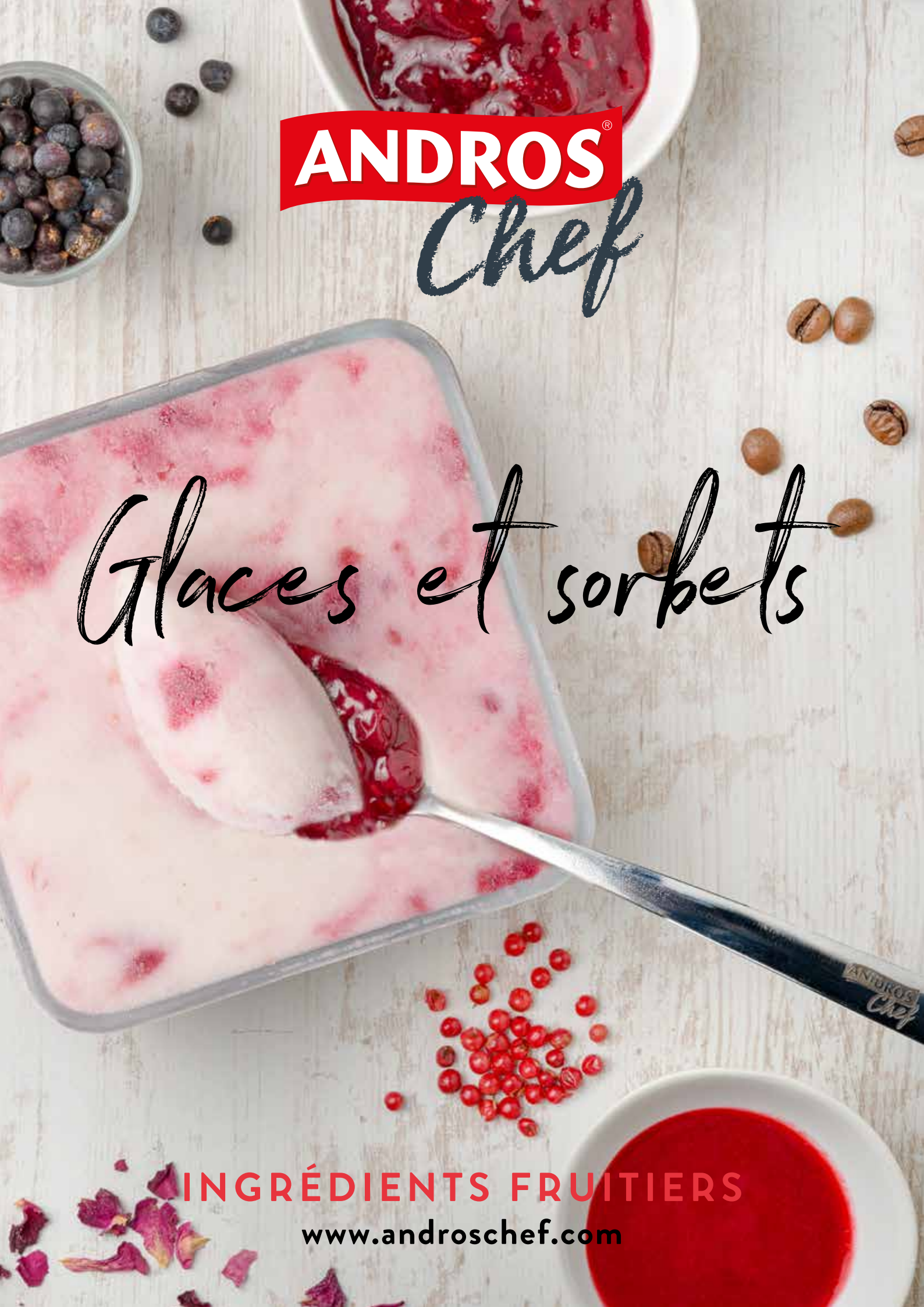




ANDROS®

Chef

Glaces et sorbets

INGRÉDIENTS FRUITIERS

www.androschef.com

Curieux de Nature

ANDROS Chef DES INGRÉDIENTS FRUITIERS 100% NATURELS

Chef

Parce que nous partageons avec les Chefs une curiosité pour la **Nature** et pour les ressources de **goût** qu'elle recèle, nous sommes comme eux en perpétuelle recherche et découverte.

À travers ce livret de recettes, nous souhaitons partager notre passion pour la création de **glaces authentiques, naturelles**, qui célèbrent le goût pur des fruits grâce aux **ingrédients fruitiers Andros Chef**.

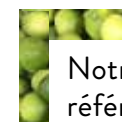


UNE COLLECTION UNIQUE

Grâce à notre maîtrise de l'amont fruitier et notre savoir-faire historique sur le fruit, nous offrons aujourd'hui à tous les créatifs de la gastronomie, **la plus large gamme d'ingrédients fruitiers 100% naturels** :



L'AMONT FRUITIER



Notre service **Amont Fruitier** est une exception dans le monde industriel de la transformation du fruit. Il fait référence à la phase de la chaîne d'approvisionnement qui se situe en amont de la première transformation des fruits.

Il est la clé de notre savoir-faire pour garantir durablement l'accès aux **meilleurs fruits** et aux **meilleures variétés**. Une filière d'approvisionnement unique, qui constitue la force de nos ingrédients.

LES 5 PILIERS DE NOTRE AMONT FRUITIER ANDROS



Relation avec les producteurs : Les liens entre les équipes de l'Amont Fruitier d'Andros et les producteurs sont souvent très forts, presque familiaux. C'est une relation d'égal à égal - sans hiérarchie, dans laquelle Andros vient en toute humilité, avec l'envie et la curiosité de comprendre le travail des agriculteurs et créer des relations à long terme. Ce qui est partagé, c'est évidemment la curiosité et l'envie de tout goûter.



Vergers dédiés et sous contrat : Un «verger dédié» est un terme qui désigne un verger spécifiquement planté et cultivé pour Andros avec un cahier des charges définis avec le producteur partenaire. Il permet de répondre à des exigences particulières en termes de variétés de fruits, de méthodes de culture, de certifications, de calendrier de récolte, etc.



Récolte à pleine maturité : La récolte à pleine maturité garantit une teneur en sucre optimale, ce qui est essentiel pour le goût et la qualité de nos ingrédients fruitiers. C'est grâce à nos relations privilégiées avec les producteurs ainsi que la contractualisation de vergers dédiés que nous pouvons garantir des récoltes à pleine maturité.



