



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

FRUCHTSORBETS
PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte von unserem Konditor-
meister Jordi Puigvert



FRUCHTSORBETS PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte in Gramm

	Fruchtpüree (g)	Wasser (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Zucker (g)	Tiefgekühltes Yuzupüree 100% (g)	Tiefgekühltes Zitronenpüree 100% (g)	Tiefgekühltes Mandarinpüree 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Acai-Beere (ohne Zuckerzusatz)	500	220	50	170	0	0	0	55	3,2	1,8
Ananas	500	265	135	45	0	10	0	40	3,2	1,8
Ananas 100%	450	290	133	70	0	10	0	42	3,2	1,8
Ananas Yuzu Kardamom	500	296	133	25	0	0	0	41	3,2	1,8
Aprikose	500	255	133	52	0	10	0	45	3,2	1,8
Banane	450	340	150	0	0	15	0	40	3,2	1,8
Baseler Schwarzkirsche 100%	400	330	138	90	0	0	0	37	3,2	1,8
Bergamotte 100%	200	485	138	130	0	0	0	41	3,8	2,2
Birne	450	310	133	46	0	10	0	46	3,2	1,8
Blutorange 100%	400	295	135	97	0	20	0	48	3,2	1,8
Brombeere	450	300	137	53	0	10	0	45	3,2	1,8
Calamondin-Orange 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,2	1,8
Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	250	285	133	85	0	0	200	42	3,2	1,8
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois	500	255	138	50	0	10	0	42	3,2	1,8
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois 100%	450	250	143	114	0	0	0	38	3,2	1,8
Erdbeere Guariguette	500	250	138	55	0	10	0	42	3,2	1,8
Erdbeere Mara des Bois	500	250	138	55	0	10	0	42	3,2	1,8
Erdbeer-Guave	500	245	143	60	0	10	0	37	3,2	1,8
Esskastanie aus Ardèche AOP	535	307	123	0	0	0	0	30	3,2	1,8
Exotische Früchte	400	372	138	45	0	0	0	40	3,2	1,8
Granatapfel	500	270	153	27	0	10	0	35	3,2	1,8
Grüner Apfel	450	315	125	50	0	10	0	45	3,2	1,8
Heidelbeere	450	310	123	55	0	10	0	47	3,2	1,8
Himbeere Willamette, Mecker	450	311	133	60	0	0	0	41	3,2	1,8
Himbeere Willamette, Mecker 100%	400	310	128	114	0	0	0	43	3,2	1,8
Himbeere 100% (Frankreich)	400	310	128	115	0	0	0	42	3,2	1,8
Johannisbeere	400	345	123	75	0	10	0	42	3,2	1,8
Kiwi aus dem Adour mit g.g.A.-Siegel 100%	450	280	113	107	0	0	0	45	3,2	1,8
Kokosnuss (Indonesien)	450	312	106	65	0	0	0	62	3,2	1,8
Kokosnuss (Intensiv)	450	330	103	45	0	0	0	67	3,2	1,8
Limette 100%	200	482	144	130	0	0	0	38	3,8	2,2
Litschi (ohne Zuckerzusatz)	450	285	137	65	0	10	0	48	3,2	1,8
Litschi, Himbeere mit Rose	500	269	123	47	0	10	0	36	3,2	1,8
Mandarine 100%	400	280	132	120	0	10	0	42	3,8	2,2
Mango Alphonso	480	335	117	35	0	10	0	48	3,2	1,8
Mango Alphonso 100%	400	335	130	70	0	10	0	50	3,2	1,8
Melone aus Quercy mit g.g.A.-Siegel 100%	450	275	133	92	0	0	0	45	3,2	1,8
Mirabelle aus Lorraine mit g.g.A.-Siegel	450	300	155	0	0	10	0	50	3,2	1,8
Papaya	500	262	143	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Passionsfrucht	450	300	143	55	0	10	0	37	3,2	1,8
Passionsfrucht 100%	400	312	138	105	0	0	0	40	3,2	1,8
Quitte der Provence	500	250	133	62	0	10	0	40	3,2	1,8

