



**Abricot Bergeron**  
BRIX : 21,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée d'abricot	1000g
Eau	270g
Sucre	130g
Dextrose	30g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1496g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	29%



**Ananas**  
BRIX : 18  
SUCRE AJOUTÉ : 5%

Purée d'ananas	1000g
Eau	160g
Sucre	105g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	25g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1350g
Fruit souhaité	70%
Purée	74%
EST* souhaité	30%



**Ananas Victoria 100%**  
BRIX : 18  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'ananas Victoria	1000g
Eau	110g
Sucre	140g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1340g
Fruit souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	28%



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

Purée de banane	1000g
Eau	190g
Sucre	15g
Dextrose	80g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1290g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	29%



**Bergamote 100%**  
BRIX : 8,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de bergamote	1000g
Eau	1340g
Sucre	780g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	135g
Stabilisateur pour sorbet	13g
Poids total	3333g
Fruit souhaité	30%
Purée	30%
EST* souhaité	32%



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

Purée de cassis	1000g
Eau	310g
Sucre	90g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1496g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	29%



**Cerise Noire de Bâle 100%**  
BRIX : 17  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de cerise noire	1000g
Eau	110g
Sucre	140g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	25g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1335g
Fruit souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	29%



**Citron Jaune 100%**  
BRIX : 8  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de citron jaune	1000g
Eau	1010g
Sucre	665g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	115g
Stabilisateur pour sorbet	11g
Poids total	2861g
Fruit souhaité	35%
Purée	35%
EST* souhaité	32%



**Citron Vert 100%**  
BRIX : 8,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de citron vert	1000g
Eau	1400g
Sucre	725g
Dextrose	135g
Glucose atomisé	65g
Stabilisateur pour sorbet	10g
Poids total	3335g
Fruit souhaité	30%
Purée	30%
EST* souhaité	30%



**Figue Violette**  
BRIX : 24  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de figue violette	1000g
Eau	135g
Sucre	65g
Dextrose	50g
Glucose atomisé	25g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1280g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	29%



**Figue de Barbarie**  
BRIX : 21  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de figue de barbarie	1000g
Eau	185g
Sucre	110g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1386g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	29%



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

Purée de fraise	1000g
Eau	155g
Sucre	140g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1386g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	29%



**Fraise 100%**  
BRIX : 9  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de fraise	1000g
Eau	145g
Sucre	295g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	45g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1536g
Fruit souhaité	65%
Purée	65%
EST* souhaité	30%



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

Purée de fraise des bois	1000g
Eau	165g
Sucre	130g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1386g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	29%



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

Purée de fraise Gariguette	1000g
Eau	135g
Sucre	150g
Dextrose	80g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1369g
Fruit souhaité	73%
Purée	65%
EST* souhaité	28%



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

Purée de fraise Mara des Bois	1000g
Eau	130g
Sucre	155g
Dextrose	80g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	171g
Fruit souhaité	65%
Purée	73%
EST* souhaité	28%



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

Purée de framboise	1000g
Eau	240g
Sucre	160g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	45g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1496g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	30%



**Framboise Willamette 100%**  
BRIX : 10,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de framboise	1000g
Eau	250g
Sucre	310g
Dextrose	50g
Glucose atomisé	50g
Stabilisateur pour sorbet	7g
Poids total	1667g
Fruit souhaité	60%
Purée	60%
EST* souhaité	31%

IGP = Indication Géographique Protégée  
\*Extrait Sec Total

## PROCESS

Tiédifier l'eau à 45°C. Ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble, mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la purée, mixer. Laisser mûrir 24h. Mixer et turbiner. Conserver à -18°C, servir à -14°C.  
Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance +/-3 pour les purées en 100%.

