



Ananas
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 5%

| | |
|----------------------------|-------|
| Ananaspüree | 1000g |
| Wasser | 160g |
| Zucker | 105g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 25g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1350g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 74% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Ananas Victoria 100%
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Victoria Ananas-Püree | 1000g |
| Wasser | 110g |
| Zucker | 140g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1340g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 75% |
| Püree | 75% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 28% |



Grüner Apfel Granny Smith
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 6%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Grüner Apfel | 1000g |
| Wasser | 170g |
| Zucker | 120g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1381g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 72,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Aprikose Bergeron
GRAD BRIX: 21,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Aprikosenpüree | 1000g |
| Wasser | 270g |
| Zucker | 130g |
| Dextrose | 30g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1496g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 67% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Banane
GRAD BRIX: 27
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Bananenpüree | 1000g |
| Wasser | 190g |
| Zucker | 15g |
| Dextrose | 80g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1290g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 78% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Bergamotte 100%
GRAD BRIX: 8,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Bergamottenpüree | 1000g |
| Wasser | 1340g |
| Zucker | 780g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 135g |
| Stabilisator für Fruchteis | 13g |
| Gesamtgewicht | 3333g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 30% |
| Püree | 30% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Williams-Birne
GRAD BRIX: 19
ZUCKERZUSATZ: 7%

| | |
|----------------------------|-------|
| Birnenpüree | 1000g |
| Wasser | 125g |
| Zucker | 115g |
| Dextrose | 40g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1325g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 75,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Blutorange 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Blutorangenpüree | 1000g |
| Wasser | 120g |
| Zucker | 220g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1431g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 70% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Brombeere
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Brombeerpüree | 1000g |
| Wasser | 175g |
| Zucker | 120g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1386g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 72,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Erdbeere
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Erdbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 155g |
| Zucker | 140g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1386g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 72,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Erdbeere 100%
GRAD BRIX: 9
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Erdbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 145g |
| Zucker | 295g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 45g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1536g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 65% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Erdbeere Gariguette
GRAD BRIX: 15,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|-------------------------------|-------|
| Püree aus Erdbeere Gariguette | 1000g |
| Wasser | 135g |
| Zucker | 150g |
| Dextrose | 80g |
| Stabilisator für Fruchteis | 4g |
| Gesamtgewicht | 1369g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 73% |
| Püree | 65% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 28% |



Erdbeere Mara des Bois
GRAD BRIX: 15
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------------|-------|
| Püree aus Erdbeere Mara des Bois | 1000g |
| Wasser | 130g |
| Zucker | 155g |
| Dextrose | 80g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 171g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 73% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 28% |



Exotische Früchte
GRAD BRIX: 25
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|-----------------------------|-------|
| Püree aus Exotische Früchte | 1000g |
| Wasser | 145g |
| Zucker | 55g |
| Dextrose | 50g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1280g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 78% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Blaue Feige
GRAD BRIX: 24
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Blaue Feige | 1000g |
| Wasser | 135g |
| Zucker | 65g |
| Dextrose | 50g |
| Trockenglukose | 25g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1280g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 78% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Rosa Grapefruit Star Ruby 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Rosa Grapefruit | 1000g |
| Wasser | 120g |
| Zucker | 220g |
| Dextrose | 30g |
| Trockenglukose | 55g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1431g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 70% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Heidelbeere
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Heidelbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 175g |
| Zucker | 120g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1386g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 72,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Himbeere Willamette
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Himbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 240g |
| Zucker | 160g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 45g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1496g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 67% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).





