

# Sorbets • Sorbets Glaces • Ice creams



## Sorbets • Sorbets

50% de fruit • 50% fruit		70% de fruit • 70% fruit	
Base • Base		Base • Base	
Eau • Water	3 000 g	Eau • Water	700 g
Sucre cristal • Granulated sugar (1)	1 650 g	Sucre cristal • Granulated sugar (1)	1 850 g
Glucose pâtissier liquide 80°B		Glucose pâtissier liquide 80°B	
80°B confectioner's glucose syrup	1 850 g	80°B confectioner's glucose syrup	1 850 g
Stabilisateur • Stabilizer	65 g	Stabilisateu • Stabilizer	85 g
Sucre inverti • Invert sugar	500 g	Sucre inverti • Invert sugar	500 g
Sucre cristal • Coarse sugar (2)	200 g	Sucre cristal • Coarse sugar (2)	300 g

**Procédé (préparer un sirop, Brix 51.71) : faire bouillir l'eau, le sucre cristal (1), le glucose et le sucre inverti. Mélanger, à part, le stabilisateur et le sucre cristal (2) et ajouter au mélange précédent. Faire bouillir à nouveau.**

Method (prepare a syrup brix 51.71): Bring the water, the granulated sugar(1), the glucose and the invert sugar to the boil. In a separate bowl, mix the stabilizer and the granulated sugar (2) and add this to the first mixture. Bring again to the boil.

Mélanger les ingrédients ci-dessous et turbiner.  
Mix the ingredients listed above and churn.

## Glaces • Ice creams

Base • Base	
Lait • Milk	220 g
Sucre • Sugar	265 g
Jaunes d'œufs • Egg yolks	235 g
Trimoline • Invert sugar	110 g
Stabilisateur • Stabilizer	7 g
Sucre • Sugar	65 g
Crème 35% • Cream 35%	220 g

**Faire bouillir le lait. Blanchir le sucre, les jaunes d'œufs et la trimoline. Verser une partie du lait chaud, mélanger. Ajouter le reste du lait, le stabilisateur et le sucre. Cuire à 85°C. Ajouter la crème.**

Bring the milk to the boil. Beat the sugar, egg yolks and invert sugar. Pour in part of the hot milk and mix. Add the rest of the milk, stabilizer and sugar. Cook at 85°C/185°F. Add the cream.

Mélanger les ingrédients ci-dessous et turbiner. Conseil : faire mûrir le mélange de 12 à 24h à 4°C.  
Mix the ingredients listed above and churn. Watchpoint: let the mixture rest for between 12 - 24 h at 4°C/39°F.