1ère transformation : La première transformation correspond aux étapes de mise en place : nettoyage, épluchage, dénoyautage... Mais c'est aussi ce qui permet de stabiliser la texture d'un fruit frais et avant qu'il ne s'oxyde juste après la récolte.

Andros compte une dizaine d'ateliers de première transformation dans le monde : France, Espagne, Pologne, Vietnam...



Verger expérimental : C'est à Biars-sur-Cère dans le Lot qu'Andros a créé son premier verger expérimental sur une quinzaine d'hectares et des centaines de variétés en agroécologie. L'objectif est de faire des tests aussi bien sur les variétés que sur les techniques agricoles et répondre à des problématiques concrètes des arboriculteurs. Andros investit ainsi à long terme pour aider les producteurs à optimiser leurs récoltes en termes de qualité et de quantité.

Plus d'informations sur le sourcing Andros sur notre site
www.androschef.com



LES PURÉES DE FRUITS

Découvrez une sélection des **meilleures variétés de fruits** aux saveurs puissantes, dans des formats adaptés à vos besoins. Avec Andros Chef, chaque purée de fruit est soigneusement élaborée pour offrir des saveurs authentiques et distinctives, créant ainsi une palette de possibilités uniques pour toutes vos créations glacées.



Le Fruit à l'honneur

- Une gamme étendue de purées de fruits, légèrement sucrées ou sans sucre ajouté.
- Ajout maximal de 10% de sucre blanc, préservant l'authenticité du goût.
- Intensité de saveur exceptionnelle pour des sorbets et crèmes glacées inégalées.

Le Fruit Andros

- Plus de 60% des fruits proviennent de l'approvisionnement et de la transformation primaire du groupe.
- Sélection des meilleures variétés par notre équipe amont fruitier et cultivées avec nos producteurs partenaires.
- Des fruits récoltés à pleine maturité pour leur puissance organoleptiques et travaillés frais par nos équipes.

Disponibilité et Qualité

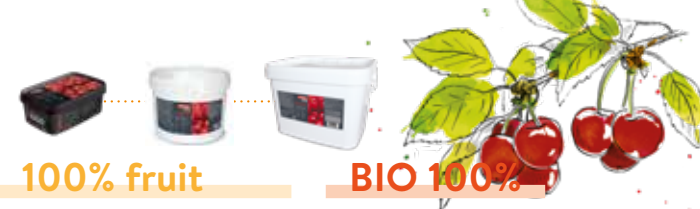
- Des purées de fruits surgelées pour préserver au mieux le goût du fruit frais.
- Garantie de disponibilité toute l'année.
- Une qualité constante pour assurer l'homogénéité de vos recettes.
- Facilité d'utilisation et gain de temps pour vos équipes de production.

Une équipe à votre service

- De la culture du fruit à sa transformation, jusqu'à son utilisation en glacerie, toutes les équipes Andros Chef sont à votre disposition pour répondre à vos questions ou vous conseiller dans vos créations.

Variétés à la demande : nous créons votre purée sur-mesure pour vos recettes signatures.
Contactez nous pour plus d'informations.

Disponibles en barquette de 1 kg, en seaux de 7 à 20 kg refermables et empilables.



