

GLACERIE

SORBETS SANS SUCRES AJOUTÉS

Purée de fruit	% sucre	°Brix	SORBETS sans sucres ajoutés	Recette %	Purée de fruit en g	Eau en g	Maltitol en g	Stabilisant sorbet en g	Poids total en g	EST Extrait Sec Total en °Brix
Purées de fruits rouges			SORBETS fruits rouges							
Cassis 100%	-	14	Sorbet Cassis 100%	50%	1 000	293	367	7	1 667	32.4
Fraise 100%	-	9	Sorbet Fraise 100%	60%	1 000	210	450	7	1 667	32.5
Framboise 100%	-	10	Sorbet Framboise 100%	60%	1 000	227	433	7	1 667	32.1
Framboise 100%	-	10	Sorbet Framboise 100%	60%	1 000	227	433	7	1 667	32.1
Fruits rouges 100%	-	10	Sorbet Fruits rouges 100%	60%	1 000	227	433	7	1 667	32.1
Griotte 100%	-	16	Sorbet Griotte 100%	50%	1 000	512	480	8	2 000	32.1
Myrtille sauvage 100%	-	12	Sorbet Myrtille sauvage 100%	50%	1 000	472	520	8	2 000	32.1
Purées de fruits du verger			SORBETS fruits du verger							
Abricot 100%	-	12	Sorbet Abricot 100%	60%	1 000	243	417	7	1 667	32.3
Pêche blanche 100%	-	12	Sorbet Pêche blanche 100%	60%	1 000	243	417	7	1 667	32.3
Poire 100%	-	13	Sorbet Poire 100%	60%	1 000	243	397	7	1 647	32.0
Pomme verte 100%	-	12	Sorbet Pomme verte 100%	60%	1 000	243	417	7	1 667	32.3
Purées d'agrumes			SORBETS agrumes							
Citron jaune 100%	-	8	Sorbet Citron jaune 100%	25%	1 000	1 784	1 200	16	4 000	32.5
Citron vert 100%	-	9	Sorbet Citron vert 100%	25%	1 000	1 784	1 200	16	4 000	32.8
Purées de fruits exotiques			SORBETS fruits exotiques							
Ananas 100%	-	13	Sorbet Ananas 100%	60%	1 000	243	397	7	1 647	32.0
Mangue 100%	-	17	Sorbet Mangue 100%	50%	1 000	513	480	7	2 000	32.6

GLACERIE

CRÈMES GLACÉES

Purée de fruit	% sucre	°Brix	CRÈMES GLACÉES	Recette %	Purée de fruit en g	Lait entier 3,6% mg en g	Sucre en g	Jaunes d'œufs en g	Glucose atomisé en g	Lait en poudre 0% mg en g	Crème UHT 35% mg en g	Stabilisant Émulsifiant en g	Poids total en g	EST Extrait Sec Total en °Brix
Purées de fruits rouges			CRÈMES GLACÉES fruits rouges											
Cassis	10%	24	Crème glacée Cassis	20%	1 000	2 554	800		400	132	94	20	5 000	38.0
Fraise	10%	17	Crème glacée Fraise	30%	1 000	733	350		180	116	610	11	3 000	38.8
Framboise 100%	-	10	Crème glacée Framboise 100%	30%	1 000	1 253	567		267	124	109	13	3 333	37.4
Purées de fruits du verger			CRÈMES GLACÉES fruits du verger											
Marron	12%	29	Crème glacée Marron	25%	1 000	1 896	560		320	117	91	16	4 000	38.7
Purées d'agrumes			CRÈMES GLACÉES agrumes											
Yuzu 100%	-	8	Crème glacée Yuzu 100%	20%	1 000	2 432	900		400	141	107	20	5 000	38.0
Purées de fruits exotiques			CRÈMES GLACÉES fruits exotiques											
Banane 100%	-	22	Crème glacée Banane 100%	30%	1 000	1 376	467		267	114	97	13	3 333	38.0
Purées de fruits à coque			CRÈMES GLACÉES fruits à coque											
Lait d'amande	51%	57	Crème glacée Lait d'amande	25%	1 000	1 770	160		120	148	790	14	4 002	38.4
Noix de coco	10%	21	Crème glacée Noix de coco	25%	750	1 036	450	60	180	100	407	12	2 995	38.1



LES CONSEILS DE NOTRE AMBASSADEUR, CHAMPION DU MONDE DES DESSERTS GLACÉS 2003, POUR RÉALISER UN SIROP DE SORBET AUX FRUITS :

Vérifiez sa teneur en extraits secs avec un réfractomètre afin d'obtenir un degré Brix optimal. Cette mesure garantit un sorbet à la texture et à la saveur équilibrées.