(g)	% sucre % sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Fruits rouges				Fruits du verger				Fruits tropicaux			
			Fruit Purée	Base Base Basis	Eau Water Acqua Wasser	Brix	Fruit Purée	Base Base Basis	Eau Water Acqua Wasser	Brix	Fruit Purée	Base Base Basis	Lait Milk Latte Milch	Sucre Sugar Zucchero Zucker
<b>FRUITS ROUGES • RED SUMMER FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE</b>														
Cassis • Blackcurrant Ribes nero • Schwarze Johannisbeere	10%	24,0	1 000*	1 240	620	31,0	1 000	330	100	31,0	1 000	3 250	1 710	490
Cassis • Blackcurrant Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%	24,5	1 000*	1 239	618	31,0	1 000	330	100	31,0	1 000	3 250	1 710	490
Fraise • Strawberry Fragola • Erdbeere	0%	9,0	1 000	986	14	30,0	1 000	428	0	30,0	1 000	1 630	445	170
Fraise • Strawberry Fragola • Erdbeere	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
Fraise (Senga) • Strawberry (Senga) Fragola (Senga) • Erdbeere (Senga)	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	360	245
Fraise «Mara des bois» • Strawberry «Mara des bois» Fragola "Mara des bois" • Erdbeere (Mara des bois)	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
Fraise des bois & Mara des bois Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & "Mara des bois" Erdbeere	10%	20,0	1 000	774	226	30,0	1 000	302	127	30,0	1 000	1 630	465	135
Framboise • Raspberry Lampone • Himbeere	0%	11,0	1 000	966	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 630	345	260
Framboise • Raspberry Lampone • Himbeere	10%	19,5	1 000	822	178	31,0	1 000	327	101	31,0	1 000	1 630	430	170
Fruits rouges • Berries Frutti rossi • Waldfrucht	10%	20,5	1 000	803	197	31,0	1 000	314	115	31,0	1 000	1 630	440	160
Griotte • Red sour cherry Amarena • Sauerkirsche	10%	26,0	1 000	696	304	31,0	1 000	241	187	31,0	1 000	1 630	495	106
Groseille • Redcurrant Ribes • Rote Johannisbeere	10%	20,5	1 000*	1 316	541	31,0	1 000*	900	960	31,0	1 000	3 250	1 670	530
Mûre • Blackberry Mora • Brombeere	10%	21,5	1 000	745	255	30,0	1 000	282	147	30,0	1 000	1 630	480	120
Myrtille • Blueberry Mirtillo • Heidelbeere	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
<b>FRUITS DU VERGER • ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST</b>														
Abricot • Apricot Albicocca • Aprikose	10%	23,0	1 000	754	246	31,0	1 000	281	148	31,0	1 000	1 630	465	135
Argousier • Sea buckthorn Olivello spinoso • Sanddorn	0%	8,0	1 000*	1 110	0	33,0	1 000*	515	0	31,5	1 000	1 626	314	286
Coing • Quince Mela cotogna • Quitte	10%	25,0	1 000	677	323	30,0	1 000	236	193	30,0	1 000	1 630	520	85
Figue de Provence • Fig from Provence Fico di Provenza • Feige aus der Provence	10%	27,0	1 000	638	362	30,0	1 000	209	219	30,0	1 000	1 630	535	65
Kaki • Persimmon Caco • Kaki	0%	15,0	1 000	909	91	32,5	1 000	387	42	34,0	1 000	1 075	300	125
Kiwi • Kiwi Kiwi • Kiwi	0%	15,0	1 000	909	101	33,0	1 000	387	42	33,0	1 000	1 125	212	162
Melon • Melon Melone • Melone	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20
Menthe • Mint Menta • Pfefferminze	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 630	470	130
Mirabelle de Lorraine • Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen	0%	17,5	1 000	822	178	30,0	1 000	334	95	30,0	1 000	1 626	441	159
Pêche jaune • Yellow peach Pesca gialla • Gelber Pfirsich	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20
Pêche blanche • White peach Pesca bianca • Weißer Pfirsich	10%	19,0	1 000	793	207	30,0	1 000	315	114	30,0	1 000	1 090	35	30
Pêche de vigne • Ruby peach Pesca di vigna • Roter Pfirsich	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20
Poire Williams • Pear Williams Pera Williams • Williamsbirne	10%	23,0	1 000	716	284	30,0	1 000	262	166	30,0	1 000	1 620	500	105
Pomme vert (Granny Smith) • Green apple (Granny Smith) grüne Apfel "Granny Smith" Apfel (Granny Smith)	10%	20,5	1 000	803	197	31,0	1 000	314	115	31,0	1 000	1 620	440	160
Rhubarbe verte • Green rhubarb Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber	10%	12,0	1 000	967	33	31,0	1 000	407	21	31,0	1 000	1 626	390	215
<b>FRUITS TROPICAUX • TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE</b>														
Ananas • Pineapple Ananas • Ananas	0%	13,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 626	396	204	115
Banane • Banana Banana • Banane	0%	20,0	1 000	774	226	30,0	1 000	302	127	30,0	1 626	466	134	55
Corossol • Soursop Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 626	396	204	115
Figue de Barbarie • Prickly Pear Fico d'India • Kaktusfeige	0%	12,0	1 000	935	75		1 000	410	20	30,0	1 000	1 635	475	130
Fruit de la passion • Passion fruit Frutto della passione • Passionsfrucht	0%	12,5	1 000*	1 757	577	31,0	1 000*	1 199	1 134	31,0	1 000	3 252	1 592	608
Fruits exotiques • Exotic fruits Frutti esotici • Exotische Früchte	0%	12,5	1 000	919	81	30,0	1 000	401	28	30,0	1 000	1 626	359	241
Gingembre • Ginger Zenzero • Ingwer	0%	4,0	500*	640	0	31,0					500	2 100	333	400

\* Pourcentage de fruit réduit - \* Reduced fruit percentage - \* Percentuale di frutta ridotta - \* Geringerer Obstanteil

