



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

Purée d'abricot	1000g
Eau	233g
Sucre	108g
Dextrose	149g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1493g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	31%



Ananas
BRIX : 18
SUCRE AJOUTÉ : 5%

Purée d'ananas	1000g
Eau	94g
Sucre	57g
Dextrose	128g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1282g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



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

Purée d'ananas Victoria	1000g
Eau	94g
Sucre	57g
Dextrose	128g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1282g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



Banane
BRIX : 27
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de banane	1000g
Eau	233g
Sucre	7g
Dextrose	149g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1282g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



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

Purée de bergamote	1000g
Eau	1294g
Sucre	733g
Dextrose	300g
Stabilisateur pour sorbet	7g
Poids total	3334g
Fruit souhaité	30%
Purée	30%
EST* souhaité	33%



Cassis
BRIX : 25,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de cassis	1000g
Eau	273g
Sucre	68g
Dextrose	149g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1493g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	31%



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

Purée de cerise noire	1000g
Eau	20g
Sucre	100g
Dextrose	125g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1249g
Fruit souhaité	80%
Purée	80%
EST* souhaité	31%



Citron Jaune 100%
BRIX : 16,5
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de citron jaune	1000g
Eau	973g
Sucre	621g
Dextrose	257g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	2857g
Fruit souhaité	35%
Purée	35%
EST* souhaité	33%



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

Purée de citron vert	1000g
Eau	1028g
Sucre	537g
Dextrose	286g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	2857g
Fruit souhaité	35%
Purée	35%
EST* souhaité	31%



Cranberry
BRIX : 15
SUCRE AJOUTÉ : 12%

Purée de cranberry	1000g
Eau	241g
Sucre	196g
Dextrose	160g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1600g
Fruit souhaité	55%
Purée	62,5%
EST* souhaité	31%



Figue Violette
BRIX : 24
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de figue violette	1000g
Eau	104g
Sucre	47g
Dextrose	128g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1282g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



Figue de Barbarie
BRIX : 21
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de figue de barbarie	1000g
Eau	150g
Sucre	88g
Dextrose	138g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1379g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	31%



Fraise
BRIX : 18
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fraise	1000g
Eau	120g
Sucre	118g
Dextrose	138g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1379g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	31%



Fraise 100%
BRIX : 9
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de fraise	1000g
Sucre	198g
Dextrose	133g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1334g
Fruit souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	31%



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

Purée de fraise des bois	1000g
Eau	130g
Sucre	108g
Dextrose	138g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1379g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	31%



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

Purée de fraise Gariguette	1000g
Sucre	128g
Dextrose	126g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1258g
Fruit souhaité	80%
Purée	70%
EST* souhaité	32%



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

Purée de fraise Mara des Bois	1000g
Eau	25g
Sucre	125g
Dextrose	130g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1284g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



Framboise Willamette
BRIX : 20
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de framboise	1000g
Eau	75g
Sucre	76g
Dextrose	130g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1284g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%

IGP = Indication Géographique Protégée
*Extrait Sec Total

PROCESS

Tiédir 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 remplir les bols Pacojet, surgeler. Pacosser avant le service, conserver à -18°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



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

Purée de framboise	1000g
Sucre	197g
Dextrose	133g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1333g
Fruit souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	32%



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

Purée de fruit de la passion	1000g
Eau	85g
Sucre	65g
Dextrose	130g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1285g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



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

Purée de fruit de la passion	1000g
Sucre	120g
Dextrose	125g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1250g
Fruit souhaité	80%
Purée	80%
EST* souhaité	30%



Fruits Exotiques
BRIX : 25
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruits exotiques	1000g
Eau	114g
Sucre	37g
Dextrose	128g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1282g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



Fruits Rouges
BRIX : 21
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de fruits rouges	1000g
Eau	84g
Sucre	67g
Dextrose	128g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1282g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



Grenade
BRIX : 23
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de grenade	1000g
Eau	104g
Sucre	47g
Dextrose	128g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1283g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



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

Purée de griotte	1000g
Eau	283g
Sucre	58g
Dextrose	149g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1493g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	31%



Groseille
BRIX : 21,5
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de groseille	1000g
Eau	233g
Sucre	108g
Dextrose	149g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1493g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	31%



Kalamansi 100%
BRIX : 8
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de kalamansi	1000g
Eau	1289g
Sucre	738g
Dextrose	300g
Stabilisateur pour sorbet	7g
Poids total	3334g
Fruit souhaité	30%
Purée	30%
EST* souhaité	33%



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

Purée de kiwi	1000g
Eau	180g
Sucre	200g
Dextrose	155g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1539g
Fruit souhaité	65%
Purée	65%
EST* souhaité	31%



Litchi 100%
BRIX : 16
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de litchi	1000g
Eau	101g
Sucre	112g
Dextrose	135g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1351g
Fruit souhaité	70%
Purée	74%
EST* souhaité	31%



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

Purée de litchi	1000g
Eau	145g
Sucre	135g
Dextrose	145g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1429g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	31%



Mandarine 100%
BRIX : 11
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de mandarine	1000g
Eau	109g
Sucre	88g
Dextrose	133g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1333g
Fruit souhaité	75%
Purée	75%
EST* souhaité	31%



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

Purée de mangue	1000g
Eau	150g
Sucre	55g
Dextrose	135g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1345g
Fruit souhaité	70%
Purée	74,5%
EST* souhaité	31%



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

Purée de mangue	1000g
Eau	20g
Sucre	100g
Dextrose	125g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1250g
Fruit souhaité	80%
Purée	80%
EST* souhaité	31%