FRUCHTSORBETS PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte in Gramm

	Fruchtpüree (g)	Wasser (g)	Glucose-P-INGREDIUM (g)	Zucker (g)	Tiefgekühletes Yuzupüree 100% (g)	Tiefgekühletes Zitronenpüree 100% (g)	Tiefgekühletes Mandarinpüree 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Rosafarbene Guave	500	245	143	60	0	10	0	37	3,2	1,8
Rosa Grapefruit 100%	400	262	135	97	0	20	0	48	3,2	1,8
Rote Bete 100%	450	265	158	72	0	0	0	50	3,2	1,8
Rote Früchte	450	305	143	60	0	0	0	37	3,2	1,8
Rote Paprika 100%	400	300	199	20	0	0	0	76	3,2	1,8
Roter Weinbergpfirsich	500	260	145	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Rotstieliger Rhabarber	450	294	134	70	0	0	0	47	3,2	1,8
Sanddorn 100%	450	270	113	114	0	0	0	48	3,2	1,8
Sauerkirsche	450	330	148	30	0	0	0	37	3,2	1,8
Schwarze Johannisbeere 100%	400	350	151	45	0	10	0	39	3,2	1,8
Soursop	450	310	128	48	0	10	0	49	3,2	1,8
Sudachi 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,8	2,2
Wassermelone 100%	450	245	133	100	0	20	0	47	3,2	1,8
Weißer Pfirsich	500	260	145	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Weißer Spargel 100%	450	240	195	45	0	0	0	65	3,2	1,8
Yuzu 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,8	2,2
Yuzu (Grobes)	200	375	150	80	150	0	0	40	3,8	2,2
Zitrone 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,8	2,2
Zitrusfrüchte, Zitronenverbene	337	380	156	85	0	0	0	36	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