# Sorbetti • Sorbets

## Gelati • Speiseeis



Sorbetti • Sorbets													Gelati • Speiseeis			
50% di frutta • 50% Frucht						70% di frutta • 70% Frucht							Base • Basis			
Base • Basis						Base • Basis							Base • Basis			
Acqua • Wasser 3 000 g						Acqua • Wasser 700 g							Latte • Milch 220 g			
Zucchero semolato • Kristallzucker (1) 1 650 g						Zucchero semolato • Kristallzucker (1) 1 850 g							Zucchero • Zucker 265 g			
Glucosio liquido per dolci 80° B						Glucosio liquido per dolci 80° B							Tuorli d'uovo • Eigelb 235 g			
Flüssige Konditor-Glukose 80°Brix 1 850 g						Flüssige Konditor-Glukose 80°Brix 1 850 g							Trimolina • Trimoline 110 g			
Stabilizzante • Stabilisator 65 g						Stabilizzante • Stabilisator 85 g							Stabilizzante • Stabilisator 7 g			
Zucchero invertito • Invertzucker 500 g						Zucchero invertito • Invertzucker 500 g							Zucchero • Zucker 65 g			
Zucchero semolato • Kristallzucker (2) 200 g						Zucchero semolato • Kristallzucker (2) 300 g							Panna 35% • Sahne 35% 220 g			
<p><b>Procedimento: preparare uno sciroppo (brix 51,71). Fare bollire l'acqua, lo zucchero semolato, il glucosio e lo zucchero invertito. Mescolare a parte lo Stabilizzante e la seconda parte di zucchero semolato. Unire le due miscele quando la prima ha raggiunto l'ebollizione e bollentare.</b></p> <p>Zubereitung: Einen Sirup zubereiten (Brix 51,71). Wasser, Kristallzucker, Glukose und Invertzucker zum Kochen bringen. In einem zweiten Gefäß Stabilisator mit restlichem Kristallzucker vermischen. Die zweite Mischung hinzugeben, wenn die erste Mischung zu kochen beginnt. Anschließend nochmals aufkochen.</p>						<p><b>Procedimento: preparare uno sciroppo (brix 75,76). Fare bollire l'acqua, lo zucchero semolato, il glucosio e lo zucchero invertito. Mescolare a parte lo Stabilizzante e la seconda parte di zucchero semolato. Unire le due miscele quando la prima ha raggiunto l'ebollizione e bollentare.</b></p> <p>Zubereitung: Einen Sirup zubereiten (Brix 75,76). Wasser, Kristallzucker, Glukose und Invertzucker zum Kochen bringen. In einem zweiten Gefäß Stabilisator mit restlichem Kristallzucker vermischen. Die zweite Mischung hinzugeben, wenn die erste Mischung zu kochen beginnt und nochmals aufkochen.</p>							<p><b>Far bollire il latte. Scottare lo zucchero, i tuorli e lo zucchero invertito. Versare una parte del latte caldo e mescolare. Aggiungere il resto del latte, lo Stabilizzante e lo zucchero. Proseguire la cottura a 85°C. Aggiungere la crema.</b></p> <p>Die Milch aufkochen. Zucker, Eigelb und Trimolin schaumig rühren. Einen Teil warme Milch zugeben, verrühren. Die restliche Milch, den Stabilisator und den Zucker hinzugeben. Auf 85°C aufkochen. Die Sahne hinzugeben.</p>			
Mescolare gli ingredienti di cui sotto e mantecare.						Mescolare gli ingredienti di cui sotto e mantecare.							Mescolare gli ingredienti di cui sotto e mantecare. Suggestion: lasciare riposare la miscela per 12-24 ore a una temperatura di 4°C. Die unten stehenden Zutaten mischen und verrühren. Tipp: Die Mischung für 12 bis 24 Stunden bei 4°C ruhen lassen.			
Die unten stehenden Zutaten mischen und verrühren.						Die unten stehenden Zutaten mischen und verrühren.							Die unten stehenden Zutaten mischen und verrühren.			

(g)	% Sucre % Sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Fruit Purée	Base Base Base Basis	Eau Water Acqua Wasser	Brix	Fruit Purée	Base Base Base Basis	Eau Water Acqua Wasser	Brix	Fruit Purée	Base Base Base Basis	Lait Milk Latte Milch	Sucre Sugar Zucchero Zucker
Goji • Goji Goji • Goji	0%	16,0	1 000	855	155	30,0	1 000	355	75	30,0	1 000	1 635	475	130
Goyave rose • Pink guava Guaiava rosa • rosa Guave	0%	8,0	1 000	986	14	28,0	1 000	422	6	29,5	1 000	1 626	346	254
Litchi • Lychee Litchi • Litschi	0%	13,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 000	1 086	0	68
Lulo • Lulo Lulo • Lulo	0%	10,0	1 000*	1015	0	34,0	1 000*	469	0	32,5	1 000	1 285	371	200
Mangue • Mango Mango • Mango	0%	19,0	1 000	793	207	30,0	1 000	315	114	30,0	1 000	1 630	455	145
Noix de coco • Coconut Noce di cocco • Kokosnuss	10%	21,0	1 000	754	246	30,0	1 000	289	140	30,0	1 000	3 252	1 592	608
Papaye • Papaya Papaya • Papaya	0%	9,0	1 000	986	14	29,0	1 000	428	0	30,0	1 000	1 626	356	244