Himbeere Willamette 100%
 GRAD BRIX: 10,5
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Himbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 250g |
| Zucker | 310g |
| Dextrose | 50g |
| Trockenglukose | 50g |
| Stabilisator für Fruchteis | 7g |
| Gesamtgewicht | 1667g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 60% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Kaktusfeige
 GRAD BRIX: 21
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Kaktusfeige | 1000g |
| Wasser | 185g |
| Zucker | 110g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1386g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 72,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Kalamansi 100%
 GRAD BRIX: 8
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Kalamansi | 1000g |
| Wasser | 1330g |
| Zucker | 790g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 135g |
| Stabilisator für Fruchteis | 13g |
| Gesamtgewicht | 3333g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 30% |
| Püree | 30% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Kiwi aus Adour (g.g.A) 100%
 GRAD BRIX: 13
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Kiwipüree | 1000g |
| Wasser | 200g |
| Zucker | 240g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1536g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 65% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Kokosnuss*
 GRAD BRIX: 30
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Kokosnusspüree | 1000g |
| Wasser | 485g |
| Zucker | 80g |
| Dextrose | 105g |
| Trockenglukose | 105g |
| Stabilisator für Fruchteis | 7g |
| Gesamtgewicht | 1782g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 50% |
| Püree | 56% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Kokosnuss (Indonesien)
 GRAD BRIX: 14
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Kokosnusspüree | 1000g |
| Wasser | 250g |
| Zucker | 290g |
| Dextrose | 100g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1646g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 67% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Limette 100%
 GRAD BRIX: 8,5
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Limettenpüree | 1000g |
| Wasser | 1400g |
| Zucker | 725g |
| Dextrose | 135g |
| Trockenglukose | 65g |
| Stabilisator für Fruchteis | 10g |
| Gesamtgewicht | 3335g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 30% |
| Püree | 30% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Litschi 100%
 GRAD BRIX: 16
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Litschipüree | 1000g |
| Wasser | 120g |
| Zucker | 145g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1355g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 74% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Litschi Madagascar 100%
 GRAD BRIX: 17
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Litschipüree | 1000g |
| Wasser | 165g |
| Zucker | 175g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1436g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 70% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Mandarine 100%
 GRAD BRIX: 11
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mandarinenpüree | 1000g |
| Wasser | 140g |
| Zucker | 110g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1340g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 75% |
| Püree | 75% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Mango Alphonso
 GRAD BRIX: 23,5
 ZUCKERZUSATZ: 6%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mangopüree | 1000g |
| Wasser | 250g |
| Zucker | 100g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1446g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 70% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Mango Alphonso 100%
 GRAD BRIX: 17
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mangopüree | 1000g |
| Wasser | 240g |
| Zucker | 200g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1536g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 65% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Mango Alphonso und Kesar
 GRAD BRIX: 23,5
 ZUCKERZUSATZ: 6%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mangopüree | 1000g |
| Wasser | 250g |
| Zucker | 100g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1446g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 70% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Melone aus Quercy (g.g.A) 100%
 GRAD BRIX: 13,5
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Melonenpüree | 1000g |
| Wasser | 220g |
| Zucker | 220g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1536g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 65% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Mirabelle aus Lothringen (g.g.A)
 GRAD BRIX: 27
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mirabellenpüree | 1000g |
| Wasser | 185g |
| Zucker | 15g |
| Dextrose | 50g |
| Trockenglukose | 25g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1280g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 78% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Orange Valencia 100%
 BRIX: 11
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Orangenpüree | 1000g |
| Wasser | 110g |
| Zucker | 225g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1426g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 70% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Papaya
 GRAD BRIX: 15
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Papayapüree | 1000g |
| Wasser | 110g |
| Zucker | 155g |
| Dextrose | 40g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1350g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 74% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Passionsfrucht Flavicarpa
 GRAD BRIX: 21
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Passionsfruchtpüree | 1000g |
| Wasser | 250g |
| Zucker | 150g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 45g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1496g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 67% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
 *23 % Fettgehalt, Stabilisator mit Emulgator verwenden
 *Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen (mit dem Invertzucker für Kokosnuss). Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).





