



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

**SORBETS PLEIN FRUIT
PREMIUM
TURBINE**

Recettes élaborées par
Jordi Puigvert, chef pâtissier



SORBETS PLEIN FRUIT PREMIUM TURBINE

Recettes en grammes

	Purée de fruit (g)	Eau (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Sucre (g)	Purée surgelée de citron jaune 100% (g)	Inulin INGREDIUM (g)	Purée surgelée de mandarine 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Abricot	670	115	133	20	10	0	0	47	3,2	1,8
Açaï (sans sucres ajoutés)	600	140	48	130	0	0	0	77	3,2	1,8
Agrumes Verveine Citronnée	500	248	150	55	0	0	0	41	3,8	2,2
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 Cardamome	675	168	113	0	0	0	0	39	3,2	1,8
Asperge Blanche 100%	600	95	203	30	0	0	0	67	3,2	1,8
Argousier 100%	600	130	112	105	0	0	0	48	3,2	1,8
Banane	610	240	89	0	20	0	0	36	3,2	1,8
Bergamote 100%	350	340	154	110	0	0	0	40	3,8	2,2
Betterave Rouge 100%	600	137	138	70	0	0	0	50	3,2	1,8
Cassis	600	204	153	0	0	0	0	38	3,2	1,8
Cerise Noire de Bâle 100%	600	160	143	54	0	0	0	38	3,2	1,8
Citron de Menton IGP (broyé)	200	375	153	80	150	0	0	35	3,8	2,2
Citron Jaune 100%	355	340	160	102	0	0	0	36	3,8	2,2
Citron Vert 100%	352	345	144	110	0	0	0	43	3,8	2,2
Clémentine de Corse IGP (broyé)	450	120	138	48	0	0	200	39	3,2	1,8
Coing Sauvage	675	105	135	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Corossol	670	132	118	20	10	0	0	45	3,2	1,8
Cranberry	500	250	126	75	0	0	0	44	3,2	1,8
Figue de Barbarie	500	265	135	45	10	0	0	40	3,2	1,8
Figue Violette	450	330	113	47	10	0	0	45	3,2	1,8
Fraise Guariguette	670	105	143	27	10	0	0	40	3,2	1,8
Fraise Camarosa, Mara des Bois	670	115	135	25	10	0	0	40	3,2	1,8
Fraise Camarosa, Mara des Bois 100%	600	110	150	95	0	0	0	40	3,2	1,8
Fraise Mara des Bois	670	105	143	27	10	0	0	40	3,2	1,8
Framboise Willamette, Mecker	780	45	128	0	0	0	0	42	3,2	1,8
Framboise Willamette, Mecker 100%	700	40	140	80	0	0	0	35	3,2	1,8
Framboise 100% (France)	700	31	140	80	0	0	0	44	3,2	1,8
Fruit de la Passion	560	215	140	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Fruit de la Passion 100%	500	227	131	95	0	0	0	42	3,2	1,8
Fruits Exotiques	610	215	133	0	0	0	0	37	3,2	1,8
Fruits Rouges	670	127	143	17	0	0	0	38	3,2	1,8
Goyave Rose	670	110	133	32	10	0	0	40	3,2	1,8
Goyavier de Cattley	670	110	133	32	10	0	0	40	3,2	1,8
Grenade	610	180	163	0	10	0	0	32	3,2	1,8
Griotte	610	210	140	0	0	0	0	35	3,2	1,8
Groseille	610	172	133	30	10	0	0	40	3,2	1,8
Kalamansi 100%	600	150	137	57	10	0	0	41	3,2	1,8
Kiwi de l'Adour IGP 100%	650	108	110	80	0	0	0	48	3,2	1,8
Litchi (sans sucres ajoutés)	600	150	137	57	10	0	0	40	3,2	1,8
Litchi, Framboise à la 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
Mangue Alphonso	670	168	103	0	10	0	0	44	3,2	1,8

