



CAP'TECH 2024

Informations techniques
Technical specifications
Informaciones técnicas
Informações técnicas
Informazioni tecniche
Technische Informationen
製品情報
제품 정보
技術規格
技术规格
מידע טכני

Τεχνικές Προδιαγραφές
τεχνικές προδιαγραφές
ديفنال تافصاوم



PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



SORBETS ET GLACES

PÂTES DE FRUIT

MOUSSES

CRÉMEUX ET CRÈMES

GUIMAUVES

GRANITÉS

MERINGUES
LÉGÈRES SANS OEUFS



David DUCAMP
Chef Pâtissier Consultant

David Ducamp débute son apprentissage à 17 ans chez Gérard Mulot, Pâtissier de grand renom à Paris, dans le VI^{ème} arrondissement. Après cette expérience de deux ans, il poursuit sa carrière dans la capitale, en tant qu'assistant Chef Pâtissier au Bistrot de l'Etoile de Guy Savoy (Paris VIII^{ème}) puis à l'Hôtel de Crillon (Restaurant « Les Ambassadeurs »), où il exercera près de deux années.

Fort de son expérience dans des maisons prestigieuses, il tente l'étranger, en 1996, avec une première escale à Artopolis (Grèce), puis à Bangalore (Inde) au Leela Palace et à Moscou (Russie) au Coffeemania. Il est ensuite rentré en France où il s'est établi en tant que consultant-démonstrateur. Les thèmes qu'il aborde tournent autour de saveurs mises en œuvre de manière ludique. L'efficacité technique et l'optimisation des coûts de réalisation sont deux éléments qu'il a peaufiné au cours de sa carrière et qu'il se plaît à partager avec les Chefs qu'il rencontre lors de ses nombreuses missions en France et à l'étranger (Indonésie, Malaisie, Philippines, Chine, Taiwan, États-Unis,...).

RETROUVEZ
NOS RECETTES SUR



www.capfruit.com



Jérémie Runel, Pastry Chef, La Fabrique Givrée.

50% de fruit

Eau	3 000 g
Sucre cristal (1)	200 g
Stabilisateur	65 g
Sucre cristal (2)	1650 g
Glucose pâtissier liquide 80°B	1850 g
Sucre inversi	500 g

70% de fruit

Eau	700 g
Sucre cristal (1)	300 g
Stabilisateur	85 g
Sucre cristal (2)	1850 g
Glucose pâtissier liquide 80°B	1 850 g
Sucre inversi	500 g

Sorbets

Procédé pour préparer un sirop (Brix 75,76) : faire chauffer l'eau. Ajouter le sucre cristal (2) et le stabilisateur à 40°C. A 80°C, ajouter le sucre cristal (1), le glucose et le sucre inversi. Porter à ébullition.

Une fois le mix de base réalisé, mélanger avec le reste des ingrédients et turbiner. Ne pas laisser le sirop au frais. Il serait trop épais pour être mélangé correctement.

Glaces

Lait	220 g
Sucre (1)	265 g
Trimoline	110 g
Jaunes d'œufs	235 g
Sucre (2)	65 g
Stabilisateur	7 g
Crème 35%	220 g

Procédé : faire chauffer le lait à 40°C. Ajouter le sucre (1) et le stabilisateur. A 80°C, ajouter les jaunes, le sucre blanchi (2) et la trimoline. Cuire à 83°C. Débarasser et ajouter la crème 35% froide. Une fois le mix de base réalisé, mélanger avec le reste des ingrédients puis laisser maturer pendant 12 à 24h à 4°C.

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	SORBETS 50% FRUIT			FRUIT PURÉE	SORBETS 70% FRUIT			FRUIT PURÉE	GLACES		
				BASE	EAU	BRIX		BASE	EAU	BRIX		BASE	LAIT	SUCRE
Cassis	0%	17,0	1000	870	130	31,0	1000	360	68	31,0	1000	3250	1637	563
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	1 000	890	110	31,0	1000	373	55	31,0	1000	3250	1627	573
Fraise	10%	17,0	1000	812	188	30,0	1000	328	100	30,0	1000	1630	445	155
Fraise Senga	0%	8,0	1000	986	14	29,5	1000	422	6	28,0	1000	1630	346	154
Fraise Mara des bois	0%	10,0	1000	967	33	30,0	1000	424	4	29,5	1000	1630	366	234
Fraise des bois	0%	10,0	1000	967	33	30,0	1000	424	4	29,5	1000	1630	366	234
Framboise	0%	10,0	1000	967	33	30,0	1000	424	4	29,5	1000	1630	334	266
Fruits rouges	0%	11,0	1000	986	14	31,0	1000	420	8	30,0	1000	1630	376	224
Griotte	0%	18,0	1000	851	149	31,0	1000	347	82	31,0	1000	1630	414	186
Groseille	0%	11,0	1 000	986	14	31,0	1000	420	8	30,0	1000	3250	1577	623
Mûre	0%	11,0	1000	948	52	30,0	1000	420	8	30,0	1000	1630	376	224
Myrtille	0%	11,0	1000	948	52	30,0	1000	420	8	30,0	1000	1630	376	224
Abricot	0%	12,0	1000	967	33	31,0	1000	426	2	31,0	1000	1630	354	246
Argousier	0%	6,0	1000*	1110	0	33,0	1000*	515	0	31,5	1000	1626	314	286
Coing	0%	15,0	1000	870	130	30,0	1000	368	61	30,0	1000	1628	416	184
Figue de Provence	0%	22,0	1000	735	265	30,0	1000	275	153	30,0	1000	1630	454	147
Kiwi	0%	15,0	1000	909	101	33,0	1000	387	42	33,0	1000	1125	212	162
Melon	0%	10,0	1000	967	33	30,0	1000	424	4	29,5	1000	1624	334	267
Menthe	0%	14,0	1000	938	62	31,0	1000	406	22	31,0	1000	1625	367	232
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1000	822	178	30,0	1000	334	95	30,0	1000	1626	441	159
Pêche blanche	0%	10,0	1000	928	72	30,0	1000	424	4	29,5	1000	1090	51	18
Pêche de vigne	0%	12,0	1000	928	72	30,0	1000	407	21	30,0	1000	1145	2	113
Pêche jaune	0%	11,0	1000	948	52	30,0	1000	420	8	30,0	1000	1145	2	125
Poire Williams	0%	14,0	1000	890	110	30,0	1000	381	38	30,0	1000	1628	374	327
Pomme Granny Smith	0%	12,0	1000	928	72	30,0	1000	426	2	31,0	1000	1620	354	246
Prune grenadine	0%	16,0	1000	928	72	32,0	1000	392	36	32,0	1000	1628	297	304
Rhubarbe verte	0%	5,0	1000	986	14	31,0	1000	424	4	26,0	1000	1630	316	284