Passionsfrucht Flavicarpa 100%
 GRAD BRIX: 14,5
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Passionsfruchtpüree | 1000g |
| Wasser | 280g |
| Zucker | 280g |
| Dextrose | 50g |
| Trockenglukose | 50g |
| Stabilisator für Fruchteis | 7g |
| Gesamtgewicht | 1667g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 60% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Reneklode aus Quercy (Label Rouge)
 GRAD BRIX: 26
 ZUCKERZUSATZ: 8%

| | |
|----------------------------|-------|
| Reneklodepüree | 1000g |
| Wasser | 246g |
| Zucker | 54g |
| Dextrose | 56g |
| Trockenglukose | 28g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1390g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 72% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Roten Früchten
 GRAD BRIX: 21
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Roten Früchten | 1000g |
| Wasser | 115g |
| Zucker | 85g |
| Dextrose | 50g |
| Trockenglukose | 25g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1280g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 70% |
| Püree | 78% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Rote Johannisbeere
 GRAD BRIX: 21,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|-------------------------------|-------|
| Püree aus Roter Johannisbeere | 1000g |
| Wasser | 270g |
| Zucker | 130g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1496g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 67% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Roter Rhabarber Frambosa 100%
 GRAD BRIX: 4
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Roter Rhabarber-Püree | 1000g |
| Wasser | 230g |
| Zucker | 330g |
| Dextrose | 70g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1665g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 60% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Sauerkirsche Oblacinska
 GRAD BRIX: 26,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Sauerkirschenpüree | 1000g |
| Wasser | 320g |
| Zucker | 80g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1496g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 67% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Schwarze Johannisbeere
 GRAD BRIX: 25,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------------|-------|
| Püree aus Schwarze Johannisbeere | 1000g |
| Wasser | 310g |
| Zucker | 90g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1496g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 60% |
| Püree | 67% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Basler Schwarzkirsche 100%
 GRAD BRIX: 17
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Schwarzkirschenpüree | 1000g |
| Wasser | 110g |
| Zucker | 140g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 25g |
| Stabilisator für Fruchteis | 5g |
| Gesamtgewicht | 1335g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 75% |
| Püree | 75% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Sudachi 100%
 GRAD BRIX: 8
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Sudachi | 1000g |
| Wasser | 1000g |
| Zucker | 675g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 115g |
| Stabilisator für Fruchteis | 11g |
| Gesamtgewicht | 2861g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 35% |
| Püree | 35% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Walderdbeere
 GRAD BRIX: 19,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Walderdbeere | 1000g |
| Wasser | 165g |
| Zucker | 130g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1386g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 72,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Wassermelone 100%
 GRAD BRIX: 9
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Wassermelondepüree | 1000g |
| Wasser | 160g |
| Zucker | 280g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 45g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1536g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 65% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Weißer Pfirsich
 GRAD BRIX: 19,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Weißem Pfirsich | 1000g |
| Wasser | 190g |
| Zucker | 150g |
| Dextrose | 55g |
| Trockenglukose | 30g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1431g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 70% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Weinbergpfirsich
 GRAD BRIX: 19,5
 ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Weinbergpfirsichpüree | 1000g |
| Wasser | 155g |
| Zucker | 135g |
| Dextrose | 40g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 6g |
| Gesamtgewicht | 1376g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 65% |
| Püree | 72,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Yuzu 100%
 GRAD BRIX: 6,5
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Yuzu | 1000g |
| Wasser | 970g |
| Zucker | 705g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 115g |
| Stabilisator für Fruchteis | 11g |
| Gesamtgewicht | 2861g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 35% |
| Püree | 35% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 33% |



Zitronenpüree 100%
 GRAD BRIX: 8
 ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Zitronenpüree | 1000g |
| Wasser | 1010g |
| Zucker | 665g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 115g |
| Stabilisator für Fruchteis | 11g |
| Gesamtgewicht | 2861g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 35% |
| Püree | 35% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |

*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).