Stéphane Augé  
Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007



www.ponthier.net



**Fruit de la Passion Flavicarpa**  
BRIX : 21  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruit de la passion	1000g
Eau	250g
Sucre	150g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	45g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1496g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	30%



**Fruit de la Passion Flavicarpa 100%**  
BRIX : 14,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de fruit de la passion	1000g
Eau	280g
Sucre	280g
Dextrose	50g
Glucose atomisé	50g
Stabilisateur pour sorbet	7g
Poids total	1667g
Fruit souhaité	60%
Purée	60%
EST* souhaité	31%



**Fruits Exotiques**  
BRIX : 25  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruits exotiques	1000g
Eau	145g
Sucre	55g
Dextrose	50g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1280g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	29%



**Fruits Rouges**  
BRIX : 21  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruits rouges	1000g
Eau	115g
Sucre	85g
Dextrose	50g
Glucose atomisé	25g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1280g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	29%



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

Purée de griotte	1000g
Eau	320g
Sucre	80g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1496g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	29%



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

Purée de groseille	1000g
Eau	270g
Sucre	130g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1496g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	29%



**Kalamansi 100%**  
BRIX : 8  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de kalamansi	1000g
Eau	1330g
Sucre	790g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	135g
Stabilisateur pour sorbet	13g
Poids total	3333g
Fruit souhaité	30%
Purée	30%
EST* souhaité	32%



**Kiwi de l'Adour (IGP) 100%**  
BRIX : 13  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de kiwi	1000g
Eau	200g
Sucre	240g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1536g
Fruit souhaité	65%
Purée	65%
EST* souhaité	30%



**Litchi 100%**  
BRIX : 16  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de litchi	1000g
Eau	120g
Sucre	145g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1355g
Fruit souhaité	70%
Purée	74%
EST* souhaité	30%



**Litchi Madagascar 100%**  
BRIX : 17  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de litchi	1000g
Eau	165g
Sucre	175g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1436g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	30%



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

Purée de mandarine	1000g
Eau	140g
Sucre	110g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1340g
Fruit souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	29%



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

Purée de mangue	1000g
Eau	250g
Sucre	100g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1446g
Fruit souhaité	65%
Purée	70%
EST* souhaité	29%



**Mangue Alphonso 100%**  
BRIX : 17  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de mangue	1000g
Eau	240g
Sucre	200g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1536g
Fruit souhaité	65%
Purée	65%
EST* souhaité	30%



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

Purée de mangue	1000g
Eau	250g
Sucre	100g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1446g
Fruit souhaité	65%
Purée	70%
EST* souhaité	29%



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

Purée de melon	1000g
Eau	220g
Sucre	220g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1536g
Fruit souhaité	65%
Purée	65%
EST* souhaité	29%



**Mirabelle de Lorraine (IGP)**  
BRIX : 27  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de mirabelle	1000g
Eau	185g
Sucre	15g
Dextrose	50g
Glucose atomisé	25g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1280g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	29%



**Mûre**  
BRIX : 20  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de mûre	1000g
Eau	175g
Sucre	120g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1386g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	29%



**Myrtille**  
BRIX : 20  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de myrtille	1000g
Eau	175g
Sucre	120g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1386g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	29%

IGP = Indication Géographique Protégée

\*23% de matière grasse, utiliser un stabilisateur avec émulsifiant

\*Extrait Sec Total

## PROCESS

Tiédifier l'eau à 45°C (avec le sucre inverti pour la Noix de Coco). Ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble, mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la purée, mixer. Laisser mûrir 24h. Mixer et turbiner. Conserver à -18°C, servir à -14°C.  
Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance +/-3 pour les purées en 100%.

Stéphane Augé  
Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007



www.ponthier.net



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

Purée de noix de coco	1000g
Eau	485g
Sucre	80g
Dextrose	105g
Sucre inversi	105g
Stabilisateur pour sorbet	7g
Poids total	1782g
Fruit souhaité	50%
Purée	56%
EST* souhaité	32%



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

Purée de noix de coco	1000g
Eau	250g
Sucre	290g
Dextrose	100g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1646g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	32%



**Orange Valencia 100%**  
BRIX : 11  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'orange	1000g
Eau	110g
Sucre	225g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1426g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	29%



**Orange Sanguine 100%**  
BRIX : 11  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'orange sanguine	1000g
Eau	120g
Sucre	220g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1431g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	29%



**Pamplemousse Rose Star Ruby 100%**  
BRIX : 11  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de pamplemousse rose	1000g
Eau	120g
Sucre	220g
Dextrose	30g
Glucose atomisé	55g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1431g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	29%



