

Sorbets • Sorbets • Sorbetes • ソルベ

Recette pour 1 kg de Fruit' Purée • Recipe for 1 kg (2 lbs 3^{5/16} oz.) of Fruit' Puree •
 Receta para 1 kg de Fruit' Purée • フリュイ・ピューレ1kgを使ったレシピ

Préparation • Preparation • Elaboración • 作り方

Porter l'eau à ébullition avec la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre, le glucose atomisé, le dextrose et le stabilisateur. Verser le sirop bouillant sur le mélange de sucres. Pasteuriser. Laisser reposer pendant environ 4 heures pour permettre aux ingrédients de bien se mélanger et au stabilisateur d'agir. Quand Fruit' Purée est presque totalement décongelée, la mélanger au sirop de sucre, et turbiner immédiatement.

Bring water to the boil with half the quantity of sugar. Mix together the remaining sugar, the powdered glucose, the dextrose and the stabilizer. Pour the boiling syrup over this mixture. Pasteurize. Leave to rest for approx. 4 hours to allow ingredients to mix well and the stabilizer to take effect. When the Fruit' Puree is almost completely defrosted, combine it with the sugar syrup and process immediately in an ice-cream churn.

Hervir el agua con la mitad del azúcar. Mezclar el resto del azúcar, el glucosa atomizado, la dextrosa y el estabilizante. Verter el sirope hirviendo sobre la mezcla de azúcares. Pasteurizar. Dejar en reposo durante unas 4 horas para favorecer la mezcla de los ingredientes y dejar actuar el estabilizante. Cuando Fruit' Purée esta casi totalmente descongelado, mezclarlo al sirope de azúcar y turbinar de inmediato.

材料として使う砂糖の半分のみ水に溶かして煮立て、その後、残りの砂糖、粉砕したグルコース、デキストロース、安定剤を混ぜ合わせます。沸騰させたシロップを前記の砂糖等を混ぜたものに加え、低温殺菌します。材料がよく馴染み合い、安定剤の作用がよく働くように約4時間放置します。ほとんど解凍した状態のフリュイ・ピューレをできたシロップに加え、直ぐにソルベ用器機で混ぜ合わせます。