Ananas
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 5%

| | |
|----------------------------|-------|
| Ananaspüree | 1000g |
| Wasser | 650g |
| Zucker | 300g |
| Dextrose | 85g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2083g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 48% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Ananas Victoria 100%
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Victoria Ananas-Püree | 1000g |
| Wasser | 700g |
| Zucker | 380g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 90g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Grüner Apfel Granny Smith
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 6%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Grüner Apfel | 1000g |
| Wasser | 600g |
| Zucker | 270g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Aprikose Bergeron
GRAD BRIX: 21,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Aprikospüree | 1000g |
| Wasser | 605g |
| Zucker | 265g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Banane
GRAD BRIX: 27
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Bananenpüree | 1000g |
| Wasser | 680g |
| Zucker | 190g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Bergamotte 100%
GRAD BRIX: 8,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Bergamottenpüree | 1000g |
| Wasser | 1340g |
| Zucker | 781g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 135g |
| Stabilisator für Fruchteis | 13g |
| Gesamtgewicht | 3334g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 20% |
| Püree | 20% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Williams-Birne
GRAD BRIX: 19
ZUCKERZUSATZ: 7%

| | |
|----------------------------|-------|
| Birnenpüree | 1000g |
| Wasser | 605g |
| Zucker | 325g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2058g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 48,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Blutorange 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Blutorangenpüree | 1000g |
| Wasser | 680g |
| Zucker | 400g |
| Dextrose | 90g |
| Trockenglukose | 45g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Brombeere
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Brombeerpüree | 1000g |
| Wasser | 590g |
| Zucker | 280g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Erdbeere
GRAD BRIX: 18
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Erdbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 570g |
| Zucker | 300g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Erdbeere 100%
GRAD BRIX: 9
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Erdbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 595g |
| Zucker | 490g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 90g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2229g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Erdbeere Gariguette
GRAD BRIX: 15,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|--------------------------------|-------|
| Püree aus Erdbeeren Gariguette | 1000g |
| Wasser | 565g |
| Zucker | 305g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 50% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Erdbeere Mara des Bois
GRAD BRIX: 15
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Püree aus Erdbeeren Mara des Bois | 1000g |
| Wasser | 560g |
| Zucker | 315g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2003g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Exotische Früchte
GRAD BRIX: 25
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|-------------------------------|-------|
| Püree aus Exotischen Früchten | 1000g |
| Wasser | 630g |
| Zucker | 240g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Blaue Feige
GRAD BRIX: 24
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Blaue Feige | 1000g |
| Wasser | 620g |
| Zucker | 250g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Rosa Grapefruit Star Ruby 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Rosa Grapefruit | 1000g |
| Wasser | 680g |
| Zucker | 400g |
| Dextrose | 90g |
| Trockenglukose | 45g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Heidelbeere
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Heidelbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 590g |
| Zucker | 280g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Himbeere Willamette
GRAD BRIX: 20
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Himbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 570g |
| Zucker | 300g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf +4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei -18 °C aufbewahren, bei -14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).





