



Albaricque Bergeron
BRIX : 21,5
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de albaricque	1000g
Agua	270g
Azúcar	130g
Dextrosa	30g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1496g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	29%



Arándano Negro
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de arándano negro	1000g
Agua	175g
Azúcar	120g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1386g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	29%



Bergamota 100%
BRIX : 8,5
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de bergamota	1000g
Agua	1340g
Azúcar	780g
Dextrosa	65g
Glucosa atomizada	135g
Estabilizante para sorbetes	13g
Peso total	3333g
Fruta requerida	30%
Puré	30%
EST* requerido	32%



Calamansi 100%
BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de calamansi	1000g
Agua	1330g
Azúcar	790g
Dextrosa	65g
Glucosa atomizada	135g
Estabilizante para sorbetes	13g
Peso total	3333g
Fruta requerida	30%
Puré	30%
EST* requerido	32%



Cereza Negra de Basilea 100%
BRIX : 17
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de cereza negra	1000g
Agua	110g
Azúcar	140g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	25g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1335g
Fruta requerida	75%
Puré	75%
EST* requerido	29%



Ciruela Mirabel de Lorena (IGP)
BRIX : 27
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de ciruela mirabel	1000g
Agua	185g
Azúcar	15g
Dextrosa	50g
Glucosa atomizada	25g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1280g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	29%



Ciruela Reina Claudia de Quercy (Label Rouge)
BRIX : 26
AZÚCAR AÑADIDO: 8%

Puré de ciruela Reina Claudia	1000g
Agua	270g
Azúcar	54g
Dextrosa	56g
Glucosa atomizada	28g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1390g
Fruta requerida	65%
Puré	72%
EST* requerido	30%



Coco*
BRIX : 30
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de coco	1000g
Agua	485g
Azúcar	80g
Dextrosa	105g
Glucosa atomizada	105g
Estabilizante para sorbetes	7g
Peso total	1782g
Fruta requerida	50%
Puré	56%
EST* requerido	32%



Coco (Indonesia)
BRIX : 14
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de coco	1000g
Agua	250g
Azúcar	290g
Dextrosa	100g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1646g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	32%



Frambuesa Willamette
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de frambuesa	1000g
Agua	240g
Azúcar	160g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	45g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1496g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	30%



Frambuesa Willamette 100%
BRIX : 10,5
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de frambuesa	1000g
Agua	250g
Azúcar	310g
Dextrosa	50g
Glucosa atomizada	50g
Estabilizante para sorbetes	7g
Peso total	1667g
Fruta requerida	60%
Puré	60%
EST* requerido	31%



Fresa
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de fresa	1000g
Agua	155g
Azúcar	140g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1386g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	29%



Fresa 100 %
BRIX : 9
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de fresa	1000g
Agua	145g
Azúcar	295g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	45g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1536g
Fruta requerida	65%
Puré	65%
EST* requerido	30%



Fresa del Bosque
BRIX : 19,5
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de fresa del bosque	1000g
Agua	165g
Azúcar	130g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1386g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	29%



Fresa Gariguette
BRIX : 15,5
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de fresa Gariguette	1000g
Agua	135g
Azúcar	150g
Dextrosa	80g
Estabilizante para sorbetes	4g
Peso total	1369g
Fruta requerida	73%
Puré	65%
EST* requerido	28%



Fresa Mara des Bois
BRIX : 15
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de fresa Mara des Bois	1000g
Agua	130g
Azúcar	155g
Dextrosa	80g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	171g
Fruta requerida	65%
Puré	73%
EST* requerido	28%



Frutas Exóticas
BRIX : 25
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de frutas exóticas	1000g
Agua	145g
Azúcar	55g
Dextrosa	50g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1280g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	29%



Frutos Rojos
BRIX : 21
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de frutos rojos	1000g
Agua	115g
Azúcar	85g
Dextrosa	50g
Glucosa atomizada	25g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1280g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	29%

IGP = Indicación Geográfica Protegida

*23 % de materia grasa, utilizar un estabilizador con emulsionante

*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua a 45 °C (con el azúcar invertido para el Coco). Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y batir. Conservar a -18 °C, servir a -14 °C. Brix: tolerancia +/-2 (tolerancia +/-3 para los purés 100%).

Stéphane Augé

Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net



Grosella
BRIX : 21,5
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de grosella	1000g
Agua	270g
Azúcar	130g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1496g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	29%



Grosella Negra
BRIX : 25,5
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de grosella negra	1000g
Agua	310g
Azúcar	90g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1496g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	29%



Guinda Oblacinska
BRIX : 26,5
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de guinda	1000g
Agua	320g
Azúcar	80g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1496g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	29%



Higo Chumbo
BRIX : 21
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de higo chumbo	1000g
Agua	185g
Azúcar	110g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1386g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	29%



Higo Morado
BRIX : 24
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de higo morado	1000g
Agua	135g
Azúcar	65g
Dextrosa	50g
Glucosa atomizada	25g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1280g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	29%



Kiwi del Adour (IGP) 100%
BRIX : 13
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de kiwi	1000g
Agua	200g
Azúcar	240g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1536g
Fruta requerida	65%
Puré	65%
EST* requerido	30%



Limón 100%
BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de limón	1000g
Agua	1010g
Azúcar	665g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	115g
Estabilizante para sorbetes	11g
Peso total	2861g
Fruta requerida	35%
Puré	35%
EST* requerido	32%



Lima 100%
BRIX : 8,5
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de lima	1000g
Agua	1400g
Azúcar	725g
Dextrosa	135g
Glucosa atomizada	65g
Estabilizante para sorbetes	10g
Peso total	3335g
Fruta requerida	30%
Puré	30%
EST* requerido	30%



Litchi 100%
BRIX : 16
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de lichi	1000g
Agua	120g
Azúcar	145g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1355g
Fruta requerida	70%
Puré	74%
EST* requerido	30%



Litchi Madagascar 100%
BRIX : 17
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de lichi	1000g
Agua	165g
Azúcar	175g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1436g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	30%



Mandarina 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de mandarina	1000g
Agua	140g
Azúcar	110g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1340g
Fruta requerida	75%
Puré	75%
EST* requerido	29%



Mango Alphonso
BRIX : 23,5
AZÚCAR AÑADIDO: 6%

Puré de mango	1000g
Agua	250g
Azúcar	100g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1446g
Fruta requerida	65%
Puré	70%
EST* requerido	29%



Mango Alphonso 100%
BRIX : 17
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de mango	1000g
Agua	240g
Azúcar	200g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1536g
Fruta requerida	65%
Puré	65%
EST* requerido	30%



Mango Alphonso y Kesar
BRIX : 23,5
AZÚCAR AÑADIDO: 6%

Puré de mango	1000g
Agua	250g
Azúcar	100g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1446g
Fruta requerida	65%
Puré	70%
EST* requerido	29%



Manzana Verde Granny Smith
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO: 6%

Puré de manzana verde	1000g
Agua	170g
Azúcar	120g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1381g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	30%



Maracuyá Flavicarpa
BRIX : 21
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de maracuyá	1000g
Agua	250g
Azúcar	150g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	45g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1496g
Fruta requerida	60%
Puré	67%
EST* requerido	30%



Maracuyá Flavicarpa 100%
BRIX : 14,5
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de maracuyá	1000g
Agua	280g
Azúcar	280g
Dextrosa	50g
Glucosa atomizada	50g
Estabilizante para sorbetes	7g
Peso total	1667g
Fruta requerida	60%
Puré	60%
EST* requerido	31%



Melocotón Blanco
BRIX : 19,5
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de melocotón blanco	1000g
Agua	190g
Azúcar	150g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1431g
Fruta requerida	65%
Puré	70%
EST* requerido	30%

IGP = Indicación Geográfica Protegida
*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua a 45 °C. Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y batir. Conservar a -18 °C, servir a -14 °C.
Brix: tolerancia +/-2 (tolerancia +/-3 para los purés 100%).





Melocotón de Viña
BRIX : 19,5
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de melocotón de viña	1000g
Agua	155g
Azúcar	135g
Dextrosa	40g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1376g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	30%



Melón de Quercy (IGP) 100%
BRIX : 13,5
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de melón	1000g
Agua	220g
Azúcar	220g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1536g
Fruta requerida	65%
Puré	65%
EST* requerido	29%



Mora
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de mora	1000g
Agua	175g
Azúcar	120g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1386g
Fruta requerida	65%
Puré	72,5%
EST* requerido	29%



Naranja Valencia 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de naranja	1000g
Agua	110g
Azúcar	225g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1426g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	29%



Naranja Sanguina 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de naranja sanguina	1000g
Agua	120g
Azúcar	220g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1431g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	29%



Papaya
BRIX : 15
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de papaya	1000g
Agua	110g
Azúcar	155g
Dextrosa	40g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1350g
Fruta requerida	65%
Puré	74%
EST* requerido	30%



Pera Williams
BRIX : 19
AZÚCAR AÑADIDO: 7%

Puré de pera	1000g
Agua	125g
Azúcar	115g
Dextrosa	40g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1325g
Fruta requerida	70%
Puré	75,5%
EST* requerido	29%



Piña
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO: 5%

Puré de piña	1000g
Agua	160g
Azúcar	105g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	25g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1350g
Fruta requerida	70%
Puré	74%
EST* requerido	30%



Piña Victoria 100%
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de piña Victoria	1000g
Agua	110g
Azúcar	140g
Dextrosa	55g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1340g
Fruta requerida	75%
Puré	75%
EST* requerido	28%



Plátano
BRIX : 27
AZÚCAR AÑADIDO: 10%

Puré de plátano	1000g
Agua	190g
Azúcar	15g
Dextrosa	80g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1290g
Fruta requerida	70%
Puré	78%
EST* requerido	29%



Pomelo Rosa Star Ruby 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de pomelo rosa	1000g
Agua	120g
Azúcar	220g
Dextrosa	30g
Glucosa atomizada	55g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1431g
Fruta requerida	70%
Puré	70%
EST* requerido	29%



Ruibarbo Rojo Frambosa 100%
BRIX : 4
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de ruibarbo rojo	1000g
Agua	230g
Azúcar	330g
Dextrosa	70g
Glucosa atomizada	30g
Estabilizante para sorbetes	5g
Peso total	1665g
Fruta requerida	60%
Puré	60%
EST* requerido	30%



Sandía 100%
BRIX : 9
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de sandía	1000g
Agua	160g
Azúcar	280g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	45g
Estabilizante para sorbetes	6g
Peso total	1536g
Fruta requerida	65%
Puré	65%
EST* requerido	30%



Sudachi 100%
BRIX : 8
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Puré de sudachi	1000g
Agua	1000g
Azúcar	675g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	115g
Estabilizante para sorbetes	11g
Peso total	2861g
Fruta requerida	35%
Puré	35%
EST* requerido	31%



Yuzu 100%
BRIX : 6,5
AZÚCAR AÑADIDO: 0%

Puré de yuzu	1000g
Agua	970g
Azúcar	705g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	115g
Estabilizante para sorbetes	11g
Peso total	2861g
Fruta requerida	35%
Puré	35%
EST* requerido	33%

*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua a 45 °C. Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y batir. Conservar a -18 °C, servir a -14 °C. Brix: tolerancia +/- (tolerancia +/-3 para los purés 100%).

Stéphane Augé

Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net



Albaricoque Bergeron
BRIX : 21,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de albaricoque	1000g
Agua	605g
Azúcar	265g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Arándano Negro
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de arándano negro	1000g
Agua	590g
Azúcar	280g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Bergamota 100%
BRIX : 8,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de bergamota	1000g
Agua	1340g
Azúcar	781g
Dextrosa	65g
Glucosa atomizada	135g
Estabilizante para sorbetes	13g
Peso total	3334g
Fruta requerida	20%
Puré	20%
EST* requerido	32%



Calamansi 100%
BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de calamansi	1000g
Agua	2460g
Azúcar	1220g
Dextrosa	100g
Glucosa atomizada	200g
Estabilizante para sorbetes	20g
Peso total	5000g
Fruta requerida	20%
Puré	20%
EST* requerido	32%



Cereza negra de Basilea 100%
BRIX : 17
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de cereza negra	1000g
Agua	695g
Azúcar	385g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	90g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	31%



Ciruela Mirabel de Lorena (IGP)
BRIX : 27
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de ciruela mirabel	1000g
Agua	690g
Azúcar	180g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	29%



Ciruela Reina Claudia de Quercy (Label Rouge)
BRIX : 26
AZÚCAR AÑADIDO : 8%

Puré de ciruela Reina Claudia	1000g
Agua	705g
Azúcar	185g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2018g
Fruta requerida	45%
Puré	49,5%
EST* requerido	29%



Coco*
BRIX : 30
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de coco	1000g
Agua	820g
Azúcar	130g
Dextrosa	135g
Glucosa atomizada	135g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2229g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	29%



Coco (Indonesia)
BRIX : 14
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de coco	1000g
Agua	490g
Azúcar	380g
Dextrosa	40g
Glucosa atomizada	80g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	32%



