



PONTHIER
une histoire de fruit


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

SORBETES PURA FRUTA
HELADERA

Recetas creadas por
Jordi Puigvert, chef pastelero



SORBETES PURA FRUTA HELADERA

Recetas en gramos

	Puré de fruta (g)	Agua (g)	Glucosa P INGREDIENTUM (g)	Azúcar (g)	Puré ultracongelado de Juzu 100% (g)	Puré ultracongelado de limón 100% (g)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (g)	Dextrosa INGREDIENTUM (g)	Natur Agrum INGREDIENTUM (g)	Natur Lin INGREDIENTUM (g)
A�ai (sin azúcares añadidos)	500	220	50	170	0	0	0	55	3,2	1,8
Albaricoque	500	255	133	52	0	10	0	45	3,2	1,8
Arándano Negro Silvestre	450	310	123	55	0	10	0	47	3,2	1,8
Baya de Espino Amarillo 100%	450	270	113	114	0	0	0	48	3,2	1,8
Bergamota 100%	200	485	138	130	0	0	0	41	3,8	2,2
Calamansi 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,2	1,8
Castaña de Ard�che DOP	535	307	123	0	0	0	0	30	3,2	1,8
Cereza Negra de Basilea 100%	400	330	138	90	0	0	0	37	3,2	1,8
Ciruela Mirabel de Lorena IGP	450	300	155	0	0	10	0	50	3,2	1,8
Cítricos, Verbena al Limón	337	380	156	85	0	0	0	36	3,8	2,2
Clementina de Córcega IGP (Triturado)	250	285	133	85	0	0	200	42	3,2	1,8
Coco (Indonesia)	450	312	106	65	0	0	0	62	3,2	1,8
Coco (Intenso)	450	330	103	45	0	0	0	67	3,2	1,8
Esp�rigo Blanco 100%	450	240	195	45	0	0	0	65	3,2	1,8
Frambuesa 100% (France)	400	310	128	115	0	0	0	42	3,2	1,8
Frambuesa Willamette, Mecker	450	311	133	60	0	0	0	41	3,2	1,8
Frambuesa Willamette, Mecker 100%	400	310	128	114	0	0	0	43	3,2	1,8
Fresa Camarosa, Mara des Bois	500	255	138	50	0	10	0	42	3,2	1,8
Fresa Camarosa, Mara des Bois 100%	450	250	143	114	0	0	0	38	3,2	1,8
Fresa Guariguette	500	250	138	55	0	10	0	42	3,2	1,8
Fresa Mara des Bois	500	250	138	55	0	10	0	42	3,2	1,8
Fruta de la Pas�n	450	300	143	55	0	10	0	37	3,2	1,8
Fruta de la Pas�n 100%	400	312	138	105	0	0	0	40	3,2	1,8
Frutas Ex�ticas	400	372	138	45	0	0	0	40	3,2	1,8
Frutos Rojos	450	305	143	60	0	0	0	37	3,2	1,8
Granada	500	270	153	27	0	10	0	35	3,2	1,8
Grosella	400	345	123	75	0	10	0	42	3,2	1,8
Grosella Negra 100%	400	350	151	45	0	10	0	39	3,2	1,8
Guanábana	450	310	128	48	0	10	0	49	3,2	1,8
Guinda	450	330	148	30	0	0	0	37	3,2	1,8
Guayaba Rosa	500	245	143	60	0	10	0	37	3,2	1,8
Guayaba Fresa	500	245	143	60	0	10	0	37	3,2	1,8
Lima 100%	200	482	144	130	0	0	0	38	3,8	2,2
Limón 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,8	2,2
Kiwi de Adour IGP 100%	450	280	113	107	0	0	0	45	3,2	1,8
Lichi (sin azúcares añadidos)	450	285	137	65	0	10	0	48	3,2	1,8
Lichi, Frambuesa a la Rosa	500	269	123	47	0	10	0	36	3,2	1,8
Mandarina 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
Manzana Verde	450	315	125	50	0	10	0	45	3,2	1,8
Melocotón Blanco	500	260	145	35	0	10	0	45	3,2	1,8

SORBETES PURA FRUTA HELADERA

Recetas en gramos

	Puré de fruta (g)	Agua (g)	Glucosa P INGREDIUM (g)	Azúcar (g)	Puré ultracongelado de yuzu 100% (g)	Puré ultracongelado de limón 100% (g)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (g)	Dextrosa INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Melocotón Sanguino	500	260	145	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Melón de Quercy IGP 100%	450	275	133	92	0	0	0	45	3,2	1,8
Membrillo de Provenza	500	250	133	62	0	10	0	40	3,2	1,8
Mora	450	300	137	53	0	10	0	45	3,2	1,8
Naranja Sanguina 100%	400	295	135	97	0	20	0	48	3,2	1,8
Papaya	500	262	143	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Pera	450	310	133	46	0	10	0	46	3,2	1,8
Pimiento Rojo 100%	400	300	199	20	0	0	0	76	3,2	1,8
Piña	500	265	135	45	0	10	0	40	3,2	1,8
Piña 100%	450	290	133	70	0	10	0	42	3,2	1,8
Piña Yuzu Cardamomo	500	296	133	25	0	0	0	41	3,2	1,8
Plátano	450	340	150	0	0	15	0	40	3,2	1,8
Pomelo Rosa 100%	400	262	135	97	0	20	0	48	3,2	1,8
Remolacha Roja 100%	450	265	158	72	0	0	0	50	3,2	1,8
Ruibarbo Rojo	450	294	134	70	0	0	0	47	3,2	1,8
Sandía 100%	450	245	133	100	0	20	0	47	3,2	1,8
Sudachi 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,8	2,2
Yuzu 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,8	2,2
Yuzu (Triturado)	200	375	150	80	150	0	0	40	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 PUR S: LIMÓN, LIMA, CALAMANS , 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 HELADERA

