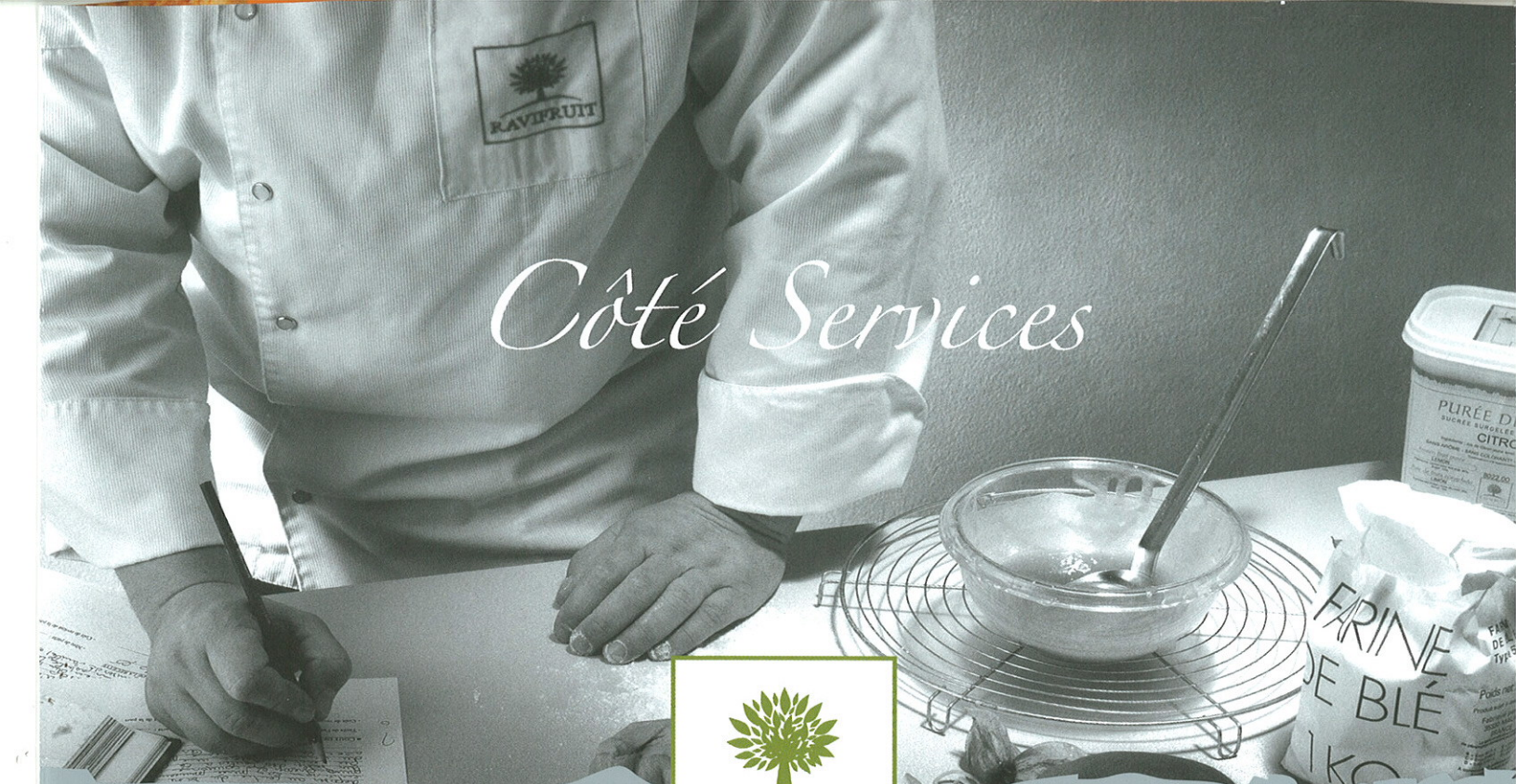
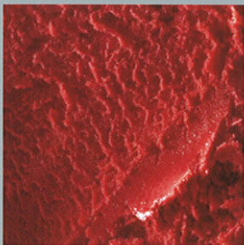




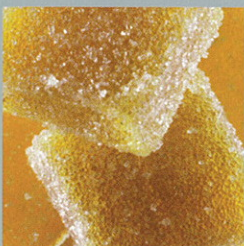
Côté Services



Sorbets
Fruit Sorbet



Mousses
Fruit Mousse



Pâtes de fruits
Fruit Jelly

Sorbets aux fruits

Fruit Sorbet

RECETTE TRADITIONNELLE

Peser tous les ingrédients. Mélanger le stabilisant avec le quart du poids du sucre. Mélanger le sucre restant avec le glucose atomisé et le dextrose.