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	SORBETS 50% FRUIT			FRUIT PURÉE	SORBETS 70% FRUIT			FRUIT PURÉE	GLACES		
				BASE	EAU	BRIX		BASE	EAU	BRIX		BASE	LAIT	SUCRE
Ananas	0%	13,0	1000	909	91	30,0	1000	394	34	30,0	1626	396	204	115
Banane	0%	22,0	1000	774	226	30,0	1000	302	127	30,0	1626	466	134	55
Corossol	0%	14,0	1000	909	91	30,0	1000	394	34	30,0	1626	396	204	115
Figue de Barbarie	0%	12,0	1000	935	75	30,0	1000	410	20	30,0	1000	1635	475	130
Fruit de la passion	0%	13,0	1000*	1757	577	31,0	1000*	1199	1134	31,0	1000	3252	1592	608
Fruits exotiques	0%	15,0	1000	919	81	30,0	1000	401	28	30,0	1000	1626	359	241
Gingembre	0%	3,0	1500**	1475	30		1500**	969	36		1500***	2447	491	412
Goyave rose	0%	8,0	1000	986	14	28,0	1000	422	6	29,5	1000	1626	346	254
Litchi	0%	14,0	1000	909	91	30,0	1000	394	34	30,0	1000	1086	0	68
Mangue	0%	18,0	1000	793	207	30,0	1000	315	114	30,0	1000	1630	455	145
Noix de coco	0%	8,5	1000	996	4	30,0	1000	416	13	28,0	1000	1630	319	282
Bergamote	0%	9,0	1000*	2224	776	31,0	1000*	1545	1455	31,0	1000	3615	1830	735
Calamondin	0%	10,0	1000*	2224	776	31,0	1000*	1545	1455	31,0	1000	3615	1830	735
Citron jaune	0%	8,0	1000*	2263	737	31,0	1000*	1545	1455	31,0	1000	3615	1810	745
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1000*	2263	737	31,0	1000*	1545	1455	31,0	1000	3615	1810	745
Citron vert	0%	9,0	1000*	2263	737	31,0	1000*	1545	1455	31,0	1000	3615	1810	745
Kumquat	0%	15,0	1000	919	81	34,5	1000	393	35	34,5	1000	1626	379	221
Mandarine	0%	11,0	1000	966	14	30,5	1000	415	14	30,5	1000	1810	470	310
Orange	0%	11,0	1000	996	4	31,0	1000	427	1	31,0	1000	1210	21	170
Orange sanguine	0%	12,0	1000	986	14	31,0	1000	421	8	31,0	1000	1210	25	160
Pamplemousse	0%	10,0	1000	986	14	30,5	1000	415	14	30,5	1000	1810	470	310
Sudachi	0%	8,0	1000	2243	757		1000	1530	1468		1000	3610	1820	735
Yuzu	0%	9,0	1000*	2243	757	31,0	1000*	1530	1468	31,0	1000	3610	1820	735
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	1000	754	246	32,0	1000	281	148	32,0	1000	1371	400	85
Anacoci	0%	14,6	1000	955	45	32,0	1000	411	18	32,0	1000	1628	283	318
Berriolette®	10%	20,0	1000	966	14	31,0	1000	421	8	31,0	1000	1626	429	171
Cara'Tatin®	13,3%	31,0	1000	290	210	30,0	1000	143	285	30,0	1000	1626	554	46
Cherrymome®	10%	27,0	1000	696	304	33,5	1000	241	187	32,5	1000	1200	150	150
Exotic Ginger	0%	16,0	1000	890	110		1000	373	55		1000	1626	600	0
Hibis'pear®	0%	16,0	1000	851	149		1000	354	74		1000	1628	394	201
Lucossis®	0%	12,0	1000	928	72	30	1000	407	21	30	1000	1628	354	247
Lych'Y Pink®	10%	22,0	1000	735	265	30,0	1000	275	153	30,0	1000	1630	490	115
Red Fennel®	10%	16,0	1000	754	246	30,0	1000	367	62	33,5	1000	889	189	144
Amande blanche	0%	74,0									1000	1200	2125	0
Noisette torréfiée	0%	72,0									1000	1500	2125	0
Pistache verte	0%	74,0									1000	1500	2125	0

*Pourcentage de fruit réduit. • **Mélanger 500 g de purée et 1000 g d'eau. • ***Mélanger 500 g de purée et 1000 g de lait.



David Ducamp, Consultant Pastry Chef.

Pâte de fruit

Procédé : chauffer Fruit'Purée à 40°C, ajouter le sucre (1) et la pectine jaune. 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.

Pâte de fruit

(Pré-dessert pour restaurants gastronomiques)

Procédé : chauffer Fruit'Purée (1) à 40°C, ajouter le sucre (1) et la pectine jaune. 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.

* Solution d'acide citrique : 50% eau, 50% acide citrique.

