



Banane
GRAD BRIX: 27

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



Bergamotte 100%
GRAD BRIX: 8,5

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



Erdbeere Garigquette
GRAD BRIX: 15,5

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



Erdbeere Mara des Bois
GRAD BRIX: 15

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



Litschi 100%
GRAD BRIX: 16

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



Litschi Madagascar 100%
GRAD BRIX: 17

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



Mango Alphonso
GRAD BRIX: 23,5

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



Passionsfrucht Flavicarpa 100%
GRAD BRIX: 14,5

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



Rote Johannisbeere
GRAD BRIX: 21,5

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



Roter Rhabarber Frambosa 100%
GRAD BRIX: 4

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



Sudachi 100%
GRAD BRIX: 8

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



Yuzu 100%
GRAD BRIX: 6,5

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



Zitrone 100%
GRAD BRIX: 8

Zitronenpüree	1000g
Vollmilch	820g
Sahne	360g
Milchpulver 0%	180g
Zucker	325g
Trockenglukose	95g
Dextrose	145g
Stabilisator für Fruchteis und Fruchtspiseeis	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 Fruchtpürees 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.

