

Pâtes de Fruit Fruit Jelly



Pâte de fruit Fruit jelly

Procédé : Chauffer Fruit' Purée à 40°C, ajouter le sucre (1) et la pectine. Faire bouillir puis ajouter le sucre (2) et le glucose. Cuire à la température indiquée. Ajouter l'acide citrique et faire bouillir à nouveau avant de couler en cadres.

Method: Cook Fruit' Purée at 40°C, add the sugar (1) and the pectin. Bring to the boil, then add the sugar (2) and the glucose. Cook at the temperature indicated. Add the citric acid and bring to the boil again before pouring into moulds.

Pâte de fruit (Pré-dessert pour restaurants gastronomiques) Fruit jelly (Pre-dessert for gastronomic restaurants)

Procédé : Chauffer Fruit' Purée à 40°C, ajouter le sucre (1) et la pectine. Faire bouillir puis ajouter le sucre (2) et le glucose. Cuire à la température indiquée. Ajouter l'acide citrique et faire bouillir à nouveau. Ajouter à la fin Fruit' Purée (2) avant de couler en cadres.

Method: Cook Fruit' Purée at 40°C, add the sugar (1) and the pectin. Bring to the boil, then add the sugar (2) and the glucose. Cook at the temperature indicated. Add the citric acid and bring to the boil again. Finally add Fruit' Purée (2) before pouring into moulds.