	SUCRE	BRIX	FRUIT'PURÉE	PÂTE DE FRUIT						FRUIT'PURÉE 1	PÂTE DE FRUIT (Pré-dessert pour restaurants gastronomiques)					FRUIT'PURÉE 2	CUISSON
				SUCRE (1)	PECTINE JAUNE	SUCRE (2)	GLUCOSE	ACIDE CITRIQUE*	CUISSON		SUCRE (1)	PECTINE JAUNE	SUCRE (2)	GLUCOSE	ACIDE CITRIQUE*		
Cassis	0%	17,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Fraise	10%	17,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1 250	150	38	300	105°C
Fraise Senga	0%	8,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Fraise Mara des bois	0%	10,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Fraise des bois	10%	19,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	105°C
Framboise	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	104°C
Fruits rouges	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Griotte	0%	18,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Groseille	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Mûre	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Myrtille	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Abricot	0%	12,0	1000	100	12	970	120	30	103°C	1000	125	18	1250	150	300	38	103°C
Argousier	0%	6,0	1000	100	41	1000	120	30	105°C	1000	125	28	1250	150	38	288	106°C
Coing	0%	15,0	1000	100	12	970	120	30	105°C	1000	125	18	1250	150	300	38	103°C
Figue de Provence	0%	22,0	1000	100	14	970	120	30	104°C	1000	125	25	1250	150	300	38	106°C
Kiwi	0%	15,0	1000	100	14	970	120	30	104°C	1000	125	25	1250	150	38	300	106°C
Melon	0%	10,0															
Menthe	0%	14,0	1000	99	25	970	120	30	105°C	769	95	19	962	115	30	231	103°C
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1000	100	18	970	120	30	103°C	1000	125	25	1250	150	38	300	103°C
Pêche blanche	0%	10,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Pêche de vigne	0%	12,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Pêche jaune	0%	11,0	1000	100	16	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	300	38	105°C
Poire Williams	0%	14,0	1000	111	16	967	133	33	104°C	1000	139	28	1278	139	30	330	103°C
Pomme Granny Smith	0%	12,0	1000	100	18	970	120	30	104°C	1000	125	25	1250	150	300	38	106°C
Prune grenadine	0%	16,0	1000	100	25	970	120	30	105°C	1000	125	30	970	150	38	300	103°C
Rhubarbe verte	0%	5,0	1000	100	14	970	120	30	104°C	1000	125	25	1250	150	300	38	106°C

* Solution d'acide citrique : 50% eau, 50% acide citrique.

	SUCRE	BRIX	FRUIT*PURÉE	PÂTE DE FRUIT						FRUIT*PURÉE 1	PÂTE DE FRUIT (Pré-dessert pour restaurants gastronomiques)					FRUIT*PURÉE 2	
				SUCRE (1)	PECTINE JAUNE	SUCRE (2)	GLUCOSE	ACIDE CITRIQUE*	CUISSON		SUCRE (1)	PECTINE JAUNE	SUCRE (2)	GLUCOSE	ACIDE CITRIQUE*		CUISSON
Ananas	0%	13,0	1000	124	25	1148	148	38	105°C	1000	124	25	1148	148	38	300	103°C
Banane	0%	22,0	1000	124	25	1248	148	38	104°C	1000	124	25	1248	148	38	300	104°C
Corossol	0%	14,0	1000	124	25	1248	148	38	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	103°C
Figue de Barbarie	0%	12,0	1000	100	20	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	105°C
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	124	25	1248	148	38	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	104°C
Fruits exotiques	0%	15,0	1000	124	25	1148	148	38	105°C	1000	124	25	1148	148	38	300	104°C
Gingembre	0%	3,0	500 ¹	175	66	1754	210	52	105°C	²	217	44	2170	260	65	500	106°C
Goyave rose	0%	8,0	1000	124	25	1 48	148	38	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	103°C
Litchi	0%	14,0	1000	124	25	1248	148	38	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	104°C
Mangue	0%	18,0	1000	100	16	970	120	30	103°C	1000	125	25	1250	150	38	300	104°C
Noix de coco	0%	8,5															
Bergamote	0%	9,0	1000	100	38	1000	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Calamondin	0%	10,0	1000	100	38	1000	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Citron jaune	0%	8,0	1000	100	38	1000	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1000	100	38	1000	120	30	105°C	1000	125	25	1 50	150	38	288	106°C
Citron vert	0%	9,0	1000	100	38	1000	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Kumquat	0%	15,0	1000	100	38	1000	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Mandarine	0%	11,0	1000	100	19	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Orange	0%	11,0	1000	100	19	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Orange sanguine	0%	12,0	1000	100	19	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Pamplemousse	0%	10,0	1000	100	19	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Sudachi	0%	8,0	1000	99	32	1100	120	30	105°C	769	95	25	961	115	30	231	103°C
Yugu	0%	9,0	1000	100	38	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	288	106°C
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	1000	100	25	970	120	30	103°C	1000	125	18	1250	150	38	288	106°C
Anacoci	0%	14,6	1000	100	25	970	120	30	105°C	1000	125	30	970	150	38	300	103°C
Berriolette®	10%	20,0	1000	124	25	1248	148	38	105°C	1000	124	25	1248	148	38	300	105°C
Cara'Tatin®	13,3%	31,0	1000	100	19	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	105°C
Cherrymome®	10%	27,0	1000	100	25	970	120	40	105°C	1000	125	45	1250	150	38	288	105°C
Exotic Ginger	0%	16,0	1000	100	25	970	121	30	104°C	768	95	19	961	115	30	231	104°C
Hibis'pear®	0%	16,0	1000	111	16	967	133	33	104°C	1000	139	28	1278	139	30	303	103°C
Lucossis®	0%	12,0	1000	100	18	900	100	30	104°C	1000	100	22	1000	150	30	288	104°C
Lych'Y Pink®	10%	22,0	1000	100	23	970	120	30	105°C	1000	125	25	1250	150	38	300	105°C
Red Fennel®	10%	16,0	1000	100	14	970	120	30	104°C	1000	125	45	1250	150	45	300	105°C
Amande blanche	0%	74,0															
Noisette torréfiée	0%	72,0															
Pistache verte	0%	74,0															

¹ + eau : 1754 g • ² + eau : 1720 g.