- Tiédir l'eau à 25°C.
- A 30°C, ajouter le mélange sucre-glucose atomisé et dextrose. Mixer.
- A 45°C, ajouter le mélange sucre-stabilisant. Mixer.
- Faire bouillir.
- Retirer du feu. Couvrir la surface (film). Refroidir au plus vite (glace).
- Maturation 1 à 4 heures minimum (bonne maturation à 12 heures et plus).
- Mélanger avec la pulpe fondue à 8°C avec le sirop.
- Mixer.
- Turbiner.

RECETTE AVEC MIX SORBET RAVIFRUIT

Fondre la purée de fruit entre 0°C et 10°C maximum.

Ajouter la quantité de mix sorbet et l'eau. Mélanger, mixer et turbiner.

TRADITIONAL RECIPE

Weigh all the ingredients. Mix stabilizer with 1/4 of sugar weight. Mix remaining sugar with atomised glucose and dextrose.

- Warm up water to 25°C.
- At 30°C add sugar - atomised glucose mix with dextrose and blend.
- At 45°C add sugar - stabilizer mix and blend.
- Bring to the boil.
- Withdraw from fire, film surface, cool down as fast as possible.
- Maturation from 1 to 4 hours at least (the best results are achieved after maturation of 12 hours or more).
- Mix melted puree with syrup.
- Process in the sorbet maker.

RECIPE WITH RAVIFRUIT SORBET MIX

Melt fruit puree between 0°C and 10°C maximum.

Add needed quantity of sorbet mix and water. Finally mix, blend and process in the sorbet maker.

■ Riche en fruit - High fruit content.

■ Classique - Standard.