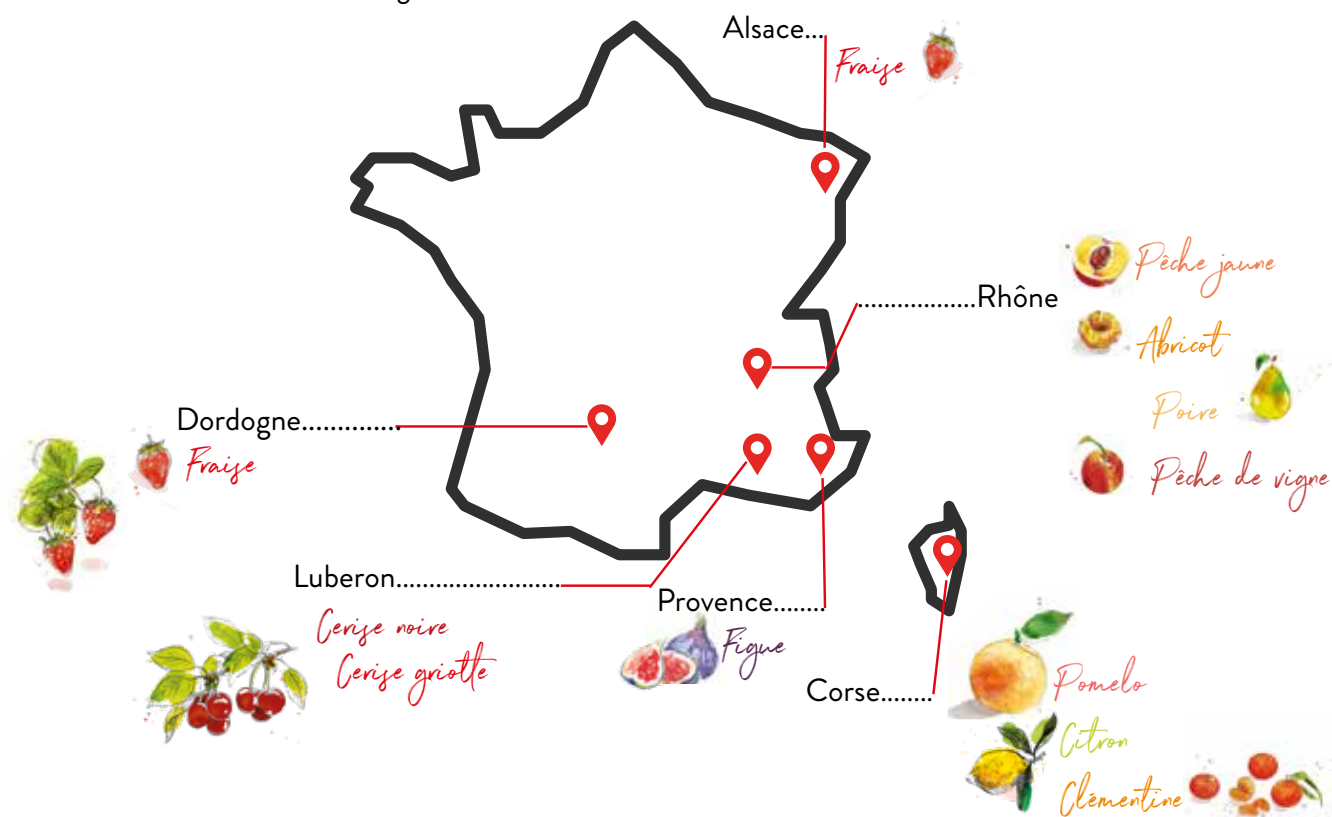
○ Disponibles sur commande ferme

★ Disponibles en avril 2024

	90% fruit			100% fruit			BIO 100%
	1kg	7kg	15/20kg	1kg	7kg	15/17kg	1kg
Abricot	●	○	●				
Açaï	★						
Airelle	○						
Ananas	●	○	○				
Banane	●	○	○				
Bergamote				●			
Canneberge	●						
Cassis	●	●	○			○	
Cerise griotte	●	○					
Citron	●	●	●	●	●	○	
Citron vert	●	○	●	●	●		
Clémentine	●						
Coco	●	●	●				
Coing	●						
Corossol				●			
Figue violette	●						
Figue de Barbarie	●						
Fraise	●	●	●	●	●	○	●
Fraise des vergers				●			
Framboise	●	●	●	●	●	●	●
Fruit de la passion	●	●	●	●	●	○	
Fruits rouges		○	○	●	○		
Fruit du dragon				●			
Goyave rose	●						
Grenade				●			
Groseille	●	○					
Litchi	●	○	○	○			
Kumquat	●						
Mandarine				●			
Mangue	●	●	●	●	●	○	●
Mûre	●	○	○				
Myrtille	●	○	○				
Orange douce	●						
Orange sanguine				●			
Pamplemousse				●			
Pêche blanche	●				●		
Pêche jaune	●						
Pêche de vigne	●						
Poire Williams	●	○	●				
Questche	○						
Rhubarbe				●			
Tropical				★			
Yuzu				●	○		

PURÉES DE FRUITS ORIGINE FRANCE

Andros Chef a minutieusement choisi parmi les **fruits français** une gamme authentique, mettant en avant les meilleures variétés issues de nos régions.



Les purées de fruits sont disponibles en **seaux de 7 kg**, en **100% fruit**.



Seau de 7 kg

Variété

Abricot	Bergeron
Cerise griotte	Oblacinska*
Cerise noire	Skeena*
Citron	Citrus Limon
Clémentine	Fine
Figue	Violette
Fraise	Charlotte, Rubia, Malwina
Fraise	Mara des bois
Framboise	Willamette
Pamplemousse	Star Ruby
Pêche de vigne	Vigne
Pêche jaune	Pavie
Poire	Williams

*Vergers dédiés Andros.

Découvrez l'interview de notre producteur partenaire



LES COMPOTÉES DE FRUITS

Une gamme de produits unique sur le marché issu du savoir-faire Andros sur la transformation du fruit et la préservation des morceaux.



* disponibilité avril 2024

✓ Pour la fabrication de sorbets et crèmes glacées

L'utilisation d'une compotée de fruits avec des morceaux de fruits dans la conception d'un sorbet ou d'une crème glacée apporte de la gourmandise au plus proche du fruit frais :

- Texture riche et variée
- Explosion de saveurs
- Aspect visuel encore plus attrayant
- Authenticité et naturalité



✓ Pour la décoration des coupes glacées

Les compotées peuvent également être utilisée en décoration de coupes glacées pour plus de gourmandise et de fruits.



LES CONFITS DE ZESTES D'AGRUMES

Nouveauté : des fragments de zestes d'agrumes confits dans leur pulpe concentrée. Les saveurs sont intenses, entre douceur et amertume, caractéristiques des écorces d'agrumes et renforcées par la concentration.



Poche de 500g



Citron*



Citron vert*



Mandarine



Orange

* disponibilité avril 2024

✓ Pour la fabrication de sorbets et crèmes glacées



Ils apportent un léger croquant et une note rafraîchissante dans vos sorbets et crèmes glacées.

LES FRUITS SURGELÉS (IQF)

Les fruits surgelés constituent une solution parfaite pour la production de glace en alternative ou en complément des purées de fruits, offrant la possibilité de toujours disposer de la fraîcheur de fruits de première qualité.



Poche de 1 kg ou 2,5 kg



Brisures de framboises



Cassis



Cerises griottes



Fraises entières



Framboises



Mélange de fruits rouges



Groseille



Cubes de mangue



Mûres



Myrtilles



Myrtilles sauvages



Rhubarbe

✓ Pour la fabrication de sorbets et crèmes glacées

Les fruits surgelés présentent des intérêts dans la production de crèmes glacées et sorbets de par leur facilité d'utilisation qui réduit le temps de préparation, leur disponibilité constante et la fraîcheur de fruits de première qualité.

LES COULIS DE FRUITS

Des recettes de coulis extra fruit - 80% de fruits minium - et 100% naturelles : uniquement à base de fruit et de sucre.



Fraise 84 %



Framboise 81%



Mangue passion 87%



Myrtille 84%



Bouteille de 500g

✓ Pour la décoration des coupes glacées

Avec leur texture nappante, les coulis de fruits restent en place plus longtemps après l'application, sans risque de séparation, ce qui les rend parfaits pour la décoration des coupes glacées.



Le secteur des glaces est en constante évolution, se caractérisant par une demande des consommateurs pour la transparence sur les recettes ainsi qu'une popularité grandissante des options véganes et des innovations dans le choix des parfums.

Tendance n°1

La naturalité

Des recettes encore plus naturelles, moins d'additifs.



Tendance n°2

Les classiques revisités

En association avec des herbes ou des épices.



Tendance n°3

Des saveurs audacieuses

pour vous démarquer



Tendance n°4

Le végétal

Remplacer le lait animal par du lait végétal.



A travers ce livret, découvrez l'offre que nous vous proposons pour répondre aux tendances du marché.

Tendance n°1

La naturalité



La solution de pectine comme alternative aux stabilisants



Stéphane Augé MOF GLACIER

Stéphane Augé, décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France Glacier en 2007, et exerce aujourd'hui en tant que formateur au lycée hôtelier de Souillac.