Lilian Bonnelot, Pastry Chef, Hôtel du Cap-Eden-Roc & boutiques Lilian Bonnelot.

Mousses (base chantilly)

Procédé : faire tremper la gélatine. Faire chauffer 20% de Fruit'Purée avec le sucre et ajouter la gélatine. Incorporer le reste de Fruit'Purée. Puis incorporer délicatement la crème montée.

Conseil : pour un résultat optimal, la température du mélange Fruit'Purée, sucre et gélatine doit être de 15°C environ.

Mousses (base meringue italienne)

Procédé meringue : eau (60 g), sucre (300 g), blancs d'oeuf (150 g). Cuire le sucre et l'eau à 121°C et verser sur les blancs d'oeuf montés. Continuer à battre au mixeur jusqu'à ce que la meringue soit à température ambiante.

Procédé : faire tremper la gélatine. Chauffer 20% de Fruit'Purée avec le sucre. Ajouter la gélatine puis le reste de Fruit'Purée. Ajouter la crème puis la meringue en mélangeant délicatement.

Conseil : pour un résultat optimal, la température du mélange Fruit'Purée, sucre et gélatine doit être de 15°C environ.

	SUCRE	BRIX	FRUIT'PURÉE	MOUSSES (base chantilly)				FRUIT'PURÉE	MOUSSES (base meringue italienne)			
				SUCRE	GÉLATINE 200 BLOOMS	CRÈME MONTÉE	LAIT		GÉLATINE 200 BLOOMS	CRÈME MONTÉE	MERINGUE ITALIENNE	SUCRE
Cassis	0%	17,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Fraise	10%	17,0	1000	100	30	1100		1000	30	1500	400	100
Fraise Senga	0%	9,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Fraise Mara des bois	0%	10,0	1000	110	30	1100		1000	30	1500	400	110
Fraise des bois	0%	10,0	1000	110	30	1100		1000	30	1500	400	110
Framboise	0%	11,0	1000	110	30	1100		1000	30	1500	400	100
Fruits rouges	0%	11,0	1000	110	30	1100		1000	30	1500	400	110
Griotte	0%	18,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Groseille	0%	11,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Mûre	0%	11,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Myrtille	0%	11,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Abricot	0%	12,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Argousier	0%	6,0	1000	220	30	700		1000	30	650	700	50
Coing	0%	15,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Figue de Provence	0%	22,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Kiwi	0%	15,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Melon	0%	10,0	1000	170	30	750		1000	35	1500	400	150
Menthe	0%	14,0	1000	150	27	646		1000	33	707	400	98
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Pêche blanche	0%	10,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Pêche de vigne	0%	12,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Pêche jaune	0%	11,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Poire Williams	0%	14,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Pomme Granny Smith	0%	12,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110
Prune grenadine	0%	16,0	1000	187	30	750		1000	35	710	400	100
Rhubarbe verte	0%	5,0	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	110

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	MOUSSES (base chantilly)				FRUIT PURÉE	MOUSSES (base meringue italienne)			
				SUCRE	GÉLATINE 200 BLOOMS	CRÈME MONTÉE	LAIT		GÉLATINE 200 BLOOMS	CRÈME MONTÉE	MERINGUE ITALIENNE	SUCRE
Ananas	0%	13,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Banane	0%	22,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Corossol	0%	14,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Figue de Barbarie	0%	12,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	100
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	168	30	1100		1000	30	1500	400	0
Fruits exotiques	0%	15,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Gingembre	0%	3,0	500	970	94	2595	2000 ³	500 ⁴	91	2635	2630	180
Goyave rose	0%	8,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Litchi	0%	14,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Mangue	0%	18,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Noix de coco	0%	8,5	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	120
Bergamote	0%	9,0	1000	300	30	800		1000	30	800	700	100
Calamondin	0%	10,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Citron jaune	0%	8,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Citron vert	0%	9,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Kumquat	0%	15,0	1000	220	30	750		1000	30	750	800	50
Mandarine	0%	11,0	1000	200	30	1100		1000	30	1500	400	150
Orange	0%	11,0	1000	200	30	1100		1000	30	1500	400	100
Orange sanguine	0%	12,0	1000	200	30	1100		1000	30	1500	400	100
Pamplemousse	0%	10,0	1000	200	30	1100		1000	30	1500	400	150
Sudachi	0%	8,0	1000	300	35	900		1000	33	707	400	98
Yugu	0%	9,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	1000	220	30	700		1000	30	800	700	0
Anacoci	0%	14,6	1000	150	30	700		1000	35	710	400	100
Beriolette®	10%	20,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Cara'Tatin®	13,3%	31,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Cherrymome®	10%	27,0	1000	180	30	700		1000	30	600	400	50
Exotic Ginger	0%	16,0	1000	187	28	748		1000	34	793	402	149
Hibis'pear®	0%	16,0	1000	150	30	700		1000	30	800	400	100
Lucossis®	0%	12,0	1000	200	300	800		1000	30	750	700	50
Lych'Y Pink®	10%	22,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Red Fennel®	10%	16,0	1000	150	30	600		1000	30	750	750	0
Amande blanche	0%	74,0	1000	110	30	1100	800	1000	30	1500	400	100
Noisette torréfiée	0%	72,0	1000	150	30	1100	800	1000	30	1500	400	100
Pistache verte	0%	74,0	1000	300	40	1100	800	1000	30	1500	400	100

¹ Proportion de crème maximum , pouvant être réduite à 600 g selon le gout souhaité.

² Proportion de crème maximum, pouvant être réduite à 700 g selon le gout souhaité.

³ Remplacer le lait par de la crème. • ⁴ + Lait : 1000 g.



David Ducamp, Consultant Pastry Chef.

Crèmeux

Procédé : faire bouillir Fruit'Purée (1). Blanchir les jaunes d'oeuf et les oeufs avec le sucre et mélanger. Verser Fruit'Purée (1) chaude et cuire à 82°C. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide puis Fruit'Purée (2). Laisser revenir à température ambiante. A 40°C, ajouter le beurre de tourage et émulsionner.

Crèmes

Procédé : chauffer la Fruit'Purée (1) à 40°C. Ajouter le mélange sucre et pectine NH. Porter à ébullition. Verser le tout sur les jaunes, puis cuire l'ensemble jusqu'à la première ébullition (environ 83°C). Débarrasser. Ajouter la deuxième partie de Fruit'Purée (2). A 40°C ajouter le beurre et émulsionner.

	SUCRE	BRIX	FRUIT'PURÉE 1	CRÉMEUX						FRUIT'PURÉE 2		FRUIT'PURÉE 1	CRÈMES				FRUIT'PURÉE 2	
				JAUNE D'ŒUF	ŒUF ENTIER	SUCRE	GÉLATINE 200 BLOOMS	BEURRE DE TOURAGE					JAUNE D'ŒUF	SUCRE	BEURRE DE TOURAGE		PECTINE NH	
Cassis	0%	17,0	905	325	515	425	26	516	95		700	845	335	900	300			
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	905	295	470	425	26	516	95		700	845	335	900	300			
Fraise	10%	17,0	825	295	470	350	24	471	175		700	845	300	900	300			
Fraise Senga	0%	9,0	825	295	470	390	24	470	180		700	845	300	900	300			
Fraise Mara des bois	0%	10,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300			
Fraise des bois	0%	10,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300			
Framboise	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	300	900	300			
Fruits rouges	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300			
Griotte	0%	18,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300			
Groseille	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300			
Mûre	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300			
Myrtille	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300			
Abricot	0%	12,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310			
Argousier	0%	6,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120			
Coing	0%	15,0	825	295	470	390	12	470	175		690	845	425	575	310			
Figue de Provence	0%	22,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310			
Kiwi	0%	15,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310			
Melon	0%	10,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	540	310	9		
Menthe	0%	14,0	825	295	470	353	19	385	175		651	798	363	538	293	7		
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	825	295	470	350	12	590	175		552	676	308	700	248			
Pêche blanche	0%	10,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310			
Pêche de vigne	0%	12,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310			
Pêche jaune	0%	11,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310			
Poire Williams	0%	14,0	825	295	470	350	20	385	175		690	790	385	500	310	10		
Pomme Granny Smith	0%	12,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	427	575	310			
Prune grenadine	0%	16,0	825	295	470	350	19	300	175	PECTINE NH 5	690	845	365	520	310	16		
Rhubarbe verte	0%	5,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310			

	SUCRE	BRIX	FRUIT*PURÉE 1	CRÉMEUX						FRUIT*PURÉE 2		FRUIT*PURÉE 1	CRÈMES			FRUIT*PURÉE 2	
				JAUNE D'ŒUF	ŒUF ENTIER	SUCRE	GÉLATINE 200 BLOOMS	BEURRE DE TOURAGE					JAUNE D'ŒUF	SUCRE	BEURRE DE TOURAGE		PECTINE NH
Ananas	0%	13,0	825	295	470	470	35	470	175			552	676	228	720	248	
Banane	0%	22,0	820	295	470	350	12	600	180			552	676	228	640	248	
Corossol	0%	14,0	825	295	470	470	35	470	175			552	676	228	720	248	
Figue de Barbarie	0%	12,0	700	250	400	300	20	400	300			600	880	400	1040	50	
Fruit de la passion	0%	13,0	820	295	470	500	12	600	180			552	676	228	680	248	
Fruits exotiques	0%	15,0	820	295	470	350	12	600	180			552	676	228	700	248	
Gingembre	0%	3,0	500	1193	1908	1908	73	1908	0	2845		3327*	4895	6010	6048		
Goyave rose	0%	8,0	825	295	470	470	35	470	175			552	676	228	700	248	
Litchi	0%	14,0	820	295	470	350	12	600	180			552	676	228	720	248	
Mangue	0%	18,0	820	295	470	350	12	600	180			690	845	310	770	308	
Noix de coco	0 %	8,5	820	295	470	390	12	600	180			690	845	470	575	310	
Bergamote	0%	9,0	825	294	470	510	12	470	175			880	1295	1200	1530	120	
Calamondin	0%	10,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1590	1530	120	
Citron jaune	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1590	1530	120	
Citron jaune Broyé	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1590	1530	120	
Citron vert	0%	9,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1590	1530	120	
Kumquat	0%	15,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1100	1530	120	
Mandarine	0%	11,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1590	1530	120	
Orange	0%	11,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1590	1530	120	
Orange sanguine	0%	12,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1590	1530	120	
Pamplemousse	0%	10,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1590	1530	120	
Sudachi	0%	8,0	825	295	470	353	12	385	175			1000	650	1150	800	0	30
Yuzu	0%	9,0	825	294	470	470	12	470	175			880	1295	1590	1530	120	
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	825	295	470	350	12	590	175			690	845	385	575	310	
Anacoci	0%	14,6	825	295	470	350	19	300	175	PECTINE NH 5		690	790	385	500	310	10
Berriolette®	10%	20,0	825	295	470	350	24	471	180			552	676	308	700	248	
Cara'Tatin®	13,3%	31,0	825	295	470	350	24	590	175			690	845	385	770	310	
Cherrymome®	10%	27,0	825	295	470	350	20	470	175			700	845	300	900	300	
Exotic Ginger	0%	16,0	825	410	470	350	21	590	175			692	844	386	772	313	7
Hibis'pear®	0%	16,0	825	295	470	350	20	385	175			690	790	385	500	310	10
Lucossis®	0%	12,0	825	295	470	380	16	470	175			695	550	320	780	305	7
Lych'Y Pink®	10%	22,0	825	295	470	350	24	590	175			690	845	385	1000	310	
Red Fennel®	10%	16,0	825	295	470	280	16	500	175			690	845	385	575	310	
Amande blanche	0%	74,0	825	295	470	350	12	590	175	705		1	820	455	680	440	
Noisette torréfiée	0%	72,0	825	295	470	350	12	590	175	705		1	820	455	680	440	
Pistache verte	0%	74,0	825	295	470	350	12	590	175	705		1	820	455	680	440	

¹ Lait : 640 g. • * Mélanger 500 g de purée et 2827 g de lait.