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

Purée de mangue	1000g
Eau	150g
Sucre	55g
Dextrose	135g
Stabilisateur pour sorbet	5g
Poids total	1345g
Fruit souhaité	70%
Purée	74,5%
EST* souhaité	31%



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

Purée de melon	1000g
Eau	110g
Sucre	170g
Dextrose	145g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1429g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	31%



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

Purée de mirabelle	1000g
Eau	141g
Sucre	10g
Dextrose	128g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1282g
Fruit souhaité	70%
Purée	78%
EST* souhaité	32%

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 remplir les bols Pacojet, surgeler. Pacosser avant le service, conserver à -18°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



Mûre
BRIX : 20
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de mûre	1000g
Eau	140g
Sucre	98g
Dextrose	138g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1379g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	31%



Myrtille
BRIX : 20
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de myrtille	1000g
Eau	140g
Sucre	98g
Dextrose	138g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1379g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	31%



Noix de Coco
BRIX : 30
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de noix de coco	1000g
Eau	518g
Sucre	86g
Dextrose	179g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1787g
Fruit souhaité	50%
Purée	56%
EST* souhaité	31%



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

Purée de noix de coco	1000g
Eau	160g
Sucre	180g
Dextrose	150g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1494g
Fruit souhaité	60%
Purée	67%
EST* souhaité	31%



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

Purée d'orange sanguine	1000g
Eau	71g
Sucre	223g
Dextrose	129g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1176g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	32%



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

Purée d'orange	1000g
Eau	66g
Sucre	228g
Dextrose	129g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1429g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	32%



Pampleousse Rose Star Ruby 100%
BRIX : 11
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de pampleousse rose	1000g
Eau	71g
Sucre	223g
Dextrose	129g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1429g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	32%



Papaye
BRIX : 15
SUCRE AJOUTÉ : 10%

Purée de papaye	1000g
Eau	44g
Sucre	107g
Dextrose	128g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1282g
Fruit souhaité	65%
Purée	74%
EST* souhaité	31%



Pastèque 100%
BRIX : 9
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de pastèque	1000g
Eau	65g
Sucre	215g
Dextrose	145g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	1431g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	31%



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

Purée de pêche blanche	1000g
Eau	98g
Sucre	91g
Dextrose	132g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1324g
Fruit souhaité	70%
Purée	76,5%
EST* souhaité	31%



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

Purée de pêche de vigne	1000g
Eau	135g
Sucre	103g
Dextrose	138g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1379g
Fruit souhaité	65%
Purée	72,5%
EST* souhaité	31%



Poire Williams
BRIX : 19
SUCRE AJOUTÉ : 7%

Purée de poire	1000g
Eau	93g
Sucre	96g
Dextrose	132g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1324g
Fruit souhaité	70%
Purée	75,5%
EST* souhaité	31%



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

Purée de pomme verte	1000g
Eau	84g
Sucre	67g
Dextrose	128g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1282g
Fruit souhaité	65%
Purée	78%
EST* souhaité	31%



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

Purée de Reine Claude	1000g
Eau	227g
Sucre	20g
Dextrose	139g
Stabilisateur pour sorbet	3g
Poids total	1389g
Fruit souhaité	65%
Purée	72%
EST* souhaité	31%



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

Purée de rhubarbe rouge	1000g
Sucre	280g
Dextrose	145g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1429g
Fruit souhaité	70%
Purée	70%
EST* souhaité	32%



Sudachi 100%
BRIX : 8
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de sudachi	1000g
Eau	957g
Sucre inverti	57g
Sucre	660g
Dextrose	171g
Stabilisateur pour sorbet	11g
Poids total	2856g
Fruit souhaité	35%
Purée	35%
EST* souhaité	32%



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

Purée de yuzu	1000g
Eau	958g
Sucre	636g
Dextrose	257g
Stabilisateur pour sorbet	6g
Poids total	2857g
Fruit souhaité	35%
Purée	35%
EST* souhaité	33%

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 remplir les bols Pacojet, surgeler. Pacosser avant le service, conserver à -18°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



Asperge Blanche 100%
BRIX : 4
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée d'asperge blanche	1000g
Sucre	144g
Dextrose	167g
Sel	7g
Huile de noix	67g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	3334g
Fruit souhaité	72%
Purée	72%
EST* souhaité	30%



Betterave Rouge 100%
BRIX : 12
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de betterave rouge	1000g
Huile d'olive	64g
Sucre	49g
Dextrose	154g
Sel	6g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1277g
Légume souhaité	81%
EST* souhaité	28%



Poivron Jaune 100%
BRIX : 6
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de poivron jaune	1000g
Huile d'olive	66g
Sucre	84g
Dextrose	158g
Sel	7g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1319g
Légume souhaité	76%
EST* souhaité	30%



Poivron Rouge 100%
BRIX : 9
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de poivron rouge	1000g
Huile d'olive	68g
Sucre	121g
Dextrose	164g
Sel	7g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1364g
Légume souhaité	73%
EST* souhaité	30%



Potiron 100%
BRIX : 6
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de potiron	1000g
Huile d'olive	68g
Sucre	121g
Dextrose	164g
Sel	7g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1364g
Légume souhaité	73%
EST* souhaité	30%



Tomate 100%
BRIX : 5,5
SUCRE AJOUTÉ : 0%

Purée de tomate	1000g
Huile d'olive	68g
Sucre	126g
Dextrose	164g
Sel	7g
Stabilisateur pour sorbet	4g
Poids total	1369g
Légume souhaité	75%
EST* souhaité	30%

*Extrait Sec Total

PROCESS

Tiédifier l'eau et l'huile d'olive 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 remplir les bols Pacojet, surgeler. Pacosser avant le service, conserver à -18°C. Brix : tolérance +/-3.

Stéphane Augé
Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007



www.ponthier.net