| (g) | | % Sucre • % Sugar %Zuccher • % Zucker | Brix | Fruit' Purée | Sucre • Sugar Zuccher • Zucker (1) | Pectine • Pectin Pectina • Peklin | Sucre • Sugar Zuccher • Zucker (2) | Glucose • Glucose Glucosio • Glucose | Acide citrique* • Citric Acid* Acido citrico* • Zitronensäure* | Poids • Weight Peso • Gewicht | Cuisson • Cooking Cottura • Kochen | Fruit' Purée (1) | Sucre • Sugar Zuccher • Zucker (1) | Pectine • Pectin Pectina • Peklin | Sucre • Sugar Zuccher • Zucker (2) | Glucose • Glucose Glucosio • Glucose | Acide citrique* • Citric Acid* Acido citrico* • Zitronensäure* | Fruit' Purée (2) | Poids • Weight Peso • Gewicht | Cuisson • Cooking Cottura • Kochen |
|--|--|--|------|--------------|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---|---|----------------------------------|---------------------------------------|------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---|---|------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| FRUITS ROUGES • RED SUMMER FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cassis • Blackcurrant Ribes nero • Schwarze Johannisbeere | 10% | 24,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Cassis • Blackcurrant Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne | 10% | 24,5 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Fraise • Strawberry Fragola • Erdbeere | 0% | 9,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Fraise • Strawberry Fragola • Erdbeere | 10% | 18,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Fraise «Senga» • Strawberry «Senga» Fragola "Senga" • Erdbeere (Senga) | 10% | 18,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Fraise «Mara des bois» • Strawberry «Mara des bois» Fragola "Mara des bois" • Erdbeere (Mara des bois) | 10% | 18,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | 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 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Framboise • Raspberry Lamone • Himbeere | 0% | 11,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 104°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 104°C |
| | Framboise • Raspberry Lamone • Himbeere | 10% | 19,5 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Fruits rouges • Berries Frutti rossi • Waldfrucht | 10% | 20,5 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Griotte • Red sour cherry Amarena • Sauerkirsche | 10% | 26,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Grosseille • Redcurrant Ribes • Rote Johannisbeere | 10% | 20,5 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Mûre • Blackberry Mora • Brombeere | 10% | 21,5 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Myrtille • Blueberry Mirtillo • Heidelbeere | 10% | 18,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| FRUITS DU VERGER • ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Abricot • Apricot Albicocca • Aprikose | 10% | 23,0 | 1 000 | 100 | 12 | 970 | 120 | 30 | 2 232 | 103°C | 1 000 | 125 | 18 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 881 | 103°C |
| | Argousier • Sea buckthorn Olivello spinoso • Sanddorn | 0% | 8,0 | 1 000 | 100 | 41 | 1000 | 120 | 30 | 2 291 | 105°C | 1 000 | 125 | 28 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 879 | 106°C |
| | Coing • Quince Mela cotogna • Quitte | 10% | 25,0 | 1 000 | 100 | 12 | 970 | 120 | 30 | 2 232 | 103°C | 1 000 | 125 | 18 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 881 | 103°C |
| | Figue de Provence • Fig from Provence Fico di Provenza • Feige aus der Provence | 10% | 27,0 | 1 000 | 100 | 14 | 970 | 120 | 30 | 2 234 | 104°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 106°C |
| | Kaki • Persimmon Caco • Kaki | 0% | 15,0 | 1 000 | 124 | 22 | 1000 | 100 | 38 | 2 284 | 105°C | | | | | | | | | |
| | Kiwi • Kiwi Kiwi • Kiwi | 10% | 20,0 | 1 000 | 100 | 14 | 970 | 120 | 30 | 2 234 | 104°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 106°C |
| | Melon • Melon Melone • Melone | 10% | 20,5 | 1 000 | 100 | 14 | 970 | 120 | 30 | 2 234 | 104°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 106°C |
| | Menthe • Mint Menta • Pfefferminze | 10% | 20,5 | 1 000 | 100 | 20 | 960 | 115 | 30 | 2 225 | 105°C | | | | | | | | | |
| | Mirabelle de Lorraine • Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen | 0% | 17,5 | 1 000 | 100 | 18 | 970 | 120 | 30 | 2 232 | 103°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 103°C |
| | Pêche jaune • Yellow peach Pesca gialla • Gelber Pfirsich | 10% | 20,5 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Pêche blanche • White peach Pesca bianca • Weißer Pfirsich | 10% | 19,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Pêche de vigne • Ruby peach Pesca di vigna • Roter Pfirsich | 10% | 20,5 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Poire Williams • Pear Williams Pera Williams • Williamsbirne | 10% | 23,0 | 1 000 | 100 | 14 | 970 | 120 | 30 | 2 234 | 104°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 106°C |
| | Pomme vert «Granny Smith» Green apple «Granny Smith» grüne Apfel "Granny Smith" Apfel «Granny Smith» | 10% | 20,5 | 1 000 | 100 | 14 | 970 | 120 | 30 | 2 234 | 104°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 106°C |
| | Rhubarbe verte • Green rhubarb Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber | 10% | 12,0 | 1 000 | 100 | 14 | 970 | 120 | 30 | 2 234 | 104°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 106°C |
| FRUITS TROPICAUX • TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ananas • Pineapple Ananas • Ananas | 0% | 13,0 | 1 000 | 124 | 25 | 1148 | 148 | 38 | 2 247 | 105°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 148 | 148 | 38 | 300 | 2 783 | 103°C |
| | Banane • Banana Banana • Banane | 0% | 20,0 | 1 000 | 124 | 25 | 1248 | 148 | 38 | 2 236 | 104°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 300 | 2 883 | 104°C |
| | Corossol • Soursop Graviola • Guanabana (Stachelannone) | 0% | 13,0 | 1 000 | 124 | 25 | 1248 | 148 | 38 | 2 247 | 105°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 300 | 2 883 | 103°C |
| | Figue de Barbarie • Prickly Pear Fico d'India • Kaktusfeige | 0% | 12,0 | 1 000 | 100 | 20 | 970 | 120 | 30 | 2 240 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Fruit de la passion • Passion fruit Fruito della passione • Passionsfrucht | 0% | 12,5 | 1 000 | 124 | 25 | 1248 | 148 | 38 | 2 239 | 105°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 300 | 2 883 | 104°C |
| | Fruits exotiques • Exotic fruits Frutti esotici • Exotische Früchte | 0% | 12,5 | 1 000 | 124 | 25 | 1148 | 148 | 38 | 2 237 | 105°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 148 | 148 | 38 | 300 | 2 783 | 104°C |
| | Gingembre • Ginger Zenzero • Ingwer | 0% | 4,0 | 285* | 100 | 38 | 1000 | 120 | 30 | 2 573 | 105°C | * | 124 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |

* +Eau / +Water / +Acqua / +Wasser : 1000 g

Caramelle morbide alla frutta Geleefrüchte



Caramelle morbide alla frutta Geleefrüchte

Procedimento: Scaldare Fruit'Purée a 40°C, aggiungere lo zucchero (1) e pectina. Fare bollire, quindi aggiungere lo zucchero (2) e il glucosio. Cuocere alla temperatura indicata. Aggiungere l'acido citrico e fare bollire nuovamente prima di versare negli stampi.