Guimauves

Procédé : cuire Fruit’Purée (1) avec le sucre et la trimoline (1) à 110°C. Tremper la gélatine, l’essorer et la faire fondre dans Fruit’Purée (2). Dans la cuve d’un batteur, mélanger la trimoline (2) au fouet ; ajouter le premier mélange puis le second. Continuer à mélanger jusqu’au refroidissement de l’appareil. Débarrasser en cadre avec de la fécule de pomme de terre ou sucre glace. Laisser reposer 12 heures puis découper.

	SUCRE	BRIX	FRUIT’PURÉE 1	GUIMAUVES			FRUIT’PURÉE 2			
				SUCRE	TRIMOLINE (1)	GÉLATINE 200 BLOOMS		TRIMOLINE (2)	EAU (1)	EAU (2)
Cassis	0%	17,0	850	850	265	76	150	380		
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	850	850	265	76	150	380		
Fraise	10%	17,0	850	850	265	76	150	380		
Fraise Senga	0%	8,0	850	850	265	76	150	380		
Fraise Mara des bois	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Fraise des bois	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Framboise	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Fruits rouges	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
Griotte	0%	18,0	850	850	265	76	150	380		
Groseille	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
Mûre	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
Myrtille	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
Abricot	0%	12,0	850	850	265	76	150	380		
Argousier	0%	6,0	850	850	265	80	150	380		
Coing	0%	15,0	850	850	265	76	150	380		
Figue de Provence	0%	22,0	850	850	265	76	150	380		
Kiwi	0%	15,0	850	850	265	76	150	380		
Melon	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Menthe	0%	14,0	850	850	265	76	150	380		
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	850	850	265	76	150	380		
Pêche blanche	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Pêche de vigne	0%	12,0	850	850	265	76	150	380		
Pêche jaune	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
Poire Williams	0%	14,0	850	850	265	76	150	380		
Pomme Granny Smith	0%	12,0	850	850	265	76	150	380		
Prune grenadine	0%	16,0	850	850	265	75	150	380		
Rhubarbe verte	0%	5,0	850	850	265	76	150	380		

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE 1	GUIMAUVES			FRUIT PURÉE 2			
				SUCRE	TRIMOLINE (1)	GÉLATINE 200 BLOOMS		TRIMOLINE (2)	EAU (1)	EAU (2)
Ananas	0%	13,0	850	850	265	76	150	380		
Banane	0%	22,0	850	850	265	76	150	380		
Corossol	0%	14,0	850	850	265	76	150	380		
Figue de Barbarie	0%	12,0	850	850	265	76	150	380		
Fruit de la passion	0%	13,0	850	850	265	76	150	380		
Fruits exotiques	0%	15,0	850	850	265	76	150	380		
Gingembre	0%	3,0	850*	850	265	80	75	380		
Goyave rose	0%	8,0	850	850	265	76	150	380		
Litchi	0%	14,0	850	850	265	76	150	380		
Mangue	0%	18,0	850	850	265	76	150	380		
Noix de coco	0 %	8,5	850	850	265	76	150	380		
Bergamote	0%	9,0	850	850	265	80	150	380		
Calamondin	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Citron jaune	0%	8,0	850	850	265	76	150	380		
Citron jaune Broyé	0%	8,0	850	850	265	76	150	380		
Citron vert	0%	9,0	850	850	265	76	150	380		
Kumquat	0%	15,0	850	850	265	80	150	380		
Mandarine	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
Orange	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
Orange sanguine	0%	12,0	850	850	265	76	150	380		
Pamplemousse	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Sudachi	0%	8,0	850	850	265	76	150	380		
Yuzu	0%	9,0	850	850	265	76	150	380		
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	850	850	265	80	150	380		
Anacoci	0%	14,6	850	850	265	75	150	380		
Berriolette®	10%	20,0	850	850	265	76	150	380		
Cara'Tatin®	13,3%	31,0	850	850	265	76	150	380		
Cherrymome®	10%	27,0	850	850	265	80	150	380		
Exotic Ginger	0%	16,0	849	849	264	67	149	381		
Hibis'pear®	0%	16,0	850	850	265	76	150	380		
Lucossis®	0%	12,0	850	850	265	76	150	380		
Lych'Y Pink®	10%	22,0	850	850	265	76	150	380		
Red Fennel®	10%	16,0	850	850	265	80	150	380		
Amande blanche	0%	74,0	1000	2250	700	200		1000	2250	400
Noisette torréfiée	0%	72,0	1000	2250	700	200		1000	2250	400
Pistache verte	0%	74,0	1000	2250	700	200		1000	2250	400

*Remplacer par de l'eau.



Granités

Granités fruit 25% Granitas 25% fruit

Eau1000 g
Sucre cristal600 g

Granités fruit 35% Granitas 35% fruit

Eau1000 g
Sucre cristal1000 g

Procédé : faire un sirop avec le sucre et l'eau, monter à ébullition et réserver. Utiliser une fois froid. Mélanger les ingrédients ci-dessous et placer dans la machine à granité.

Nous recommandons une conservation maximale des granités de 72 heures dans les conditions suivante :

- que les pièces de la machine aient été préalablement bien nettoyées et désinfectées avec de l'alcool,
- mise en route de la machine avec un bactéricide pendant 20 minutes,
- que les granités soient conservés en froid positif dans les bacs de la machine pendant la nuit.