Frambuesa Willamette
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de frambuesa	1000g
Agua	570g
Azúcar	300g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	31%



Frambuesa Willamette 100%
BRIX : 10,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de frambuesa	1000g
Agua	610g
Azúcar	470g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	90g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	32%



Fresa
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de fresa	1000g
Agua	570g
Azúcar	300g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Fresa 100%
BRIX : 9
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de fresa	1000g
Agua	595g
Azúcar	490g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	90g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2229g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	32%



Fresa del Bosque
BRIX : 19,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de fresa del bosque	1000g
Agua	560g
Azúcar	310g
Dextrosa	40g
Glucosa atomizada	80g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	31%



Fresa Gariguette
BRIX : 15,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de fresa Gariguette	1000g
Agua	565g
Azúcar	305g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	50%
Puré	45%
EST* requerido	29%



Fresa Mara des Bois
BRIX : 15
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de fresa Mara des Bois	1000g
Agua	560g
Azúcar	315g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2003g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	29%



Frutas Exóticas
BRIX : 25
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de frutas exóticas	1000g
Agua	630g
Azúcar	240g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Frutas Rojas
BRIX : 21
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de frutas rojas	1000g
Agua	600g
Azúcar	270g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%

IGP = Indicación Geográfica Protegida
*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua a 45 °C (con el azúcar invertido para el Coco). Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y batir. Conservar a -18 °C, servir a -14 °C. Brix: tolerancia +/-2 (tolerancia +/-3 para los purés 100%).

Stéphane Augé
Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net



Grosella

BRIX : 21,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de grosella	1000g
Agua	610g
Azúcar	265g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2003g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Grosella Negra

BRIX : 25,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de grosella negra	1000g
Agua	645g
Azúcar	225g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Guinda Oblacinska

BRIX : 26,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de guinda	1000g
Agua	660g
Azúcar	215g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2003g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Higo Chumbo

BRIX : 21
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de higo chumbo	1000g
Agua	600g
Azúcar	270g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Higo Morado

BRIX : 24
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de higo morado	1000g
Agua	620g
Azúcar	250g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Kiwi del Adour (IGP) 100%

BRIX : 13
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de kiwi	1000g
Agua	655g
Azúcar	425g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	90g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	31%



Limón 100%

BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de limón	1000g
Agua	2460g
Azúcar	1220g
Dextrosa	100g
Glucosa atomizada	200g
Estabilizante para sorbetes	20g
Peso total	5000g
Fruta requerida	20%
Puré	20%
EST* requerido	32%



Lima 100%

BRIX : 8,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de lima	1000g
Agua	2560g
Azúcar	1130g
Dextrosa	200g
Glucosa atomizada	100g
Estabilizante para sorbetes	15g
Peso total	5005g
Fruta requerida	20%
Puré	20%
EST* requerido	30%



Litchi

BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO : 5%

Puré de litchi	1000g
Agua	625g
Azúcar	345g
Dextrosa	65g
Glucosa atomizada	65g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2108g
Fruta requerida	45%
Puré	47,5%
EST* requerido	31%



Litchi 100%

BRIX : 17
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de litchi	1000g
Agua	695g
Azúcar	385g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	90g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	31%



Mandarina 100%

BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de mandarina	1000g
Agua	725g
Azúcar	355g
Dextrosa	65g
Glucosa atomizada	65g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2219g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	31%



Mango Alphonso

BRIX : 23,5
AZÚCAR AÑADIDO : 6%

Puré de mango	1000g
Agua	685g
Azúcar	265g
Dextrosa	65g
Glucosa atomizada	65g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2088g
Fruta requerida	45%
Puré	48%
EST* requerido	30%



Mango Alphonso 100%

BRIX : 17
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de mango	1000g
Agua	695g
Azúcar	385g
Dextrosa	65g
Glucosa atomizada	65g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2219g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	31%



Mango Alphonso y Kesar

BRIX : 23,5
AZÚCAR AÑADIDO : 6%

Puré de mango	1000g
Agua	685g
Azúcar	265g
Dextrosa	65g
Glucosa atomizada	65g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2088g
Fruta requerida	45%
Puré	48%
EST* requerido	30%



Manzana Verde Granny Smith

BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 6%

Puré de manzana verde	1000g
Agua	600g
Azúcar	270g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Maracuyá Flavicarpa

BRIX : 21
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de maracuyá	1000g
Agua	600g
Azúcar	270g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Maracuyá Flavicarpa 100%

BRIX : 14,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de maracuyá	1000g
Agua	660g
Azúcar	420g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	65g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2219g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	31%



Melocotón Blanco

BRIX : 19,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de melocotón blanco	1000g
Agua	630g
Azúcar	300g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2058g
Fruta requerida	45%
Puré	48,5%
EST* requerido	30%

IGP = Indicación Geográfica Protegida

*23 % de materia grasa, utilizar un estabilizador con emulsionante

*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua a 45 °C. Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y batir. Conservar a -18 °C, servir a -14 °C. Brix: tolerancia +/-2 (tolerancia +/-3 para los purés 100%).