### AGRUMES • CITRUS FRUITS • AGRUMI • ZITRUSFRÜCHTE

Bergamote • Bergamot Bergamotto • Bergamotte	0%	9,0	1 000*	1061	0	35	1 000*	493	0	36	1 000	1 626	324	276
Calamandin • Calamansi Calamandino • Calamandinorange	0%	9,0	1 000*	2 224	776	31,0	1 000*	1 545	1 455	31,0	1 000	3 615	1 830	735
Citron jaune • Lemon Limone • Zitrone	0%	7,0	1 000*	2 263	737	31,0	1 000*	1 545	1 455	31,0	1 000	3 615	1 810	745
Citron jaune broyé • Lemon Crushed Limone Triturato • zerkleinerte Zitronen	0%	7,0	1 000*	2 263	737	31,0	1 000*	1 545	1 455	31,0	1 000	3 615	1 810	745
Citron vert • Lime Limone verde • Limette	0%	7,0	1 000*	2 263	737	31,0	1 000*	1 545	1 455	31,0	1 000	3 615	1 810	745
Kumquat • Kumquat Kumquat • Kumquat	0%	14,5	1 000	919	81	34,5	1 000	393	35	34,5	1 000	1 626	379	221
Mandarine • Mandarin Mandarino • Mandarine	0%	10,0	1 000	966	14	30,5	1 000	415	14	30,5	1 000	1 810	470	310
Orange • Orange Arancia • Orange	0%	10,5	1 000	996	4	31,0	1 000	427	1	31,0	1 000	1 210	21	170
Orange sanguine • Blood orange Arancia sanguinella • Blutorange	0%	11,0	1 000	986	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 210	25	160
Pamplemousse • Grapefruit Pomпельmo • Grapenfruit	0%	10,0	1 000	986	14	30,5	1 000	415	14	30,5	1 000	1 810	470	310
Yuzu • Yuzu Yuzu • Yuzu	0%	8,0	1 000*	2 243	757	31,0	1 000*	1 530	1 468	31,0	1 000	3 610	1 820	735

### LES CRÉATIONS • OUR CREATIONS • LE CREAZIONI • UNSERE KREATIONEN

Framboise Mecker du massif central, France Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio Centrale, Francia Meeker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	10%	21,0	1 000	851	149	30,0	1 000	289	140	30,0	1 000	1 630	445	155
Fruit de la passion Grenadille jaune de Côte d'Ivoire Passion fruit yellow Granadilla from the Ivory Coast Frutto della passione Grenadille giallo della Costa d'Avorio • Gelbe Grenadillepassionsfrucht von der Elfenbeinküste	0%	12,5	1 000*	1 757	577	31,0	1 000*	1 199	1 134	31,0	1 000	3 250	1 700	505
Noix de coco de Côte d'Ivoire Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	10%	25,0	1 000	680	325	30,0	1 000	236	193	30,0	1 000	3 252	1 592	608
Poire Williams rouge des Alpes, France Red pear Williams from the Alps, France Pera Williams rossa delle Alpi, Francia Rote Williamsbirne aus den französischen Alpen, Frankreich	10%	22,5	1 000	851	149	30,0	1 000	269	160	30,0	1 000	1 630	490	110
Pomme cuite au caramel et à la cannelle Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	13%	34,5	1 000	493	507	30,0	1 000	110	318	30,0	1 000	1 630	580	20
Abricollina Fleur de Sel	10%	23,0	1 000	754	246	32,0	1 000	281	148	32,0	1 000	1 371	400	85
Beriolette	10%	20,0	1 000	966	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 626	429	171
Cherymome	10%	26,0	1 000	696	304	33,5	1 000	241	187	32,5	1 000	1 200	150	150
Exotic Ginger	0%	14,0	1 000	754	246	31,0	1 000	281	148	31,0	1 000	1 630	500	105
Litchi framboise à la rose Lychee and raspberry with rose Litchi e lampone alla rosa Litschi und Himbeere mit Rosen	10%	22,0	1 000	735	265	30,0	1 000	275	153	30,0	1 000	1 630	490	115
Red Fennel	10%	16,5	1 000	754	246	30,0	1 000	367	62	33,5	1 000	889	189	144
Amande crue • Raw almond Mandorla cruda • Rohe Mandel	0%	72,0									1 000	1 200	2 125	
Noisette torréfiée • Roasted hazelnut Nocciola tostata • Geröstete Haselnuss	0%	72,5									1 000	1 500	2 125	
Pistache verte crue • Raw green pistachio Pistacchio verde crudo • Rohe grüne Pistazie	0%	75,0									1 000	1 500	2 125	

\* Pourcentage de fruit réduit - \* Reduced fruit percentage - \* Percentuale di frutta ridotta - \* Geringerer Obstanteil