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	GRANITÉS FRUIT 25% BRIX 15°			FRUIT PURÉE	GRANITÉS FRUIT 25% BRIX 12°			FRUIT PURÉE	GRANITÉS FRUIT 35% BRIX 15°			FRUIT PURÉE	GRANITÉS FRUIT 35% BRIX 12°		
				BASE	EAU			BASE	EAU			BASE	EAU			BASE	EAU	
Cassis	0%	17,0	1000	1147	1853		1000	827	2173		1000	517	1340		1000	346	1511	
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	1000	1173	1827		1000	853	2147		1000	537	1320		1000	366	1491	
Fraise	10%	17,0	1000	1120	1880		1000	800	2200		1000	377	1480		1000	326	1531	
Fraise Senga	0%	8,0	1000	1387	1613		1000	1067	1953		1000	697	1160		1000	526	1331	
Fraise Mara des bois	0%	10,0	1000	1333	1667		1000	1013	1987		1000	657	1200		1000	486	1371	
Fraise des bois	0%	10,0	1000	1333	1667		1000	1013	1987		1000	657	1200		1000	486	1371	
Framboise	0%	10,0	1000	1333	1667		1000	1013	1987		1000	657	1200		1000	486	1371	
Fruits rouges	0%	11,0	1000	1307	1693		1000	987	2013		1000	637	1120		1000	466	1391	
Griotte	0%	18,0	1000	1120	1880		1000	800	2200		1000	497	1360		1000	326	1531	
Groseille	0%	11,0	1000	1307	1693		1000	987	2013		1000	637	1120		1000	466	1391	
Mûre	0%	11,0	1000	1307	1693		1000	987	2013		1000	637	1120		1000	466	1391	
Myrtille	0%	11,0	1000	1307	1693		1000	987	2013		1000	637	1120		1000	466	1391	
Abricot	0%	12,0	1000	1280	1720		1000	960	2040		1000	617	1240		1000	446	1411	
Argousier	0%	6,0	1000	1387	1613		1000	1067	1933		1000	697	1160		1000	526	1331	
Coing	0%	15,0	1000	1200	1800		1000	880	2120		1000	557	1300		1000	386	1471	
Figue de Provence	0%	22,0	1000	1013	1987		1000	693	2307		1000	417	1440		1000	246	1611	
Kiwi	0%	15,0	1000	1200	1 800		1000	880	2120		1000	557	1300		1000	386	1471	
Melon	0%	10,0	1000	1333	1667		1000	1013	1987		1000	657	1200		1000	486	1371	
Menthe	0%	14,0	1000	1053	1947		1000	733	2267		1000	447	1410		1000	276	1581	
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1000	1133	1867		1000	813	2187		1000	507	1350		1000	336	1521	
Pêche blanche	0%	10,0	1000	1333	1667		1000	1013	1987		1000	657	1200		1000	486	1371	
Pêche de vigne	0%	12,0	1000	1280	1720		1000	960	2040		1000	617	1240		1000	446	1411	
Pêche jaune	0%	11,0	1000	1307	1693		1000	987	2013		1000	637	1120		1000	466	1391	
Poire Williams	0%	14,0	1 00	1227	1773		1000	907	2093		1000	577	1280		1000	406	1451	
Pomme Granny Smith	0%	12,0	1000	1280	1720		1000	1147	1853		1000	617	1240		1000	446	1411	
Prune grenadine	0%	16,0	1000	1173	1827		1000	853	2147		1000	752	1848		1000	512	2088	
Rhubarbe verte	0%	5,0	1000	1467	1533		1000	960	2040		1000	757	1100		1000	586	1271	

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	GRANITÉS FRUIT 25% BRIX 15°		FRUIT PUREE	GRANITÉS FRUIT 25% BRIX 12°		FRUIT PURÉE	GRANITÉS FRUIT 35% BRIX 15°		FRUIT PURÉE	GRANITÉS FRUIT 35% BRIX 12°	
				BASE	EAU		BASE	EAU		BASE	EAU		BASE	EAU
Ananas	0%	13,0	1000	1253	1747	1000	933	2067	1000	597	1260	1000	426	1431
Banane	0%	22,0	1000	1067	1933	1000	747	2253	1000	457	1400	1000	286	1571
Corossol	0%	14,0	1000	1253	1747	1000	933	2067	1000	597	1260	1000	426	1431
Figue de Barbarie	0%	12,0	1000	1280	1720	1000	960	2040	1000	617	1240	1000	446	1411
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	1093	1907	1000	947	2053	1000	607	1250	1000	436	1421
Fruits exotiques	0%	15,0	1000	1267	1733	1000	947	2053	1000	607	1250	1000	436	1421
Gingembre	0%	3,0	500	3947	5553	500	3147	6353	500	2960	6540	500	2360	7140
Goyave rose	0%	8,0	1000	1280	1 720	1000	1067	1933	1000	697	1160	1000	526	1331
Litchi	0%	14,0	1000	1253	1747	1000	933	2067	1000	597	1260	1000	426	1431
Mangue	0%	18,0	1000	1093	1907	1000	773	2227	1000	477	1380	1000	306	1551
Noix de coco	0 %	8,5	1000	1373	1627	1000	1053	1947	1000	962	1638	1000	722	1878
Bergamote	0%	9,0	1000	1360	1640	1000	1040	1960	1000	677	1180	1000	506	1351
Calamondin	0%	10,0	1000	1360	1640	1000	1040	1960	1000	677	1180	1000	506	1351
Citron jaune	0%	8,0	1000	1413	1587	1000	1093	1907	1000	717	1140	1000	546	1311
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1000	1413	1587	1000	1093	1907	1000	717	1140	1000	546	1311
Citron vert	0%	9,0	1000	1413	1587	1000	1093	1907	1000	717	1140	1000	546	1311
Kumquat	0%	15,0	1000	1213	1787	1000	893	2107	1000	567	1290	1000	396	1461
Mandarine	0%	11,0	1000	1333	1667	1000	1013	1987	1000	657	1200	1000	486	1371
Orange	0%	11,0	1000	1320	1680	1000	1000	2000	1000	647	1210	1000	476	1381
Orange sanguine	0%	12,0	1000	1307	1693	1000	987	2013	1000	637	1220	1000	466	1391
Pamplemousse	0%	10,0	1000	1333	1667	1000	1013	1987	1000	657	1200	1000	486	1371
Sudachi	0%	8,0	1000	1387	1613	1000	720	2280	1000	697	1160	1000	526	1321
Yuzu	0%	9,0	1000	1387	1613	1000	1067	1933	1000	697	1160	1000	526	1331
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	1000	987	2013	1000	667	2333	1000	397	1460	1000	226	1631
Anacoci	0%	14,6	1000	1211	1789	1000	1211	1789	1000	891	2109	1000	791	1809
Berriolette®	10%	20,0	1000	1067	1933	1000	747	2253	1000	457	1400	1000	286	1571
Cara'Tatin®	13,3%	31,0	1000	427	2573	1000	747	2253	1000	304	2296	1000	64	2536
Cherrymome®	10%	27,0	1000	907	2093	1000	587	2413	1000	337	1520	1000	166	1691
Exotic Ginger	0%	16,0	1000	1227	1773	1000	907	2093	1000	577	1280	1000	406	1451
Hibis'pear®	0%	16,0	1000	1173	1873	1000	1853	2147	1000	752	1848	1000	512	2088
Lucosis®	0%	12,0	1000	1280	1720	1000	960	2040	1000	617	1240	1000	446	1411
Lych'Y Pink®	10%	22,0	1000	1013	1987	1000	693	2307	1000	417	1440	1000	246	1611
Red Fennel®	10%	16,0	1000	1160	1 840	1000	840	2160	1000	527	1330	1000	356	1501
Amande blanche	0%	74,0												
Noisette torréfiée	0%	72,0												
Pistache verte	0%	74,0												