Zubereitung: Fruit'Puree auf 40° C erhitzen, Zucker (1) und Pektin hinzugeben. Zum Kochen bringen, dann Zucker (2) und Glukose hinzugeben. Bis zur angegebenen Temperatur erhitzen. Zitronensäure hinzugeben und erneut zum Kochen bringen. Anschließend in viereckige Formen füllen.

Caramelle morbide alla frutta (predessert per ristoranti gastronomici)

Geleefrüchte (Vordessert für Feinschmecker-Restaurants)

Procedimento: fare bollire Fruit'Purée (1), aggiungere lo zucchero (1) e la pectina. Fare bollire nuovamente, quindi aggiungere lo zucchero (2) e il glucosio. Cuocere alla temperatura indicata. Aggiungere l'acido citrico e fare bollire nuovamente prima di versare negli stampi. Aggiungere infine Fruit' Purée (2) prima di versare negli stampi.

Zubereitung: Fruit'Puree auf 40° C erhitzen, Zucker (1) und Pektin hinzugeben. Zum Kochen bringen, dann Zucker (2) und Glukose hinzugeben. Bis zur angegebenen Temperatur erhitzen. Zitronensäure hinzugeben und erneut zum Kochen bringen. Zum Schluss Fruit'Purée (2) hinzugeben. Anschließend in viereckige Formen füllen.