SORBETS PLEIN FRUIT PREMIUM TURBINE

Recettes en grammes

	Purée de fruit (g)	Eau (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Sucre (g)	Purée surgelée de citron jaune 100% (g)	Inulin INGREDIUM (g)	Purée surgelée de mandarine 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Mangue Alphonso 100%	600	160	68	70	10	30	0	57	3,2	1,8
Melon du Quercy IGP 100%	650	110	110	70	0	0	0	55	3,2	1,8
Mirabelle de Lorraine IGP	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
Mûre	670	120	138	10	10	0	0	47	3,2	1,8
Myrtille Sauvage	610	185	108	35	10	0	0	47	3,2	1,8
Noix de Coco (Indonésie)	670	157	76	0	0	0	0	92	3,2	1,8
Noix de Coco (Intense)	610	237	53	0	0	0	0	95	3,2	1,8
Orange 100%	600	120	132	120	20	30	0	42	3,8	2,2
Orange Sanguine 100%	650	72	128	72	20	0	0	53	3,2	1,8
Pamplemousse Rose 100%	650	72	128	72	20	0	0	53	3,2	1,8
Papaye	670	130	121	20	10	0	0	44	3,2	1,8
Pastèque 100%	700	20	158	32	20	0	0	65	3,2	1,8
Pêche Blanche	670	130	135	0	10	0	0	50	3,2	1,8
Pêche de Vigne	670	130	135	0	10	0	0	50	3,2	1,8
Piña Colada	550	230	131	30	10	0	0	44	3,2	1,8
Poire	670	132	138	0	10	0	0	45	3,2	1,8
Poivron Rouge 100%	550	140	203	24	0	0	0	68	3,2	1,8
Pomme Verte	610	173	158	0	10	0	0	44	3,2	1,8
Rhubarbe Rouge	670	104	134	40	0	0	0	47	3,8	2,2
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

PROCÉDÉ POUR L'ÉLABORATION DES SORBETS AVEC TURBINE

- 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- Laisser maturer entre 6 et 12 heures entre +4°C et 5°C
- 7- Turbiner
- 8- Passer le sorbet 30 minutes en cellule à -25°C
- 9- Maintenir à -18°C ou bien placer le sorbet en vitrine à -12°C

PROCÉDÉ POUR L'ÉLABORATION DES SORBETS AVEC TURBINE 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- Laisser maturer entre 6 et 12 heures entre +4°C et 5°C
- 7- Ajouter la purée de fruit
- 8- Turbiner
- 9- Passer le sorbet 30 minutes en cellule à -25°C
- 10- Maintenir à -18°C ou bien placer le sorbet en vitrine à -12°C

SORBETS PLEIN FRUIT PREMIUM TURBINE

Recettes en %

	Purée de fruit (%)	Eau (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Sucre (%)	Purée surgelée de citron jaune 100% (%)	Inulain INGREDIUM (%)	Purée surgelée de mandarine 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Abricot	67	11,5	13,3	2	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Açaï (sans sucres ajoutés)	60	14	4,8	13	0	0	0	7,7	0,32	0,18
Agrumes Verveine Citronnée	50	24,8	15	5,5	0	0	0	4,1	0,38	0,22
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 Cardamome	67,5	16,8	11,3	0	0	0	0	3,9	0,32	0,18
Asperge Blanche 100%	60	9,5	20,3	3	0	0	0	6,7	0,32	0,18
Argousier 100%	60	13	11,2	10,5	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Banane	61	24	8,9	0	2	0	0	3,6	0,32	0,18
Bergamote 100%	35	34	15,4	11	0	0	0	4	0,38	0,22
Betterave Rouge 100%	60	13,7	13,8	7	0	0	0	5	0,32	0,18
Cassis	60	20,4	15,3	0	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Cerise Noire de Bâle 100%	60	16	14,3	5,4	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Citron de Menton IGP (broyé)	20	37,5	15,3	8	15	0	0	3,5	0,38	0,22
Citron Jaune 100%	35,5	34	16	10,2	0	0	0	3,6	0,38	0,22
Citron Vert 100%	35,2	34,5	14,4	11	0	0	0	4,3	0,38	0,22
Clémentine de Corse IGP (broyé)	45	12	13,8	4,8	0	0	20	3,9	0,32	0,18
Coing Sauvage	67,5	10,5	13,5	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Corossol	67	13,2	11,8	2	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Cranberry	50	25	12,6	7,5	0	0	0	4,4	0,32	0,18
Figue de Barbarie	50	26,5	13,5	4,5	1	0	0	4	0,32	0,18
Figue Violette	45	33	11,3	4,7	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Fraise Guariguette	67	10,5	14,3	2,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Fraise Camarosa, Mara des Bois	67	11,5	13,5	2,5	1	0	0	4	0,32	0,18
Fraise Camarosa, Mara des Bois 100%	60	11	15	9,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Fraise Mara des Bois	67	10,5	14,3	2,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Framboise Willamette, Mecker	78	4,5	12,8	0	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Framboise Willamette, Mecker 100%	70	4	14	8	0	0	0	3,5	0,32	0,18
Framboise 100% (France)	70	3,1	14	8	0	0	0	4,4	0,32	0,18
Fruit de la Passion	56	21,5	14	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Fruit de la Passion 100%	50	22,7	13,1	9,5	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Fruits Exotiques	61	21,5	13,3	0	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Fruits Rouges	67	12,7	14,3	1,7	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Goyave Rose	67	11	13,3	3,2	1	0	0	4	0,32	0,18
Goyavier de Cattley	67	11	13,3	3,2	1	0	0	4	0,32	0,18
Grenade	61	18	16,3	0	1	0	0	3,2	0,32	0,18
Griotte	61	21	14	0	0	0	0	3,5	0,32	0,18
Groseille	61	17,2	13,3	3	1	0	0	4	0,32	0,18
Kalamansi 100%	60	15	13,7	5,7	1	0	0	4,1	0,32	0,18
Kiwi de l'Adour IGP 100%	65	10,8	11	8	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Litchi (sans sucres ajoutés)	60	15	13,7	5,7	1	0	0	4	0,32	0,18
Litchi, Framboise à la 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
Mangue Alphonso	67	16,8	10,3	0	1	0	0	4,4	0,32	0,18