Fruit • Fruit • Fruta • フルーツ

	Brix Purée • Purée Brix Brix Puré • ピューレの Brix (糖度)	% de fruit dans le sorbet fini • % of puree in the finished sorbet • % de puré en el sorbete final • ソルベへの果物含有率	Brix recherché • Targeted Brix Brix deseado • 理想の Brix (糖度)	Glucose atomisé • Powdered glucose Glucosa atomizada • 粉砕したグルコース	Dextrose • Dextrose Dextrosa • デキストロース	Stabilisateur • stabilizer estabilizante • 安定材	Eau • Water • Agua • 水	Sucre cristallin • Granulated sugar Azúcar cristall • グラニュー糖	Poids total en grammes Total weight in grams Peso total en gramos 総重量(グラム)
FRUITS ROUGES ET DU VERGER • RED SUMMER FRUITS AND ORCHARD FRUITS • FRUTAS ROJAS Y DEL VERGEL • レッドベリーと果樹類									
Abricot • Apricot • Albaricoque • アプリコット	20	49,5%	31	91g/3 ^{1/4} oz.	36g/1 ^{1/4} oz.	1,8g/1/8oz.	447g/15 ^{3/4} oz.	242g/8 ^{1/2} oz.	1 818,0 / 4 lbs 3/16 oz.
Cassis • Blackcurrant • Cassis • カシス	24	40,5%	31	89g/3 ^{1/4} oz.	44g/1 ^{1/4} oz.	3,3g/1/8oz.	743g/1 lb 10 ^{1/4} oz.	342g/12 ^{1/2} oz.	2 221,3 / 4 lbs 14 ^{3/8} oz.
Coing • Quince • Membrillo • マルメロ	21	63%	31	85g/3oz.	28g/1oz.	1,4g/1/16oz.	190g/6 ^{3/4} oz.	122g/4 ^{1/2} oz.	1 426,4 / 3 lbs 2 ^{3/8} oz.
Figue • Fig • Higo • イチジク	28	49,5%	31	109g/3 ^{7/8} oz.	18g/1/16oz.	2,7g/1/8oz.	538g/1 lb 3oz.	150g/5 ^{1/4} oz.	1 817,7 / 4 lbs 1/8oz.
Fraise • Strawberry • Fresa • いちご	18	54,9%	32	130g/4 ^{5/8} oz.	30g/1 ^{1/4} oz.	3g/1/8oz.	290g/10 ^{1/4} oz.	211g/7 ^{1/2} oz.	1 664,0 / 3 lbs 10 ^{3/4} oz.
Fraise «Mara des bois» • Strawberry «Mara Des Bois» Fresa «Mara Des Bois» • いちご マラ・デ・ボフ種	18	54,9%	32	130g/4 ^{5/8} oz.	30g/1 ^{1/4} oz.	3g/1/8oz.	290g/10 ^{1/4} oz.	211g/7 ^{1/2} oz.	1 664,0 / 3 lbs 10 ^{3/4} oz.
Framboise • Raspberry • Frambuesa • フランボワーズ	20,5	50,4%	33	108g/3 ^{3/4} oz.	36g/1 ^{1/4} oz.	4g/3/16oz.	432g/15 ^{1/4} oz.	219g/7 ^{3/4} oz.	1 799,0 / 3 lbs 15 ^{1/2} oz.
Fruits rouges • Fruit Of The Forest • Frutas Del Bosque • レッドベリー	18	49,5%	31	109g/3 ^{7/8} oz.	18g/1/16oz.	2,7g/1/8oz.	428g/15 ^{1/8} oz.	261g/9 ^{1/4} oz.	1 818,7 / 4 lbs 3/16oz.
Griotte • Red Sour Cherry • Griotte • グリオット	16	52,2%	31	69g/2 ^{1/2} oz.	-	3,4g/1/8oz.	346g/12 ^{1/4} oz.	306g/10 ^{3/4} oz.	1 724,4 / 3 lbs 12 ^{1/8} oz.
Groseille • Redcurrant • Grosella • グロゼーユ	23	49,5%	31	73g/2 ^{5/8} oz.	-	3,6g/3/16oz.	481g/1 lb 1oz.	261g/9 ^{1/4} oz.	1 818,6 / 4 lbs 3/16oz.
Kiwi • Kiwi • Kiwi • キウイ	24	54%	31	67g/2 ^{3/8} oz.	17g/5/8oz.	2,5g/1/8oz.	385g/13 ^{3/8} oz.	195g/6 ^{5/8} oz.	1 666,5 / 3 lbs 10 ^{3/4} oz.
