



**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

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

**SORBETS PLEIN FRUIT**  
TURBINE

Recettes élaborées par  
Jordi Puigvert, chef pâtissier



# SORBETS PLEIN FRUIT TURBINE

Recettes en grammes

	Purée de fruit (g)	Eau (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Sucre (g)	Purée surgelée de yuzu 100% (g)	Purée surgelée de citron jaune 100% (g)	Purée surgelée de mandarine 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Abricot	500	255	133	52	0	10	0	45	3,2	1,8
Açaï (sans sucres ajoutés)	500	220	50	170	0	0	0	55	3,2	1,8
Agrumes Verveine Citronnée	337	380	156	85	0	0	0	36	3,8	2,2
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 Cardamome	500	296	133	25	0	0	0	41	3,2	1,8
Asperge Blanche 100%	450	240	195	45	0	0	0	65	3,2	1,8
Argousier 100%	450	270	113	114	0	0	0	48	3,2	1,8
Banane	450	340	150	0	0	15	0	40	3,2	1,8
Bergamote 100%	200	485	138	130	0	0	0	41	3,8	2,2
Betterave Rouge 100%	450	265	158	72	0	0	0	50	3,2	1,8
Cassis	400	350	151	45	0	10	0	39	3,2	1,8
Cerise Noire de Bâle 100%	400	330	138	90	0	0	0	37	3,2	1,8
Châtaigne d'Ardèche AOP	535	307	123	0	0	0	0	30	3,2	1,8
Citron Jaune 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,8	2,2
Citron Vert 100%	200	482	144	130	0	0	0	38	3,8	2,2
Clémentine de Corse IGP (broyé)	250	285	133	85	0	0	200	42	3,2	1,8
Coing Sauvage	500	250	133	62	0	10	0	40	3,2	1,8
Corossol	450	310	128	48	0	10	0	49	3,2	1,8
Fraise Guariguette	500	250	138	55	0	10	0	42	3,2	1,8
Fraise Camarosa, Mara des Bois	500	255	138	50	0	10	0	42	3,2	1,8
Fraise Camarosa, Mara des Bois 100%	450	250	143	114	0	0	0	38	3,2	1,8
Fraise Mara des Bois	500	250	138	55	0	10	0	42	3,2	1,8
Framboise Willamette, Mecker	450	311	133	60	0	0	0	41	3,2	1,8
Framboise Willamette, Mecker 100%	400	310	128	114	0	0	0	43	3,2	1,8
Framboise 100% (France)	400	310	128	115	0	0	0	42	3,2	1,8
Fruit de la Passion	450	300	143	55	0	10	0	37	3,2	1,8
Fruit de la Passion 100%	400	312	138	105	0	0	0	40	3,2	1,8
Fruits Exotiques	400	372	138	45	0	0	0	40	3,2	1,8
Fruits Rouges	450	305	143	60	0	0	0	37	3,2	1,8
Goyave Rose	500	245	143	60	0	10	0	37	3,2	1,8
Goyavier de Cattley	500	245	143	60	0	10	0	37	3,2	1,8
Grenade	500	270	153	27	0	10	0	35	3,2	1,8
Griotte	450	330	148	30	0	0	0	37	3,2	1,8
Groseille	400	345	123	75	0	10	0	42	3,2	1,8
Kalamansi 100%	200	483	154	120	0	0	0	37	3,2	1,8
Kiwi de l'Adour IGP 100%	450	280	113	107	0	0	0	45	3,2	1,8
Litchi (sans sucres ajoutés)	450	285	137	65	0	10	0	48	3,2	1,8
Litchi, Framboise à la 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
Mangue Alphonso	480	335	117	35	0	10	0	48	3,2	1,8
Mangue Alphonso 100%	400	335	130	70	0	10	0	50	3,2	1,8

# SORBETS PLEIN FRUIT TURBINE

Recettes en grammes

	Purée de fruit (g)	Eau (g)	Glucose P INGREDIUM (g)	Sucre (g)	Purée surgelée de yuzu 100% (g)	Purée surgelée de citron jaune 100% (g)	Purée surgelée de mandarine 100% (g)	Dextrose INGREDIUM (g)	Natur Agrum INGREDIUM (g)	Natur Lin INGREDIUM (g)
Melon du Quercy IGP 100%	450	275	133	92	0	0	0	45	3,2	1,8
Mirabelle de Lorraine IGP	450	300	155	0	0	10	0	50	3,2	1,8
Mûre	450	300	137	53	0	10	0	45	3,2	1,8
Myrtille Sauvage	450	310	123	55	0	10	0	47	3,2	1,8
Noix de Coco (Indonésie)	450	312	106	65	0	0	0	62	3,2	1,8
Noix de Coco (Intense)	450	330	103	45	0	0	0	67	3,2	1,8
Orange Sanguine 100%	400	295	135	97	0	20	0	48	3,2	1,8
Pamplemousse Rose 100%	400	262	135	97	0	20	0	48	3,2	1,8
Papaye	500	262	143	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Pastèque 100%	450	245	133	100	0	20	0	47	3,2	1,8
Pêche Blanche	500	260	145	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Pêche de Vigne	500	260	145	35	0	10	0	45	3,2	1,8
Poire	450	310	133	46	0	10	0	46	3,2	1,8
Poivron Rouge 100%	400	300	199	20	0	0	0	76	3,2	1,8
Pomme Verte	450	315	125	50	0	10	0	45	3,2	1,8
Rhubarbe Rouge	450	294	134	70	0	0	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 (broyé)	200	375	150	80	150	0	0	40	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 TURBINE

