32	0,18
Fresa Camarosa, Mara des Bois 100%	60	11	15	9,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Fresa Guariguette	67	10,5	14,3	2,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Fresa Mara des Bois	67	10,5	14,3	2,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Fruta de la Pas�n	56	21,5	14	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Fruta de la Pas�n 100%	50	22,7	13,1	9,5	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Frutas Ex�ticas	61	21,5	13,3	0	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Frutos Rojos	67	12,7	14,3	1,7	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Granada	61	18	16,3	0	1	0	0	3,2	0,32	0,18
Grosella	61	17,2	13,3	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Grosella Negra 100%	60	20,4	15,3	0	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Guanábana	67	13,2	11,8	2	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Guayaba Fresa	67	11	13,3	3,2	1	0	0	4	0,32	0,18
Guayaba Rosa	67	11	13,3	3,2	1	0	0	4	0,32	0,18
Guinda	61	21	14	0	0	0	0	3,5	0,32	0,18
Higo Chumbo	50	26,5	13,5	4,5	1	0	0	4	0,32	0,18
Higo Negro	45	33	11,3	4,7	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Kiwi de Adour IGP 100%	65	10,8	11	8	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Lichi (sin azúcares añadidos)	60	15	13,7	5,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Lichi, Frambuesa a la Rosa	67	14,2	13,3	0	1	0	0	4	0,32	0,18
Lima 100%	35,2	34,5	14,4	11	0	0	0	4,3	0,38	0,22
Limón 100%	35,5	34	16	10,2	0	0	0	3,6	0,38	0,22
Limón de Menton IGP (Triturado)	20	37,5	15,3	8	15	0	0	3,5	0,38	0,22
Mandarina 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
Manzana Verde	61	17,3	15,8	0	1	0	0	4,4	0,32	0,18

SORBETES PURA FRUTA PREMIUM HELADERA

Recetas en %

	Puré de fruta (%)	Agua (%)	Glucose P INGREDIENTUM (%)	Azúcar (%)	Puré ultracongelado de limón 100% (%)	Inulin INGREDIENTUM (%)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (%)	Dextrosa INGREDIENTUM (%)	Natur Agrum INGREDIENTUM (%)	Natur Lin INGREDIENTUM (%)
Melocotón Blanco	67	13	13,5	0	1	0	0	5	0,32	0,18
Melocotón Sanguino	67	13	13,5	0	1	0	0	5	0,32	0,18
Melón de Quercy IGP 100%	65	11	11	7	0	0	0	5,5	0,32	0,18
Membrillo de Provenza	67,5	10,5	13,5	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Mojito (base)	55	25,6	11,5	2	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Mora	67	12	13,8	1	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Naranja 100%	60	12	13,2	12	2	3	0	4,2	0,38	0,22
Naranja Sanguina 100%	65	7,2	12,8	7,2	2	0	0	5,3	0,32	0,18
Papaya	67	13	12,1	2	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Pera	67	13,2	13,8	0	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Pimiento Rojo 100%	55	14	20,3	2,4	0	0	0	6,8	0,32	0,18
Piña	67	13,7	11,8	1,8	1	0	0	4,2	0,32	0,18
Piña 100%	60	16,5	12,8	5	1	0	0	4,2	0,32	0,18
Piña Colada	55	23	13,1	3	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Piña Yuzu Cardamomo	67,5	16,8	11,3	0	0	0	0	3,9	0,32	0,18
Plátano	61	24	8,9	0	2	0	0	3,6	0,32	0,18
Pomelo Rosa 100%	65	7,2	12,8	7,2	2	0	0	5,3	0,32	0,18
Remolacha Roja 100%	60	13,7	13,8	7	0	0	0	5	0,32	0,18
Ruibarbo Rojo	67	10,4	13,4	4	0	0	0	4,7	0,38	0,22
Sandía 100%	70	2	15,8	3,2	2	0	0	6,5	0,32	0,18
Sudachi 100%	35,5	34	16	10,2	0	0	0	3,6	0,38	0,22
Yuzu 100%	35,5	34	16	10,2	0	0	0	3,6	0,38	0,22

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE SORBETES CON HELADERA

- 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- Dejar reposar entre 6 y 12 horas a una temperatura de entre +4 °C y +5 °C
- 7- Turbinar en la heladera
- 8- Meter el sorbete 30 minutos al abatidor a -25 °C
- 9- Mantener a -18 °C o dejar el sorbete en la vitrina para helados a -12 °C

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE SORBETES CON HELADERA EN EL CASO DE LOS SIGUIENTES PURÉS: LIMÓN, LIMA, CALAMANSÍ, 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- Dejar reposar entre 6 y 12 horas a una temperatura de entre +4 °C y +5 °C
- 7- Agregar el puré de fruta
- 8- Turbinar en la heladera
- 9- Meter el sorbete 30 minutos al abatidor a -25 °C
- 10- Mantener a -18 °C o dejar el sorbete en la vitrina para helados a -12 °C