

Confiserie

Purée de fruit	% sucre	° brix	PH	CONFITS	Purée de fruit en g	Sucre en g	Poire en g	Glucose atomisé en g	Pectine NH en g	Jus de citron en g	Gélatine en g	Poids total en g
Purées de fruits rouges				CONFITS fruits rouges								
Cassis 100%	-	17	3.0 +/-0.5	Confit Cassis 100%	750	115		115	12	8		1 000
Cerise noire 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Confit Cerise noire 100%	750	115		115	12	8		1 000
Fraise 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Confit Fraise 100%	750	115		115	12	8		1 000
Fraise BIO 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Confit Fraise BIO 100%	750	115		115	12	8		1 000
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5	Confit Fraise Mara des Bois 100%	750	115		115	12	8		1 000
Fraise des bois	10%	19	3.4 +/-0.5	Confit Fraise des bois	750	85		85	12	8		940
Framboise	10%	19	3.1 +/-0.5	Confit Framboise	750	85		85	12	8		940
Framboise 100%	-	10	3.1 +/-0.5	Confit Framboise 100%	750	115		115	12	8		1 000
Framboise BIO 100%	-	9	3.1 +/-0.5	Confit Framboise BIO 100%	750	115		115	12	8		1 000
Framboise de ronce	10%	19	3.4 +/-0.5	Confit Framboise de ronce	750	85		85	12	8		940
Framboise du Val Evel	7%	19	3.1 +/-0.5	Confit Framboise du Val Evel	750	100		100	12	8		970
Fruits rouges	10%	19	3.1 +/-0.5	Confit Fruits rouges	750	85		85	12	8		940
Griotte	10%	28	3.2 +/-0.5	Confit Griotte	750	85		85	12	8		940
Groseille	10%	20	2.9 +/-0.5	Confit Groseille	750	85		85	12	8		940
Mûre	10%	22	3.3 +/-0.5	Confit Mûre	750	85		85	12	8		940
Myrtille sauvage	10%	18	3.0 +/-0.5	Confit Myrtille sauvage	750	85		85	12	8		940
Purées de fruits du verger				CONFITS fruits du verger								
Abricot	10%	20	3.2 +/-0.5	Confit Abricot	750	85		85	12	8		940
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Confit Abricot 100%	750	115		115	12	8		1 000
Figue violette 100%	-	18	4.5 +/-0.5	Confit Figue violette 100%	750	115		115	12	8		1 000
Pêche blanche	10%	19	3.7 +/-0.5	Confit Pêche blanche	750	85		85	12	8		940
Pêche de vigne	10%	19	3.4 +/-0.5	Confit Pêche de vigne	750	85		85	12	8		940
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5	Confit Poire 100%	750	115		115	12	8		1 000
Pomme verte 100%	-	13	3.4 +/-0.5	Confit Pomme verte 100%	750	115		115	12	8		1 000
Purées d'agrumes				CONFITS agrumes								
Bergamote 100%	-	9	2.5 +/-0.5	Confit Bergamote 100%	455	140	245	150	14		2	1 006
Citron jaune 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Confit Citron jaune 100%	455	140	245	150	14		2	1 006
Citron vert 100%	-	8	2.4 +/-0.5	Confit Citron vert 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Kalamansi 100%	-	8	2.6 +/-0.5	Confit Kalamansi 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Konatsu 100%	-	8	2.5 +/-0.5	Confit Konatsu 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Mandarine 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Confit Mandarine 100%	750	115		115	15	8		1 003
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Confit Orange 100%	750	115		115	15	8		1 003
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5	Confit Orange sanguine 100%	750	115		115	15	8		1 003
Pamplemousse 100%	-	12	2.9 +/-0.5	Confit Pamplemousse 100%	750	130		130	15			1 025
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Confit Sudachi 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5	Confit Yuzu 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Purées de fruits exotiques				CONFITS fruits exotiques								
Ananas	10%	22	3.5 +/-0.5	Confit Ananas	750	85		85	12		8	940
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5	Confit Banane 100%	750	115		115	12		8	1 000
Cactus 100%	-	12	4.3 +/-0.5	Confit Cactus 100%	750	115		115	16	4	8	1 008
Fruits exotiques	10%	25	3.0 +/-0.5	Confit Fruits exotiques	750	85		85	12		8	940
Litchi	10%	22	3.5 +/-0.5	Confit Litchi	750	85		85	16	2	8	946
Mangue	7%	23	3.7 +/-0.5	Confit Mangue	750	100		100	12		8	970
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Confit Mangue 100%	750	115		115	12		8	1 000
Mangue BIO 100%	-	16	4.0 +/-0.5	Confit Mangue BIO 100%	750	115		115	12		8	1 000
Passion	10%	22	2.8 +/-0.5	Confit Passion	500	130		150	14		8	802
Passion 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Confit Passion 100%	500	150		150	14		8	822
Passion BIO 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Confit Passion BIO 100%	500	150		150	14		8	822
Purées de fruits à coque				CONFITS fruits à coque								
Noix de coco 100%	-	12	6.0 +/-0.5	Confit Noix de coco 100%	750	115		115	30		8	1 018