Himbeere Willamette 100%
GRAD BRIX: 10,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Himbeerpüree | 1000g |
| Wasser | 610g |
| Zucker | 470g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 90g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Kaktusfeige
GRAD BRIX: 21
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Kaktusfeige | 1000g |
| Wasser | 600g |
| Zucker | 270g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Kalamansi 100%
GRAD BRIX: 8
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Kalamansi | 1000g |
| Wasser | 2460g |
| Zucker | 1220g |
| Dextrose | 100g |
| Trockenglukose | 200g |
| Stabilisator für Fruchteis | 20g |
| Gesamtgewicht | 5000g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 20% |
| Püree | 20% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Kiwi aus Adour (g.g.A) 100%
GRAD BRIX: 13
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Kiwipüree | 1000g |
| Wasser | 655g |
| Zucker | 425g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 90g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Kokosnuss*
GRAD BRIX: 30
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Kokosnusspüree | 1000g |
| Wasser | 820g |
| Zucker | 130g |
| Dextrose | 135g |
| Trockenglukose | 135g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2229g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Kokosnuss (Indonesien)
BRIX: 14
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Kokosnusspüree | 1000g |
| Wasser | 490g |
| Zucker | 380g |
| Dextrose | 40g |
| Trockenglukose | 80g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Limette 100%
GRAD BRIX: 8,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Limettenpüree | 1000g |
| Wasser | 2560g |
| Zucker | 1130g |
| Dextrose | 200g |
| Trockenglukose | 100g |
| Stabilisator für Fruchteis | 15g |
| Gesamtgewicht | 5005g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 20% |
| Püree | 20% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Litschi 100%
GRAD BRIX: 16
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Litschipüree | 1000g |
| Wasser | 625g |
| Zucker | 345g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 65g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2108g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 47,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Litschi Madagascar 100%
GRAD BRIX: 17
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Litschipüree | 1000g |
| Wasser | 695g |
| Zucker | 385g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 90g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Mandarine 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mandarinenpüree | 1000g |
| Wasser | 725g |
| Zucker | 355g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 65g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2219g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Mango Alphonso
GRAD BRIX: 23,5
ZUCKERZUSATZ: 6%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mangopüree | 1000g |
| Wasser | 685g |
| Zucker | 265g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 65g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2088g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 48% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Mango Alphonso 100%
GRAD BRIX: 17
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mangopüree | 1000g |
| Wasser | 695g |
| Zucker | 385g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 65g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2219g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Mango Alphonso und Kesar
GRAD BRIX: 23,5
ZUCKERZUSATZ: 6%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mangopüree | 1000g |
| Wasser | 685g |
| Zucker | 265g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 65g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2088g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 48% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Melone aus Quercy (g.g.A) 100%
GRAD BRIX: 13,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Melonenpüree | 1000g |
| Wasser | 660g |
| Zucker | 420g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 90g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Mirabelle aus Lothringen (g.g.A)
GRAD BRIX: 27
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Mirabellenpüree | 1000g |
| Wasser | 690g |
| Zucker | 180g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Orange Valencia 100%
GRAD BRIX: 11
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Orangenpüree | 1000g |
| Wasser | 675g |
| Zucker | 405g |
| Dextrose | 90g |
| Trockenglukose | 45g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Papaya
GRAD BRIX: 15
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Papayapüree | 1000g |
| Wasser | 520g |
| Zucker | 300g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1948g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 51,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Passionsfrucht Flavicarpa
GRAD BRIX: 21
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Passionsfruchtpüree | 1000g |
| Wasser | 600g |
| Zucker | 270g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen (mit dem Invertzucker für Kokosnuss). Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf + 4°C abkühlen. Das Frucht-püree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei - 18 °C aufbewahren, bei - 14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/- 2 (Toleranz +/- 3 für Pürees 100%).

g.g.A = Geschützte geografische Angabe
*23 % Fettgehalt, Stabilisator mit Emulgator verwenden
*Trockenextrakt gesamt





Passionsfrucht Flavicarpa 100%
GRAD BRIX: 14,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Passionsfruchtpüree | 1000g |
| Wasser | 660g |
| Zucker | 420g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 65g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2219g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Reneklade aus Quercy (Label Rouge)
GRAD BRIX: 26
ZUCKERZUSATZ: 8%