Richard Hawke, Consultant Pastry Chef.

Meringues légères sans oeuf

Préparer la gélatine masse: mélanger 100 g de gélatine 200 blooms avec 500 g d'eau froide. Laisser gonfler 1 à 2 heures, fondre le mélange jusqu'à dissolution complète. Réserver au froid.
 Procédé : chauffer 20% de la purée avec le sucre, puis une fois dissout, ajouter la gélatine masse. Ajouter le restant de purée, mixer. Réserver au froid jusqu'à gélification complète de l'appareil. Mélanger l'appareil au batteur à fouet pendant 35 à 40 minutes. La texture doit être légère et homogène.
 Pocher directement ou couler en cadre, surgeler.
 Découper au couteau ou à l'emporte-pièce selon utilisation. Possibilité de pocher en moule silicone pour utilisation en insert.

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	MERINGUES LÉGÈRES	
				GÉLATINE MASSE	SUCRE
Cassis	0%	17,0	1000	203	200
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	1000	203	200
Fraise	10%	17,0	1000	211	244
Fraise Senga	0%	8,0	1000	211	271
Fraise Mara des bois	0%	10,0	1000	211	271
Fraise des bois	0%	10,0	1000	203	244
Framboise	0%	10,0	1000	203	253
Fruits rouges	0%	11,0	1000	203	244
Griotte	0%	18,0	1000	195	181
Groseille	0%	11,0	1000	203	244
Mûre	0%	11,0	1000	203	234
Myrtille	0%	11,0	1000	211	271
Abricot	0%	12,0	1000	203	217
Argousier	0%	6,0	1000	220	341
Coing	0%	15,0	1000	203	190
Figue de Provence	0%	22,0	1000	195	171
Kiwi	0%	15,0	1000	211	276
Melon	0%	10,0	1000	230	223
Menthe	0%	14,0	1000	203	220
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1000	211	244
Pêche blanche	0%	10,0	1000	203	260
Pêche de vigne	0%	12,0	1000	203	244
Pêche jaune	0%	11,0	1000	203	222
Poire Williams	0%	14,0	1000	323	200
Pomme Granny Smith	0%	12,0	1000	203	244
Prune grenadine	0%	16,0	1000	211	285
Rhubarbe verte	0%	5,0	1000	220	334

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	MERINGUES LÉGÈRES	
				GÉLATINE MASSE	SUCRE
Ananas	0%	13,0	1000	211	244
Banane	0%	22,0	1000	203	220
Corossol	0%	14,0	1000	211	293
Figue de Barbarie	0%	12,0	1000	220	301
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	220	301
Fruits exotiques	0%	15,0	1000	220	301
Gingembre	0%	3,0	1000*	118	207
Goyave rose	0%	8,0	1000	220	341
Litchi	0%	14,0	1000	211	293
Mangue	0%	18,0	1000	203	236
Noix de coco	0 %	8,5	1000	203	234
Bergamote	0%	9,0	1000	220	333
Calamondin	0%	10,0	1000	220	333
Citron jaune	0%	8,0	1000	220	350
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1000	220	350
Citron vert	0%	9,0	1000	220	350
Kumquat	0%	15,0	1000	211	276
Mandarine	0%	11,0	1000	220	325
Orange	0%	11,0	1000	220	317
Orange sanguine	0%	12,0	1000	220	309
Pamplemousse	0%	10,0	1000	220	325
Sudachi	0%	8,0	1000	220	341
Yuzu	0%	9,0	1000	220	341
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	1000	203	195
Anacoci	0%	14,6	1000	211	285
Beriolette®	10%	20,0	1000	203	220
Cara'Tatin®	13,3%	31,0	1000	189	103
Cherrymome®	10%	27,0	1000	195	163
Exotic Ginger	0%	16,0	1000	211	285
Hibis'pear®	0%	16,0	1000	211	263
Lucossis®	0%	12,0	1000	220	301
Lych'Y Pink®	10%	22,0	1000	203	203
Red Fennel®	10%	16,0	1000	211	260
Amande blanche	0%	74,0	1000*	211	244
Noisette torréfiée	0%	72,0	1000*	211	244
Pistache verte	0%	74,0	1000*	203	236

*Mélanger 250 g de purée avec 750 g d'eau.