



**Banane**  
BRIX : 27  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de banane	1000g
Eau	70g
Jus de citron	20g
Crème	130g
Dextrose	80g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1305g
Fruit pur	70%
Purée	76,5%
EST* souhaité	31%



**Cassis**  
BRIX : 25,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de cassis	1000g
Eau	60g
Crème	130g
Sucre	15g
Dextrose	80g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1290g
Fruit pur	70%
Purée	76,5%
EST* souhaité	31%



**Fraise**  
BRIX : 18  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fraise	1000g
Jus de citron	20g
Crème	130g
Sucre inverti	25g
Sucre	45g
Dextrose	80g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1305g
Fruit pur	70%
Purée	76,5%
EST* souhaité	29%



**Fraise des Bois**  
BRIX : 19,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fraise des bois	1000g
Eau	10g
Jus de citron	20g
Crème	130g
Sucre inverti	25g
Sucre	35g
Dextrose	80g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1305g
Fruit pur	70%
Purée	76,5%
EST* souhaité	29%



**Fraise Mara des Bois**  
BRIX : 15  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fraise Mara des Bois	1000g
Eau	45g
Jus de citron	20g
Crème	140g
Sucre inverti	40g
Sucre	70g
Dextrose	85g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	4g
Poids total	1404g
Fruit pur	65%
Purée	71%
EST* souhaité	28%



**Fraise Gariguettes**  
BRIX : 15,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fraise Gariguettes	1000g
Eau	90g
Crème	150g
Sucre	160g
Dextrose	90g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1495g
Fruit pur	67%
Purée	60%
EST* souhaité	31%



**Framboise Willamette**  
BRIX : 20  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de framboise	1000g
Eau	20g
Jus de citron	20g
Crème	130g
Sucre inverti	25g
Sucre	25g
Dextrose	80g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1305g
Fruit pur	70%
Purée	76,5%
EST* souhaité	29%



**Griotte Oblacinska**  
BRIX : 26,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de griotte	1000g
Eau	70g
Crème	130g
Sucre	5g
Dextrose	80g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1290g
Fruit pur	70%
Purée	78%
EST* souhaité	30%



**Groseille**  
BRIX : 21,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de groseille	1000g
Eau	20g
Crème	130g
Sucre	55g
Dextrose	80g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1290g
Fruit pur	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



**Mandarine 100%**  
BRIX : 11  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de mandarine	1000g
Eau	55g
Jus de citron	20g
Crème	135g
Sucre inverti	30g
Sucre	35g
Dextrose	80g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1360g
Fruit pur	75%
Purée	75%
EST* souhaité	29%



**Mangue Alphonso**  
BRIX : 23,5  
SUCRE AJOUTÉ : 6%

Purée de mangue	1000g
Eau	70g
Jus de citron	20g
Crème	135g
Sucre	50g
Dextrose	80g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1360g
Fruit pur	70%
Purée	73,5%
EST* souhaité	31%



**Melon du Quercy (IGP) 100%**  
BRIX : 13,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de melon	1000g
Eau	110g
Crème	155g
Sucre inverti	30g
Sucre	150g
Dextrose	105g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	7g
Poids total	1557g
Fruit pur	50%
Purée	56%
EST* souhaité	32%



**Noix de Coco**  
BRIX : 30  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de noix de coco	1000g
Eau	380g
Crème	180g
Sucre inverti	110g
Sucre	10g
Dextrose	110g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	7g
Poids total	1797g
Fruit pur	50%
Purée	56%
EST* souhaité	32%



**Noix de Coco (Indonésie)**  
BRIX : 14  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de noix de coco	1000g
Crème	180g
Sucre inverti	70g
Sucre	195g
Dextrose	105g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	7g
Poids total	1557g
Fruit pur	50%
Purée	56%
EST* souhaité	32%



**Rhubarbe Rouge Frambosa 100%**  
BRIX : 4  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de rhubarbe rouge	1000g
Eau	70g
Crème	170g
Sucre	330g
Dextrose	100g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1675g
Fruit pur	60%
Purée	60%
EST* souhaité	32%

IGP = Indication Géographique Protégée  
\*Extrait Sec Total

## PROCESS

Tiédifier la crème avec l'eau et le sucre inverti à 45°C, mixer. Ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble, mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la ou les purées froides, mixer. Laisser maturer 24h. Mixer et turbiner.  
Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance +/-3 pour les purées en 100%.





**Asperge Blanche 100%**  
BRIX : 4

Purée d'asperge blanche	1000g
Eau	15g
Sucre	30g
Huile de noix	135g
Dextrose	135g
Sel	13g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1333g
Légume souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	26%



**Betterave Rouge 100%**  
BRIX : 12

Purée de betterave	1000g
Eau	180g
Huile d'olive	85g
Dextrose	145g
Sel	14g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	6g
Poids total	1430g
Légume souhaité	50%
Purée	50%
EST* souhaité	25%



**Poivron Jaune 100%**  
BRIX : 6

Purée de poivron jaune	1000g
Eau	50g
Huile d'olive	135g
Dextrose	135g
Sel	13g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1338g
Légume souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	27%



**Poivron Rouge 100%**  
BRIX : 9

Purée de poivron rouge	1000g
Eau	20g
Huile d'olive	135g
Sucre	15g
Dextrose	135g
Sel	13g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1323g
Légume souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	27%



**Potiron 100%**  
BRIX : 6

Purée de potiron	1000g
Eau	15g
Crème	145g
Huile d'olive	70g
Sucre inversé	30g
Sucre	10g
Dextrose	140g
Sel	14g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	6g
Poids total	1430g
Légume souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	26%



**Tomate 100%**  
BRIX : 5,5

Purée de tomate	1000g
Eau	30g
Huile d'olive	135g
Sucre	20g
Dextrose	135g
Stabilisateur émulsifiant pour glace / crème glacée	5g
Poids total	1325g
Légume souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	26%

\*Extrait Sec Total

## PROCESS

Selon les ingrédients présents dans la recette, tiédir l'eau avec la crème, l'huile d'olive et le sucre inversé à 45°C, mixer. Ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble, mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la ou les purées froides, mixer. Laisser mûrir 24h. Mixer et turbiner. Conserver à -18°C, servir à -14°C. Brix : tolérance +/-3.

Stéphane Augé  
Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007



www.ponthier.net