



**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

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

**WHOLE FRUIT SORBETS**  
ICE CREAM MAKER

Recipes created by pastry chef  
Jordi Puigvert



# WHOLE FRUIT SORBETS

## ICE CREAM MAKER

Recipes in grams

	Fruit puree (g)	Water (g)	Glucose P INGREDIENTUM (g)	Sugar (g)	Frozen yuzu puree 100% (g)	Frozen lemon puree 100% (g)	Frozen mandarin puree 100% (g)	Dextrose INGREDIENTUM (g)	Natur Agrum INGREDIENTUM (g)	Natur Lin INGREDIENTUM (g)
Acai Berry (without added sugar)	500	220	50	170	0	0	0	55	3,2	1,8
Apricot	500	255	133	52	0	10	0	45	3,2	1,8
Banana	450	340	150	0	0	15	0	40	3,2	1,8
Bergamot 100%	200	485	138	130	0	0	0	41	3,8	2,2
Blackberry	450	300	137	53	0	10	0	45	3,2	1,8
Black Cherry from Basel 100%	400	330	138	90	0	0	0	37	3,2	1,8
Blackcurrant 100%	400	350	151	45	0	10	0	39	3,2	1,8
Blood Orange 100%	400	295	135	97	0	20	0	48	3,2	1,8
Cattley Guava	500	245	143	60	0	10	0	37	3,2	1,8
Citrus Lemon Verbena	337	380	156	85	0	0	0	36	3,8	2,2
Coconut (Indonesia)	450	312	106	65	0	0	0	62	3,2	1,8
Coconut (Intense)	450	330	103	45	0	0	0	67	3,2	1,8
Exotic Fruit	400	372	138	45	0	0	0	40	3,2	1,8
Green Apple	450	315	125	50	0	10	0	45	3,2	1,8
Kalamansi 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,2	1,8
Lemon 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,8	2,2
Lime 100%	200	482	144	130	0	0	0	38	3,8	2,2
Lychee (without added sugar)	450	285	137	65	0	10	0	48	3,2	1,8
Lychee Raspberry with Rose	500	269	123	47	0	10	0	36	3,2	1,8
Mandarin 100%	400	280	132	120	0	10	0	42	3,8	2,2
Mango Alphonso	450	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
Morello Cherry	450	330	148	30	0	0	0	37	3,2	1,8
Papaya	500	262	143	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Passion Fruit	450	300	143	55	0	10	0	37	3,2	1,8
Passion Fruit 100%	400	312	138	105	0	0	0	40	3,2	1,8
PDO Ardèche Chestnut	535	307	123	0	0	0	0	30	3,2	1,8
Pear	450	310	133	46	0	10	0	46	3,2	1,8
PGI Adour Kiwi 100%	450	280	113	107	0	0	0	45	3,2	1,8
PGI Corsican Clementine (Crushed)	250	285	133	85	0	0	200	42	3,2	1,8
PGI Lorraine Mirabelle Plum	450	300	155	0	0	10	0	50	3,2	1,8
PGI Quercy Melon 100%	450	275	133	92	0	0	0	45	3,2	1,8
Pineapple	500	265	135	45	0	10	0	40	3,2	1,8
Pineapple 100%	450	290	133	70	0	10	0	42	3,2	1,8
Pineapple Yuzu Cardamom	500	296	133	25	0	0	0	41	3,2	1,8
Pink Grapefruit 100%	400	262	135	97	0	20	0	48	3,2	1,8
Pink Guava	500	245	143	60	0	10	0	37	3,2	1,8
Pomegranate	500	270	153	27	0	10	0	35	3,2	1,8
Provence Quince	500	250	133	62	0	10	0	40	3,2	1,8
Raspberry 100% (France)	400	310	128	115	0	0	0	42	3,2	1,8
Raspberry Willamette, Mecker	450	311	133	60	0	0	0	41	3,2	1,8
Raspberry Willamette, Mecker 100%	400	310	128	114	0	0	0	43	3,2	1,8

# WHOLE FRUIT SORBETS ICE CREAM MAKER

Recipes in grams

	Fruit purée (g)	Water (g)	Glucose P INGREDIENTUM (g)	Sugar (g)	Frozen yuzu purée 100% (g)	Frozen lemon purée 100% (g)	Frozen mandarin purée 100% (g)	Dextrose INGREDIENTUM (g)	Natur Agrum INGREDIENTUM (g)	Natur Lin INGREDIENTUM (g)
Red Beetroot 100%	450	265	158	72	0	0	0	50	3,2	1,8
Redcurrant	400	345	123	75	0	10	0	42	3,2	1,8
Red Fruit	450	305	143	60	0	0	0	37	3,2	1,8
Red Pepper 100%	400	300	199	20	0	0	0	76	3,2	1,8
Red Rhubarb	450	294	134	70	0	0	0	47	3,2	1,8
Ruby Peach	500	260	145	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Sea Buckthorn 100%	450	270	113	114	0	0	0	48	3,2	1,8
Strawberry Camarosa, Mara des Bois	500	255	138	50	0	10	0	42	3,2	1,8
Strawberry Camarosa, Mara des Bois 100%	450	250	143	114	0	0	0	38	3,2	1,8
Strawberry Guariguette	500	250	138	55	0	10	0	42	3,2	1,8
Strawberry Mara des Bois	500	250	138	55	0	10	0	42	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
Watermelon 100%	450	245	133	100	0	20	0	47	3,2	1,8
White Asparagus 100%	450	240	195	45	0	0	0	65	3,2	1,8
White Peach	500	260	145	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Wild Blueberry	450	310	123	55	0	10	0	47	3,2	1,8
Yuzu 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,8	2,2
Yuzu (Crushed)	200	375	150	80	150	0	0	40	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 ICE CREAM MAKER