Melon • Melon • Melón • メロン	17	54%	31	67g/2 ^{3/8} oz.	17g/5/8oz.	2,5g/1/8oz.	315g/11 ^{1/8} oz.	266g/9 ^{1/2} oz.	1 667,5 / 3 lbs 10 ^{3/8} oz.
Menthe • Mint • Menta • ミント	13	45,9%	31	150g/5 ^{1/4} oz.	-	4g/3/16oz.	470g/1 lb 5/8oz.	350g/12 ^{3/8} oz.	1 974,0 / 4 lbs 5 ^{1/4} oz.
Mirabelle • Mirabelle Plum • Ciruela Mirabelle • ミラベル	27,5	63%	31	82g/2 ^{3/4} oz.	22g/13/16oz.	4g/3/16oz.	235g/8 ^{1/2} oz.	90g/3 ^{3/4} oz.	1 433,0 / 3 lbs 2 ^{3/8} oz.
Myrtille • Blueberry • Arándano • ブルーベリー	18,5	41,4%	32	195g/6 ^{5/8} oz.	-	6g/1/4oz.	620g/1 lb 5 ^{3/8} oz.	350g/12 ^{3/8} oz.	2 171,0 / 4 lbs 12 ^{3/8} oz.
Pêche blanche • White Peach • Melocotón Blanco • 白桃	17	58,5%	31	61g/2 ^{1/4} oz.	16g/5/8oz.	2,3g/1/8oz.	227g/8 ^{1/4} oz.	232g/8 ^{1/4} oz.	1 538,3 / 3 lbs 6 ^{5/8} oz.
Pêche sanguine • Ruby Peach • Melocotón sanguino • ルビーピーチ	17	58,5%	31	61g/2 ^{1/4} oz.	16g/5/8oz.	2,3g/1/8oz.	227g/8 ^{1/4} oz.	232g/8 ^{1/4} oz.	1 538,3 / 3 lbs 6 ^{5/8} oz.
Poire william • Pear William • Pera William • ウィリアム梨	22	54%	31	67g/2 ^{3/8} oz.	33g/1 ^{3/8} oz.	2,5g/1/8oz.	364g/12 ^{3/8} oz.	200g/7 ^{1/4} oz.	1 666,5 / 3 lbs 10 ^{3/4} oz.
Pomme verte • Apple «Granny Smith» • Manzana «Granny Smith» • 青リンゴ	24	54%	31	66g/2 ^{1/4} oz.	50g/1 ^{3/4} oz.	2,5g/1/8oz.	383g/13 ^{3/8} oz.	165g/5 ^{7/8} oz.	1 666,5 / 3 lbs 10 ^{3/4} oz.
Rhubarbe • Rhubarb • Ruibarbo • ルバーブ	13	45%	32	100g/3 ^{3/4} oz.	20g/3/4oz.	4g/3/16oz.	472g/1 lb 11/16oz.	404g/14 ^{1/4} oz.	2 000,0 / 4 lbs 6 ^{3/4} oz.
FRUITS TROPICAUX • TROPICAL FRUITS • FRUTAS TROPICALES • トロピカルフルーツ									
Ananas • Pineapple • Piña • パイナップル	20	54%	32	66g/2 ^{3/8} oz.	8g/5/16oz.	3,3g/1/8oz.	329g/11 ^{3/8} oz.	259g/9 ^{1/4} oz.	1 665,3 / 3 lbs 10 ^{3/4} oz.
Banane • Banana • Platano • バナナ	26	40,5%	31	111g/3 ^{5/8} oz.	44g/1 ^{1/4} oz.	2,5g/1/8oz.	784g/1 lb 11 ^{1/4} oz.	280g/9 ^{3/4} oz.	2 221,5 / 4 lbs 14 ^{3/8} oz.
Fruit de la passion • Passion Fruit • Fruta de la Pasión • パッションフルーツ	24	31,5%	31	143g/5 ^{1/4} oz.	-	5,7g/1/4oz.	1204g/2 lbs 10 ^{1/2} oz.	504g/1 lb 13 ^{3/4} oz.	2 856,7 / 6 lbs 4 ^{13/16} oz.
Fruits exotiques • Exotic fruits • Frutas Exóticas • トロピカルフルーツ	22	54%	31	84g/3oz.	16g/5/8oz.	2,5g/1/8oz.	365g/12 ^{3/8} oz.	200g/7 ^{1/4} oz.	1 667,5 / 3 lbs 10 ^{3/8} oz.
Goyave • Guava • Guayava • グアヴァ	16	58,5%	31	77g/2 ^{3/4} oz.	31g/1 ^{1/8} oz.	1,5g/1/16oz.	215g/7 ^{5/8} oz.	214g/7 ^{3/4} oz.	1 538,5 / 3 lbs 6 ^{5/8} oz.