Recettes élaborées
par Franck Fouchereau



Tableaux d'utilisation



Recettes vidéos

Confiserie
CONFITS

Confiserie

Purée de fruit

% sucre	° brix	PH
---------	--------	----

PÂTES DE FRUITS

Purée de fruit en g	Sucre 1 en g	Pectine Jaune en g	Jus de pomme en g	Glucose sirop DE 38/40 en g	Sucre 2 en g	Jus de citron en g	Solution acide en g	Poids total en g
---------------------	--------------	--------------------	-------------------	-----------------------------	--------------	--------------------	---------------------	------------------

Purées de fruits rouges

Cassis	10%	24	2.9 +/-0.5
Cassis 100%	-	19	3.0 +/-0.5
Cerise noire 100%	-	19	3.7 +/-0.5
Fraise	10%	17	3.5 +/-0.5
Fraise 100%	-	9	3.5 +/-0.5
Fraise BIO 100%	-	9	3.5 +/-0.5
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5
Fraise des bois	10%	19	3.4 +/-0.5
Framboise	10%	19	3.1 +/-0.5
Framboise 100%	-	10	3.1 +/-0.5
Framboise BIO 100%	-	9	3.1 +/-0.5
Framboise de ronce	10%	19	3.4 +/-0.5
Framboise du Val Evel	7%	19	3.1 +/-0.5
Fruits rouges	10%	19	3.1 +/-0.5
Griotte	10%	27	3.2 +/-0.5
Groseille	10%	20	2.9 +/-0.5
Mûre	10%	22	3.3 +/-0.5
Myrtille sauvage	10%	18	3.0 +/-0.5

PÂTES DE FRUITS fruits rouges

Pâte de fruit Cassis	1 000	120	24		300	1010	16	2 470
Pâte de fruit Cassis 100%	1 000	120	24		300	1100	16	2 560
Pâte de fruit Cerise noire 100%	1 000	120	26		300	1100	16	2 562
Pâte de fruit Fraise	1 000	120	26	200	300	1200	24	2 870
Pâte de fruit Fraise 100%	1 000	120	26	200	300	1290	24	2 960
Pâte de fruit Fraise BIO 100%	1 000	120	26	200	300	1290	24	2 960
Pâte de fruit Fraise Mara des Bois 100%	1 000	120	26	200	300	1290	24	2 960
Pâte de fruit Fraise des bois	1 000	120	26	200	300	1290	24	2 960
Pâte de fruit Framboise	1 000	120	26		300	1050	20	2 516
Pâte de fruit Framboise 100%	1 000	120	26	150	300	1200	24	2 820
Pâte de fruit Framboise BIO 100%	1 000	120	26	150	300	1200	24	2 820
Pâte de fruit Framboise de ronce	1 000	120	26		300	1050	22	2 518
Pâte de fruit Framboise du Val Evel	1 000	120	26		300	1100	24	2 570
Pâte de fruit Fruits rouges	1 000	120	26	200	300	1100	25	2 771
Pâte de fruit Griotte	1 000	120	26		300	1100	16	2 562
Pâte de fruit Groseille	1 000	120	28	200	300	1100	20	2 768
Pâte de fruit Mûre	1 000	120	27	150	300	1100	20	2 717
Pâte de fruit Myrtille sauvage	1 000	120	26		300	1100	20	2 566