**Papaye**  
BRIX : 15  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de papaye	1000g
Eau	110g
Sucre	155g
Dextrose	40g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1350g
Fruit souhaité	65%
Purée	74%
EST* souhaité	30%



**Pastèque 100%**  
BRIX : 9  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de pastèque	1000g
Eau	160g
Sucre	280g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	45g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1536g
Fruit souhaité	65%
Purée	65%
EST* souhaité	30%



**Pêche Blanche**  
BRIX : 19,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de pêche blanche	1000g
Eau	190g
Sucre	150g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1431g
Fruit souhaité	65%
Purée	70%
EST* souhaité	30%



**Pêche de Vigne**  
BRIX : 19,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de pêche de vigne	1000g
Eau	155g
Sucre	135g
Dextrose	40g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1376g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	30%



**Poire Williams**  
BRIX : 19  
SUCRE AJOUTÉ : 7%

Purée de poire	1000g
Eau	125g
Sucre	115g
Dextrose	40g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1325g
Fruit souhaité	70%
Purée	75,5%
EST* souhaité	29%



**Pomme Verte Granny Smith**  
BRIX : 20  
SUCRE AJOUTÉ : 6%

Purée de pomme verte	1000g
Eau	170g
Sucre	120g
Dextrose	55g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1381g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	30%



**Reine Claude du Quercy (Label Rouge)**  
BRIX : 26  
SUCRE AJOUTÉ : 8%

Purée de Reine Claude	1000g
Eau	246g
Sucre	54g
Dextrose	56g
Glucose atomisé	28g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1390g
Fruit souhaité	65%
Purée	72%
EST* souhaité	30%



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

Purée de rhubarbe rouge	1000g
Eau	230g
Sucre	330g
Dextrose	70g
Glucose atomisé	30g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1665g
Fruit souhaité	60%
Purée	60%
EST* souhaité	30%



**Sudachi 100%**  
BRIX : 8  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de sudachi	1000g
Eau	1000g
Sucre	675g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	115g
Stabilisateur pour sorbet	11g
Poids total	2861g
Fruit souhaité	35%
Purée	35%
EST* souhaité	31%



**Yuzu 100%**  
BRIX : 6,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de yuzu	1000g
Eau	970g
Sucre	705g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	115g
Stabilisateur pour sorbet	11g
Poids total	2861g
Fruit souhaité	35%
Purée	35%
EST* souhaité	33%

\*Extrait Sec Total

## PROCESS

Tiédifier l'eau à 45°C. Ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble, mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la purée, mixer. Laisser mûrir 24h. Mixer et turbiner. Conserver à -18°C, servir à -14°C.  
Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance +/-3 pour les purées en 100%.





**Abricot Bergeron**  
BRIX : 21,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée d'abricot	1000g
Eau	605g
Sucre	265g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Ananas**  
BRIX : 18  
SUCRE AJOUTÉ : 5%

Purée d'ananas	1000g
Eau	650g
Sucre	300g
Dextrose	85g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2083g
Fruit souhaité	45%
Purée	48%
EST* souhaité	31%



**Ananas Victoria 100%**  
BRIX : 18  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'ananas Victoria	1000g
Eau	700g
Sucre	380g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	90g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	30%



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

Purée de banane	1000g
Eau	680g
Sucre	190g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	29%



**Bergamote 100%**  
BRIX : 8,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de bergamote	1000g
Eau	1340g
Sucre	781g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	135g
Stabilisateur pour sorbet	13g
Poids total	3334g
Fruit souhaité	20%
Purée	20%
EST* souhaité	32%



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

Purée de cassis	1000g
Eau	645g
Sucre	225g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Cerise Noire de Bâle 100%**  
BRIX : 17  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de cerise noire	1000g
Eau	695g
Sucre	385g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	90g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	31%



**Citron Jaune 100%**  
BRIX : 8  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de citron jaune	1000g
Eau	2460g
Sucre	1220g
Dextrose	100g
Glucose atomisé	200g
Stabilisateur pour sorbet	20g
Poids total	5000g
Fruit souhaité	20%
Purée	20%
EST* souhaité	32%



**Citron Vert 100%**  
BRIX : 8,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de citron vert	1000g
Eau	2560g
Sucre	1130g
Dextrose	200g
Glucose atomisé	100g
Stabilisateur pour sorbet	15g
Poids total	5005g
Fruit souhaité	20%
Purée	20%
EST* souhaité	30%



**Figue Violette**  
BRIX : 24  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de figue violette	1000g
Eau	620g
Sucre	250g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Figue de Barbarie**  
BRIX : 21  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de figue de barbarie	1000g
Eau	600g
Sucre	270g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



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

Purée de fraise	1000g
Eau	570g
Sucre	300g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Fraise 100%**  
BRIX : 9  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de fraise	1000g
Eau	595g
Sucre	490g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	90g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2229g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	32%



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

Purée de fraise des bois	1000g
Eau	560g
Sucre	310g
Dextrose	40g
Glucose atomisé	80g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	31%



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

Purée de fraise Gariguette	1000g
Eau	565g
Sucre	305g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	50%
Purée	45%
EST* souhaité	29%



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

Purée de fraise Mara des Bois	1000g
Eau	560g
Sucre	315g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2003g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	29%



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

Purée de framboise	1000g
Eau	570g
Sucre	300g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	31%



**Framboise Willamette 100%**  
BRIX : 10,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de framboise	1000g
Eau	610g
Sucre	470g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	90g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	32%

\*Extrait Sec Total

## PROCESS

Tiédier l'eau à 45°C. Ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble, mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la purée, mixer. Laisser mûrir 24h. Mixer et turbiner. Conserver à -18°C, servir à -14°C.  
Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance +/-3 pour les purées en 100%.





**Fruit de la Passion Flavicarpa**  
BRIX : 21  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruit de la passion	1000g
Eau	600g
Sucre	270g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Fruit de la Passion Flavicarpa 100%**  
BRIX : 14,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de fruit de la passion	1000g
Eau	660g
Sucre	420g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	65g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2219g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	31%



**Fruits Exotiques**  
BRIX : 25  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruits exotiques	1000g
Eau	630g
Sucre	240g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Fruits Rouges**  
BRIX : 21  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruits rouges	1000g
Eau	600g
Sucre	270g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



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

Purée de griotte	1000g
Eau	660g
Sucre	215g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2003g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



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

Purée de groseille	1000g
Eau	610g
Sucre	265g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2003g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Kalamansi 100%**  
BRIX : 8  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de kalamansi	1000g
Eau	2460g
Sucre	1220g
Dextrose	100g
Glucose atomisé	200g
Stabilisateur pour sorbet	20g
Poids total	5000g
Fruit souhaité	20%
Purée	20%
EST* souhaité	32%



**Kiwi de l'Adour (IGP) 100%**  
BRIX : 13  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de kiwi	1000g
Eau	655g
Sucre	425g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	90g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	31%



**Litchi 100%**  
BRIX : 16  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de litchi	1000g
Eau	625g
Sucre	345g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	65g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2108g
Fruit souhaité	45%
Purée	47,5%
EST* souhaité	31%



**Litchi Madagascar 100%**  
BRIX : 17  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de litchi	1000g
Eau	695g
Sucre	385g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	90g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	31%



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

Purée de mandarine	1000g
Eau	725g
Sucre	355g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	65g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2219g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	31%



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

Purée de mangue	1000g
Eau	685g
Sucre	265g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	65g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2088g
Fruit souhaité	45%
Purée	48%
EST* souhaité	30%



**Mangue Alphonso 100%**  
BRIX : 17  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de mangue	1000g
Eau	695g
Sucre	385g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	65g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2219g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	31%



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

Purée de mangue	1000g
Eau	660g
Sucre	265g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	65g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2088g
Fruit souhaité	45%
Purée	48%
EST* souhaité	30%



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

Purée de melon	1000g
Eau	660g
Sucre	420g
Dextrose	45g
Glucose atomisé	90g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	31%



**Mirabelle de Lorraine (IGP)**  
BRIX : 27  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de mirabelle	1000g
Eau	690g
Sucre	180g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	29%



**Mûre**  
BRIX : 20  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de mûre	1000g
Eau	590g
Sucre	280g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Myrtille**  
BRIX : 20  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de myrtille	1000g
Eau	590g
Sucre	280g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%

IGP = Indication Géographique Protégée

\*23% de matière grasse, utiliser un stabilisateur avec émulsifiant

\*Extrait Sec Total

## PROCESS

Tiédier l'eau à 45°C (avec le sucre inverti pour la Noix de Coco). Ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble, mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la purée, mixer. Laisser mûrir 24h. Mixer et turbiner. Conserver à -18°C, servir à -14°C. Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance +/-3 pour les purées en 100%.





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

Purée de noix de coco	1000g
Eau	820g
Sucre	130g
Dextrose	135g
Sucre inverti	135g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2229g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	29%



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

Purée de noix de coco	1000g
Eau	490g
Sucre	380g
Dextrose	40g
Glucose atomisé	80g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	32%



**Orange Valencia 100%**  
BRIX : 11  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'orange	1000g
Eau	675g
Sucre	405g
Dextrose	90g
Glucose atomisé	45g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	29%



**Orange Sanguine 100%**  
BRIX : 11  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'orange sanguine	1000g
Eau	680g
Sucre	400g
Dextrose	90g
Glucose atomisé	45g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	29%



**Pamplemousse Rose Star Ruby 100%**  
BRIX : 11  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de pamplemousse rose	1000g
Eau	680g
Sucre	400g
Dextrose	90g
Glucose atomisé	45g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	29%



**Papaye**  
BRIX : 15  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de papaye	1000g
Eau	520g
Sucre	300g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1948g
Fruit souhaité	45%
Purée	51,5%
EST* souhaité	30%



**Pastèque 100%**  
BRIX : 9  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de pastèque	1000g
Eau	635g
Sucre	445g
Dextrose	65g
Glucose atomisé	65g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2219g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	30%



**Pêche Blanche**  
BRIX : 19,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de pêche blanche	1000g
Eau	630g
Sucre	300g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2058g
Fruit souhaité	45%
Purée	48,5%
EST* souhaité	30%



**Pêche de Vigne**  
BRIX : 19,5  
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de pêche de vigne	1000g
Eau	585g
Sucre	285g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Poire Williams**  
BRIX : 19  
SUCRE AJOUTÉ : 7%

Purée de poire	1000g
Eau	605g
Sucre	325g
Dextrose	60g
Glucose atomisé	60g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2058g
Fruit souhaité	45%
Purée	48,5%
EST* souhaité	31%



**Pomme Verte Granny Smith**  
BRIX : 20  
SUCRE AJOUTÉ : 6%

Purée de pomme verte	1000g
Eau	600g
Sucre	270g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	1998g
Fruit souhaité	45%
Purée	50%
EST* souhaité	30%



**Reine Claude du Quercy (Label Rouge)**  
BRIX : 26  
SUCRE AJOUTÉ : 8%

Purée de Reine Claude	1000g
Eau	705g
Sucre	185g
Dextrose	80g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur pour sorbet	8g
Poids total	2018g
Fruit souhaité	45%
Purée	49,5%
EST* souhaité	29%



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

Purée de rhubarbe rouge	1000g
Eau	590g
Sucre	490g
Dextrose	90g
Glucose atomisé	45g
Stabilisateur pour sorbet	9g
Poids total	2224g
Fruit souhaité	45%
Purée	45%
EST* souhaité	30%



**Sudachi 100%**  
BRIX : 8  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de sudachi	1000g
Eau	2570g
Sucre	1110g
Dextrose	200g
Glucose atomisé	100g
Stabilisateur pour sorbet	20g
Poids total	5000g
Fruit souhaité	20%
Purée	20%
EST* souhaité	29%



**Yuzu 100%**  
BRIX : 6,5  
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de yuzu	1000g
Eau	2400g
Sucre	1280g
Glucose atomisé	300g
Stabilisateur pour sorbet	20g
Poids total	5000g
Fruit souhaité	20%
Purée	20%
EST* souhaité	32%

\*Extrait Sec Total

## PROCESS

Tiédifier l'eau à 45°C. Ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble, mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la purée, mixer. Laisser mûrir 24h. Mixer et turbiner. Conserver à -18°C, servir à -14°C.  
Brix : tolérance +/-2 pour les purées sucrées et tolérance +/-3 pour les purées en 100%.