Litchi • Lychee • Lichi • ライチー	25	57%	31	88g/3 ^{1/8} oz.	-	3,5g/1/8oz.	456g/1 lb 1/8oz.	207g/7 ^{3/8} oz.	1 754,5 / 3 lbs 13 ^{3/4} oz.
Mangue sucrée • Mango • Mango • マンゴ (加糖)	23	45%	31	80g/2 ^{3/8} oz.	40g/1 ^{1/4} oz.	2g/1/8oz.	603g/1 lb 5 ^{3/8} oz.	275g/9 ^{3/4} oz.	2 000,0 / 4 lbs 6 ^{3/4} oz.
Noix de coco • Coconut • Coco • ココナッツ	21	45%	31	100g/3 ^{3/4} oz.	-	4g/3/16oz.	585g/1 lb 4 ^{1/4} oz.	311g/11oz.	2 000,0 / 4 lbs 6 ^{3/4} oz.
Papaye • Papaya • Papaya • パパイア	18	58,5%	32	64g/2 ^{1/4} oz.	30,8g/1 ^{1/8} oz.	1,5g/1/16oz.	226,2g/8oz.	215,4g/7 ^{5/8} oz.	1 538,5 / 3 lbs 6 ^{5/8} oz.
AGRUMES • CITRUS FRUITS • CÍTRICOS • 柑橘系フルーツ									
Citron jaune • Lemon • Limón • レモン	15	31,5%	32	115g/4 ^{1/4} oz.	-	5,7g/1/4oz.	1087g/2 lbs 6 ^{3/8} oz.	650g/1 lb 6 ^{5/8} oz.	2 857,7 / 6 lbs 4 ^{13/16} oz.
Mandarine • Mandarin • Mandarina • マンダリンオレンジ	20	51,3%	32	130g/4 ^{5/8} oz.	-	5g/3/16oz.	210g/7 ^{3/4} oz.	200g/7 ^{1/4} oz.	1 545,0 / 3 lbs 6 ^{1/2} oz.
Orange sanguine • Blood Orange • Naranja Sanguina • ルビーオレンジ	18	49,5%	31	109g/3 ^{7/8} oz.	-	3,7g/3/16oz.	429g/15 ^{1/8} oz.	276g/9 ^{3/4} oz.	1 817,7 / 4 lbs 1/8oz.
Pamplemousse rose • Pink Grapefruit • Pomelo Rosa • ピンクグレープフルーツ	16	50,4%	31	162g/5 ^{3/4} oz.	-	5g/3/16oz.	400g/14 ^{1/8} oz.	206g/7 ^{3/8} oz.	1 773,0 / 3 lbs 14 ^{3/8} oz.
LES CRÉATIONS • OUR CREATIONS • LAS CREACIONES • キャップフリュイ独自の新しい味									
Litchi framboise à la rose • Lychee and raspberry with rose • Litchi con Frambuesa y Rosa • ライチー&フランボワーズ 薔薇風味	22	67%	33	133g/4 ^{3/4} oz.	-	5,3g/3/16oz.	110g/3 ^{3/4} oz.	86g/3 ^{1/4} oz.	1 334,3 / 2 lbs 15 ^{3/4} oz.
Orange chocolat aux zestes d'orange • Orange with chocolate and orange zests Naranja con chocolate y pieles de naranja • オレンジ&オレンジピール ショコラ風味	34	48,6%	34,5	110g/3 ^{3/4} oz.	-	3g/1/8oz.	440g/15 ^{3/4} oz.	237g/8 ^{3/8} oz.	1 800,0 / 3 lbs 15 ^{1/2} oz.
Poire William et noix à la vanille Bourbon de Madagascar • Pear William and walnut with Bourbon vanilla from Madagascar • Pera William con nuez y vainilla Bourbon de Madagascar • ウィリアム梨&ナッツ マダガスカル産ブルボン・ヴァニラ風味	33	55%	32	74g/2 ^{3/8} oz.	-	5,9g/1/4oz.	347g/12 ^{1/4} oz.	44g/1 ^{3/4} oz.	1 470,9 / 3 lbs 5 ^{13/16} oz.
Pomme cuite au caramel et à la cannelle • Apple baked with caramel and cinnamon Manzana cocida con caramelo y canela • 煮たリンゴ カaramel&シナモン風味	33,5	54,9%	34	72g/2 ^{1/4} oz.	54g/1 ^{5/8} oz.	2g/1/8oz.	415g/14 ^{1/4} oz.	100g/3 ^{3/4} oz.	1 643,0 / 3 lbs 10oz.