Purées de fruits du verger

Abricot	10%	20	3.2 +/-0.5
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5
Figue violette 100%	-	18	4.5 +/-0.5
Kiwi	10%	21	3.4 +/-0.5
Melon	10%	21	6.0 +/-0.5
Mirabelle 100%	-	20	3.7 +/-0.5
Pêche blanche	10%	19	3.7 +/-0.5
Pêche de vigne	10%	19	3.4 +/-0.5
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5
Pomme verte 100%	-	13	3.4 +/-0.5
Rhubarbe rouge	10%	14	2.9 +/-0.5

PÂTES DE FRUITS fruits du verger

Pâte de fruit Abricot	1 000	120	25		200	1100	35	2 500
Pâte de fruit Abricot 100%	1 000	120	25		200	1180	35	2 580
Pâte de fruit Figue violette 100%	1 000	120	26	120	200	1100	22	2 588
Pâte de fruit Kiwi	1 000	120	25		300	1100	20	2 565
Pâte de fruit Melon	1 000	120	26		300	1100	26	2 572
Pâte de fruit Mirabelle 100%	1 000	120	26	120	200	1100	35	2 623
Pâte de fruit Pêche blanche	1 000	120	27		250	1100	20	2 517
Pâte de fruit Pêche de vigne	1 000	120	27		250	1100	20	2 517
Pâte de fruit Poire 100%	1 000	120	27		250	1100	20	2 517
Pâte de fruit Pomme verte 100%	1 000	120	28	250	250	1100	26	2 774
Pâte de fruit Rhubarbe rouge	1 000	120	28	250	250	1100	35	2 808

Purées d'agrumes

Citron jaune 100%	-	7	2.0 +/-0.5
Citron vert 100%	-	8	2.4 +/-0.5
Kalamansi 100%	-	8	2.6 +/-0.5
Konatsu 100%	-	11	2.5 +/-0.5
Mandarine 100%	-	12	3.3 +/-0.5
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5
Pamplemousse 100%	-	12	2.9 +/-0.5
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5

PÂTES DE FRUITS agrumes

Pâte de fruit Citron jaune 100%	1 000	250	54	600	700	1500	20	4 124
Pâte de fruit Citron vert 100%	1 000	250	54	600	700	1500	20	4 124
Pâte de fruit Kalamansi 100%	1 000	250	54	600	700	1500	20	4 124
Pâte de fruit Konatsu 100%	1 000	250	54	600	700	1500	20	4 124
Pâte de fruit Mandarine 100%	1 000	120	27		250	1100	20	2 517
Pâte de fruit Orange 100%	1 000	120	27		250	1100	20	2 517
Pâte de fruit Orange sanguine 100%	1 000	120	27		250	1100	20	2 517
Pâte de fruit Pamplemousse 100%	1 000	120	35	250	250	1200	20	2 875
Pâte de fruit Sudachi 100%	1 000	250	54	600	700	1500	20	4 124
Pâte de fruit Yuzu 100%	1 000	250	54	600	700	1500	20	4 124

Purées de fruits exotiques

Ananas	10%	22	3.5 +/-0.5
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5
Cactus 100%	-	12	4.3 +/-0.5
Fruits exotiques	10%	25	3.0 +/-0.5
Goyave rose 100%	-	10	3.7 +/-0.5
Grenade 100%	-	15	3.3 +/-0.5
Litchi	10%	22	3.5 +/-0.5
Mangue	7%	23	3.7 +/-0.5
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5
Mangue BIO 100%	-	16	4.0 +/-0.5
Passion	10%	22	2.8 +/-0.5
Passion 100%	-	14	2.8 +/-0.5
Passion BIO 100%	-	14	2.8 +/-0.5

PÂTES DE FRUITS fruits exotiques

Pâte de fruit Ananas	1 000	120	25		250	1100	20	2 515
Pâte de fruit Banane 100%	1 000	120	35	250	250	1200	50	2 925
Pâte de fruit Cactus 100%	1 000	120	27		250	1100	20	2 517
Pâte de fruit Fruits exotiques	1 000	120	25	200	250	1100	25	2 720
Pâte de fruit Goyave rose 100%	1 000	120	28	250	250	1100	22	2 770
Pâte de fruit Grenade 100%	1 000	120	26		250	1100	20	2 516
Pâte de fruit Litchi	1 000	120	27		250	1100	20	2 517
Pâte de fruit Mangue	1 000	120	28	150	200	1100	22	2 620
Pâte de fruit Mangue 100%	1 000	120	28	150	200	1100	22	2 620
Pâte de fruit Mangue BIO 100%	1 000	120	28	150	200	1100	22	2 620
Pâte de fruit Passion	1 000	120	40	450	350	1500	20	3 480
Pâte de fruit Passion 100%	1 000	120	40	450	350	1580	20	3 560
Pâte de fruit Passion BIO 100%	1 000	120	40	450	350	1580	20	3 560