Stéphane Augé

Mejor heladero artesano de Francia 2007



www.ponthier.net



Melocotón de Viña
BRIX : 19,5
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de melocotón de viña	1000g
Agua	585g
Azúcar	285g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Melón de Quercy (IGP) 100%
BRIX : 13,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de melón	1000g
Agua	660g
Azúcar	420g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	90g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	31%



Mora
BRIX : 20
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de mora	1000g
Agua	590g
Azúcar	280g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	30%



Naranja Valencia 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de naranja	1000g
Agua	675g
Azúcar	405g
Dextrosa	90g
Glucosa atomizada	45g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	29%



Naranja Sanguina 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de naranja sanguina	1000g
Agua	680g
Azúcar	400g
Dextrosa	90g
Glucosa atomizada	45g
Estabilizante para sorbetes	9g
Poids total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	29%



Papaya
BRIX : 15
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de papaya	1000g
Agua	520g
Azúcar	300g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1948g
Fruta requerida	45%
Puré	51,5%
EST* requerido	30%



Pera Williams
BRIX : 19
AZÚCAR AÑADIDO : 7%

Puré de pera	1000g
Agua	605g
Azúcar	325g
Dextrosa	60g
Glucosa atomizada	60g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2058g
Fruta requerida	45%
Puré	48,5%
EST* requerido	31%



Piña
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO : 5%

Puré de piña	1000g
Agua	650g
Azúcar	300g
Dextrosa	85g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	2083g
Fruta requerida	45%
Puré	48%
EST* requerido	31%



Piña Victoria
BRIX : 18
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de piña Victoria	1000g
Agua	700g
Azúcar	380g
Dextrosa	45g
Glucosa atomizada	90g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	30%



Plátano
BRIX : 27
AZÚCAR AÑADIDO : 10%

Puré de plátano	1000g
Agua	680g
Azúcar	190g
Dextrosa	80g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizante para sorbetes	8g
Peso total	1998g
Fruta requerida	45%
Puré	50%
EST* requerido	29%



Pomelo Rosa Star Ruby 100%
BRIX : 11
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de pomelo rosa	1000g
Agua	680g
Azúcar	400g
Dextrosa	90g
Glucosa atomizada	45g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	29%



Ruibarbo Rojo Frambosa 100%
BRIX : 4
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de ruibarbo rojo	1000g
Agua	590g
Azúcar	490g
Dextrosa	90g
Glucosa atomizada	45g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2224g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	30%



Sandía 100%
BRIX : 9
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de sandía	1000g
Agua	635g
Azúcar	445g
Dextrosa	65g
Glucosa atomizada	65g
Estabilizante para sorbetes	9g
Peso total	2219g
Fruta requerida	45%
Puré	45%
EST* requerido	30%



Sudachi 100%
BRIX : 8
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de sudachi	1000g
Agua	2570g
Azúcar	1110g
Dextrosa	200g
Glucosa atomizada	100g
Estabilizante para sorbetes	20g
Peso total	5000g
Fruta requerida	20%
Puré	20%
EST* requerido	29%



Yuzu 100%
BRIX : 6,5
AZÚCAR AÑADIDO : 0%

Puré de yuzu	1000g
Agua	2400g
Azúcar	1280g
Glucosa atomizada	300g
Estabilizante para sorbetes	20g
Peso total	5000g
Fruta requerida	20%
Puré	20%
EST* requerido	32%

*Extracto seco total

PROCESO

Templar el agua a 45 °C. Añadir los elementos secos mezclados agitando con fuerza, mezclar. Pasteurizar a 85 °C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4 °C. Añadir el puré y mezclar. Dejar madurar durante 24 horas. Mezclar y batir. Conservar a -18 °C, servir a -14 °C. Brix: tolerancia +/-2 (tolerancia +/-3 para los purés 100%).