PURÉE - PUREE - (1kg)		RECETTE TRADITIONNELLE TRADITIONAL RECIPE												RECETTE AVEC MIX SORBET RECIPE WITH SORBET MIX			
		% en purée de fruit % of fruit puree		Sucre Sugar (g)		Glucose atomisé Atomised glucose (g)		Dextrose Dextrose (g)		Stabilisateur Stabilizer (g)		Eau Water (g)		Mix sorbet Sorbet mix (g)		Eau Water (g)	
Abricot	Apricot	65%	55%	192	260	62	70	31	35	3	4	251	445	444	580	94	235
Abricot-Romarin	Apricot-Rosemary	60%	55%	228	265	67	70	33	35	4	4	335	440	451	580	88	235
Ananas	Pineapple	65%	55%	172	240	62	70	31	35	4	4	271	445	411	550	28	270
Banane	Banana	65%	55%	130	200	46	55	31	35	3	4	329	520	316	465	223	365
Boysenberry	Boysenberry	65%	55%	177	245	62	70	31	35	3	4	266	460	419	560	119	260
Cassis	Blackcurrant	50%	40%	358	455	100	150	0	0	4	12	538	1880	728	1000	272	500
Cassis noir de Bourgogne	Blackcurrant noir de Bourgogne	50%	40%	340	435	120	150	0	0	5	5	535	910	630	930	370	570
Citron broyé	Lemon (crushed)	35%	30%	290	560	150	200	0	0	8	10	1060	1560	690	1160	810	1175
Citron jaune	Lemon	35%	25%	574	870	171	240	0	0	9	12	1104	1880	1193	1785	664	1215
Citron vert	Lime	35%	25%	584	860	171	240	0	0	9	12	1093	1870	1212	1800	646	1200
Cocktail d'agrumes-	Citrus fruit cocktail-	60%	50%	227	310	67	80	33	40	4	5	336	565	513	680	153	320
Fleur de cactus-Gingembre	Prickly pear-Ginger																
Corossol	Guanabana	60%	50%	203	270	50	80	33	40	5	5	377	605	447	610	220	390
Figue	Fig	65%	55%	156	225	62	70	31	35	4	6	286	480	386	525	153	295
Fleur de cactus	Cactus flower (prickly pear)	60%	51%	195	265	65	80	35	40	4	5	370	580	535	615	130	385
Fraise	Strawberry	60%	55%	256	285	67	70	34	35	3	5	306	420	470	610	65	210
Fraise-Basilic	Strawberry-Basil	60%	55%	258	280	83	70	0	35	3	5	322	425	476	615	53	205
Fraise des bois	Strawberry (wild)	55%	50%	281	365	91	90	0	45	4	5	443	720	695	790	305	435
Fraise Mara des bois	Strawberry Mara des bois	60%	50%	241	325	67	80	33	40	3	5	323	550	535	700	132	300
Fraise non sucrée	Strawberry (unsweetened)	65%	50%	310	440	60	80	30	40	4	5	135	435	660	895	10	105
Framboise	Raspberry	55%	50%	281	325	91	60	0	40	4	5	443	570	512	680	155	320
Framboise- Cranberry-Hibiscus	Raspberry- Cranberry-Hibiscus	60%	50%	320	315	50	60	35	40	4	5	260	580	470	635	200	365
Framboise non sucrée	Raspberry (unsweetened)	60%	45%	320	460	50	65	35	45	4	5	260	645	725	910	100	310
Fruits des bois et fruits rouges	Fruit of the forest and red fruit	65%	55%	216	290	46	55	31	35	4	5	242	435	692	600	308	220
Goyave	Guava	65%	55%	237	310	62	70	31	35	3	5	206	400	520	660	20	160
Griotte	Cherry (morello)	60%	50%	210	295	50	60	33	40	4	5	369	600	460	625	207	375
Groseille	Redcurrant	55%	45%	286	360	110	130	0	0	4	5	420	725	580	780	240	440
Kiwi	Kiwi	60%	50%	245	315	50	60	33	40	3	5	335	580	489	655	178	345
Litchi	Lychee	60%	50%	179	265	67	80	33	40	3	5	384	610	434	600	233	400
Mandarine	Mandarin	65%	55%	197	275	61	70	30	35	4	5	244	435	456	595	83	225
Mangue	Mango	60%	50%	212	295	50	60	33	40	3	5	368	600	462	630	205	370
Mangue-Jasmin	Mango-Jasmine	60%	50%	213	300	50	60	33	40	3	5	367	595	463	630	203	370
Mangue non sucrée	Mango (unsweetened)	60%	45%	250	405	50	65	30	45	4	5	330	700	600	820	215	400
Marron	Chestnut	60%	50%	23	100	67	80	67*	80*	3	5	507	735	210	380	457	620
Melon	Melon	65%	55%	199	270	62	70	31	35	4	5	243	440	458	600	81	220
Mirabelle	Mirabelle plum	65%	55%	136	205	46	55	31	35	3	5	323	520	324	465	214	355
Mûre	Blackberry	65%	55%	167	235	61	70	31	35	3	5	276	475	403	540	136	280
Myrtille	Blueberry	65%	55%	185	255	61	70	31	35	3	5	258	455	433	570	106	250
Noix de coco	Coconut	60%	50%	200	280	50	60	50	60	4	5	365	595	465	625	200	375
Noix de coco au thé vert Matcha	Coconut- Matcha green tea	60%	50%	210	295	50	60	50	60	4	5	350	580	490	670	180	330
Orange	Orange	65%	55%	191	260	61	70	31	35	3	5	252	450	443	580	96	240
Orange sanguine	Orange (blood)	65%	55%	199	270	62	70	31	35	3	5	244	440	456	595	83	225
Pabana (banane, passion mangue, citron)	Pabana (banana, passion fruit, mango, lemon)	65%	55%	117	180	62	70	31	35	3	5	326	530	306	445	233	375
Pamplemousse rose	Grapefruit (pink)	55%	45%	267	370	109	135	0	0	4	5	438	710	594	795	224	425
Papaye	Papaya	65%	55%	196	270	46	55	31	35	3	5	262	455	426	565	113	255
Passion	Passion fruit	45%	35%	379	550	111	140	0	0	5	5	726	1155	780	1105	443	755
Passion non sucrée	Passion fruit (unsweetened)	45%	30%	445	735	110	165	0	0	6	10	660	1420	1030	1500	465	830
Pêche blanche	Peach (white)	65%	55%	199	270	62	70	31	35	3	5	244	440	456	595	83	225
Pêche de vigne	Peach (ruby)	65%	55%	199	270	46	55	31	35	3	5	260	455	431	570	108	250
Pêche de vigne-Lavande	Peach (ruby)-Lavender	65%	55%	199	280	46	55	31	35	3	5	260	445	431	585	108	235
Pêche jaune	Peach (yellow)	65%	55%	216	280	46	55	31	35	3	5	242	445	446	600	93	220
Poire William	Pear (William)	60%	55%	224	260	50	55	33	35	3	5	356	465	418	560	121	260
Pomme verte	Apple (green)	65%	55%	187	260	46	55	31	35	3	5	190	465	411	550	128	270
Rhubarbe	Rhubarb	60%	50%	322	410	50	60	33	40	3	5	258	485	645	815	22	185