Recetas en %

	Puré de fruta (%)	Agua (%)	Glucosa P INGREDIENTUM (%)	Azúcar (%)	Puré ultracongelado de Jerez 100% (%)	Puré ultracongelado de limón 100% (%)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (%)	Dextrosa INGREDIENTUM (%)	Natur Agrum INGREDIENTUM (%)	Natur Lin INGREDIENTUM (%)
A�ai (sin azúcares añadidos)	50	22	5	17	0	0	0	5,5	0,32	0,18
Albaricoque	50	25,5	13,3	5,2	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Arándano Negro Silvestre	45	31	12,3	5,5	0	1	0	4,7	0,32	0,18
Baya de Espino Amarillo 100%	45	27	11,3	11,4	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Bergamota 100%	20	48,5	13,8	13	0	0	0	4,1	0,38	0,22
Calamansi 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Castaña de Ard�che DOP	53,5	30,7	12,3	0	0	0	0	3	0,32	0,18
Cereza Negra de Basilea 100%	40	33	13,8	9	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Cítricos, Verbena al Limón	33,7	38	15,6	8,5	0	0	0	3,6	0,38	0,22
Ciruela Mirabel de Lorena IGP	45	30	15,5	0	0	1	0	5	0,32	0,18
Clementina de Córcega IGP (Triturado)	25	28,5	13,3	8,5	0	0	20	4,2	0,32	0,18
Coco (Indonesia)	45	31,2	106	6,5	0	0	0	6,2	0,32	0,18
Coco (Intenso)	45	33	10,3	4,5	0	0	0	6,7	0,32	0,18
Esp�rigo Blanco 100%	45	24	19,5	4,5	0	0	0	6,5	0,32	0,18
Fresa Guariguette	50	25	13,8	5,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Fresa Camarosa, Mara des Bois	50	25,5	13,8	5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Fresa Camarosa, Mara des Bois 100%	45	25	14,3	11,4	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Fresa Mara des Bois	50	25	13,8	5,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Frambuesa Willamette, Mecker	45	31,1	13,3	6	0	0	0	4,1	0,32	0,18
Frambuesa Willamette, Mecker 100%	40	31	12,8	11,4	0	0	0	4,3	0,32	0,18
Frambuesa 100% (France)	40	31	12,8	11,5	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Fruta de la Pas�n	45	30	14,3	5,5	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Fruta de la Pas�n 100%	40	31,2	13,8	10,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Frutas Ex�ticas	40	37,2	13,8	4,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Frutos Rojos	45	30,5	14,3	6	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Granada	50	27	15,3	2,7	0	1	0	3,5	0,32	0,18
Grosella	40	34,5	12,3	7,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Grosella Negra 100%	40	35	15,1	4,5	0	1	0	3,9	0,32	0,18
Guanábana	45	31	12,8	4,8	0	1	0	4,9	0,32	0,18
Guayaba Rosa	50	24,5	14,3	6	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Guayaba Fresa	50	24,5	14,3	6	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Guinda	45	33	14,8	3	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Kiwi de Adour IGP 100%	45	28	11,3	10,7	0	0	0	4,5	0,32	0,18
Lichi (sin azúcares añadidos)	45	28,5	13,7	6,5	0	1	0	4,8	0,32	0,18
Lichi, Frambuesa a la Rosa	50	26,9	12,3	4,7	0	2	0	3,6	0,32	0,18
Lima 100%	20	48,2	14,4	13	0	0	0	3,8	0,38	0,22
Limón 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	3,8	0,22
Mandarina 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
Manzana Verde	45	31,5	12,5	5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Melocotón Blanco	50	26	14,5	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18

SORBETES PURA FRUTA HELADERA

Recetas en %

	Puré de fruta (%)	Agua (%)	Glucosa P INGREDIENTUM (%)	Azúcar (%)	Puré ultracongelado de yuzu 100% (%)	Puré ultracongelado de limón 100% (%)	Puré ultracongelado de mandarina 100% (%)	Dextrosa INGREDIENTUM (%)	Natur Agrum INGREDIENTUM (%)	Natur Lin INGREDIENTUM (%)
Melocotón Sanguino	50	26	14,5	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Melón de Quercy IGP 100%	45	27,5	13,3	9,2	0	0	0	4,5	0,32	0,18
Membrillo de Provenza	50	25	13,3	6,2	0	1	0	4	0,32	0,18
Mora	45	30	13,7	5,3	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Naranja Sanguina 100%	40	29,5	13,5	9,7	0	2	0	4,8	0,32	0,18
Papaya	50	26,2	14,3	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Pera	45	31	13,3	4,6	0	1	0	4,6	0,32	0,18
Pimiento Rojo 100%	40	30	19,9	2	0	0	0	7,6	0,32	0,18
Piña	50	26,5	13,5	4,5	0	1	0	4	0,32	0,18
Piña 100%	45	29	13,3	7	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Piña Yuzu Cardamomo	50	29,6	13,3	2,5	0	0	0	4,1	0,32	0,18
Plátano	45	34	15	0	0	1,5	0	4	0,32	0,18
Pomelo Rosa 100%	40	26,2	13,5	9,7	0	2	0	4,8	0,32	0,18
Remolacha Roja 100%	45	26,5	15,8	7,2	0	0	0	5	0,32	0,18
Ruibarbo Rojo	45	29,4	13,4	7	0	0	0	4,7	0,32	0,18
Sandía 100%	45	24,5	13,3	10	0	2	0	4,7	0,32	0,18
Sudachi 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,38	0,22
Yuzu 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,38	0,22
Yuzu (Triturado)	20	37,5	15	8	150	0	0	4	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