DES RECETTES À BASE DE SOLUTION PECTINE

La pectine, extraite des fruits, confère une texture lisse et crémeuse tout en limitant la formation de cristaux de glace, et elle est compatible avec tous les fruits grâce à son agent gélifiant naturel (adapté aux fruits acides, pH élevé, etc.).

La solution de pectine est réalisée à partir d'eau et de pectine. Pour nos recettes, nous utilisons une **pectine amidée** qui possède un large spectre et agit efficacement aussi bien sur les fruits acides que sur les fruits doux.



PROCÉDÉ : La solution est réalisée à 5%, soit 50 g de pectine pour 950 g d'eau. La pectine est mixée avec l'eau froide. Le mélange est ensuite pasteurisé à 85°C pendant 15 minutes avant d'être refroidi rapidement en cellule de refroidissement.

EFFICACITÉ : La solution obtenue aura une efficacité accrue sur la préparation des sorbets, elle va réagir immédiatement au contact de la purée de fruit et gélifier l'ensemble.

CONSERVATION : la solution peut se conserver plusieurs jours dans un seau hermétique au froid positif (éviter de dépasser une semaine de conservation car son efficacité diminue dans le temps).

AVANTAGE : cette solution de pectine évite les pesées minutieuses et permet d'avoir toujours à disposition un mélange prêt à l'emploi.

Elle est également moins onéreuse.

On peut bien évidemment remplacer la pectine par un stabilisateur classique, les recettes sont à la fin de ce livret.





Tableaux de recettes de sorbet plein fruit avec solution de pectine

PROCESSUS DE FABRICATION

J-2

Mettre la purée ou la compotée à décongeler.

Faire la mise en place de la solution de pectine (voir page 11).

Réaliser le sirop à sorbet : chauffer l'eau, le sucre inverti et le sucre à 85°C puis mixer.

Pasteuriser.

J-1

Refroidir rapidement à + 4°C, pour terminer le cycle de pasteurisation.

Ajouter la purée, mixer. Pour les compotées, mélanger au fouet pour préserver les morceaux de fruits.

Laisser maturer 24h.

Jour J

Pour les sorbets à base de purées : mixer et turbiner.

Pour les sorbets à base de compotées : mélanger au fouet et turbiner.

Surgeler rapidement à cœur et stocker à -18°C minimum.

Servir de préférence à une température de -14°C.

Les compotées

Fruit



	% de fruit souhaité	% de purée	Brix de la purée (+/- 2 Bx)	Extrait sec total souhaité (en Brix)	Taux sucrant estimé	Pouvoir anti-congelant	Compotée	pour 1000 g de masse totale			
								Eau	Solution de pectine	Sucre inverti	Sucre semoule
Abricot	60	75	20	28	33	322	750	55	60	40	95
Açaï banane myrtille	60	75	17	28	32	322	750	33	60	40	117
Agrumes	60	75	17	28	32	322	750	33	60	40	117
Ananas	60	75	16	28	32	322	750	25	60	40	125
Cerise	60	75	19	28	33	322	750	48	60	40	102
Citron yuzu	60	75	20	28	33	322	750	55	60	40	95
Cranberry	60	75	27	28	33	321	750	108	60	40	43
Figue violette	60	75	20	28	33	322	750	55	60	40	95
Fraise	60	75	17	28	32	322	750	33	60	40	117
Framboise	60	75	15	28	32	322	750	18	60	40	132
Fruit de la passion	60	75	20	28	33	322	750	55	60	40	95
Fruits rouges	60	75	20	28	33	322	750	55	60	40	95
Groseille	60	75	20	28	33	322	750	55	60	40	95
Mangue	60	75	18	28	33	322	750	40	60	40	110
Myrtille	60	75	19	28	33	322	750	48	60	40	102
Nectarine blanche	60	75	18	28	33	322	750	40	60	40	110
Poire	60	75	18	28	33	322	750	40	60	40	110
Rhubarbe	60	75	20	28	33	322	750	55	60	40	95

Les confits de zestes



Citron	45	50	56	30	37	318	500	400	80	20	0
Citron vert	45	50	56	30	37	318	500	400	80	20	0
Mandarine	45	50	56	30	37	318	500	400	80	20	0
Orange	45	50	56	30	37	318	500	400	80	20	0

Les purées

Fruit



	% de fruit souhaité	Brix de la purée (+/- 2 Bx)	Extrait sec total souhaité (en Brix)	Taux sucrant esti- mé (en %)	Pouvoir anti-congelant	Purée - g	Eau - g	pour 1000 g de masse totale			
								Solution de pectine - g	Sucre inverti - g	Sucre semoule - g	Purée de citron 100% - en g
Abricot	65	22	28	33	322	725	80	60	40	85	10
Açaï	25	7	29	31	330	250	375	100	40	235	
Ananas	70	18	28	33	320	780	0	80	40	100	
Banane	60	25	28	33	322	635	179	60	40	86	
Bergamote 100%	25	7	29	31	330	250	375	100	40	235	
Canneberge	50	18	29	33	339	560	148	100	40	152	
Cassis	50	25	28	33	322	560	235	60	40	105	
Cerise griotte	60	26	28	34	321	670	112	100	40	68	10
Citron	30	17	29	32	330	340	325	100	40	195	
Citron 100%	30	8	29	31	330	300	331	100	40	229	
Citron vert	25	16	29	31	330	280	372	100	40	208	
Citron vert 100%	25	7	29	31	330	250	375	100	40	235	
Coing	60	14	28	32	320	670	110	60	40	110	10
Corossol 100%	65	14	28	31	322	650	96	60	40	154	
Figue de barbarie	65	20	28	33	320	725	37	100	40	98	
Figue violette	70	30	28	35	322	780	109	60	40	11	
Fraise	65	17	28	32	322	725	35	60	40	120	20
Fraise 100%	65	8	28	31	322	650	39	60	40	191	20
Fraise Bio 100%	65	9	28	31	322	650	32	60	40	198	20
Fraise des vergers 100%	65	7	28	30	322	650	32	60	40	198	20
Framboise	60	19	28	32	322	670	94	60	40	116	20
Framboise 100%	60	10	28	31	322	600	97	60	40	183	20
Framboise Bio 100%	60	9	28	31	322	600	91	60	40	189	20
Fruit de la passion	55	22	28	32	320	615	137	100	40	108	
Fruit de la passion 100%	55	14	28	31	320	550	144	100	40	166	
Fruit du dragon 100%	65	13	28	31	320	650	52	100	40	158	
Fruits rouges 100%	65	12	28	31	320	650	74	60	40	166	10
Goyave rose	60	17	28	32	322	670	99	60	40	131	
Grenade 100%	70	16	28	32	320	700	29	100	40	131	
Groseille	60	21	28	33	321	670	107	80	40	103	
Kumquat	60	18	28	32	321	650	122	60	40	128	
Litchi	70	24	28	34	320	780	24	100	40	56	
Mandarine 100%	70	12	28	31	320	700	0	100	40	160	
Mangue	60	25	28	33	322	650	158	60	40	82	10
Mangue 100%	60	18	28	32	322	600	154	60	40	136	10
Mangue Bio 100%	60	14	28	31	322	600	130	60	40	160	10
Mûre	60	22	28	33	322	670	132	60	40	98	
Myrtille	65	21	28	33	322	725	82	60	40	93	
Noix de coco	60	19	33	26	322	685	129	100	40	46	
Orange douce	65	19	28	33	322	725	68	60	40	107	
Orange sanguine 100%	70	12	28	31	320	700	0	100	40	160	
Pamplemousse 100%	70	10	28	31	320	700	6	80	40	174	
Pêche blanche	70	21	28	33	320	780	11	80	40	79	10
Pêche de vigne	70	20	28	33	321	780	0	80	40	90	10
Pêche jaune	70	20	28	33	321	780	0	80	40	90	10
Poire Williams	70	0	28	33	321	780	37	60	40	73	10
Rhubarbe 100%	55	4	28	30	322	550	127	60	40	223	
Tropical 100%	55	14	28	31	320	550	144	100	40	166	
Yuzu 100%	30	10	29	30	330	300	337	100	40	223	