FRUCHTSORBETS PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte in %

	Fruchtpüree (%)	Wasser (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Zucker (%)	Tiefgekühltes Yuzu-püree 100% (%)	Tiefgekühltes Zitronen-püree 100% (%)	Tiefgekühltes Mandarin-püree 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Ägrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Acai-Beere (ohne Zuckerzusatz)	50	22	5	17	0	0	0	5,5	0,32	0,18
Ananas	50	26,5	13,5	4,5	0	1	0	4	0,32	0,18
Ananas 100%	45	29	13,3	7	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Ananas Yuzu Kardamom	50	29,6	13,3	2,5	0	0	0	4,1	0,32	0,18
Aprikose	50	25,5	13,3	5,2	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Banane	45	34	15	0	0	1,5	0	4	0,32	0,18
Baseler Schwarzkirsche 100%	40	33	13,8	9	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Bergamotte 100%	20	48,5	13,8	13	0	0	0	4,1	0,38	0,22
Birne	45	31	13,3	4,6	0	1	0	4,6	0,32	0,18
Blutorange 100%	40	29,5	13,5	9,7	0	2	0	4,8	0,32	0,18
Brombeere	45	30	13,7	5,3	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Calamandin-Orange 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel (Grobes)	25	28,5	13,3	8,5	0	0	20	4,2	0,32	0,18
Erdbeere Guariguette	50	25	13,8	5,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois	50	25,5	13,8	5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Erdbeere Camarosa, Mara des Bois100%	45	25	14,3	11,4	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Erdbeere Mara des Bois	50	25	13,8	5,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Erdbeer-Guave	50	24,5	14,3	6	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Esskastanie aus Ardèche AOP	53,5	30,7	12,3	0	0	0	0	3	0,32	0,18
Exotische Früchte	40	37,2	13,8	4,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Granatapfel	50	27	15,3	2,7	0	1	0	3,5	0,32	0,18
Grüner Apfel	45	31,5	12,5	5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Heidelbeere	45	31	12,3	5,5	0	1	0	4,7	0,32	0,18
Himbeere Willamette, Mecker	45	31,1	13,3	6	0	0	0	4,1	0,32	0,18
Himbeere Willamette, Mecker 100%	40	31	12,8	11,4	0	0	0	4,3	0,32	0,18
Himbeere 100% (Frankreich)	40	31	12,8	11,5	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Johannisbeere	40	34,5	12,3	7,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Kiwi aus dem Adour mit g.g.A.-Siegel 100%	45	28	11,3	10,7	0	0	0	4,5	0,32	0,18
Kokosnuss (Indonesien)	45	31,2	10,6	6,5	0	0	0	6,2	0,32	0,18
Kokosnuss (Intensiv)	45	33	10,3	4,5	0	0	0	6,7	0,32	0,18
Limette 100%	20	48,2	14,4	13	0	0	0	3,8	0,38	0,22
Litschi (ohne Zuckerzusatz)	45	28,5	13,7	6,5	0	1	0	4,8	0,32	0,18
Litschi, Himbeere mit Rose	50	26,9	12,3	4,7	0	2	0	3,6	0,32	0,18
Mandarine 100%	40	28	13,2	12	0	1	0	4,2	0,38	0,22
Mango Alphonso	45	33,5	11,7	3,5	0	1	0	4,8	0,32	0,18
Mango Alphonso 100%	40	33,5	13	7	0	0	0	5	0,32	0,18
Melone aus Quercy mit g.g.A.-Siegel 100%	45	27,5	13,3	9,2	0	0	0	4,5	0,32	0,18
Mirabelle aus Lorraine mit g.g.A.-Siegel	45	30	15,5	0	0	1	0	5	0,32	0,18
Papaya	50	26,2	14,3	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Passionsfrucht	45	30	14,3	5,5	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Passionsfrucht 100%	40	31,2	13,8	10,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Quitte der Provence	50	25	13,3	6,2	0	1	0	4	0,32	0,18

FRUCHTSORBETS PROFI-KÜCHENGERÄT

Rezepte in %

	Fruchtpüree (%)	Wasser (%)	Glucose P-INGREDIUM (%)	Zucker (%)	Tiefgekühletes Yuzupüree 100% (.%)	Tiefgekühletes Zitronenpüree 100% (%)	Tiefgekühletes Mandarinpüree 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Rosafarbene Guave	50	24,5	14,3	6	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Rosa Grapefruit 100%	40	26,2	13,5	9,7	0	2	0	4,8	0,32	0,18
Rote Bete 100%	45	26,5	15,8	7,2	0	0	0	5	0,32	0,18
Rote Früchte	45	30,5	14,3	6	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Rote Paprika 100%	40	30	19,9	2	0	0	0	7,6	0,32	0,18
Roter Weinbergpfirsich	50	26	14,5	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Rotstieliger Rhabarber	45	29,4	13,4	7	0	0	0	4,7	0,32	0,18
Sanddorn 100%	45	27	11,3	11,4	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Sauerkirsche	45	33	14,8	3	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Schwarze Johannisbeere 100%	40	35	15,1	4,5	0	1	0	3,9	0,32	0,18
Soursop	45	31	12,8	4,8	0	1	0	4,9	0,32	0,18
Sudachi 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,38	0,22
Wassermelone 100%	45	24,5	13,3	10	0	2	0	4,7	0,32	0,18
Weißer Pfirsich	50	26	14,5	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Weißer Spargel 100%	45	24	19,5	4,5	0	0	0	6,5	0,32	0,18
Yuzu 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,38	0,22
Yuzu (Grobes)	20	37,5	15	8	150	0	0	4	0,38	0,22
Zitrone 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	3,8	0,22
Zitrusfrüchte, Zitronenverbene	33,7	38	15,6	8,5	0	0	0	3,6	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