SORBETS PLEIN FRUIT PREMIUM TURBINE

Recettes en %

	Purée de fruit (%)	Eau (%)	Glucose P INGREDIENT (%)	Sucre (%)	Purée surgelée de citron jaune 100% (%)	Inulin INGREDIENT (%)	Purée surgelée de mandarine 100% (%)	Dextrose INGREDIENT (%)	Natur Agrum INGREDIENT (%)	Natur Lin INGREDIENT (%)
Mangue Alphonso 100%	60	16	6,8	7	1	3	0	5,7	0,32	0,18
Melon du Quercy IGP 100%	65	11	11	7	0	0	0	5,5	0,32	0,18
Mirabelle de Lorraine IGP	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
Mûre	67	12	13,8	1	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Myrtille Sauvage	61	18,5	10,8	3,5	1	0	0	4,7	0,32	0,18
Noix de Coco (Indonésie)	67	15,7	7,6	0	0	0	0	9,2	0,32	0,18
Noix de Coco (Intense)	61	23,7	5,3	7,2	0	0	0	9,5	0,32	0,18
Orange 100%	60	12	13,2	12	2	3	0	4,2	0,38	0,22
Orange Sanguine 100%	65	7,2	12,8	7,2	2	0	0	5,3	0,32	0,18
Pamplemousse Rose 100%	65	7,2	12,8	7,2	2	0	0	5,3	0,32	0,18
Papaye	67	13	12,1	2	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Pastèque 100%	70	2	15,8	3,2	2	0	0	6,5	0,32	0,18
Pêche Blanche	67	13	13,5	0	1	0	0	5	0,32	0,18
Pêche de Vigne	67	13	13,5	0	1	0	0	5	0,32	0,18
Piña Colada	55	23	13,1	3	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Poire	67	13,2	13,8	0	1	0	0	4,5	0,32	0,18
Poivron Rouge 100%	55	14	20,3	2,4	0	0	0	6,8	0,32	0,18
Pomme Verte	61	17,3	15,8	0	1	0	0	4,4	0,32	0,18
Rhubarbe Rouge	67	10,4	13,4	4	0	0	0	4,7	0,38	0,22
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

PROCÉDÉ POUR L'ÉLABORATION DES SORBETS AVEC TURBINE

- 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- Laisser maturer entre 6 et 12 heures entre +4°C et 5°C
- 7- Turbiner
- 8- Passer le sorbet 30 minutes en cellule à -25°C
- 9- Maintenir à -18°C ou bien placer le sorbet en vitrine à -12°C

PROCÉDÉ POUR L'ÉLABORATION DES SORBETS AVEC TURBINE 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- Laisser maturer entre 6 et 12 heures entre +4°C et 5°C
- 7- Ajouter la purée de fruit
- 8- Turbiner
- 9- Passer le sorbet 30 minutes en cellule à -25°C
- 10- Maintenir à -18°C ou bien placer le sorbet en vitrine à -12°C