Purées de fruits à coque

Noix de coco 100%	-	12	6.0 +/-0.5
-------------------	---	----	------------

PÂTES DE FRUITS fruits à coque

Pâte de fruit Noix de coco 100%	1 000	120	25		250	1100	20	2 515
---------------------------------	-------	-----	----	--	-----	------	----	-------



Confiserie
PÂTES DE FRUITS

Recettes élaborées
par Franck Fouchereau

Tableaux d'utilisation

Recettes vidéos

Confiserie

Purée de fruit	% sucre	° brix	PH	GUIMAUVES pur Fruit	Purée de fruit 1 en g	Gélatine en g	Sucre inverti 1 en g	Sucre en g	Purée de fruit 2 en g	Sucre inverti 2 en g	Eau*	Poids total en g
Purées de fruits rouges				GUIMAUVES fruits rouges								
Cassis	10%	24	2.9 +/-0.5	Guimauve Cassis	370	35	160	240	100	95		1 000
Cassis 100%	-	17	3.0 +/-0.5	Guimauve Cassis 100%	370	35	160	240	100	95		1 000
Cerise noire 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Guimauve Cerise noire 100%	370	35	160	240	100	95		1 000
Fraise	10%	17	3.5 +/-0.5	Guimauve Fraise	370	35	160	240	100	95		1 000
Fraise 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Guimauve Fraise 100%	370	35	160	240	100	95		1 000
Fraise BIO 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Guimauve Fraise BIO 100%	370	35	160	240	100	95		1 000
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5	Guimauve Fraise Mara des Bois 100%	370	35	160	240	100	95		1 000
Fraise des bois	10%	19	3.4 +/-0.5	Guimauve Fraise des bois	370	35	160	240	100	95		1 000
Framboise	10%	19	3.1 +/-0.5	Guimauve Framboise	370	35	160	240	100	95		1 000
Framboise 100%	-	10	3.1 +/-0.5	Guimauve Framboise 100%	370	35	160	240	100	95		1 000
Framboise BIO 100%	-	9	3.1 +/-0.5	Guimauve Framboise BIO 100%	370	35	160	240	100	95		1 000
Framboise de ronce	10%	19	3.4 +/-0.5	Guimauve Framboise de ronce	370	35	160	240	100	95		1 000
Framboise du Val Evel	7%	19	3.1 +/-0.5	Guimauve Framboise du Val Evel	370	35	160	240	100	95		1 000
Fruits rouges	10%	19	3.1 +/-0.5	Guimauve Fruits rouges	370	35	160	240	100	95		1 000
Griotte	10%	28	3.2 +/-0.5	Guimauve Griotte	370	35	160	240	100	95		1 000
Groseille	10%	20	2.9 +/-0.5	Guimauve Groseille	370	35	160	240	100	95		1 000
Mûre	10%	22	3.3 +/-0.5	Guimauve Mûre	370	35	160	240	100	95		1 000
Myrtille sauvage	10%	18	3.0 +/-0.5	Guimauve Myrtille sauvage	370	35	160	240	100	95		1 000
Purées de fruits du verger				GUIMAUVES fruits du verger								
Abricot	10%	20	3.2 +/-0.5	Guimauve Abricot	400	35	160	220	90	95		1 000
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Guimauve Abricot 100%	400	35	160	220	90	95		1 000
Figue violette 100%	-	18	4.5 +/-0.5	Guimauve Figue violette 100%	400	35	160	220	90	95		1 000
Kiwi	10%	21	3.4 +/-0.5	Guimauve Kiwi	400	35	160	220	90	95		1 000
Melon	10%	21	6.0 +/-0.5	Guimauve Melon	400	35	160	220	90	95		1 000
Mirabelle 100%	-	20	3.7 +/-0.5	Guimauve Mirabelle 100%	400	35	160	220	90	95		1 000
Pastèque 100%	-	9	5.0 +/-0.5	Guimauve Pastèque 100%	400	35	160	220	90	95		1 000
Pêche blanche	10%	19	3.7 +/-0.5	Guimauve Pêche blanche	400	35	160	220	90	95		1 000
Pêche de vigne	10%	19	3.4 +/-0.5	Guimauve Pêche de vigne	400	35	160	220	90	95		1 000
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5	Guimauve Poire 100%	400	35	160	220	90	95		1 000
Pomme verte 100%	-	13	3.4 +/-0.5	Guimauve Pomme verte 100%	400	35	160	220	90	95		1 000
