



**Banane**  
GRAD BRUX : 27

Bananenpüree	1000g
Vollmilch	540g
Sahne	255g
Milchpulver 0%	145g
Zucker	70g
Trockenglukose	75g
Dextrose	85g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	9g
Gesamtgewicht	2179g
Püree	46%



**Bergamotte 100%**  
GRAD BRUX : 8,5

Bergamottenpüree	1000g
Vollmilch	1015g
Sahne	450g
Milchpulver 0%	195g
Zucker	360g
Invertzucker	30g
Trockenglukose	90g
Dextrose	150g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	18g
Gesamtgewicht	3308g
Püree	30%



**Erdbeere Garigquette**  
GRAD BRUX : 15,5

Erdbeerpüree Garigquette	1000g
Vollmilch	700g
Sahne	700g
Milchpulver 0%	160g
Zucker	150g
Invertzucker	100g
Trockenglukose	70g
Dextrose	130g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	14g
Gesamtgewicht	3024g
Gewünschter Fruchtgehalt	30%
Püree	33%



**Erdbeere Mara des Bois**  
GRAD BRUX : 15

Erdbeerpüree Mara des Bois	1000g
Vollmilch	940g
Sahne	340g
Milchpulver 0%	175g
Zucker	215g
Dextrose	150g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	15g
Gesamtgewicht	2935g
Gewünschter Fruchtgehalt	30%
Püree	34%



**Litschi 100%**  
GRAD BRUX : 16

Litschipüree	1000g
Vollmilch	940g
Sahne	340g
Milchpulver 0%	175g
Zucker	215g
Trockenglukose	100g
Dextrose	150g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	15g
Gesamtgewicht	2935g
Püree	34%



**Litschi Madagascar 100%**  
GRAD BRUX : 17

Litschipüree	1000g
Vollmilch	940g
Sahne	340g
Milchpulver 0%	175g
Zucker	215g
Trockenglukose	100g
Dextrose	150g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	15g
Gesamtgewicht	2935g
Püree	34%



**Mango Alphonso**  
GRAD BRUX : 23,5

Mangopüree	1000g
Vollmilch	500g
Sahne	270g
Milchpulver 0%	140g
Zucker	100g
Trockenglukose	50g
Dextrose	100g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	10g
Gesamtgewicht	2170g
Püree	46%



**Passionsfrucht Flavicarpa 100%**  
GRAD BRUX : 14,5

Passionsfruchtpüree	1000g
Vollmilch	820g
Sahne	360g
Milchpulver 0%	180g
Zucker	265g
Trockenglukose	95g
Dextrose	145g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	14g
Gesamtgewicht	2879g
Püree	35%



**Rote Johannisbeere**  
GRAD BRUX : 21,5

Püree aus Rote Johannisbeere	1000g
Vollmilch	940g
Sahne	340g
Milchpulver 0%	175g
Zucker	165g
Trockenglukose	100g
Dextrose	150g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	15g
Gesamtgewicht	2885g
Püree	35%



**Roter Rhabarber Frambosa 100%**  
GRAD BRUX : 4

Roter Rhabarber-Püree	1000g
Vollmilch	480g
Sahne	320g
Milchpulver 0%	180g
Zucker	350g
Trockenglukose	60g
Dextrose	100g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	16g
Gesamtgewicht	2506g
Gewünschter Fruchtgehalt	40%
Püree	40%



**Sudachi 100%**  
GRAD BRUX : 8

Püree aus Sudachi	1000g
Vollmilch	820g
Sahne	360g
Milchpulver 0%	180g
Zucker	350g
Trockenglukose	95g
Dextrose	145g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	14g
Gesamtgewicht	2964g
Püree	34%



**Yuzu 100%**  
GRAD BRUX : 6,5

Püree aus Yuzu	1000g
Vollmilch	820g
Sahne	360g
Milchpulver 0%	180g
Zucker	350g
Trockenglukose	95g
Dextrose	145g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	14g
Gesamtgewicht	2964g
Püree	34%



**Zitrone 100%**  
GRAD BRUX : 8

Zitronenpüree	1000g
Vollmilch	820g
Sahne	360g
Milchpulver 0%	180g
Zucker	325g
Trockenglukose	95g
Dextrose	145g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspeiseeis	14g
Gesamtgewicht	2939g
Püree	34%

\*Trockenextrakt gesamt

## ZUBEREITUNG

Je nach Zutaten in der Rezeptur, die Creme mit dem Wasser, Olivenöl und Invertzucker auf 45 °C abkühlen, mit dem Handrührgerät vermischen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4 °C abkühlen. Das oder die kalten Frucht-pürees hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 für süße Pürees Toleranz: +/-3 für 100%ige Pürees.