* Sucre inverti - Inverted sugar



Mousses aux fruits

Fruit Mousse

RECETTE TRADITIONNELLE

- Sortir la purée de fruit du congélateur au dernier moment.
- La démolir et la couper en petits morceaux.
- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Prendre 300 g de purée et la chauffer avec la gélatine ramollie afin de la faire fondre.
- Prendre l'autre partie de la purée (700 g) et la faire fondre à une température de 5°C à 8°C (liquéfiée).
- Ajouter le mélange gélatine/purée, puis le sucre.
- Ajouter la crème montée, mélanger délicatement et garnir.

RECETTE AVEC MERINGUE ITALIENNE

Ingrédients : Blancs d'œufs 500 g, sucre 800 g, eau 160 g.
Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole et cuire à 121°C.
Verser sur les blancs moussoux et battre en machine jusqu'à un complet refroidissement.

TRADITIONAL RECIPE

- Do not defrost puree beforehand, but take it out from freezer just before proceeding.
- Turn it out and cut 1 kg puree block in small pieces.
- Soften gelatine in cold water.
- Take 300 g of cut puree and heat it together with the softened gelatine until it is melted.
- Take the remaining puree (700 g) and defrost it between 5°C and 8°C.
- Add the gelatine-puree mix, then sugar.
- Add whipped cream, gently incorporate in puree mixture and place in a pastry ring.

RECIPE WITH ITALIAN MERINGUE

Ingredients: Egg whites 500 g, Sugar 800 g, Water 160 g.
Mix sugar and water in a pan and cook it at 121°C.
Pour on frothy egg whites and beat up until full cooling.