Sorbet plein fruit avec stabilisants

Abricot verveine



PURÉE ABRICOT SUCRÉE

Purée de fruits : 90%
Brix : 22



SORBET ABRICOT à 65% de fruits

Extrait sec total souhaité : 28 Brix
Taux sucrant estimé : 33%



Recette pour 1000 g de masse totale

Purée abricot sucrée	700 g
Purée de citron 100%	20 g
Eau	145 g
Sucre inverti	20 g
Sucre semoule	108 g
Stabilisateur à sorbet	2 g
Verveine fraîche	5 g

Ananas coriandre



PURÉE ANANAS SUCRÉE

Purée de fruits : 90%
Brix : 18



SORBET ANANAS à 70% de fruits

Extrait sec total souhaité : 28 Brix
Taux sucrant estimé : 32%



Recette pour 1000 g de masse totale

Purée ananas sucrée	780 g
Purée citron vert 100%	30 g
Eau	59 g
Sucre inverti	20 g
Sucre semoule	127 g
Stabilisateur à sorbet	4 g
Coriandre fraîche	10 g

Fraise basilic



PURÉE FRAISE SUCRÉE

Purée de fruits : 90%
Brix : 17



SORBET FRAISE à 65% de fruits

Extrait sec total souhaité : 28 Brix
Taux sucrant estimé : 32%



Recette pour 1000 g de masse totale

Purée fraise sucrée	700 g
Purée de citron 100%	20 g
Eau	83 g
Sucre inverti	20 g
Sucre semoule	143 g
Stabilisateur à sorbet	4 g
Basilic frais	30 g

Pêche blanche thym



PURÉE PÊCHE BLANCHE SUCRÉE

Purée de fruits : 90%
Brix : 21



SORBET PÊCHE BLANCHE à 70% de fruit

Extrait sec total souhaité : 28 Brix
Taux sucrant estimé : 33%



Recette pour 1000 g de masse totale

Purée pêche blanche sucrée	760 g
Purée de citron 100%	20 g
Eau	89 g
Sucre inverti	20 g
Sucre semoule	103 g
Stabilisateur à sorbet	3 g
Thym frais	5 g

Téléchargez notre livret complet sur les associations de fruits et d'herbes aromatiques.



Banane Coco Citron vert

PURÉE BANANE SUCRÉE

Brix : 25

PURÉE COCO SUCRÉE

Brix : 19

PURÉE CITRON VERT 100%

Brix : 7

SORBET à 70% de fruits

Extrait sec total souhaité : 34 Brix
Taux sucrant estimé : 31%



Recette pour 1000 g de masse totale

Purée banane sucrée	140 g
Purée coco sucrée	560 g
Purée citron vert 100%	80 g
Eau	105 g
Sucre inverti	60 g
Sucre semoule	50 g
Stabilisateur à sorbet	5 g

Bergamote Abricot



PURÉE BERGAMOTE 100%

Brix : 7

PURÉE ABRICOT SUCRÉE

Brix : 22

SORBET à 70% de fruits

Extrait sec total souhaité : 30 Brix
Taux sucrant estimé : 34%



Recette pour 1000 g de masse totale

Purée bergamote 100%	160 g
Purée abricot sucrée	600 g
Eau	79 g
Sucre inverti	10 g
Sucre semoule	149 g
Stabilisateur à sorbet	2 g

Figue de barbarie Poire Williams



PURÉE FIGUE DE BARBARIE SUCRÉE

Brix : 20

PURÉE POIRE WILLIAMS SUCRÉE

Brix : 22

SORBET à 75% de fruits

Extrait sec total souhaité : 28 Brix
Taux sucrant estimé : 34%



Recette pour 1000 g de masse totale

Purée figue de barbarie sucrée	400 g
Purée poire Williams sucrée	440 g
Eau	48 g
Sucre inverti	30 g
Sucre semoule	79 g
Stabilisateur à sorbet	3 g

Mandarine Kumquat Bergamote



PURÉE MANDARINE 100%

Brix : 12

PURÉE KUMQUAT SUCRÉE

Brix : 18

PURÉE BERGAMOTE 100%

Brix : 7

SORBET à 70% de fruits

Extrait sec total souhaité : 28 Brix
Taux sucrant estimé : 33%



Recette pour 1000 g de masse totale

Purée mandarine 100%	650 g
Purée kumquat sucrée	70 g
Purée bergamote 100%	50 g
Eau	85 g
Sucre inverti	30 g
Sucre semoule	110 g
Stabilisateur à sorbet	3 g

Poire Canneberge



PURÉE POIRE WILLIAMS SUCRÉE

Brix : 22

PURÉE CANNEBERGE SUCRÉE

Brix : 18

SORBET à 75% de fruits

Extrait sec total souhaité : 28 Brix
Taux sucrant estimé : 34%



Recette pour 1000 g de masse totale

Purée poire Williams sucrée	600 g
Purée canneberge sucrée	240 g
Eau	47 g
Sucre inverti	30 g
Sucre semoule	81 g
Stabilisateur à sorbet	2 g



Crème glacée au yaourt végétal

PROCESSUS DE FABRICATION

J-2

Mettre les purées de fruit à décongeler.

