



équilibrés



CRÉMEUX

JORDI PUIGVERT

Consultant international en pâtisserie - Sweet'n go



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.



Masse gélatine

Ingrédients :

1 g gélatine en poudre or (200 bloom)
5 g eau froide

Mélanger l'eau et la gélatine. Laisser 20 minutes au réfrigérateur pour une hydratation optimale. Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes à faible puissance. Disposer dans le récipient de votre choix et laisser gélifier. Conserver au réfrigérateur pour maximum 5 jours.

Important :

On peut adapter le dosage de la masse gélatine en fonction de la texture désirée: ferme ou crémeuse et souple.

RECETTES

Purées et jus de fruits BIO

Purées et jus	Purée (g)	Lait (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Oeufs entiers (g)	Jaunes d'oeufs (g)	Masse gélatine (g)	Beurre (g)
Abricot BIO - France / Italie	455			100	130	130	45	140
Banane BIO	300	172		90	126	126	42	140
Cassis BIO	350	88	20	100	126	126	45	140
Jus de Citron jaune BIO	170			250	250		15	315
Jus de Citron vert BIO - Brésil	170		10	240	250		15	315
Fraise BIO (Senga)	425			100	150	120	45	160
Framboise BIO (Willamette) - Montagnes de Kopaonik - Serbie	350	78	30	100	130	130	45	140
Fruit de la passion BIO - Pérou	200		10	200	235		35	320
Mandarine BIO - Sicile	400		50	90	120	60	70	210
Mangue BIO (Alphonso) - Inde	320	153		90	126	126	45	140
Myrtille BIO	370	90		100	130	125	45	140
Pêche de Vigne BIO - Côteaux du Lyonnais - France	425			90	156	124	45	160
Poire Williams BIO - France	425			90	156	124	45	160
Pomme verte BIO - Granny - France	425			90	156	124	45	160



RECETTES

Purées et jus de fruits et légumes sans sucres ajoutés

Purées et jus	Purée (g)	Lait (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Oeufs entiers (g)	Jaunes d'oeufs (g)	Masse gélatine (g)	Beurre (g)
Abricot - Vallée du Rhône - France	455			100	130	130	45	140
Ananas	425			90	140	140	45	160
Ananas EXTRA	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
Bergamote - Sicile	170			250	250		15	315
Betterave rouge - France	350	88	30	90	130	130	45	140
Cassis - France	350	88	20	100	126	126	45	140
Citron jaune - Espagne	170			250	250		15	315
Citron jaune - Sicile	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
Cranberry	350	88	30	90	130	130	45	140
Figue violette	425			90	140	140	45	160
Fraise (Mélange équilibré de 4 variétés)	425			100	150	120	45	160
Fraise des bois	425			100	150	120	45	160
Fraise mara des bois - France	425			100	150	120	45	160
Fraise Senga Sengana	425			100	150	120	45	160
Framboise (Willamette + Mecker)	350	88	30	90	130	130	45	140
Fruits rouges (fraise, framboise, groseille, mûre, griotte)	370	90		100	130	125	45	140
Goyave	425			90	156	124	45	160
Grenade	425			90	80	125	45	210
Griotte (Oblacinska)	370	90		100	130	125	45	140
Groseille - Monts et Coteaux du Lyonnais - France	350	88		120	130	130	45	140
Kalamansi	170			250	250		15	315
Kiwi avec pépins - France	425			90	152	128	45	160
Litchi	400		50	90	80	125	45	210
Mandarine - Sicile	400		50	90	80	125	45	210
Mangue (Alphonso) - Inde	370	102		90	126	126	45	140
Melon	400			100	80	125	45	210
Mirabelle - Coteaux du Lyonnais - France	425			90	140	140	45	160
Mûre	425			110	130	130	45	160
Myrtille sauvage	370	90		100	130	125	45	140
Noix de coco (avec râpé de coco)	440			100	140	120	40	160
Noix de coco (crème)	380	70		90	140	120	40	160
Noix de coco (lait sans râpé de coco)	440			100	140	120	40	160
Orange amère - Espagne	350	50		115	156	124	45	160
Orange blonde - Sicile	400		40	100	80	125	45	210
Orange sanguine - Sicile	400		40	100	80	125	45	210
Pamplemousse rose	410			130	80	125	45	210

RECETTES

Purées et jus	Purée (g)	Lait (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Oeufs entiers (g)	Jaunes d'oeufs (g)	Masse gélatine (g)	Beurre (g)
Passion - Pérou	200		10	200	235		35	320
Pêche blanche - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	425			90	156	124	45	160
Pêche jaune - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	425			90	156	124	45	160
Pêche vigne - Coteaux du Lyonnais - France	425			90	156	124	45	160
Poire Williams - Coteaux du Lyonnais - France	425			90	156	124	45	160
Poivron rouge	350	88	30	90	130	130	45	140
Pomme RedLove® - France	425			90	156	124	45	160
Pomme verte - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	425			90	156	124	45	160
Potiron	350	88	30	90	130	130	45	140
Rhubarbe	400			115	156	124	45	160
Sudachi - Japon	200			230	250		20	300
Yuzu - Japon	200			230	250		20	300



Purées et jus de fruits et légumes sucrés

Purées et jus	Purée (g)	Lait (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Oeufs entiers (g)	Jaunes d'oeufs (g)	Masse gélatine (g)	Beurre (g)
Citron broyé	400			115	156	124	45	160
Citron jaune - Espagne	180			240	250		15	315
Framboise "sélection" (Willamette)	350	88	30	90	130	130	45	140
Marron	300	172		90	126	126	42	140
Passion	210		10	190	235		35	320



Purées et cocktails de fruits

Purées et Jus	Purée (g)	Lait (g)	Sucre (g)	Oeufs entiers (g)	Jaunes d'oeufs (g)	Masse gélatine (g)	Beurre (g)
Bapamanga (banane, passion, mangue)	370	102	90	126	126	45	140
Cactus lime (figue de barbarie, citron vert)	400		115	140	140	45	160
Lambada (passion, mangue, goyave, abricot, citron jaune, orange, framboise)	455		100	130	130	45	140
Martinique (passion, mangue, ananas, citron vert)	400		115	140	140	45	160
Pinacolada (ananas, noix de coco, citron vert, rhum, triple sec)	440		100	140	120	40	160



SAS SICA SICODIS
475, route de Mornant
69440 Saint Laurent d'Agnay - FRANCE

Tél : +33 478 48 30 50

www.sicoly.fr