PURÉE - PUREE - (1kg)		RECETTE TRADITIONNELLE TRADITIONAL RECIPE			RECETTE AVEC MERINGUE ITALIENNE RECIPE WITH ITALIAN MERINGUE		
		Sucre Sugar (g)	Crème montée Whipped cream (g)	Gélatine Gelatine (g)	Meringue Meringue (g)	Crème montée Whipped cream (g)	Gélatine Gelatine (g)
Abricot	Apricot	80	700	25	200	500	25
Abricot-Romarin	Apricot-Rosemary	80	700	25	200	500	25
Ananas	Pineapple	60	700	25	150	550	25
Banane	Banana	60	700	25	150	550	25
Boysenberry	Boysenberry	60	600	24	200	400	24
Cassis	Blackcurrant	100	1000	28	300	700	28
Cassis noir de Bourgogne	Blackcurrant noir de Bourgogne	100	1000	28	300	700	28
Citron broyé	Lemon (crushed)	50	750	26	150	600	26
Citron jaune	Lemon	130	1100	30	400	700	32
Citron vert	Lime	150	1200	30	450	750	30
Cocktail d'agrumes-	Citrus fruit cocktail-						
Fleur de cactus-Gingembre	Prickly pear-Ginger	70	650	28	200	450	28
Corossol	Guanabana	70	600	24	150	450	24
Figue	Fig	70	600	25	150	450	25
Fleur de cactus	Cactus flower (prickly pear)	60	700	26	150	550	26
Fraise	Strawberry	60	600	26	150	450	24
Fraise-Basilic	Strawberry-Basil	60	600	24	150	450	24
Fraise des bois	Strawberry (wild)	100	800	26	250	550	28
Fraise Mara des bois	Strawberry Mara des bois	60	700	25	200	500	25
Fraise non sucrée	Strawberry (unsweetened)	150	600	26	250	400	24
Framboise	Raspberry	100	800	26	300	500	26
Framboise-	Raspberry-						
Cranberry-Hibiscus	Cranberry-Hibiscus	140	800	26	400	450	26
Framboise non sucrée	Raspberry (unsweetened)	190	800	26	420	450	26
Fruits des bois	Fruit of the forest						
et fruits rouges	and red fruit	80	800	26	250	550	26
Goyave	Guava	70	600	24	150	450	24
Griotte	Cherry (morello)	60	800	26	200	600	26
Groseille	Redcurrant	100	800	26	250	550	26
Kiwi	Kiwi	100	700	26	150	550	26
Litchi	Lychee	60	700	26	150	550	26
Mandarine	Mandarin	80	600	25	200	400	25
Mangue	Mango	80	800	26	250	550	26
Mangue-Jasmin	Mango-Jasmine	80	800	26	250	550	26
Mangue non sucrée	Mango (unsweetened)	90	800	26	270	530	26
Marron	Chestnut	0	400	18	100	400	18
Melon	Melon	80	600	24	150	450	24
Mirabelle	Mirabelle plum	80	600	24	150	450	24
Mûre	Blackberry	80	700	26	200	500	26
Myrtille	Blueberry	80	700	26	200	500	26
Noix de coco	Coconut	100	800	26	200	600	26
Noix de coco	Coconut-						
au thé vert Matcha	Matcha green tea	100	800	26	200	600	26
Orange	Orange	80	700	26	200	500	26
Orange sanguine	Orange (blood)	80	700	26	200	500	26
Pabana (banane, passion	Pabana (banana, passion						
mangue, citron)	fruit, mango, lemon)	80	800	28	150	650	28
Pamplemousse rose	Grapefruit (pink)	100	700	26	200	500	26
Papaye	Papaya	300	350	21	250	400	21
Passion	Passion fruit	150	1200	30	450	750	30
Passion non sucrée	Passion fruit (unsweetened)	160	1200	30	470	730	30
Pêche blanche	Peach (white)	70	600	24	200	400	24
Pêche de vigne	Peach (ruby)	80	700	25	250	450	25
Pêche de vigne-Lavande	Peach (ruby)-Lavender	80	700	25	250	450	25
Pêche jaune	Peach (yellow)	70	600	24	200	400	24
Poire William	Pear (William)	80	700	25	200	500	25
Pomme verte	Apple (green)	80	600	24	150	450	24
Rhubarbe	Rhubarb	100	600	26	350	450	26



Pâtes de fruits

Fruit Jelly

RECETTE

- Faire chauffer la purée de fruit Ravifruit à 50°C.
- Incorporer 20% du sucre mélangé avec la pectine.
- Amener à ébullition, verser le restant du sucre et le glucose.
- Cuire à la température demandée et contrôler le Brix au réfractomètre.
- Ajouter l'acide citrique pour faire prendre la pectine, couler en cadre ou Flexipan.

RECOMMANDATIONS

- L'usage d'une casserole à triple fond.
- L'utilisation d'une pectine jeune (vérifier qu'elle ait moins de 6 mois d'ouverture).

RECIPÉ

- Heat up Ravifruit fruit puree at 50°C.
- Incorporate 20% of sugar mixed with pectin.
- Bring to boil, pour left sugar and glucose.
- Cook at required temperature and control brix with refractometer.
- Add citric acid to make pectin set; pour in a frame or a Flexipan.

RECOMMENDATIONS

- A triple bottom pan.
- A pectin open for less than 6 months.

PURÉE - PUREE - (1kg)		Pectine jaune Yellow pectin (g)	Saccharose Saccharose (g)	Glucose cristallin Cristal glucose (g)	Acide citrique dilué à 50% Citric acid 50% diluted (g)	Poids total Total weight (g)	Cuisson Cooking (°C)	Brix au réfractomètre Brix on refractometer
Abricot	Apricot	24	1140	150	14	2328	105°C	73B
Abricot-Romarin	Apricot-Rosemary	24	1140	150	14	2328	105°C	73B
Ananas	Pineapple	30	1100	100	14	2244	106°C	75B
Banane	Banana	24	900	120	16	2060	105°C	73B
Boysenberry	Boysenberry	20	1150	150	16	2396	106°C	74B
Cassis	Blackcurrant	25	1170	200	14	2405	107°C	75B
Cassis noir de Bourgogne	Blackcurrant noir de Bourgogne	25	1170	200	14	2405	107°C	75B
Citron broyé	Lemon (crushed)	28	1000	200	12	2212	107°C	74B
Citron jaune	Lemon	28	1350	200	10	2588	107°C	74B
Citron vert	Lime	26	1450	150	10	2636	107°C	74B
Cocktail d'agrumes	Citrus fruit cocktail	25	1150	150	15	2340	106°C	74B
Fleur de cactus-Gingembre	Prickly pear-Ginger	25	1150	150	15	2340	106°C	74B
Corossol	Guanabana	25	1050	200	16	2291	105°C	73B
Figue	Fig	25	850	150	16	2041	105°C	73B
Fleur de cactus	Cactus flower (prickly pear)	26	950	180	16	2146	106°C	74B
Fraise	Strawberry	24	1100	100	16	2240	105°C	74B
Fraise-Basilic	Strawberry-Basil	24	1100	100	16	2240	105°C	74B
Fraise des bois	Strawberry (wild)	22	1150	150	14	2336	105°C	74B
Fraise Mara des bois	Strawberry Mara des bois	25	1100	140	16	2281	105°C	74B
Fraise non sucrée	Strawberry (unsweetened)	24	1190	100	16	2236	105°C	74B
Framboise	Raspberry	20	1140	200	15	2375	105°C	73B
Framboise-Cranberry-Hibiscus	Raspberry-Cranberry-Hibiscus	22	1100	220	15	2335	105°C	74B
Framboise non sucrée	Raspberry (unsweetened)	20	1230	200	15	2465	105°C	73B
Fruits des bois et fruits rouges	Fruit of the forest and red fruit	22	1100	150	14	2286	105°C	73B
Goyave	Guava	24	1150	200	16	2390	105°C	73B
Griotte	Cherry (morello)	24	950	150	16	2140	106°C	73B
Groseille	Redcurrant	20	1000	150	14	2184	107°C	73B
Kiwi	Kiwi	24	1050	120	16	2210	105°C	73B
Litchi	Lychee	30	1050	200	16	2296	106°C	74B
Mandarine	Mandarin	26	1150	150	15	2392	106°C	73B
Mangue	Mango	25	1050	200	16	2191	105°C	73B
Mangue-Jasmin	Mango-Jasmine	25	1050	200	16	2191	105°C	73B
Mangue non sucrée	Mango (unsweetened)	25	1140	200	16	2381	105°C	73B
Marron	Chestnut	26	900	180	16	2122	106°C	74B
Melon	Melon	25	1050	100	16	2191	106°C	75B
Mirabelle	Mirabelle plum	25	800	200	16	2041	106°C	74B
Mûre	Blackberry	24	1050	170	16	2260	106°C	73B
Myrtille	Blueberry	22	1050	150	15	2237	107°C	74B
Noix de coco	Coconut	25	1100	200	15	2340	107°C	75B
Noix de coco au thé vert Matcha	Coconut-Matcha green tea	25	1100	200	15	2340	107°C	75B
Orange	Orange	24	1100	200	15	2339	106°C	75B
Orange sanguine	Orange (blood)	25	1150	200	15	2390	106°C	74B
Pabana (banane, passion, mangue, citron)	Pabana (banana, passion fruit, mango, lemon)	25	800	150	15	1990	105°C	74B
Pamplemousse rose	Grapefruit (pink)	25	1150	200	15	2390	106°C	74B
Papaye	Papaya	26	850	120	16	2012	106°C	74B
Passion	Passion fruit	22	1150	250	10	2432	107°C	74B
Passion non sucrée	Passion fruit (unsweetened)	22	1240	250	10	2522	107°C	74B
Pêche blanche	Peach (white)	25	900	150	15	2090	105°C	73B
Pêche de vigne	Peach (ruby)	24	900	160	16	2100	105°C	73B
Pêche de vigne-Lavande	Peach (ruby)-Lavender	24	900	160	16	2100	105°C	73B
Pêche jaune	Peach (yellow)	25	900	150	15	2090	105°C	73B
Poire William	Pear (William)	25	1000	120	16	2161	105°C	73B
Pomme verte	Apple (green)	20	950	150	15	2135	106°C	74B
Rhubarbe	Rhubarb	24	1100	200	15	2339	106°C	74B

