



FICHE ÉQUILIBRE

Crémeux

Recettes validées par
nos chefs ambassadeurs





Procédure

- Mélanger la purée ou le jus SICOLY® avec les jaunes, le lait (le cas échéant) et le sucre.
- Cuire en mélangeant constamment jusqu'à 85°C.
- Retirer du feu et refroidir aussi vite que possible à 35°C.
- Ajouter le beurre pommade et le concentré de fruit (le cas échéant) et mixer à l'aide d'un mixeur plongeur jusqu'à l'obtention d'un mélange fin.
- Filmer au contact et placer dans les moules de votre choix.
- Laisser reposer au minimum 12 heures au réfrigérateur.



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée (g)	Lait (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Oeufs entiers (g)	Jaune d'oeufs (g)	Masse gélatine (g)	Beurre (g)
Abricot	455			100	130	130	45	140
Ananas	425			90	140	140	45	160
Baie d'églantier	350	88	30	90	130	130	45	140
Banane	300	172		90	126	126	42	140
Betterave	350	88	30	90	130	130	45	140
Cassis	350	88	20	100	126	126	45	140
Citron jaune	170			250	250		15	315
Citron jaune pulpe	400			115	156	124	45	160
Citron vert	170		10	240	250		15	315
Coing	425			90	156	124	45	160
Figue violette	425			90	140	140	45	160
Fraise	425			100	150	120	45	160
Fraise des bois	425			100	150	120	45	160
Framboise	350	88	30	90	130	130	45	140
Fruits rouges	370	90		100	130	125	45	140
Goyave	425			90	156	24	45	160
Griotte	370	90		100	130	125	45	140
Groseille	350	88		120	130	130	45	140
Kalamansi	170			250	250		15	315
Litchi	400		50	90	80	125	45	210
Mandarine	400		50	90	80	125	45	210
Mangue	370	102		90	126	126	45	140
Melon	400			100	80	125	45	210
Mirabelle	425			90	140	140	45	160
Mûre	425			110	130	130	45	160
Myrtille	370	90		100	130	125	45	140
Noix de coco (avec râpé de coco)	440			100	140	120	40	160
Noix de coco (Lait sans râpé de coco)	440			100	140	120	40	160
Noix de coco (crème)	380	70		90	140	120	40	160
Orange	400		40	100	80	125	45	210
Orange amère	350	50		115	156	124	45	160
Orange sanguine	400		40	100	80	125	45	210
Pamplemousse rose	410			130	80	125	45	210
Passion jaune et violet	200		10	200	235		35	320



Recettes - Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée (g)	Lait (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Sirop de glucose (g)	Pectine NH (g)	Agar agar (g)	Solution citrique (g)
Pêche blanche	425			90	156	124	45	160
Pêche jaune	425			90	156	124	45	160
Pêche vigne	425			90	156	124	45	160
Poire William's	425			90	156	124	45	160
Poivron rouge	350	88	30	90	130	130	45	140
Pomme verte	425			90	156	124	45	160
Rhubarbe	400			115	156	124	45	160
Tangor	200		10	200	235		35	320
Yuzu	200			230	250		20	300





Process

- Mix SICOLY® purée or juice with egg yolks, milk (if necessary) and sugar.
- Cook while stirring at 85°C.
- Take off the heat and cool down as quickly as possible to 35°C.
- Add the softened butter and the fruit concentrate (if necessary) and mix with a hand blender until fine and smooth.
- Cover with cling film (touching the surface) and place into the desired moulds.
- Leave to set for 12 hours minimum into the fridge.



Recipes - Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Milk (g)</i>	<i>Concentrate (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>	<i>Whole eggs (g)</i>	<i>Eggs yolks (g)</i>	<i>Gelatin mass (g)</i>	<i>Butter (g)</i>
Apple green	425			90	156	124	45	160
Apricot	455			100	130	130	45	140
Banana	300	172		90	126	126	42	140
Beetroot	350	88	30	90	130	130	45	140
Blackberry	425			110	130	130	45	160
Blackcurrant	350	88	20	100	126	126	45	140
Blueberry	370	90		100	130	125	45	140
Coconut (cream)	380	70		90	140	120	40	160
Coconut (milk)	440			100	140	120	40	160
Coconut (milk with grated coconut)	440			100				
Fig purple	425			90	140	140	45	160
Grapefruit pink	410			130	80	125	45	210
Guava	425			90	156	124	45	160
Kalamansi	170			250	250		15	315
Lemon	170			250	250		15	315
Lemon pulp	400			115	156	124	45	160
Lime	170		10	240	250		15	315
Lychee	400		50	90	80	125	45	210
Mandarin	400		50	90	80	125	45	210
Mango	370	102		90	126	126	45	140
Melon	400			100	80	125	45	210
Morello cherry	370	90		100	130	125	45	140
Orange	370	90		100	130	125	45	140
Orange bitter	350	50		115	156	124	45	160
Orange blood	400		40	100	80	125	45	210
Passion fruit yellow and purple	200		10	200	235		35	320
Peach blood	425			90	156	124	45	160
Peach white	425			90	156	124	45	160
Peach yellow	425			90	156	124	45	160
Pear Williams	425			90	156	124	45	160
Pineapple	425			90	140	140	45	160
Plum mirabelle								
Quince	425			90	156	124	45	160
Raspberry	350	88	30	90	130	130	45	140



Recipes - Frozen fruit purées and juices

Purées and juices	Purée (g)	Milk (g)	Concentrate (g)	Sugar (g)	Whole eggs (g)	Eggs yolks (g)	Gelatin mass (g)	Butter (g)
Red bell pepper	350	88	30	90	130	130	45	140
Red currant	350	88		120	130	130	45	140
Red fruits mix	350	88		120	130	130	45	140
Rhubarb	400			115	156	124	45	160
Strawberry	425			100	150	120	45	160
Strawberry wild	425			100	150	120	45	160
Tangor	200		10	200	235		35	320
Yuzu	200			230	250		20	300