| | |
|----------------------------|-------|
| Renekladepüree | 1000g |
| Wasser | 705g |
| Zucker | 185g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2018g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 49,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Roten Früchten
GRAD BRIX: 21
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Roten Früchten | 1000g |
| Wasser | 600g |
| Zucker | 270g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Rote Johannisbeere
GRAD BRIX: 21,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|------------------------------|-------|
| Püree aus Rote Johannisbeere | 1000g |
| Wasser | 610g |
| Zucker | 265g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2003g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Roter Rhabarber Frambosa 100%
GRAD BRIX: 4
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Roter Rhabarber-Püree | 1000g |
| Wasser | 590g |
| Zucker | 490g |
| Dextrose | 90g |
| Trockenglukose | 45g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Sauerkirsche Oblacinska
GRAD BRIX: 26,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Sauerkirschenpüree | 1000g |
| Wasser | 660g |
| Zucker | 215g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2003g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Schwarze Johannisbeere
GRAD BRIX: 25,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------------|-------|
| Püree aus Schwarze Johannisbeere | 1000g |
| Wasser | 645g |
| Zucker | 225g |
| Dextrose | 60g |
| Trockenglukose | 60g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Basler Schwarzkirsche 100%
GRAD BRIX: 17
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Schwarzkirschenpüree | 1000g |
| Wasser | 695g |
| Zucker | 385g |
| Dextrose | 45g |
| Trockenglukose | 90g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2224g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Sudachi 100%
BRIX : 8
SUCRE AJOUTÉ : 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Sudachi | 1000g |
| Wasser | 2570g |
| Zucker | 1110g |
| Dextrose | 200g |
| Trockenglukose | 100g |
| Stabilisator für Fruchteis | 20g |
| Gesamtgewicht | 5000g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 20% |
| Püree | 20% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 29% |



Walderdbeere
GRAD BRIX: 19,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Walderdbeere | 1000g |
| Wasser | 560g |
| Zucker | 310g |
| Dextrose | 40g |
| Trockenglukose | 80g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 31% |



Wassermelone 100%
GRAD BRIX: 9
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Wassermelonpüree | 1000g |
| Wasser | 635g |
| Zucker | 445g |
| Dextrose | 65g |
| Trockenglukose | 65g |
| Stabilisator für Fruchteis | 9g |
| Gesamtgewicht | 2219g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 45% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Weißer Pfirsich
GRAD BRIX: 19,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Weißem Pfirsich | 1000g |
| Wasser | 630g |
| Zucker | 300g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 2058g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 48,5% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Weinbergpfirsich
GRAD BRIX: 19,5
ZUCKERZUSATZ: 10%

| | |
|----------------------------|-------|
| Weinbergpfirsichpüree | 1000g |
| Wasser | 585g |
| Zucker | 285g |
| Dextrose | 80g |
| Trockenglukose | 40g |
| Stabilisator für Fruchteis | 8g |
| Gesamtgewicht | 1998g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 45% |
| Püree | 50% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 30% |



Yuzu 100%
GRAD BRIX: 6,5
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Püree aus Yuzu | 1000g |
| Wasser | 2400g |
| Zucker | 1280g |
| Trockenglukose | 300g |
| Stabilisator für Fruchteis | 20g |
| Gesamtgewicht | 5000g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 20% |
| Püree | 20% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |



Zitrone 100%
GRAD BRIX: 8
ZUCKERZUSATZ: 0%

| | |
|----------------------------|-------|
| Zitronenpüree | 1000g |
| Wasser | 2460g |
| Zucker | 1220g |
| Dextrose | 100g |
| Trockenglukose | 200g |
| Stabilisator für Fruchteis | 20g |
| Gesamtgewicht | 5000g |
| Gewünschter Fruchtgehalt | 20% |
| Püree | 20% |
| Gewünschter Trockenextrakt | 32% |

*Trockenextrakt gesamt

ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 45 °C abkühlen. Das Handrührgerät auf hohe Stufe stellen und die trockenen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. Bei 85 °C pasteurisieren, mit dem Handrührgerät vermischen. Schnell auf +4 °C abkühlen. Das Fruchtpüree hinzufügen, mit dem Handrührgerät vermischen. 24 Stunden reifen lassen. Mit dem Handrührgerät vermischen und in die Eismaschine geben. Bei -18 °C aufbewahren, bei -14 °C servieren. Grad Brix: Toleranz +/-2 (Toleranz +/-3 für Pürees 100%).