Réaliser le sirop à sorbet : chauffer l'eau à + 45°C.

Ajouter éventuellement le sucre inverti.

J-1

Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble (saccharose et pectine) sous forte agitation. Mixer pour homogénéiser le mélange.

Pasteuriser à + 85°C en mélangeant soigneusement, mixer de nouveau.

Refroidir rapidement à + 4°C, pour terminer le cycle de pasteurisation.

Ajouter le yaourt végétal ou entier et la purée de fruit décongelée. Mixer.

Laisser maturer 24h.

Jour J

Mixer et turbiner.

Surgeler rapidement à cœur et stocker à -18°C minimum.

Servir de préférence à une température de -14°C.



Les purées

Recettes pour 1 000 g de masse totale

ANDROS
yaourt végétal

FRUIT	PURÉE DE FRUITS (en g)	EXTRAIT SEC TOTAL SOUHAITÉ (en brix)	TAUX SUCRANT ESTIMÉ	YAOURT VÉGÉTAL (en g)	EAU (en g)	SACCHAROSE (en g)	SUCRE INVERTI (en g)	STABILISATEUR À SORBET (en g)
Abricot	500	29	28%	300	55	142	-	3
Ananas	500	29	28%	300	35	162	-	3
Banane	480	29	28%	300	85	132	-	3
Cassis	500	29	28%	300	70	127	-	3
Cerise griotte	500	29	29%	300	75	122	-	3
Coco	520	31	24%	300	80	37	60	3
Figue violette	500	29	28%	300	95	102	-	3
Fraise	500	29	27%	300	30	167	-	3
Framboise	500	29	28%	300	40	157	-	3
Litchi	500	29	28%	300	65	132	-	3
Mangue	490	29	28%	300	77	130	-	3
Mûre	500	29	28%	300	45	152	-	3
Myrtille	500	29	28%	300	50	147	-	3
Passion	500	29	28%	300	55	142	-	3
Pêche jaune	500	29	28%	300	42	155	-	3
Poire Williams	500	29	28%	300	55	142	-	3

Variante pour compotées ou confits avec morceaux

J-1

Ajouter le yaourt végétal ou entier. Mixer.

Ajouter les compotées ou les confits de zestes d'agrumes décongelés. **Mélanger au fouet.**

Laisser maturer 24h.

Jour J

Mélanger et turbiner - ne pas mixer - et procéder comme pour les purées.



Les compotées et confits

FRUIT	COMPOTÉES (en g)	EXTRAIT SEC TOTAL SOUHAITÉ	TAUX SUCRANT ESTIMÉ	YAOURT VÉGÉTAL (en g)	EAU (en g)	SACCHAROSE (en g)	SUCRE INVERTI (en g)	STABILISATEUR À SORBET (en g)
Abricot	500	28	30%	300	43	94	60	3
Agrumes	500	29	30%	300	28	109	60	3
Ananas	500	28	30%	300	23	115	60	3
Cerise	500	28	30%	300	38	99	60	3
Confits de zestes mandarines	460	33	36%	300	200	27	10	3
Fraise	500	28	30%	300	28	109	60	3
Framboise	500	28	29%	300	18	119	60	3
Fruits rouges	500	28	30%	300	43	94	60	3
Mangue	500	28	30%	300	33	104	60	3
Myrtille	500	28	30%	300	38	99	60	3
Passion	500	28	30%	300	43	94	60	3
Poire Williams	500	28	30%	300	33	104	60	3
Rhubarbe	500	28	30%	300	43	94	60	3

Crème glacée au yaourt entier

Recettes pour 1 000 g de masse totale

Bonne Maman
yaourt nature entier

FRUIT	PURÉE DE FRUITS (en g)	EXTRAIT SEC TOTAL SOUHAITÉ	TAUX SUCRANT ESTIMÉ	YAOURT ENTIER (en g)	EAU (en g)	SACCHAROSE (en g)	SUCRE INVERTI (en g)	STABILISATEUR À SORBET (en g)
Abricot	500	27	27%	300	66	131	-	3
Ananas	500	27	26%	300	46	151	-	3
Banane	480	27	27%	300	96	121	-	3
Cassis	500	27	27%	300	81	116	-	3
Cerise griotte	500	27	27%	300	86	111	-	3
Coco	520	29	23%	300	91	26	60	3
Figue violette	500	27	28%	300	106	91	-	3
Fraise	500	27	26%	300	41	156	-	3
Framboise	500	27	26%	300	51	146	-	3
Litchi	500	27	27%	300	76	121	-	3
Mangue	490	27	27%	300	88	119	-	3
Mûre	500	27	27%	300	56	141	-	3
Myrtille	500	27	27%	300	61	136	-	3
Passion	500	27	27%	300	66	131	-	3
Pêche jaune	500	27	27%	300	53	144	-	3
Poire Williams	500	27	27%	300	66	131	-	3

Tableaux de recettes pour sorbet plein fruit avec stabilisant



PROCESSUS DE FABRICATION

J-2

Mettre la purée ou le fruit d'accompagnement à décongeler.

Réaliser le sirop à sorbet : chauffer l'eau à + 45°C.
Ajouter éventuellement le sucre inverti.

J-1

Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble (saccharose, stabilisateur...) sous forte agitation.
Mixer pour homogénéiser le mélange.
Pasteuriser à + 85°C en mélangeant soigneusement, mixer de nouveau.
Refroidir rapidement à + 4°C, pour terminer le cycle de pasteurisation.
Pour les compotées, ne pas mixer pour préserver les morceaux de fruits.
Laisser mûrir 24h.

Jour J

Pour les sorbets à base de purées : mixer et turbiner.
Pour les sorbets à base de compotées : mélanger au fouet et turbiner.
Surgeler rapidement à coeur et stocker à -18°C minimum.
Servir de préférence à une température de -14°C.