100% Raisin Muscat rouge	-	23	3.7 +/-0.5	Guimauve 100% Raisin Muscat rouge	400	35	160	220	90	95		1 000
Rhubarbe rouge	10%	14	2.9 +/-0.5	Guimauve Rhubarbe rouge	400	35	160	220	90	95		1 000
Purées d'agrumes				GUIMAUVES agrumes								
Bergamote 100%	-	9	2.5 +/-0.5	Guimauve Bergamote 100%	250	40	180	290	135	105	eau	1 000
Citron jaune 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Guimauve Citron jaune 100%	350	36	165	250	100	100		1 001
Citron vert 100%	-	8	2.4 +/-0.5	Guimauve Citron vert 100%	350	36	165	250	100	100		1 001
Kalamansi 100%	-	8	2.6 +/-0.5	Guimauve Kalamansi 100%	350	36	165	250	100	100		1 001
Konatsu 100%	-	8	2.5 +/-0.5	Guimauve Konatsu 100%	250	40	180	290	135	105	eau	1 000
Mandarine 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Guimauve Mandarine 100%	350	36	165	250	100	100		1 001
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Guimauve Orange 100%	350	36	165	250	100	100		1 001
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5	Guimauve Orange sanguine 100%	350	36	165	250	100	100		1 001
Pamplemousse 100%	-	12	2.9 +/-0.5	Guimauve Pamplemousse 100%	350	36	165	250	100	100		1 001
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Guimauve Sudachi 100%	250	40	180	290	135	105	eau	1 000
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5	Guimauve Yuzu 100%	250	40	180	290	135	105	eau	1 000
Purées de fruits exotiques				GUIMAUVES fruits exotiques								
Ananas	10%	22	3.5 +/-0.5	Guimauve Ananas	400	35	160	220	95	90		1 000
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5	Guimauve Banane 100%	400	35	160	220	95	90		1 000
Cactus 100%	-	12	4.3 +/-0.5	Guimauve Cactus 100%	400	35	160	220	95	90		1 000
Fruits exotiques	10%	25	3.0 +/-0.5	Guimauve Fruits exotiques	400	35	160	220	95	90		1 000
Goyave rose 100%	-	10	3.7 +/-0.5	Guimauve Goyave rose 100%	400	35	160	220	95	90		1 000
Grenade 100%	-	15	3.3 +/-0.5	Guimauve Grenade 100%	400	35	160	220	95	90		1 000
Litchi	10%	22	3.5 +/-0.5	Guimauve Litchi	400	35	160	220	95	90		1 000
Mangue	7%	23	3.7 +/-0.5	Guimauve Mangue	400	35	160	220	95	90		1 000
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Guimauve Mangue 100%	400	35	160	220	95	90		1 000
Mangue BIO 100%	-	16	4.0 +/-0.5	Guimauve Mangue BIO 100%	400	35	160	220	95	90		1 000
Papaye	10%	17	4.2 +/-0.5	Guimauve Papaye	400	35	160	220	95	90		1 000
Passion	10%	22	2.8 +/-0.5	Guimauve Passion	400	35	160	220	95	90		1 000
Passion 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Guimauve Passion 100%	400	35	160	220	95	90		1 000
Passion BIO 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Guimauve Passion BIO 100%	400	35	160	220	95	90		1 000
Purées de fruits à coque				GUIMAUVE fruits à coque								
Noix de coco 100%	-	12	6.0 +/-0.5	Guimauve Noix de coco 100%	400	35	160	220	95	90		1 000



Recettes élaborées
par Franck Fouchereau



Tableaux d'utilisation



Recettes vidéos

Confiserie
GUIMAUVES

Confiserie

Purée de fruit

% sucre	° brix	PH
---------	--------	----

CARAMELS

Purée de fruit en g	Crème entière en g	Sucre en g	Jus de citron en g	Sirop de glucose en g	Beurre en g	Beurre de cacao en g	Poids total en g
---------------------	--------------------	------------	--------------------	-----------------------	-------------	----------------------	------------------