| (g) | | % Sucre • % Zucker | Brix | Fruit' Purée | Sucre • Sugar Zucchero • Zucker (1) | Pectine • Pectin Pectina • Pektin | Sucre • Sugar Zucchero • Zucker (2) | Glucose • Glucose Glucosio • Glucose | Acide citrique* • Citric Acid* Acido citrico* • Zitronensäure* | Poids • Weight Peso • Gewicht | Cuisson • Cooking Cottura • Kochen | Fruit' Purée (1) | Sucre • Sugar Zucchero • Zucker (1) | Pectine • Pectin Pectina • Pektin | Sucre • Sugar Zucchero • Zucker (2) | Glucose • Glucose Glucosio • Glucose | Acide citrique* • Citric Acid* Acido citrico* • Zitronensäure* | Fruit' Purée (2) | Poids • Weight Peso • Gewicht | Cuisson • Cooking Cottura • Kochen |
|--|--|--------------------|------|--------------|--|--------------------------------------|--|---|---|----------------------------------|---------------------------------------|------------------|--|--------------------------------------|--|---|---|------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| * Solution d'acide citrique : 50% eau, 50% acide citrique * Citric acid solution: 50% water 50% citric acid * Soluzione di acido citrico: 50% acqua, 50% acido citrico * Zitronensäurelösung: 50 % Wasser, 50 % Zitronensäure | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Goji • Goji Goji • Goji | 0% | 16,0 | 1 000 | 100 | 20 | 970 | 120 | 30 | 2 240 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Goyave rose • Pink guava Guaiava rosa • rosa Guave | 0% | 8,0 | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 2 247 | 105°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 300 | 2 883 | 103°C |
| | Litchi • Lychee Litchi • Litschi | 0% | 13,0 | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 2 243 | 105°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 300 | 2 883 | 104°C |
| | Lulo • Lulo Lulo • Lulo | 0% | 10,0 | 1 000 | 100 | 20 | 1 000 | 120 | 30 | 2 270 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Mangue • Mango Mango • Mango | 0% | 19,0 | 1 000 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 103°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 104°C |
| | Noix de coco • Coconut Noce di cocco • Kokosnuss | 10% | 21,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Papaye • Papaya Papaya • Papaya | 0% | 9,0 | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 2 247 | 105°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 300 | 2 883 | 103°C |
| AGRUMES • CITRUS FRUITS • AGRUMI • ZITRUSFRÜCHTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Bergamote • Bergamot Bergamotto • Bergamotte | 0% | 9,0 | 1 000 | 100 | 38 | 1 000 | 120 | 30 | 2 288 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| | Calamondin • Calamansi Calamondino • Calamondinorange | 0% | 9,0 | 1 000 | 100 | 38 | 1 000 | 120 | 30 | 2 288 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| | Citron jaune • Lemon Limone • Zitrone | 0% | 7,0 | 1 000 | 100 | 38 | 1 000 | 120 | 30 | 2 288 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| | Citron jaune broyé • Lemon Crushed Limone triturato • zerkleinerte Zitrone | 0% | 7,0 | 1 000 | 100 | 38 | 1 000 | 120 | 30 | 2 288 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| | Citron vert • Lime Limone verde • Limette | 0% | 7,0 | 1 000 | 100 | 38 | 1 000 | 120 | 30 | 2 288 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| | Kumquat • Kumquat Kumquat • Kumquat | 0% | 14,5 | 1 000 | 100 | 38 | 1 000 | 120 | 30 | 2 288 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 881 | 106°C |
| | Mandarine • Mandarin Mandarin • Mandarine | 0% | 10,0 | 1 000 | 100 | 19 | 970 | 120 | 30 | 2 239 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| | Orange • Orange Arancia • Orange | 0% | 10,5 | 1 000 | 100 | 19 | 970 | 120 | 30 | 2 239 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| | Orange sanguine • Blood orange Arancia sanguinella • Blutorange | 0% | 11,0 | 1 000 | 100 | 19 | 970 | 120 | 30 | 2 239 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| | Pamplemousse • Grapefruit Pompelmo • Grapefruit | 0% | 10,0 | 1 000 | 100 | 19 | 970 | 120 | 30 | 2 239 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| | Yuzu • Yuzu Yuzu • Yuzu | 0% | 8,0 | 1 000 | 100 | 38 | 970 | 120 | 30 | 2 258 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 876 | 106°C |
| 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 | 100 | 16 | 970 | 120 | 30 | 2 236 | 104°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 104°C |
| | 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 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 2 239 | 105°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 300 | 2 883 | 105°C |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 100 | 14 | 970 | 120 | 30 | 2 234 | 104°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Pomme cuite au caramel et à la cannelle Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebäckener Apfel mit Karamell und Zimt | 13% | 34,5 | 1 000 | 100 | 19 | 970 | 120 | 30 | 2 239 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Abricottella Fleur de Sel | 10% | 23,0 | 1 000 | 100 | 25 | 970 | 120 | 30 | 2 245 | 103°C | 1 000 | 125 | 18 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 879 | 106°C |
| | Beriolette | 10% | 20,0 | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 2 883 | 105°C | 1 000 | 124 | 25 | 1 248 | 148 | 38 | 300 | 2 883 | 105°C |
| | Chernymome | 10% | 26,0 | 1 000 | 100 | 25 | 970 | 120 | 40 | 2 255 | 105°C | 1 000 | 125 | 45 | 1 250 | 150 | 38 | 288 | 2 908 | 106°C |
| | Exotic Ginger | 0% | 14,0 | 1 000 | 100 | 25 | 970 | 120 | 30 | 2 237 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | 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 | 100 | 23 | 970 | 120 | 30 | 2 243 | 105°C | 1 000 | 125 | 25 | 1 250 | 150 | 38 | 300 | 2 888 | 105°C |
| | Red Fennel | 10% | 16,5 | 1 000 | 100 | 14 | 970 | 120 | 30 | 2 234 | 104°C | 1 000 | 125 | 45 | 1 250 | 150 | 45 | 300 | 2 915 | 105°C |
| | Amande crue • Raw almond Mandorla cruda • Rohe Mandel | 0% | 72,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Noisette torréfiée • Roasted hazelnut Nocciola tostata • Geröstete Haselnuss | 0% | 72,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pistache verte crue • Raw green pistachio Pistacchio verde crudo • Rohe grüne Pistazie | 0% | 75,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |