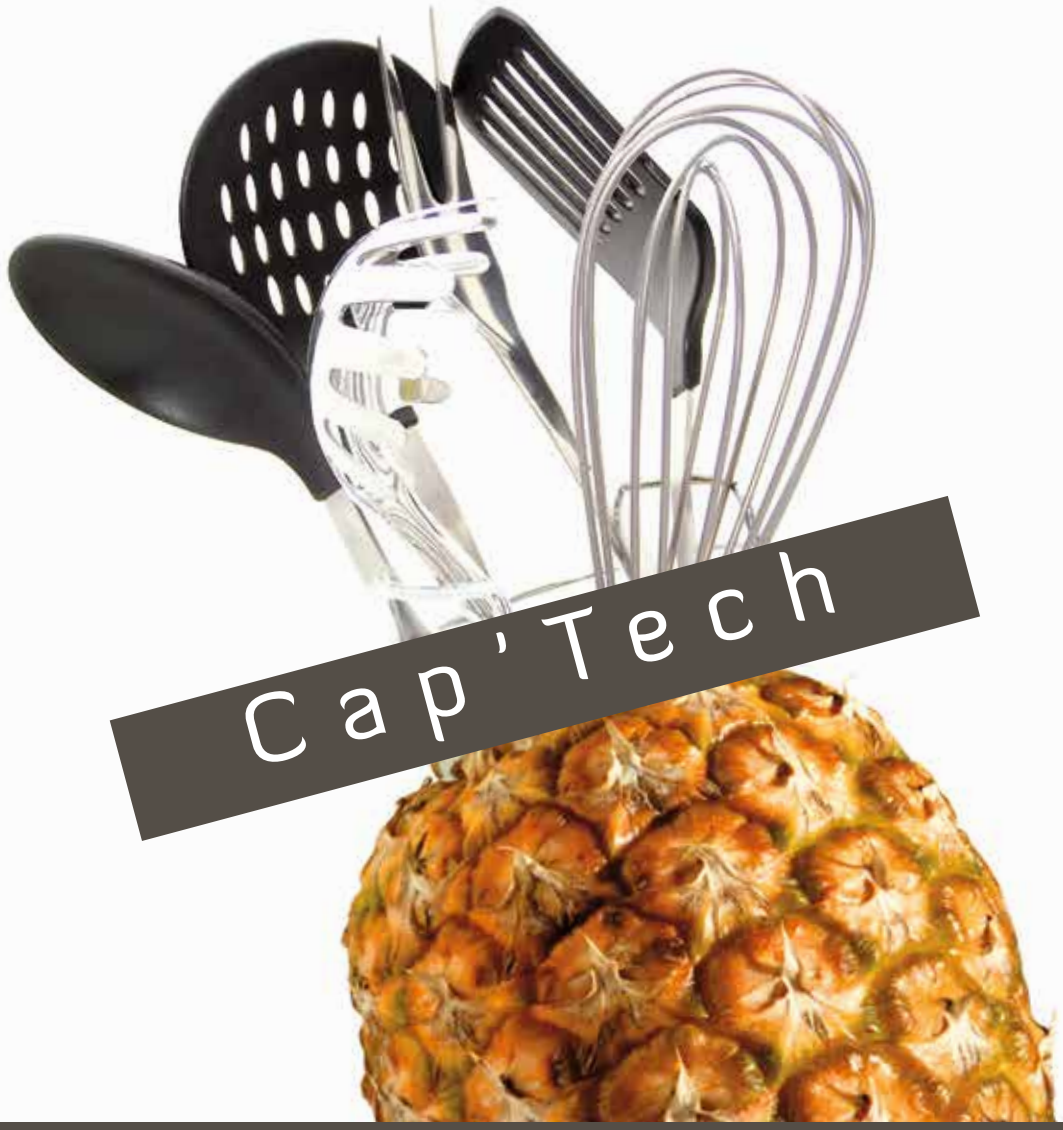
Recipe tables were created by Chef David DUCAMP
Values given by way of indication

Los índices de las recetas fueron realizados por el Chef David DUCAMP
Los valores se ofrecen a título indicativo

As listas de receitas foram realizadas pelo Chef David DUCAMP
Valores dados a título indicativo



Find all our videos on www.capfruit.com
Puede visualizar todas nuestras vídeos no www.capfruit.com - Ver todos os nossos vídeos no www.capfruit.com

Scan

Informations techniques • Technical specifications • Informaciones técnicas • Informações técnicas • Informazioni techniche • Technische Informationen • 製品情報 • 제품정보 • 技術規格 • 技术规格 • מידע טכני • Τεχνικές Προδιαγραφές • τεχνικές προδιαγραφές • المواصفات الفنية

Sorbets
Ice creams

Sorbets

50% fruit

Base

Water	3 000 g
Coarse sugar (1)	1 650 g
80°B confectioner's glucose syrup	1 850 g
Stabilizer	65 g
Invert sugar	500 g
Coarse sugar (2)	200 g

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.

Mix the ingredients listed below and churn.

70% fruit

Base

Eau • Water	700 g
Granulated sugar (1)	1 850 g
80°B confectioner's glucose syrup	1 850 g
Stabilizer	85 g
Invert sugar	500 g
Coarse sugar (2)	300 g

Method (prepare a syrup brix 75,76): 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.

Mix the ingredients listed below and churn.

Ice creams

Base

Milk	220 g
Sugar	265 g
Egg yolks	235 g
Invert sugar	110 g
Stabilizer	7 g
Sugar	65 g
Cream 35%	220 g

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.

Mix the ingredients listed below and churn.
Watchpoint: let the mixture rest for between 12 – 24 h at 4°C/39°F.

(g)	% Sugar / % Azúcar / % Açúcar	Brix	Sorbets 50% fruit: Fruit purée	Base Base Base	Water Agua Água	Brix	Sorbets 70% fruit: Fruit purée	Base Base Base	Water Agua Água	Brix	Ice creams: Fruit purée	Base Base Base	Milk Leche Leite	Sugar Azúcar Açúcar
RED FRUITS • FRUTAS ROJAS • FRUTOS VERMELHOS														
Blackberry • Mora • Amora	10%	21,5	1 000	745	255	30,0	1 000	282	147	30,0	1 000	1 630	480	120
Blackcurrant • Casís • Cassis	10%	24,0	1 000*	1 240	620	31,0	1 000	330	100	31,0	1 000	3 250	1 710	490
Blackcurrant • Casís • Cassis 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
Blueberry • Arándano • Mirtilo	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	0%	11,0	1 000	966	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 630	345	260
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	10%	19,5	1 000	822	178	31,0	1 000	327	101	31,0	1 000	1 630	430	170
Redcurrant • Grosella • Groselha	10%	20,5	1 000*	1 316	541	31,0	1 000*	900	960	31,0	1 000	3 250	1 670	530
Red fruits • Frutas rojas • Frutos vermelhos	10%	20,5	1 000	803	197	31,0	1 000	314	115	31,0	1 000	1 630	440	160
Red sour cherry • Cereza guinda • Ginja	10%	26,0	1 000	696	304	31,0	1 000	241	187	31,0	1 000	1 630	495	106
Strawberry • Fresa • Morango	0%	9,0	1 000	986	14	30,0	1 000	428	0	30,0	1 000	1 630	445	170
Strawberry • Fresa • Morango	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
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
Strawberry «Mara des bois» Fresa "Mara del bosque" • Morango (Mara des bois)	10%	18,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fresa del bosque y Mara del bosque Morango dos bosques e Mara dos bosques	10%	20,0	1 000	774	226	30,0	1 000	302	127	30,0	1 000	1 630	465	135
ORCHARD FRUITS • FRUTAS DEL HUERTO • FRUTAS DO POMAR														
Apricot • Albaricoque • Alperce	10%	23,0	1 000	754	246	31,0	1 000	281	148	31,0	1 000	1 630	465	135
Asian pear • Pera asiática • Pêra Nashi	0%	13,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 000	1 125	375	0
Fig from Provence Higo de Provença • Figo da Provença	10%	27,0	1 000	638	362	30,0	1 000	209	219	30,0	1 000	1 630	535	65
Green apple « Granny Smith » Manzana verde "Granny Smith" Maçã verde "Granny Smith"	10%	20,5	1 000	803	197	31,0	1 000	314	115	31,0	1 000	1 620	440	160
Green rhubarb • Ruibarbo verde • Rabarbaro verde	10%	12,0	1 000	967	33	31,0	1 000	407	21	31,0	1 000	1 626	390	215
Kiwi • Kiwi • Kiwi	0%	15,0	1 000	909	101	33,0	1000	387	42	33,0	1 000	1125	212	162
Melon • Melón • Melão	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20
Mint • Menta • Menta	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 630	470	130
Mirabelle plum from Lorraine Ciruela Mirabelle de Lorraine • Ameixa Mirabelle da Lorraine	0%	17,5	1 000	822	178	30,0	1 000	334	95	30,0	1 000	1626	441	159
Pear Williams • Pera Williams • Pêra Williams	10%	23,0	1 000	716	284	30,0	1 000	262	166	30,0	1 000	1 620	500	105
Quince • Membrillo • Marmelo	10%	25,0	1 000	677	323	30,0	1 000	236	193	30,0	1 000	1 630	520	85
Ruby peach • Melocotón sanguino • Pêssego vermelho	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20
Sea buckthorn • Espino amarillo • Espinheiro marítimo	0%	8,0	1 000*	1110	0	33,0	1 000*	515	0	31,5	1 000	1626	314	286
White peach • Melocotón blanco • Pêssego branco	10%	19,0	1 000	793	207	30,0	1 000	315	114	30,0	1 000	1 090	35	30
Yellow peach • Melocotón amarillo • Pêssego amarelo	10%	20,5	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20
TROPICAL FRUITS • FRUTAS TROPICALES • FRUTAS TROPICAIS														
Pineapple • Piña • Ananás	0%	13,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 626	396	204	115
Banana • Plátano • Banana	0%	20,0	1 000	774	226	30,0	1 000	302	127	30,0	1 626	466	134	55
Coconut • Coco • Coco	10%	21,0	1 000	754	246	30,0	1 000	289	140	30,0	1 000	3252	1592	608
Exotic fruits • Frutas exóticas • Frutos exóticos	0%	12,5	1 000	919	81	30,0	1 000	401	28	30,0	1 000	1626	359	241
Ginger • Jengibre • Gengibre	0%	4,0	500*	640	0	31,0					500	2100	333	400
Lulo • Lulo • Lulo	0%	10,0	1 000*	1015	0	34,0	1 000*	469	0	32,5	1 000	1285	371	200
Lychee • Lichi • Lichi	0%	13,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 000	1086	0	68

* Reduced fruit percentage • Porcentaje de frutas reducido • Percentagem reduzida de fruta

Sorbete • Sorbets
Helados • Gelados

Sorbete • Sorbets

50% de frutas • 50% de fruta

Base • Base

Agua • Água	3 000 g
Azúcar cristal • Açúcar cristal (1)	1 650 g
Glucosa liquida para repostería 80°B	
Glicose líquida para pastelaria a 80°B	1 850 g
Estabilizador • Estabilizador	65 g
Azúcar invertido • Açúcar invertido	500 g
Azúcar cristal • Açúcar cristal (1)	200 g

Proceso : preparar un jarabe (brix 51,71). Hervir el agua, el azúcar cristal, la glucosa y el azúcar invertido. Mezclar aparte el estabilizador y la segunda parte del azúcar cristal. Añadir las dos mezclas cuando la primera llegue a ebullición y dar un último hervor.

Processo : preparar um xarope (51,71 brix). Levar a ferver em água o açúcar cristal, a glicose e o açúcar invertido. Misturar à parte o estabilizador e a segunda parte do açúcar cristal. Juntar as duas misturas quando a primeira atinge a ebulição, e dar-lhes uma última cozedura.

Mezclar los ingredientes anteriores y turbinar.

Misturar os ingredientes indicados e centrifugar

70% de frutas • 70% de fruta

Base • Base

Agua • Água	700 g
Azúcar cristal • Açúcar cristal (1)	1 850 g
Glucosa liquida para repostería 80°B	
Glicose líquida para pastelaria a 80°B	1 850 g
Estabilizador • Estabilizador	85 g
Azúcar invertido • Açúcar invertido	500 g
Azúcar cristal • Açúcar cristal (2)	300 g

Proceso : preparar un jarabe (brix 75,76). Hervir el agua, el azúcar cristal, la glucosa y el azúcar invertido. Mezclar aparte el estabilizador y la segunda parte del azúcar cristal. Añadir las dos mezclas cuando la primera llegue a ebullición y dar un último hervor.

Processo : preparar um xarope (75,76 brix). Levar a ferver em água o açúcar cristal, a glicose e o açúcar invertido. Misturar à parte o estabilizador e a segunda parte do açúcar cristal. J. Juntar as duas misturas quando a primeira atinge a ebulição, e dar-lhes uma última cozedura.

Mezclar los ingredientes anteriores y turbinar.

Misturar os ingredientes indicados e centrifugar

Helados • Gelados

Base • Base

Leche • Leite	220 g
Azúcar • Açúcar	265 g
Yemas de huevo • Gemas de ovos	235 g
Trimoline • Açúcar invertido	110 g
Estabilizador • Estabilizador	7 g
Azúcar • Açúcar	65 g
Nata 35% • Natas 35%	220 g

Poner a hervir la leche. Blanquear el azúcar, las yemas de huevo y la tremolina. Verter una parte de la leche caliente y mezclar. Añadir el resto de la leche, el estabilizante y el azúcar. Cocer a 85 °C. Añadir la nata.

Ferver o leite. Branquear o açúcar, as gemas dos ovos e o açúcar invertido. Despejar uma parte do leite quente e misturar. Juntar o resto do leite, o estabilizador e o açúcar. Cozer a 85°C. Juntar as natas.

Mezclar los ingredientes anteriores y turbinar. Consejo: dejar reposar la mezcla de 12 a 24 h a 4°C.

Misturar os ingredientes indicados e centrifugar. Conselho : deixar maturar a mistura entre 12 a 24 h a 4°C.

(g)	% Sugar % Azúcar % Açúcar	Brix	Fruit'Purée	Base Base Base	Water Agua Água	Brix	Fruit'Purée	Base Base Base	Water Agua Água	Brix	Fruit'Purée	Base Base Base	Milk Leche Leite	Sugar Azúcar Açúcar
Mango • Mango • Manga	0%	19,0	1 000	793	207	30,0	1 000	315	114	30,0	1 000	1 630	455	145
Passion fruit • Fruta de la pasión • Maracujá	0%	12,5	1 000*	1757	577	31,0	1 000*	1199	1134	31,0	1 000	3252	1592	608
Pineapple Guava • Feijoa • Feijoa	0%	12,0	1 000	928	72	30,0	1 000	407	21	30,0	1 000	1 125	325	25
Pink guava • Guayaba rosa • Goiaba rosa	0%	8,0	1 000	986	14	28,0	1 000	422	6	29,5	1 000	1626	346	254
Prickly Pear • Higo chumbo • Figo da Índia	0%	12,0	1 000	935	75	30,0	1 000	410	20	30,0	1 000	1635	475	130
Soursop • Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 626	396	204	115
CITRUS FRUITS • CÍTRICOS • FRUTAS CÍTRICAS														
Bergamot • Bergamota • Bergamota	0%	9,0	1 000*	1061	0	35	1 000*	493	0	36	1 000	1626	324	276
Blood orange • Naranja sanguina • Laranja sanguínea	0%	11,0	1 000	986	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 210	25	160
Calamansi • Calamondín • Calamondin	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
Grapefruit • Pomelo • Toranja	0%	10,0	1 000	986	14	30,5	1 000	415	14	30,5	1 000	1 810	470	310
Kumquat • Kumquat • Laranja cunquato	0%	14,5	1 000	919	81	34,5	1 000	393	35	34,5	1 000	1626	379	221
Lemon • Limón • Limão	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
Lemon Crushed • Limón triturado • Limão Triturado	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
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
Mandarin • Mandarina • Tangerina	0%	10,0	1 000	966	14	30,5	1 000	415	14	30,5	1 000	1 810	470	310
Orange • Naranja • Laranja	0%	10,5	1 000	996	4	31,0	1 000	427	1	31,0	1 000	1 210	21	170
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
OUR CREATIONS • LAS CREACIONES • AS CRIAÇÕES														
Coconut from the Ivory Coast Coco de Costa de Marfil Coco da Costa do Marfim	10%	25,0	1 000	680	325	30,0	1 000	236	193	30,0	1 000	3 252	1 592	608
Raspberry Mecker from Massif central, France Frambuesa Mecker del Macizo Central, Francia Framboesa Mecker de Maciço Central, França	10%	21,0	1 000	851	149	30,0	1 000	289	140	30,0	1 000	1 630	445	155
Red pear Williams from the Alps, France Pera Williams roja de los Alpes, Francia Pera Williams Vermelha dos Alpes, França	10%	22,5	1 000	851	149	30,0	1 000	269	160	30,0	1 000	1 630	490	110
Passion fruit yellow Granadilla from the Ivory Coast Fruta de la pasión Grenadille amarilla de Costa de Marfil Maracujá Grenadille amarela de Costa do Marfim	0%	12,5	1 000*	1757	577	31,0	1 000*	1199	1134	31,0	1 000	3 250	1 700	505
Apple baked with caramel and cinnamon Manzana cocida con caramelo y canela Maçã cozida com caramelo e canela	13%	34,5	1 000	493	507	30,0	1 000	110	318	30,0	1 000	1 630	580	20
Chestnut-lychee Castaña -litchi • Castanha -litchi	10%[1]	25,5	1 000	706	294		1 000	229	199		1 000	1 387	839	0
Chestnut-mandarin Castaña -mandarina • Castanha -tangerina	10%[1]	23,0	1 000	754	246	31,0	1 000	281	148	31,0	1 000	1 626	464	136
Abriconilla Fleur de Sel	10%	23,0	1 000	754	246	32,0	1 000	281	148	32,0	1 000	1 371	400	85
Banalime Ginger	0%	18,5	1 000	803	197		1 000	322	107		1 000	1 626	600	0
Berriolette	10%	20,0	1 000	966	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 626	429	171
Cherrymome	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	890	110		1 000	373	55		1 000	1 626	600	0
Lychee and raspberry with rose Lichi y frambuesa con rosa Lichi e framboesa com rosa	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
Raw almond • Almendra cruda • Amêndoa crua	0%	72,0									1 000	1 200	2 125	0
Raw green pistachio Pistacho verde crudo • Pistáchio verde crú	0%	75,0									1 000	1 500	2 125	0
Roasted hazelnut Avellana tostada • Avelã torrada	0%	72,5									1 000	1 500	2 125	0

* Reduced fruit percentage • Porcentaje de frutas reducido • Percentagem reduzida de fruta

[1] Slight variations in sugar content may occur between batches • Dato indicativo que puede variar según los lotes • Dado indicativo que pode variar consoante os lotes

Fruit Jelly

Fruit jelly

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.

Fruit jelly (Pre-dessert for gastronomic restaurants)

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) * Citric acid solution: 50% water 50% citric acid * Solución de ácido cítrico: 50% agua, 50% ácido cítrico * Solução de ácido cítrico: 50 % água, 50 % ácido cítrico	% Sugar • % Azúcar • % Açúcar	Brix	Fruit'Purée	Sugar • Azúcar • Açúcar (1)	Pectin • Pectina • Pectina	Sugar • Azúcar • Açúcar (2)	Glucose • Glucosa • Glicose	Citric Acid* • Ácido cítrico* • Ácido cítrico*	Weight • Peso • Gewicht	Cuisson • Cooking • Cottura • Garvorgang	Fruit'Purée (1)	Sugar • Azúcar • Açúcar (1)	Pectin • Pectina • Pectina	Sugar • Azúcar • Açúcar (2)	Glucose • Glucosa • Glicose	Citric Acid* • Ácido cítrico* • Ácido cítrico*	Fruit'Purée (2)	Weight • Peso • Gewicht	Cooking • Cottura • Garvorgang
RED FRUITS • FRUTAS ROJAS • FRUTOS VERMELHOS																			
Blackberry • Mora • Amora	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
Blackcurrant • Casís • Cassis	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
Blackcurrant • Casís • Cassis 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
Blueberry • Arándano • Mirtilo	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
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	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
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	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
Redcurrant • Grosella • Groselha	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
Red fruits • Frutas rojas • Frutos vermelhos	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
Red sour cherry • Cereza guinda • Ginja	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
Strawberry • Fresa • Morango	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
Strawberry • Fresa • Morango	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
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
Strawberry «Mara des bois» Fresa "Mara del bosque" • Morango (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
Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fresa del bosque y Mara del bosque Morango dos bosques e Mara dos bosques	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
ORCHARD FRUITS • FRUTAS DEL HUERTO • FRUTAS DO POMAR																			
Apricot • Albaricoque • Alperce	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
Asian pear • Pera asiática • Pêra Nashi	0%	13,0	1 000	99	25	970	120	30	2 244	103°C	768	95	19	961	115	30	231	2 220	104°C
Fig from Provence Higo de Provença • Figo da Provença	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
Green apple « Granny Smith » Manzana verde "Granny Smith" Maçã verde "Granny Smith"	10%	20,5	1 000	100	18	960	120	30	2 228	104°C	1 000	125	25	1 250	150	38	300	2 888	106°C
Green rhubarb • Ruibarbo verde • Rabarbaro verde	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
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 • Melón • Melão	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
Mint • Menta • Menta	10%	20,5	1 000	100	20	960	115	30	2 225	105°C									
Mirabelle plum from Lorraine Ciruela Mirabelle de Lorraine • Ameixa Mirabelle da Lorraine	0%	17,5	1 000	100	18	970	120	30	2 232	103°C	1 000	125	25	1250	150	38	300	2 888	103°C
Pear Williams • Pera Williams • Pêra Williams	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
Quince • Membrillo • Marmelo	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
Ruby peach • Melocotón sanguino • Pêssego vermelho	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
Sea buckthorn • Espino amarillo • Espinheiro marítimo	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
White peach • Melocotón blanco • Pêssego branco	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
Yellow peach • Melocotón amarillo • Pêssego amarelo	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
TROPICAL FRUITS • FRUTAS TROPICALES • FRUTAS TROPICAIS																			
Pineapple • Piña • Ananás	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
Banana • Plátano • Banana	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
Coconut • Coco • Coco	10%	21,0																	
Exotic fruits • Frutas exóticas • Frutos exóticos	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
Ginger • Jengibre • Gengibre	0%	4,0	285[1]	100	38	1000	120	30	2 573	105°C	[2]	124	38	2 155	259	67	500	4 863	106°C
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
Lychee • Lichi • Lichi	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

[1] + Water • Agua • Água: 1000 g
[2] + Water • Agua • Água: 1720 g

Pasta de fruta
Pasta de fruta

Pasta de fruta
Pasta de fruta

Proceso: Calentar Fruit'Purée a 40°C, añadir el azúcar (1) y la pectina. Hervir y luego añadir el azúcar (2) y la glucosa. Cocinar a la temperatura indicada. Añadir el ácido cítrico y hervir nuevamente antes de verter en moldes cuadrados.

Processo : Aquecer o Fruit'Purée a 40°C, adicionar o açúcar (1) e a pectina. Levantar fervura e, em seguida, adicionaro açúcar (2) e a glicose. Deixar cozer à temperatura indicada. Acrescentar o ácido cítrico e levantar fervura de novo antes de despejar em formas.

Pasta de fruta (pre-postre para restaurantes gastronómicos)
Pasta de fruta (Pré-sobremesa para os restaurantes gastronómicos)

Proceso: hervir Fruit'Purée (1), añadir el azúcar (1) y la pectina. Hervir nuevamente, añadir el azúcar y la glucosa. Cocinar a la temperatura indicada. Añadir el ácido cítrico y hervir nuevamente. Añadir Fruit'Purée (1) al final antes de verter en moldes cuadrados.

Processo : Levar a ferver o Fruit'Purée (1), adicionar o açúcar (1) e a pectina. Levantar fervura novamente e em seguida adicionar o açúcar (2) e a glicose. Deixar cozer à temperatura indicada. Acrescentar Fruit'Purée (2) no final, antes de despejar em formas.

(g) * Citric acid solution: 50% water 50% citric acid * Solución de ácido cítrico: 50% agua, 50% ácido cítrico * Solução de ácido cítrico: 50 % água, 50 % ácido cítrico	% Sugar % Azúcar - % Açúcar	Brix	Fruit'Purée	Sugar Azúcar - Açúcar (1)	Pectin Pectina - Pectina	Sugar Azúcar - Açúcar (2)	Glucose Glucosa - Glicose	Citric Acid* Ácido cítrico* - Ácido cítrico*	Weight Peso - Gewicht	Cooking Cottura - Garvorgang	Fruit'Purée (1)	Sugar Azúcar - Açúcar (1)	Pectin Pectina - Pectina	Sugar Azúcar - Açúcar (2)	Glucose Glucosa - Glicose	Citric Acid* Ácido cítrico* - Ácido cítrico*	Fruit'Purée (2)	Weight Peso - Gewicht	Cooking Cottura - Garvorgang
Mango - Mango - Manga	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
Passion fruit - Fruta de la pasión - Maracujá	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
Pineapple Guava - Feijoa - Feijoa	0%	12,0	1 000	99	29	1149	148	39	2 464	96°C	769	95	19	884	114	29	230	2 140	103°C
Pink guava - Guayaba rosa - Goiaba rosa	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
Prickly Pear - Higo chumbo - Figo da Índia	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
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
CITRUS FRUITS • CÍTRICOS • FRUTAS CÍTRICAS																			
Bergamot - Bergamota - Bergamota	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
Blood orange - Naranja sanguina - Laranja sanguínea	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
Calamansi - Calamondín - Calamondin	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
Grapefruit - Pomelo - Toranja	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
Kumquat - Kumquat - Laranja cunquato	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
Lemon - Limón - Limão	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
Lemon Crushed - Limón triturado - Limão Triturado	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
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
Mandarin - Mandarina - Tangerina	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 - Naranja - Laranja	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
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
OUR CREATIONS • LAS CREACIONES • AS CRIAÇÕES																			
Coconut from the Ivory Coast Coco de Costa de Marfil Coco da Costa do Marfim	10%	25,0																	
Raspberry Mecker from Massif central, France Frambuesa Mecker del Macizo Central, Francia Framboesa Mecker de Maciço Central, França	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
Red pear Williams from the Alps, France Pera Williams roja de los Alpes, Francia Pera Williams Vermelha dos Alpes, França	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
Passion fruit yellow Granadilla from the Ivory Coast Fruta de la pasión Grenadille amarilla de Costa de Marfil Maracujá Grenadille amarela de Costa do Marfim	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
Apple baked with caramel and cinnamon Manzana cocida con caramelo y canela Maçã cozida com caramelo e canela	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
Chestnut-lychee Castaña -litchi - Castanha -litchi	10%[1]	25,5	1 000	123	22	1 000	120	30	2 295	103°C	774	96	20	968	116	30	225	2 229	103°C
Chestnut-mandarin Castaña -mandarina - Castanha -tangerina	10%[1]	23	1 000	120	22	1 000	120	30	2 292		775	100	20	965	115	30	225	2 230	
Abriconilla 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
Banalime Ginger	0%	18,5	1 000	124	23	1 099	129	30	2 374	104°C	768	95	19	959	115	30	231	2 219	105°C
Berriolette	10%	20,0	1 000	124	25	1248	148	38	2 883	105°C	1 000	124	25	1248	148	38	300	2 883	105°C
Cherrymome	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	121	30	2 236	104°C	768	95	19	961	115	30	231	2 220	104°C
Lychee and raspberry with rose Lichi y frambuesa con rosa Lichi e framboesa com rosa	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
Raw almond - Almendra cruda - Amêndoa crua	0%	72,0																	
Raw green pistachio Pistacho verde crudo - Pistáchio verde crú	0%	75,0																	
Roasted hazelnut Avellana tostada - Avelã torrada	0%	72,5																	

[1]Slight variations in sugar content may occur between batches • Dato indicativo que puede variar según los lotes • Dado indicativo que pode variar consoante os lotes

Mousses

Mousses (Chantilly cream base)

Method: Soak the gelatine. Heat 20% of the Fruit'Purée with the sugar and add the gelatine. Gently stir the rest of the Fruit'Purée. Then stir in the whipped cream.

Special for dried fruit: soak the gelatine. Bring the milk and the sugar to the boil. Remove from the heat and add the gelatine, then add the Fruit'Purée and carefully stir in the whipped cream.

Mousses (Italian meringue base)

Method for the meringue: water (60 g), sugar (300 g) egg whites (150 g). Heat the sugar and the water to the water to 121°C/250°F and pour on to the whipped egg whites. Continue to beat in the mixer until the meringue has reached room temperature.

Method: soak the gelatine. Heat 20% of the Fruit'Purée with the sugar. Add the gelatine, then the rest of the Fruit'Purée. Add the cream, then the meringue, stirring gently.

(g)	% Sugar % Azúcar % Açúcar	Brix	Milk Leche Leite	Fruit'Purée	Sugar Azúcar Açúcar	Gelatin (200 bloom) Gelatina de 200 blooms Gelatina (200 Bloom)	Whipped cream[1] Nata montada[1] Creme chantili[1]	Fruit'Purée	Gelatin (200 bloom) Gelatina de 200 blooms Gelatina (200 Bloom)	Whipped cream[2] Nata montada[2] Creme chantilly[2]	Italian meringue Merengue italiano Merengue italiano	Sugar Azúcar Açúcar
RED FRUITS • FRUTAS ROJAS • FRUTOS VERMELHOS												
Blackberry • Mora • Amora	10%	21,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Blackcurrant • Casís • Cassis	10%	24,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Blackcurrant • Casís • Cassis Noir de Bourgogne	10%	24,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Blueberry• Arándano • Mirtilo	10%	18,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	0%	11,0		1 000	110	30	1 100	1 000	30	1 500	400	110
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	10%	19,5		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Redcurrant • Grosella • Groselha	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Red fruits • Frutas rojas • Frutos vermelhos	10%	20,5		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Red sour cherry • Cereza guinda • Ginja	10%	26,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Strawberry • Fresa • Morango	0%	9,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	110
Strawberry • Fresa • Morango	10%	18,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Strawberry «Senga» Fragola "Senga" • Erdbeere (Senga)	10%	18,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Strawberry «Mara des bois» Fresa "Mara del bosque" • Morango (Mara des bois)	10%	18,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fresa del bosque y Mara del bosque Morango dos bosques e Mara dos bosques	10%	20,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
ORCHARD FRUITS • FRUTAS DEL HUERTO • FRUTAS DO POMAR												
Apricot • Albaricoque • Alperce	10%	23,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Asian pear • Pera asiática • Pêra Nashi	0%	13,0		1 000	150	27	646	1 000	33	707	402	98
Fig from Provence Higo de Provença • Figo da Provença	10%	27,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Green apple « Granny Smith » Manzana verde "Granny Smith" Maçã verde "Granny Smith"	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Green rhubarb • Ruibarbo verde • Rabarbaro verde	10%	12,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Kiwi • Kiwi • Kiwi	10%	20,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Melon • Melón • Melão	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Mint • Menta • Menta	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Mirabelle plum from Lorraine Ciruela Mirabelle de Lorraine • Ameixa Mirabelle da Lorraine	0%	17,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Pear Williams • Pera Williams • Pêra Williams	10%	23,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Quince • Membrillo • Marmelo	10%	25,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Ruby peach • Melocotón sanguino • Pêssego vermelho	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Sea buckthorn • Espino amarillo • Espinheiro marítimo	0%	8,0		1 000	220	30	700	1 000	30	650	700	50
White peach •Melocotón blanco • Pêssego branco	10%	19,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Yellow peach • Melocotón amarillo • Pêssego amarelo	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
TROPICAL FRUITS • FRUTAS TROPICALES • FRUTAS TROPICAIS												
Pineapple • Piña • Ananás	0%	13,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Banana • Plátano • Banana	0%	20,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Coconut • Coco • Coco	10%	21,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Exotic fruits • Frutas exóticas • Frutos exóticos	0%	12,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Ginger • Jengibre • Gengibre	0%	4,0	2 000[3]	500	970	94	2 595	500[4]	91	2 635	2 630	180
Lulo • Lulo • Lulo	0%	10,0		1 000	200	30	800	1 000	30	750	700	50
Lychee • Lichi • Lichi	0%	13,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0

[1] Maximum quantity of cream, could be reduced to 600g depending on the expected taste. [2] Maximum quantity of cream, could be reduced to 700g depending on the expected taste. [3] Replace the milk by cream.

[1] La cantidad máxima de nata puede reducirse a 600 g según el gusto deseado. [2] La cantidad máxima de nata puede reducirse a 700 g según el gusto deseado. [3] Sustituir la leche por crema.

[1] Quantidade máxima de natas, podendo ser reduzida para 600 g, dependendo do sabor esperado. [2] Quantidade máxima de natas, podendo ser reduzida para 700 g, dependendo do sabor esperado. [3] Substituir o leite por natas.

[4] + Milk • Leche • Leite: 1000 g

Mousse
Mousses

Mousse (base chantillí) (base de chantilli)

Proceso: dejar la gelatina en remojo. Calentar el 20% de Fruit'Purée con el azúcar. Añadir la gelatina fuera del fuego. Incorporar suavemente la nata batida, seguidamente, el resto de Fruit'Purée.

Especial frutos secos: dejar la gelatina en remojo. Hervir la leche y el azúcar. Añadir la gelatina fuera del fuego y luego añadir Fruit'Elite puré e incorporar suavemente la nata batida.

Processo : Demolhar a gelatina. Aquecer 20% de Fruit'Purée com o açúcar e adicionar a gelatina. Incorporar delicadamente o creme de chantilly.

Especial frutos secos : Demolhar a gelatina. Ferver o leite e o açúcar. Adicionar a gelatina fora do lume, em seguida adicionar o puré Fruit'Elite, e incorporar delicadamente o creme de chantilly.

Mousse (base merengue italiano) (base de merengue italiano)

Proceso del merengue: agua (60 g), azúcar (300 g), claras de huevo (15 g). Cocinar el azúcar y el agua a 121° C y verter sobre las claras de huevo batidas. Seguir batiendo con la batidora hasta que el merengue se monte.
Proceso: dejar la gelatina en remojo. Calentar el 20% de Fruit'Purée con el azúcar. Añadir la gelatina y luego el resto de Fruit'Purée. Añadir la nata y el merengue mezclando suavemente.

Processo do merengue : água (60 g), açúcar (300 g), claras de ovos (15 g). Cozer o açúcar e a água a 121°C e despejar sobre as claras batidas em castelo. Continuar a bater na misturadora até o merengue ficar firme.
Processo : Demolhar a gelatina. Aquecer 20% de Fruit'Purée com o açúcar. Adicionar a gelatina e depois o Fruit'Purée restante. Adicionar as natas e depois o merengue, misturando delicadamente.

(g)	% Sugar % Azúcar % Açúcar	Brix	Milk Leche Leite	Fruit'Purée	Sugar Azúcar Açúcar	Gelatin (200 bloom) Gelatina de 200 blooms Gelatina (200 Bloom)	Whipped cream[1] Nata montada[1] Creme chantill[1]	Fruit'Purée	Gelatin (200 bloom) Gelatina de 200 blooms Gelatina (200 Bloom)	Whipped cream[2] Nata montada[2] Creme chantilly[2]	Italian meringue Merengue italiano Merengue italiano	Sugar Azúcar Açúcar
Mango • Mango • Manga	0%	19,0		1 000	150	30	1 100	100	30	1 500	400	100
Passion fruit • Fruta de la pasión • Maracujá	0%	12,5		1 000	168	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Pineapple Guava • Feijoa • Feijoa	0%	12,0		1 000	147	17	595	1 000	29	942	406	43
Pink guava • Guayaba rosa • Goiaba rosa	0%	8,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Prickly Pear • Higo chumbo • Figo da Índia	0%	12,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Soursop • Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
CITRUS FRUITS • CÍTRICOS • FRUTAS CÍTRICAS												
Bergamot • Bergamota • Bergamota	0%	9,0		1 000	300	30	800	1 000	30	800	700	100
Blood orange • Naranja sanguina • Laranja sanguínea	0%	11,0		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Calamansi • Calamondín • Calamondin	0%	9,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
Grapefruit • Pomelo • Toranja	0%	10,0		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	150
Kumquat • Kumquat • Laranja cunquato	0%	14,5		1 000	220	30	750	1 000	30	750	800	50
Lemon • Limón • Limão	0%	7,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
Lemon Crushed • Limón triturado • Limão Triturado	0%	7,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
Lime • Limone verde • Limette	0%	7,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
Mandarin • Mandarina • Tangerina	0%	10,0		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	150
Orange • Naranja • Laranja	0%	10,5		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Yuzu • Yuzu • Yuzu	0%	8,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
OUR CREATIONS • LAS CREACIONES • AS CRIAÇÕES												
Coconut from the Ivory Coast Coco de Costa de Marfil Coco da Costa do Marfim	10%	25,0		1 000	168	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Raspberry Mecker from Massif central, France Frambuesa Mecker del Macizo Central, Francia Framboesa Mecker de Maciço Central, França	10%	21,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Red pear Williams from the Alps, France Pera Williams roja de los Alpes, Francia Pera Williams Vermelha dos Alpes, França	10%	22,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Passion fruit yellow Granadilla from the Ivory Coast Fruta de la pasión Grenadille amarilla de Costa de Marfil Maracujá Grenadille amarela de Costa do Marfim	0%	12,5		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Apple baked with caramel and cinnamon Manzana cocida con caramelo y canela Maçã cozida com caramelo e canela	13%	34,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Chestnut-lychee Castaña -litchi • Castanha -litchi	10%[3]	25,5		1 000	196	28	701	1 000	33	700	400	156
Chestnut-mandarin Castaña -mandarina • Castanha -tangerina	10%[3]	23		1 000	195	30	700	1 000	33	700	400	100
Abriconilla Fleur de Sel	10%	23,0		1 000	220	30	700	1 000	30	800	700	
Banalime Ginger	0%	18,5		1 000	196	56	701	1 000	33	707	402	98
Berriolette	10%	20,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Cherrymome	10%	26,0		1 000	180	30	700	1 000	30	600	400	50
Exotic Ginger	0%	14,0		1 000	187	28	748	1 000	34	793	402	149
Lychee and raspberry with rose Lichi y frambuesa con rosa Lichi e framboesa com rosa	10%	22,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Red Fennel	10%	16,5		1 000	150	30	600	1 000	30	750	750	
Raw almond • Almendra cruda • Amêndoa crua	0%	72,0	800	1 000	110	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Raw green pistachio Pistacho verde crudo • Pistáchio verde crú	0%	75,0	800	1 000	300	40	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Roasted hazelnut Avellana tostada • Avelã torrada	0%	72,5	800	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100

[1] Maximum quantity of cream, could be reduced to 600g depending on the expected taste. [2] Maximum quantity of cream, could be reduced to 700g depending on the expected taste.
[1] La cantidad máxima de nata puede reducirse a 600 g según el gusto deseado. [2] La cantidad máxima de nata puede reducirse a 700 g según el gusto deseado.
[1] Quantidade máxima de natas, podendo ser reduzida para 600 g, dependendo do sabor esperado. [2] Quantidade máxima de natas, podendo ser reduzida para 700 g, dependendo do sabor esperado.
[3] Slight variations in sugar content may occur between batches • Dato indicativo que puede variar según los lotes • Dado indicativo que pode variar consoante os lotes

Rich creams
Creams

Rich creams

Bring the Fruit'Purée (1) to the boil; Blanch the egg yolks with the sugar and mix. Pour in the hot purée and cook at 82°C/180°F. Add the gelatine, previously soaked in cold water, then add the second portion of the Fruit'Purée (2). Let it return to room temperature. Add the butter and emulsify.

For dried fruits: Start by bringing the milk to the boil. Then follow the recipe as above. Add Fruit'Purée.

Creams

Bring the Fruit'Purée (1) to the boil. Add the beaten eggs and sugar, which are mixed with pectin NH beforehand. Heat to boiling point. Remove from the heat. Add the second portion of the Fruit'Purée (2). Mix. Once it is at room temperature, add the butter and emulsify.

(g)	% Sugar % Azúcar % Açúcar	Brix	Fruit'Purée (1)	Egg yolk Yema de huevo Gemas de ovos	Entire egg Huevo entero Ovo inteiro	Sugar Azúcar Açúcar	Gelatin (200 bloom) Gelatina de 200 blooms Gelatina (200 Bloom)	Butter for lamination/extrusion Mantequilla seca Trockenbutter	Fruit'Purée (2)	Milk Leche Leite	Fruit'Purée (1)	Egg yolk Yema de huevo Gemas de ovos	Sugar Azúcar Açúcar	Butter for lamination/extrusion Mantequilla seca Trockenbutter	Fruit'Purée (2)	**Pectine** NH Pektina
RED FRUITS • FRUTAS ROJAS • FRUTOS VERMELHOS																
Blackberry • Mora • Amora	10%	21,5	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Blackcurrant • Casís • Cassis	10%	24,0	905	325	515	385	26	516	95		700	845	300	900	300	
Blackcurrant • Casís • Cassis Noir de Bourgogne	10%	24,5	905	325	515	385	26	516	95		700	845	300	900	300	
Blueberry• Arándano • Mirtilo	10%	18,0	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	300	900	300	
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	10%	19,5	825	295	470	350	24	471	180		700	845	300	900	300	
Redcurrant • Grosella • Groselha	10%	20,5	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Red fruits • Frutas rojas • Frutos vermelhos	10%	20,5	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Red sour cherry • Cereza guinda • Ginja	10%	26,0	825	295	470	350	24	471	175		700	845	300	900	300	
Strawberry • Fresa • Morango	0%	9,0	825	295	470	390	24	470	180		700	845	300	900	300	
Strawberry • Fresa • Morango	10%	18,0	825	295	470	350	24	471	175		700	845	300	900	300	
Strawberry «Senga» Fragola "Senga" • Erdbeere (Senga)	10%	18,0	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Strawberry «Mara des bois» Fresa "Mara del bosque" • Morango (Mara des bois)	10%	18,0	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fresa del bosque y Mara del bosque Morango dos bosques e Mara dos bosques	10%	20,0	825	295	470	350	24	470	175		700	845	300	900	300	
ORCHARD FRUITS • FRUTAS DEL HUERTO • FRUTAS DO POMAR																
Apricot • Albaricoque • Alperce	10%	23,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Asian pear • Pera asiática • Pêra Nashi	0%	13,0	827	295	468	353	19	385	173		687	843	388	571	313	7
Fig from Provence Higo de Provença • Figo da Provença	10%	27,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Green apple « Granny Smith » Manzana verde "Granny Smith" Maçã verde "Granny Smith"	10%	20,5	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Green rhubarb • Ruibarbo verde • Rabarbaro verde	10%	12,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Kiwi • Kiwi • Kiwi	10%	20,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Melon • Melón • Melão	10%	20,5	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Mint • Menta • Menta	10%	20,5	825	295	470	350	12	470	175		625	920	415	1 085	375	
Mirabelle plum from Lorraine Ciruela Mirabelle de Lorraine • Ameixa Mirabelle da Lorraine	0%	17,5	825	295	470	350	12	590	175		552	676	308	700	248	
Pear Williams • Pera Williams • Pêra Williams	10%	23,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Quince • Membrillo • Marmelo	10%	25,0	825	295	470	350	12	470	175		690	845	385	575	310	
Ruby peach • Melocotón sanguino • Pêssego vermelho	10%	20,5	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Sea buckthorn • Espino amarillo • Espinheiro marítimo	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
White peach • Melocotón blanco • Pêssego branco	10%	19,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Yellow peach • Melocotón amarillo • Pêssego amarelo	10%	20,5	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
TROPICAL FRUITS • FRUTAS TROPICALES • FRUTAS TROPICAIS																
Pineapple • Piña • Ananás	0%	13,0	825	295	470	470	35	470	175		552	676	228	720	248	
Banana • Plátano • Banana	0%	20,0	820	295	470	350	12	600	180		552	676	228	640	248	
Coconut • Coco • Coco	10%	21,0	820	295	470	350	12	600	180		690	845	230	575	310	
Exotic fruits • Frutas exóticas • Frutos exóticos	0%	12,5	820	295	470	350	12	600	180		552	676	228	700	248	
Ginger • Jengibre • Gengibre	0%	4,0	825	1 000	1 590	1590	59	1 590	500	2 795[1]	880	1 295	1 590	1 600		
Lulo • Lulo • Lulo	0%	10,0	825	295	470	380	16	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
Lychee • Lichi • Lichi	0%	13,0	820	295	470	350	12	600	180		552	676	228	720	248	

[1] Replace the milk by cream.
[1] Sustituir la leche por crema.
[1] Substituir o leite por natas.

Cremoso • Cremosos
Natas • Cremes

Cremoso
Cremosos

Hervir el puré (1). Blanquear las yemas de huevo con el azúcar y mezclar. Verter el puré caliente y cocinar a 82°C. Añadir la gelatina remojada en agua fría y luego la segunda parte del puré (2). Dejar reposar a temperatura ambiente. Añadir la mantequilla y emulsionar.
Para frutos secos: empezar por hervir la leche. La receta sigue igual a continuación. Añadir el puré.

Fazer ferver o puré (1). Branquear as gemas com o açúcar e misturar. Despejar o puré quente e cozer a 82°C. Adicionar a gelatina demolhada em água fria e depois a segunda parte do puré (1). Deixar arrefecer até à temperatura ambiente. Adicionar a manteiga e emulsionar.
Para frutos secos: Começar por fazer ferver o leite. Em seguida a receita é a mesma. Adicionar o puré.

Natas
Cremes

Hervir el puré (1). Añadir los huevos y el azúcar batidos a punto de cinta y mezclados anteriormente con la pectina NH. Llevar a ebullición. Verter. Añadir la segunda parte del puré (2). Batir. Una vez a temperatura ambiente, añadir la mantequilla y emulsionar.

Fazer ferver o puré (1). Juntar os ovos e o açúcar branqueado previamente misturado à pectina NH. Guardar à parte. Juntar a segunda parte do puré (2). Misturar. Quando estiver à temperatura ambiente, juntar a manteiga e emulsionar.

(g)	% Sugar % Azúcar % Açúcar	Brix	Fruit'Purée (1)	Egg yolk Yema de huevo Gemas de ovos	Entire egg Huevo entero Ovo inteiro	Sugar Azúcar Açúcar	Gelatin (200 bloom) Gelatina de 200 blooms Gelatina (200 Bloom)	Butter for lamination/extrusion Mantequilla seca Trockenbutter	Fruit'Purée (2)	Milk Leche Leite	Fruit'Purée (1)	Egg yolk Yema de huevo Gemas de ovos	Sugar Azúcar Açúcar	Butter for lamination/extrusion Mantequilla seca Trockenbutter	Fruit'Purée (2)	Pectine NH Pectina Pektina
Mango • Mango • Manga	0%	19,0	820	295	470	350	12	600	180		690	845	310	770	308	
Passion fruit • Fruta de la pasión • Maracujá	0%	12,5	820	295	470	500	12	600	180		552	676	228	680	248	
Pineapple Guava • Feijoa • Feijoa	0%	12,0	822	291	468	348	19	379	177		691	845	287	897	309	
Pink guava • Guayaba rosa • Goiaba rosa	0%	8,0	825	295	470	470	35	470	175		552	676	228	700	248	
Prickly Pear • Higo chumbo • Figo da Índia	0%	12,0	700	250	400	300	20	400	300		600	880	400	1 040	50	
Soursop • Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0	825	295	470	470	35	470	175		552	676	228	720	248	
CITRUS FRUITS • CÍTRICOS • FRUTAS CÍTRICAS																
Bergamot • Bergamota • Bergamota	0%	9,0	825	294	470	510	12	470	175		880	1 295	1 200	1 530	120	
Blood orange • Naranja sanguina • Laranja sanguínea	0%	11,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
Calamansi • Calamondín • Calamondin	0%	9,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
Grapefruit • Pomelo • Toranja	0%	10,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
Kumquat • Kumquat • Laranja cunquato	0%	14,5	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 100	1 530	120	
Lemon • Limón • Limão	0%	7,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
Lemon Crushed • Limón triturado • Limão Triturado	0%	7,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
Lime • Limone verde • Limette	0%	7,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
Mandarin • Mandarina • Tangerina	0%	14,5	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
Orange • Naranja • Laranja	0%	10,5	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
Yuzu • Yuzu • Yuzu	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1 295	1 590	1 530	120	
OUR CREATIONS • LAS CREACIONES • AS CRIAÇÕES																
Coconut from the Ivory Coast Coco de Costa de Marfil Coco da Costa do Marfim	10%	25,0	825	412	470	350	23	590	175		690	845	385	770	310	
Raspberry Mecker from Massif central, France Frambuesa Mecker del Macizo Central, Francia Framboesa Mecker de Maciço Central, França	10%	21,0	737	265	420	315	21	475	265		705	815	370	740	2 965	
Red pear Williams from the Alps, France Pera Williams roja de los Alpes, Francia Pera Williams Vermelha dos Alpes, França	10%	22,5	825	295	470	350	23	590	175		690	845	385	575	310	
Passion fruit yellow Granadilla from the Ivory Coast Fruta de la pasión Grenadille amarilla de Costa de Marfil Maracujá Grenadille amarela de Costa do Marfim	0%	12,5	825	295	470	590	12	470	176		552	676	228	680	248	
Apple baked with caramel and cinnamon Manzana cocida con caramelo y canela Maçã cozida com caramelo e canela	13%	34,5	825	295	470	350	24	590	175		690	845	385	770	310	
Chestnut-lychee Castaña -litchi • Castanha -litchi	10%[1]	25,5	825	295	470	350	26	500	175		693	850	314	778	307	4
Chestnut-mandarin Castaña -mandarina • Castanha -tangerina	10%[1]	23	825	290	465	350	25	495	175		690	845	315	550	310	4
Abriconilla Fleur de Sel	10%	23,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310	
Banalime Ginger	0%	18,5	133	48	76	57	3	65	29		688	844	284	801	312	7
Berriolette	10%	20,0	825	295	470	350	24	471	180		552	676	308	700	248	
Cherrymome	10%	26,0	825	295	470	350	20	470	175		700	845	300	900	300	
Exotic Ginger	0%	14,0	825	410	470	350	21	590	175		692	844	386	772	313	7
Lychee and raspberry with rose Lichi y frambuesa con rosa Lichi e framboesa com rosa	10%	22,0	825	295	470	350	24	590	175		690	845	385	1 000	310	
Red Fennel	10%	16,5	825	295	470	280	16	500	175		690	845	385	575	310	
Raw almond • Almendra cruda • Amêndoa crua	0%	72,0	825	295	470	350	12	590	175	705	[2]	820	455	680	440	
Raw green pistachio Pistacho verde crudo • Pistáchio verde crú	0%	75,0	825	295	470	350	12	590	175	705	[2]	820	455	680	440	
Roasted hazelnut Avellana tostada • Avelã torrada	0%	72,5	825	295	470	350	12	590	175	705	[2]	820	455	680	440	

[1] Slight variations in sugar content may occur between batches • Dato indicativo que puede variar según los lotes • Dado indicativo que pode variar consoante os lotes
[2] Milk • Leche • Leite: 640 g

Marsh mallows

Marsh mallows

Take the first quantities of Fruit'Purée (1) and invert sugar (1) and the sugar and cook at 110°C/230°F. Soak the gelatin in cold water and dissolve it in the second quantity of Fruit'Purée (2). Whisk the second quantity of invert sugar (2) in a mixer. Add the syrup at 110°C/230°F and the the gelatin/fruit'purée mixture. Continue whisking until the mixture has cooled to room temperature. Pour into a mold coated with either potato starch or icing sugar. Leave overnight and then cut into pieces.

For nut marshmallows: Heat the water (1) with the sugar and invert sugar to 100°C/230°F. Soak the gelatin and then dissolve it in the water (2). Whisk the second quantity of invert sugar with the Dried nut purée in a mixer, then add the syrup and the gelatin. Continue whisking until the mixture has cooled to room temperature. Pour into a mold coated with potato starch or icing sugar. Leave overnight and then cut into pieces.

(g)	% Sugar % Azúcar % Açúcar	Brix	Fruit'Purée (1)	Sugar Azúcar Açúcar	Invert sugar Trimolina Açúcar invertido (1)	Gelatin (200 bloom) Gelatina de 200 blooms Gelatina (200 Bloom)	Fruit'Purée (2)	Invert sugar Trimolina Açúcar invertido (2)	Fruit'Purée (2)	Water Agua Água (1)	Water Agua Água (2)
RED FRUITS • FRUTAS ROJAS • FRUTOS VERMELHOS											
Blackberry • Mora • Amora	10%	21,5	850	850	265	76	150	380			
Blackcurrant • Casís • Cassis	10%	24,0	850	850	265	76	150	380			
Blackcurrant • Casís • Cassis Noir de Bourgogne	10%	24,5	850	850	265	76	150	380			
Blueberry• Arándano • Mirtilo	10%	18,0	850	850	265	76	150	380			
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	0%	11,0	850	850	265	76	150	380			
Raspberry • Frambuesa • Framboesa	10%	19,5	850	850	265	76	150	380			
Redcurrant • Grosella • Groselha	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Red fruits • Frutas rojas • Frutos vermelhos	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Red sour cherry • Cereza guinda • Ginja	10%	26,0	850	850	265	76	150	380			
Strawberry • Fresa • Morango	0%	9,0	850	850	265	76	150	380			
Strawberry • Fresa • Morango	10%	18,0	850	850	265	76	150	380			
Strawberry «Senga» Fragola "Senga" • Erdbeere (Senga)	10%	18,0	850	850	265	76	150	380			
Strawberry «Mara des bois» Fresa "Mara del bosque" • Morango (Mara des bois)	10%	18,0	850	850	265	76	150	380			
Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fresa del bosque y Mara del bosque Morango dos bosques e Mara dos bosques	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
ORCHARD FRUITS • FRUTAS DEL HUERTO • FRUTAS DO POMAR											
Apricot • Albaricoque • Alperce	10%	23,0	850	850	265	76	150	380			
Asian pear • Pera asiática • Pêra Nashi	0%	13,0	850	850	265	68	150	380			
Fig from Provence Higo de Provença • Figo da Provença	10%	27,0	850	850	265	76	150	380			
Pomme vert « Granny Smith » Manzana verde "Granny Smith" Maçã verde "Granny Smith"	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Green rhubarb • Ruibarbo verde • Rabarbaro verde	10%	12,0	850	850	265	76	150	380			
Kiwi • Kiwi • Kiwi	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
Melon • Melón • Melão	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Mint • Menta • Menta	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Mirabelle plum from Lorraine Ciruela Mirabelle de Lorraine • Ameixa Mirabelle da Lorraine	0%	17,5	850	850	265	76	150	380			
Pear Williams • Pera Williams • Pêra Williams	10%	23,0	850	850	265	76	150	380			
Quince • Membrillo • Marmelo	10%	25,0	850	850	265	76	150	380			
Ruby peach • Melocotón sanguino • Pêssego vermelho	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Sea buckthorn • Espino amarillo • Espinheiro marítimo	0%	8,0	850	850	265	80	150	380			
White peach • Melocotón blanco • Pêssego branco	10%	19,0	850	850	265	76	150	380			
Yellow peach • Melocotón amarillo • Pêssego amarelo	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
TROPICAL FRUITS • FRUTAS TROPICALES • FRUTAS TROPICAIS											
Pineapple • Piña • Ananás	0%	13,0	850	850	265	76	150	380			
Banana • Plátano • Banana	0%	20,0	850	850	265	76	150	380			
Coconut • Coco • Coco	10%	21,0	850	850	265	76	150	380			
Exotic fruits • Frutas exóticas • Frutos exóticos	0%	12,5	850	850	265	76	150	380			
Ginger • Jengibre • Gengibre	0%	4,0	850	850	265	80	75	380			
Lulo • Lulo • Lulo	0%	10,0	850	850	265	80	150	380			
Lychee • Lichi • Lichi	0%	13,0	850	850	265	76	150	380			

Malvaviscos
Alteias

Malvaviscos
Alteias

Cocinar el puré (1) con el azúcar y la trimolina (1) a 110°C. Dejar la gelatina en agua fría y disolverla en la segunda parte del Fruit'Purée (2). En el recipiente de la batidora, mezclar batiendo la segunda parte de la trimolina (2). Añadir el jarabe a 110°C y la gelatina disuelta con el puré. Dejar enfriarse a temperatura ambiente con la batidora. Pasarlo a un molde cuadrado con la fécula de patata o azúcar glaseado. Dejar reposar una noche y cortar.
Para frutos secos: cocinar el agua (1), el azúcar y la trimolina a 110°C. Escurrir la gelatina previamente remojada y disolverla en agua (2). Mezclar la trimolina con Fruit'Elite Frutos Secos con batidora y luego añadir el jarabe y la gelatina. Dejar enfriarse a temperatura ambiente en la batidora. Verter en un molde cuadrado con fécula de patata o azúcar glaseado. Dejar reposar una noche y cortar.

Cozer o puré de fruta (1) com o açúcar e a trimoline (1) a 110°C. Demolhar a gelatina em água fria e misturá-la com a segunda parte do puré de fruta (2). Na cuba da batedeira, misturar com as varas a segunda parte da trimoline (2). Adicionar o xarope a 110°C e a gelatina misturada com o puré de fruta. Deixar arrefecer até ficar à temperatura ambiente na batedeira. Colocar numa forma com a fécula de batata e o açúcar em pó. Deixar repousar uma noite e depois cortar.
Para frutos secos : Cozer a água (1) com o açúcar e a trimoline a 110°C. Escorrer a gelatina previamente demolhada e dissolvê-la na água (2). Misturar a trimoline com o Fruit'Elite Frutos Secos na batedeira e depois juntar o xarope e a gelatina. Deixar arrefecer até ficar à temperatura ambiente na batedeira. Colocar numa forma com a fécula de batata e o açúcar em pó. Deixar repousar uma noite e depois cortar.

(g)	% Sugar % Agúcar % Açúcar	Brix	Fruit'Purée (1)	Sugar Agúcar Açúcar	Invert sugar Trimolina Açúcar invertido (1)	Gelatin (200 bloom) Gelatina de 200 blooms Gelatina (200 Bloom)	Fruit'Purée (2)	Invert sugar Trimolina Açúcar invertido (2)	Fruit'Purée (2)	Water Agua Água (1)	Water Agua Água (2)
Mango • Mango • Manga	0%	19,0	850	850	265	76	150	380			
Passion fruit • Fruta de la pasión • Maracujá	0%	12,5	850	850	265	76	150	380			
Pineapple Guava • Feijoa • Feijoa	0%	12,0	850	850	265	68	150	350			
Pink guava • Guayaba rosa • Goiaba rosa	0%	8,0	850	850	265	76	150	380			
Prickly Pear • Higo chumbo • Figo da Índia	0%	12,0	850	850	265	76	150	380			
Soursop • Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0	850	850	265	76	150	380			
CITRUS FRUITS • CÍTRICOS • FRUTAS CÍTRICAS											
Bergamot • Bergamota • Bergamota	0%	9,0	850	850	265	80	150	380			
Blood orange • Naranja sanguina • Laranja sanguínea	0%	11,0	850	850	265	76	150	380			
Calamansi • Calamondín • Calamondin	0%	9,0	850	850	265	76	150	380			
Grapefruit • Pomelo • Toranja	0%	10,0	850	850	265	76	150	380			
Kumquat • Kumquat • Laranja cunquato	0%	14,5	850	850	265	80	150	380			
Lemon • Limón • Limão	0%	7,0	850	850	265	76	150	380			
Lemon Crushed • Limón triturado • Limão Triturado	0%	7,0	850	850	265	76	150	380			
Lime • Limone verde • Limette	0%	7,0	850	850	265	76	150	380			
Mandarin • Mandarina • Tangerina	0%	10,0	850	850	265	76	150	380			
Orange • Naranja • Laranja	0%	10,5	850	850	265	76	150	380			
Yuzu • Yuzu • Yuzu	0%	8,0	850	850	265	76	150	380			
OUR CREATIONS • LAS CREACIONES • AS CRIAÇÕES											
Coconut from the Ivory Coast Coco de Costa de Marfil Coco da Costa do Marfim	0%	12,5	850	850	265	76	150	380			
Raspberry Mecker from Massif central, France Frambuesa Mecker del Macizo Central, Francia Framboesa Mecker de Maciço Central, França	10%	21,0	850	850	265	76	150	380			
Red pear Williams from the Alps, France Pera Williams roja de los Alpes, Francia Pera Williams Vermelha dos Alpes, França	10%	22,5	850	850	265	76	150	380			
Passion fruit yellow Granadilla from the Ivory Coast Fruta de la pasión Grenadille amarilla de Costa de Marfil Maracujá Grenadille amarela de Costa do Marfim	10%	23,0	850	850	265	76	150	380			
Apple baked with caramel and cinnamon Manzana cocida con caramelo y canela Maçã cozida com caramelo e canela	13%	34,5	850	850	265	76	150	380			
Chestnut-lychee Castaña -litchi • Castanha -litchi	10%[1]	25,5	849	856	266	68	151	382			
Chestnut-mandarin Castaña -mandarina • Castanha -tangerina	10%[1]	23									
Abriconilla Fleur de Sel	10%	23,0	850	850	265	80	150	380			
Banalime Ginger	0%	18,5	849	849	264	67	149	378			
Berriolette	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
Cherrymome	10%	26,0	850	850	265	80	150	380			
Exotic Ginger	0%	14,0	849	849	264	67	149	381			
Lychee and raspberry with rose Lichi y frambuesa con rosa Lichi e framboesa com rosa	10%	22,0	850	850	265	76	150	380			
Red Fennel	10%	16,5	850	850	265	80	150	380			
Raw almond • Almendra cruda • Amêndoa crua	0%	72,0		2 250	700	200		1 000	1 000	2 250	400
Raw green pistachio Pistacho verde crudo • Pistáchio verde crú	0%	75,0		2 250	700	200		1 000	1 000	2 250	400
Roasted hazelnut Avellana tostada • Avelã torrada	0%	72,5		2 250	700	200		1 000	1 000	2 250	400

[1] Slight variations in sugar content may occur between batches • Dato indicativo que puede variar según los lotes • Dado indicativo que pode variar consoante os lotes