Recettes en %

	Purée de fruit (%)	Eau (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Sucre (%)	Purée surgelée de yuzu 100% (%)	Purée surgelée de citron jaune 100% (%)	Purée surgelée de mandarine 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Abricot	50	25,5	13,3	5,2	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Açaï (sans sucres ajoutés)	50	22	5	17	0	0	0	5,5	0,32	0,18
Agrumes Verveine Citronnée	33,7	38	15,6	8,5	0	0	0	3,6	0,38	0,22
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 Cardamome	50	29,6	13,3	2,5	0	0	0	4,1	0,32	0,18
Asperge Blanche 100%	45	24	19,5	4,5	0	0	0	6,5	0,32	0,18
Argousier 100%	45	27	11,3	11,4	0	0	0	4,8	0,32	0,18
Banane	45	34	15	0	0	1,5	0	4	0,32	0,18
Bergamote 100%	20	48,5	13,8	13	0	0	0	4,1	0,38	0,22
Betterave Rouge 100%	45	26,5	15,8	7,2	0	0	0	5	0,32	0,18
Cassis	40	35	15,1	4,5	0	1	0	3,9	0,32	0,18
Cerise Noire de Bâle 100%	40	33	13,8	9	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Châtaigne d'Ardèche AOP	53,5	30,7	12,3	0	0	0	0	3	0,32	0,18
Citron Jaune 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	3,8	0,22
Citron Vert 100%	20	48,2	14,4	13	0	0	0	3,8	0,38	0,22
Clémentine de Corse IGP (broyé)	25	28,5	13,3	8,5	0	0	20	4,2	0,32	0,18
Coing Sauvage	50	25	13,3	6,2	0	1	0	4	0,32	0,18
Corossol	45	31	12,8	4,8	0	1	0	4,9	0,32	0,18
Fraise Guariguette	50	25	13,8	5,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Fraise Camarosa, Mara des Bois	50	25,5	13,8	5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Fraise Camarosa, Mara des Bois 100%	45	25	14,3	11,4	0	0	0	3,8	0,32	0,18
Fraise Mara des Bois	50	25	13,8	5,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Framboise Willamette, Mecker	45	31,1	13,3	6	0	0	0	4,1	0,32	0,18
Framboise Willamette, Mecker 100%	40	31	12,8	11,4	0	0	0	4,3	0,32	0,18
Framboise 100% (France)	40	31	12,8	11,5	0	0	0	4,2	0,32	0,18
Fruit de la Passion	45	30	14,3	5,5	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Fruit de la Passion 100%	40	31,2	13,8	10,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Fruits Exotiques	40	37,2	13,8	4,5	0	0	0	4	0,32	0,18
Fruits Rouges	45	30,5	14,3	6	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Goyave Rose	50	24,5	14,3	6	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Goyavier de Cattley	50	24,5	14,3	6	0	1	0	3,7	0,32	0,18
Grenade	50	27	15,3	2,7	0	1	0	3,5	0,32	0,18
Griotte	45	33	14,8	3	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Groseille	40	34,5	12,3	7,5	0	1	0	4,2	0,32	0,18
Kalamansi 100%	20	48,3	15,4	12	0	0	0	3,7	0,32	0,18
Kiwi de l'Adour IGP 100%	45	28	11,3	10,7	0	0	0	4,5	0,32	0,18
Litchi (sans sucres ajoutés)	45	28,5	13,7	6,5	0	1	0	4,8	0,32	0,18
Litchi, Framboise à la 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
Mangue Alphonso	45	33,5	11,7	3,5	0	1	0	4,8	0,32	0,18
Mangue Alphonso 100%	40	33,5	13	7	0	0	0	5	0,32	0,18

# SORBETS PLEIN FRUIT TURBINE

Recettes en %

	Purée de fruit (%)	Eau (%)	Glucose P INGREDIUM (%)	Sucre (%)	Purée surgelée de yuzu 100% (%)	Purée surgelée de citron jaune 100% (%)	Purée surgelée de mandarine 100% (%)	Dextrose INGREDIUM (%)	Natur Agrum INGREDIUM (%)	Natur Lin INGREDIUM (%)
Melon du Quercy IGP 100%	45	27,5	13,3	9,2	0	0	0	4,5	0,32	0,18
Mirabelle de Lorraine IGP	45	30	15,5	0	0	1	0	5	0,32	0,18
Mûre	45	30	13,7	5,3	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Myrtille Sauvage	45	31	12,3	5,5	0	1	0	4,7	0,32	0,18
Noix de Coco (Indonésie)	45	31,2	10,6	6,5	0	0	0	6,2	0,32	0,18
Noix de Coco (Intense)	45	33	10,3	4,5	0	0	0	6,7	0,32	0,18
Orange Sanguine 100%	40	29,5	13,5	9,7	0	2	0	4,8	0,32	0,18
Pamplemousse Rose 100%	40	26,2	13,5	9,7	0	2	0	4,8	0,32	0,18
Papaye	50	26,2	14,3	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Pastèque 100%	45	24,5	13,3	10	0	2	0	4,7	0,32	0,18
Pêche Blanche	50	26	14,5	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Pêche de Vigne	50	26	14,5	3,5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Poire	45	31	13,3	4,6	0	1	0	4,6	0,32	0,18
Poivron Rouge 100%	40	30	19,9	2	0	0	0	7,6	0,32	0,18
Pomme Verte	45	31,5	12,5	5	0	1	0	4,5	0,32	0,18
Rhubarbe Rouge	45	29,4	13,4	7	0	0	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 (broyé)	20	37,5	15	8	150	0	0	4	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