Recipes in %

	Fruit purée (%)	Water (%)	Glucose P INGREDIENT (%)	Sugar (%)	Frozen yuzu purée 100% (%)	Frozen lemon purée 100% (%)	Frozen mandarin purée 100% (%)	Dextrose INGREDIENT (%)	Natur Agrum INGREDIENT (%)	Natur Lin INGREDIENT (%)
Acai Berry (without added sugar)	50	22	5	17	0	0	0	5,5	0,32	0,18
Apricot	50	25,5	13,3	5,2	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Banana	45	34	15	0	0	1,5	0	4	0,32	0,18
Bergamot 100%	20	48,5	13,8	13	0	0	0	4,1	0,38	0,22
Blackberry	45	30	13,7	5,3	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Black Cherry from Basel 100%	40	33	13,8	9	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Blackcurrant 100%	40	35	15,1	4,5	0	1	0	3,9	0,32	0,18
Blood Orange 100%	40	29,5	13,5	9,7	0	2	0	4,8	0,32	0,18
Cattley Guava	50	24,5	14,3	6	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Citrus Lemon Verbena	33,7	38	15,6	8,5	0	0	0	3,6	0,38	0,22
Coconut (Indonesia)	45	31,2	10,6	6,5	0	0	0	6,2	0,32	0,18
Coconut (Intense)	45	33	10,3	4,5	0	0	0	6,7	0,32	0,18
Exotic Fruit	40	37,2	13,8	4,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Green Apple	45	31,5	12,5	5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Kalamansi 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Lemon 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	3,8	0,22
Lime 100%	20	48,2	14,4	13	0	0	0	3,8	0,38	0,22
Lychee (without added sugar)	45	28,5	13,7	6,5	0	1	0	4,8	0,32	0,18
Lychee Raspberry with Rose	50	26,9	12,3	4,7	0	2	0	3,6	0,32	0,18
Mandarin 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
Morello Cherry	45	33	14,8	3	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Papaya	50	26,2	14,3	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Passion Fruit	45	30	14,3	5,5	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Passion Fruit 100%	40	31,2	13,8	10,5	0	0	0	4	0,32	0,18
PDO Ardèche Chestnut	53,5	30,7	12,3	0	0	0	0	3	0,32	0,18
Pear	45	31	13,3	4,6	0	1	0	4,6	0,32	0,18
PGI Adour Kiwi 100%	45	28	11,3	10,7	0	0	0	4,5	0,32	0,18
PGI Corsican Clementine (Crushed)	25	28,5	13,3	8,5	0	0	20	4,2	0,32	0,18
PGI Lorraine Mirabelle Plum	45	30	15,5	0	0	1	0	5	0,32	0,18
PGI Quercy Melon 100%	45	27,5	13,3	9,2	0	0	0	4,5	0,32	0,18
Pineapple	50	26,5	13,5	4,5	0	1	0	4	0,32	0,18
Pineapple 100%	45	29	13,3	7	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Pineapple Yuzu Cardamom	50	29,6	13,3	2,5	0	0	0	4,1	0,32	0,18
Pink Grapefruit 100%	40	26,2	13,5	9,7	0	2	0	4,8	0,32	0,18
Pink Guava	50	24,5	14,3	6	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Pomegranate	50	27	15,3	2,7	0	1	0	3,5	0,32	0,18
Provence Quince	50	25	13,3	6,2	0	1	0	4	0,32	0,18
Raspberry 100% (France)	40	31	12,8	11,5	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Raspberry Willamette, Mecker	45	31,1	13,3	6	0	0	0	4,1	0,32	0,18
Raspberry Willamette, Mecker 100%	40	31	12,8	11,4	0	0	0	4,3	0,32	0,18

## WHOLE FRUIT SORBETS ICE CREAM MAKER

Recipes in %

	Fruit purée (%)	Water (%)	Glucose P INGREDIENT (%)	Sugar (%)	Frozen yuzu purée 100% (%)	Frozen lemon purée 100% (%)	Frozen mandarin purée 100% (%)	Dextrose INGREDIENT (%)	Natur Agrum INGREDIENT (%)	Natur Lin INGREDIENT (%)
Red Beetroot 100%	45	26,5	15,8	7,2	0	0	0	5	0,32	0,18
Redcurrant	40	34,5	12,3	7,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Red Fruit	45	30,5	14,3	6	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Red Pepper 100%	40	30	19,9	2	0	0	0	7,6	0,32	0,18
Red Rhubarb	45	29,4	13,4	7	0	0	0	4,7	0,32	0,18
Ruby Peach	50	26	14,5	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Sea Buckthorn 100%	45	27	11,3	11,4	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Soursop	45	31	12,8	4,8	0	1	0	4,9	0,32	0,18
Strawberry Guariguette	50	25	13,8	5,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Strawberry Camarosa, Mara des Bois	50	25,5	13,8	5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Strawberry Camarosa, Mara des Bois 100%	45	25	14,3	11,4	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Strawberry Mara des Bois	50	25	13,8	5,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Sudachi 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,38	0,22
Watermelon 100%	45	24,5	13,3	10	0	2	0	4,7	0,32	0,18
White Asparagus 100%	45	24	19,5	4,5	0	0	0	6,5	0,32	0,18
White Peach	50	26	14,5	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Wild Blueberry	45	31	12,3	5,5	0	1	0	4,7	0,32	0,18
Yuzu 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,38	0,22
Yuzu (Crushed)	20	37,5	15	8	150	0	0	4	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