Les purées

pour 1000 g de masse totale

Fruit



	% de fruit souhaité	Brix de la purée (+/- 2 Bx)	Extrait sec total souhaité (en Brix)	Taux sucrant estimé (en %)	Pouvoir anti-congelant	Purée - g	Eau - g	Sucre inverti - g	Saccharose - g	Stabilisateur à sorbet - g	Purée de citron 100% - en g	Purée de citron vert 100% - en g
Abricot	65	22	28	33	322	725	137	40	85	3	10	
Açaï	25	7	29	31	330	250	470	40	185	5		
Ananas	70	18	28	33	320	780	72	40	103	5		
Banane	60	25	28	33	322	635	236	40	86	3		
Bergamote 100%	25	7	29	31	330	250	470	40	235	5		
Canneberge	50	18	29	33	339	560	243	40	152	5		
Cassis	50	25	28	33	322	560	292	40	105	3		
Cerise griotte	60	26	28	34	321	670	207	40	68	5	10	
Citron jaune	30	17	29	32	330	340	420	40	195	5		
Citron jaune 100%	30	8	29	31	330	300	426	40	229	5		
Citron vert	25	16	29	31	330	280	467	40	208	5		
Citron vert 100%	25	7	29	31	330	250	470	40	235	5		
Coing	60	14	28	32	320	670	167	40	110	3	10	
Corossol	65	14	28	31	322	650	153	40	154	3		
Figue de barbarie	65	20	28	33	320	725	132	40	98	5		
Figue violette	70	30	28	35	322	780	166	40	11	3		
Fraise	65	17	28	32	322	725	92	40	120	3	20	
Fraise 100%	65	8	28	31	322	650	96	40	191	3	20	
Fraise Bio 100%	65	9	28	31	322	650	89	40	198	3	20	
Fraise de nos vergers 100%	65	7	28	30	322	650	89	40	198	3	20	
Framboise	60	19	28	32	322	670	151	40	116	3	20	
Framboise 100%	60	10	28	31	322	600	154	40	183	3	20	
Framboise Bio 100%	60	9	28	31	322	600	148	40	189	3	20	
Fruit de la passion	55	22	28	32	320	615	232	40	108	5		
Fruit de la passion 100%	55	14	28	31	320	550	239	40	166	5		
Fruit du dragon 100%	65	13	28	31	320	650	147	40	158	5		
Fruits rouges 100%	65	12	28	31	320	650	131	40	166	3	10	
Goyave rose	60	17	28	32	322	670	156	40	131	3		
Grenade 100%	70	16	28	32	320	700	124	40	131	5		
Groseille	60	21	28	33	321	670	183	40	103	4		
Kumquat	60	18	28	32	321	650	179	40	128	3		
Litchi	70	24	28	34	320	780	119	40	56	5		
Mandarine 100%	70	12	28	31	320	700	96	40	159	5		
Mangue	60	25	28	33	322	650	215	40	82	3	10	
Mangue 100%	60	18	28	32	322	600	211	40	136	3	10	
Mangue Bio 100%	60	14	28	31	322	600	187	40	160	3	10	
Mûre	60	22	28	33	322	670	189	40	98	3		
Myrtille	65	21	28	33	322	725	139	40	93	3		
Noix de coco	60	19	33	26	322	685	224	40	46	5		
Orange douce	65	19	28	33	322	725	125	40	107	3		

Sorbets avec stabilisants
pour 1000 g de masse totale



Fruit



	% de fruit souhaité	Brix de la purée (+/- 2 Bx)	Extrait sec total souhaité (en Brix)	Taux sucrant estimé (en %)	Pouvoir anti-congelant	Purée - g	Eau - g	Sucre inversi - g	Saccharose - g	Stabilisateur à sorbet - g	Purée de citron 100% - en g	Purée de citron vert 100% - en g
Orange sanguine 100%	70	12	28	31	320	700	96	40	159	5		
Pamplemousse 100%	70	10	28	31	320	700	82	40	173	5		
Pêche blanche	70	21	28	33	320	780	87	40	79	4	10	
Pêche de vigne	70	20	28	33	321	780	79	40	87	4	10	
Pêche jaune	70	20	28	33	321	780	79	40	87	4	10	
Poire Willams	70	22	28	33	321	780	94	40	73	3	10	
Rhubarbe 100%	55	4	28	30	322	550	184	40	223	3		
Tropical 100%	55	14	28	31	320	550	239	40	166	5		
Yuzu 100%	30	10	29	30	330	300	432	40	223	5		

Les compotées

Abricot	60	20	28	33	322	750	112	40	95	3		
Açaï banane myrtille	60	17	28	32	322	750	90	40	117	3		
Agrumes	60	17	28	32	322	750	90	40	117	3		
Ananas	60	16	28	32	322	750	82	40	125	3		
Cerise	60	19	28	33	322	750	105	40	102	3		
Citron yuzu	60	20	28	33	322	750	112	40	95	3		
Cranberry	60	27	28	33	321	750	165	40	43	3		
Figue violette	60	20	28	33	322	750	112	40	95	3		
Fraise	60	17	28	32	322	750	90	40	117	3		
Framboise	60	15	28	32	322	750	75	40	132	3		
Fruit de la passion	60	20	28	33	322	750	112	40	95	3		
Fruits rouges	60	20	28	33	322	750	112	40	95	3		
Groseille	60	20	28	33	322	750	112	40	95	3		
Mangue	60	18	28	33	322	750	97	40	110	3		
Myrtille	60	19	28	33	322	750	105	40	102	3		
Nectarine blanche	60	18	28	33	322	750	97	40	110	3		
Poire Williams	60	18	28	33	322	750	97	40	110	3		
Rhubarbe	60	20	28	33	322	750	112	40	95	3		

Les confits de zestes

Citron	45	56	30	38	318	500	476	20	5	4		
Citron vert	45	56	30	38	318	500	476	20	5	4		
Mandarine	45	56	30	38	318	500	476	20	0	4		
Orange	45	55	30	38	321	500	471	20	5	4		

Tableaux de recettes de crème glacée
avec stabilisant

PROCESSUS DE FABRICATION

J-2

Mettre les purées à décongeler.