Purées de fruits rouges

Cassis	10%	24	2.9 +/-0.5
Cassis 100%	-	17	3.0 +/-0.5
Cerise noire 100%	-	17	3.7 +/-0.5
Fraise 100%	-	9	3.5 +/-0.5
Fraise BIO 100%	-	9	3.5 +/-0.5
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5
Fraise des bois	10%	19	3.4 +/-0.5
Framboise	10%	19	3.1 +/-0.5
Framboise 100%	-	10	3.1 +/-0.5
Framboise BIO 100%	-	9	3.1 +/-0.5
Framboise de ronce	10%	19	3.4 +/-0.5
Framboise du Val Evel	7%	19	3.1 +/-0.5
Fruits rouges	10%	19	3.1 +/-0.5
Griotte	10%	28	3.2 +/-0.5
Groseille	10%	20	2.9 +/-0.5
Mûre	10%	22	3.3 +/-0.5
Myrtille sauvage	10%	18	3.0 +/-0.5

Caramel fruits rouges

Caramel Cassis	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Cassis 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Cerise noire 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Fraise 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Fraise BIO 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Fraise Mara des Bois 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Fraise des bois	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Framboise	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Framboise 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Framboise BIO 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Framboise de ronce	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Framboise du Val Evel	620	215	580	275	250	20	1 960
Caramel Fruits rouges	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Griotte	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Groseille	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Mûre	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Myrtille sauvage	620	215	560	275	250	20	1 940

Purées de fruits du verger

Abricot	10%	20	3.2 +/-0.5
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5
Figue violette 100%	-	18	4.5 +/-0.5
Kiwi	10%	21	3.4 +/-0.5
Melon	10%	21	6.0 +/-0.5
Mirabelle 100%	-	20	3.7 +/-0.5
Pêche blanche	10%	19	3.7 +/-0.5
Pêche de vigne	10%	19	3.4 +/-0.5
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5
Pomme verte 100%	-	13	3.4 +/-0.5

CARAMELS fruits du verger

Caramel Abricot	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Abricot 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Figue violette 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Kiwi	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Melon	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Mirabelle 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Pêche blanche	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Pêche de vigne	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Poire 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Pomme verte 100%	620	215	620	275	250	20	2 000

Purées d'agrumes

Bergamote 100%	-	9	2.5 +/-0.5
Citron jaune 100%	-	7	2.0 +/-0.5
Citron vert 100%	-	8	2.4 +/-0.5
Kalamansi 100%	-	8	2.6 +/-0.5
Konatsu 100%	-	8	2.5 +/-0.5
Mandarine 100%	-	12	3.3 +/-0.5
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5
Pamplemousse 100%	-	12	2.9 +/-0.5
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5

CARAMELS agrumes

Caramel Bergamote 100%	310	525	620	275	250	20	2 000
Caramel Citron jaune 100%	310	525	620	275	250	20	2 000
Caramel Citron vert 100%	310	525	620	275	250	20	2 000
Caramel Kalamansi 100%	310	525	620	275	250	20	2 000
Caramel Konatsu 100%	310	525	620	275	250	20	2 000
Caramel Mandarine 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Orange 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Orange sanguine 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Pamplemousse 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Sudachi 100%	310	525	620	275	250	20	2 000
Caramel Yuzu 100%	310	525	620	275	250	20	2 000

Purées de fruits exotiques

Ananas	10%	22	3.5 +/-0.5
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5
Fruits exotiques	10%	25	3.0 +/-0.5
Litchi	10%	22	3.5 +/-0.5
Mangue	7%	23	3.7 +/-0.5
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5
Mangue BIO 100%	-	16	4.0 +/-0.5
Passion 100%	-	14	2.8 +/-0.5
Passion BIO 100%	-	14	2.8 +/-0.5

CARAMELS fruits exotiques

Caramel Ananas	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Banane 100%	520	215	620	100	275	250	2 000
Caramel Fruits exotiques	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Litchi	620	215	560	275	250	20	1 940
Caramel Mangue	620	215	580	275	250	20	1 960
Caramel Mangue 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Mangue BIO 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Passion 100%	620	215	620	275	250	20	2 000
Caramel Passion BIO 100%	620	215	620	275	250	20	2 000



Tableaux d'utilisation



Recettes vidéos

Confiserie
CARAMELS



Recettes élaborées
par Franck Fauchereau