Tiédir tous les éléments liquides et humides à +45°C (lait, crème, sucre inversi).
Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble (saccharose, stabilisateur / émulsifiant) sous forte agitation.

J-1

Mixer pour homogénéiser le mélange.
Pasteuriser à +85°C, en mélangeant soigneusement, mixer de nouveau.
Refroidir rapidement à +4°C, pour terminer le cycle de pasteurisation.
Ajouter la purée de fruit décongelée, mixer.
Laisser maturer 24 heures.

Jour J

Mixer avant de turbiner.
Surgeler rapidement à cœur et stocker à -18°C.
Servir de préférence à la température de -14°C

Fruit



	% de fruit souhaité	Brix de la purée (+/- 2 Bx)	Extrait sec total souhaité (en Brix)	Taux sucrant estimé	Pouvoir anti-congelant	Purée g	Lait entier 3,6% g	Crème liquide 35% g	Sucre inversi g	Saccharose g	Poudre de lait écrémé 0% g	Glucose déshydraté DE 36-40 g	Dextrose monohydraté g	Trehalose g	Stabilisateur émulsifiant g
Banane	30	25	37,8	18,4	311	307	289	209	16	36	42		55	36	5
Bergamote 100%	30	7	36,7	17,7	313	254	293	212	17	56	48		56	56	5
Citron 100%	30	8	36,8	18,2	310	300	246	214	14	59	47		52	59	5
Citron vert 100%	25	7	36,7	17,7	313	254	293	212	17	56	48		56	56	5
Coco	50	19	37,1	22,8	310	575	283		32		32		43	27	4
Coing	30	14	36,6	18,9	312	330	242	210	14	49	51		46	49	4
Fraise 100%	50	8	36,3	18,4	316	500	100	136		72	77	58		48	5
Framboise 100%	50	10	36,6	18,4	318	501	104	140		56	75	50	10	56	5
Groseille	30	21	37,5	20,4	314	331	258	211	14	39	49		49	39	5
Mangue 100%	30	18	36,2	20,9	313	350	242	210	23	49	46		49	23	5
Mûre	30	20	37	19,7	312	331	263	203	15	25	48		56	50	5
Myrtille	30	21	37,4	20,1	312	331	263	203	15	25	48		56	50	5
Passion 100%	30	14	36,6	18,4	313	302	265	217	15	46	51		51	46	5
Yuzu 100%	30	10	36,7	18,2	310	301	249	217	19	48	53		57	48	5

Les compotées



Recette pour 1000 g de masse totale	
Fruit d'accompagnement	377 g
Lait entier 3,6% MG	216 g
Crème liquide 35% MG	208 g
Poudre de lait écrémé 0%	52 g
Dextrose	52 g
Saccharose	35 g
Glucose déshydraté	43 g
Sucre inversi	10 g
Stabilisateur à sorbet	5 g

Les confits de zestes



Recette pour 1000 g de masse totale	
Confit de zestes d'agrumes	334 g
Lait entier 3,6% MG	430 g
Crème liquide 35% MG	105 g
Sucre semoule	97 g
Poudre de lait écrémé 0%	31 g
Pectine de fruits	3 g

Tableaux de recettes de glace à l'italienne



PROCESSUS DE FABRICATION

J-2

Mettre les purées à décongeler.

Tiédifier tous les éléments liquides et humides à +45°C (lait, crème, sucre inverti).
Ajouter les éléments secs préalablement mélangés ensemble (saccharose, poudre de lait, pectine de fruits / émulsifiant) sous forte agitation.

Mixer pour homogénéiser le mélange - mélanger au fouet pour les confits de zestes.

Pasteuriser à +85°C, en mélangeant soigneusement, mixer de nouveau.

Refroidir rapidement à +4°C, pour terminer le cycle de pasteurisation. Ajouter la purée de fruit décongelée, mixer.

Laisser maturer 24 heures.

J-1

Mixer avant de verser dans le réservoir à mélange pour soft serve.

La glace est prête à servir.

Respecter les règles d'hygiène pour le service et la conservation ainsi que pour l'entretien régulier de la machine.

Jour J



Purées de 17 à 22 brix

PURÉE SUCRÉE FRAISE OU
FRAMBOISE OU PASSION OU GROSEILLE

CRÈME GLACÉE à 35% de fruits



Recette pour 1000 g de masse totale	
Purée de fruit sucrée à 10%	390 g
Lait entier 3,6% MG.....	299 g
Crème liquide 35% MG.....	112 g
Saccharose	124 g
Poudre de lait 0% MG	72 g
Stabilisateur à sorbet	3 g



Purées de 24 à 26 brix

PURÉE SUCRÉE CERISE GRIOTTE OU
COCO OU BANANE OU CASSIS OU
LITCHI OU MANGUE

CRÈME GLACÉE à 35% de fruits



Recette pour 1000 g de masse totale	
Purée de fruit sucrée à 10%	390 g
Lait entier 3,6% MG.....	348 g
Crème liquide 35% MG.....	118 g
Sucre inverti.....	16 g
Saccharose	78 g
Poudre de lait 0% MG	47 g
Stabilisateur à sorbet	3 g



Confits de zestes d'agrumes

CONFITS DE ZESTES ORANGE OU
MANDARINE OU CITRON

Brix : 55

CRÈME GLACÉE à 30% de fruits



Recette pour 1000 g de masse totale	
Confit de zestes d'agrumes	334 g
Lait entier 3,6% MG.....	488 g
Crème liquide 35% MG.....	100 g
Saccharose	35 g
Poudre de lait 0% MG	40 g
Stabilisateur à sorbet	3 g

Glace à l'italienne en sorbet

suivre les recettes p.19

Nos compotées de fruits peuvent être utilisées en topping pour des glaces au yaourt gourmandes et fruitées.

Fraise



Mangue



Passion



FIERS D'ÊTRE **PARTENAIRES**



INGRÉDIENTS FRUITIERS

-  PURÉES DE FRUITS SUCRÉES
-  PURÉES 100% FRUITS
-  PURÉES 100% FRUITS BIO
-  COMPOTÉES
-  CONFITS DE ZESTES D'AGRUMES
-  FRUITS SEMI-CONFITS
-  FRUITS IQF
-  COULIS DE FRUITS



46130 Biars-sur-Cère FRANCE

05.65.10.24.10

contact.androschef@andros.fr

www.androschef.com

 androschef  androschef