



SIGNATURE
FRUIT

LA FRUTA EN
TODOS SUS
ESTADOS





E D I T O R I A L

Cada proyecto nace de una idea y ésta, concretamente, es fruto de dos años de reflexión y de intercambios que han madurado, un poco como nuestras frutas originarias de los huertos del Valle del Rhône y de otros lugares, con la ambición de acompañarles día a día en este largo y excitante proceso que es la creación.

SIGNATURE FRUIT es, ante todo, la combinación perfecta entre el exc excepcional saber hacer de estos grandes chefs que han decidido compartir esta aventura con nosotros y la pasión que nos anima cada día y nos empuja a ofrecerles lo mejor de la fruta.

Se trata pues, de la primera piedra en un proyecto cuya historia aún está por escribir, pero esperamos que ustedes disfruten tanto al leerlo y utilizarlo como nosotros al elaborarlo.

¿Y a quién está destinado este proyecto? A aquéllas y aquéllos que han hecho y harán de lo bonito y lo bueno, una promesa, un leitmotiv.

RAVIFRUIT tiene el placer de presentarle el nacimiento del increíble proyecto: SIGNATURE FRUIT.

¡DISFRÚTENLO!

S U M A R I O

TÉCNICAS

P.6

CÍTRICOS



P.9

FRUTAS EXÓTICAS



P.15

FRUTOS ROJOS



P.21

FRUTAS DEL HUERTO



P.27

INÉDITOS



P.33

B·CONCEPT
Por Jordi Bordas

P.38

- HELADOS
- SORBETES «PLEIN FRUIT»
- MOUSSES «PLEIN FRUIT»
- CREMOSOS «PLEIN FRUIT»
- COMPOTAS
- GUIMAUVES «PLEIN FRUIT»
- ESPUMAS «PLEIN FRUIT»
- GLASEADOS «PLEIN FRUIT»
- BIZCOCHOS «PLEIN FRUIT»



RAVIFRUIT

Les fruits de l'Excellence



Desde hace más de 35 años nos comprometemos en una línea de excelencia para ofrecerles lo mejor de la fruta, fieles a los valores que han construido nuestra reputación y nuestro éxito: respetuosos con la naturaleza, con las personas y con el sabor auténtico de la fruta.

En Ravifruit, cada producto tiene una historia particular, reflejo de la perfecta alquimia entre el excepcional saber hacer de nuestros productores y la experiencia en la obtención y transformación de la fruta. Esta pasión, cultivada y compartida, nos permite proponerles productos de una regularidad indudable y sabores únicos.



Actualmente estamos presentes en más de 65 países y somos el Patrocinador Oficial de la Copa del Mundo de Pastelería. Ravifruit es hoy en día un referente en el universo de la Pastelería y se compromete a estar a su lado para responder a las demandas más exigentes de la gastronomía a favor de la creación y el gusto.



Desde su creación, RAVIFRUIT les acompaña en el día a día y responde a sus necesidades técnicas, gracias a la experiencia de nuestro equipo técnico (chefs, I+D...)

Descubrirán aquí una guía inédita en el universo de la fruta y de la creación pastelera, desarrollada con los 3 nuevos Chefs «embajadores de RAVIFRUIT».

Esta guía, tiene un amplio y útil contenido (9 aplicaciones de base, declinadas a través de 50 sabores) que destaca por la explicación de nuevas técnicas y por un acercamiento que se integra perfectamente a los nuevos tiempos, fomentando una alimentación equilibrada y, sobre todo, respetando y potenciando el sabor de las elaboraciones.

Esta combinación de fruta, tecnología y experiencia es el resultado de 35 años comprometidos a su lado, permitiendo así, plasmar toda la esencia de la fruta en sus elaboraciones.



SIGNATURE FRUIT
THE DREAM TEAM



David Wesmaël



«Meilleur Ouvrier de France», Heladería 2004
Consultor y formador internacional

Originario del Norte de Francia, David Wesmaël descubre la pastelería con 16 años. Es así como nace su vocación y, al cabo de los años, su pasión. Tras una larga experiencia como chef de pastelería en MEERT, célebre pastelería de Lille, y en el sector del catering, David Wemaël pasa a formar parte del grupo HOLDER como responsable de I+D, donde descubre el universo industrial pero aportando su toque de sensibilidad y conocimiento del producto de origen artesanal.

Desde hace 25 años, el objetivo de David es reflejar en sus creaciones el auténtico sabor de cada producto. Creando, probando y realizando toda una insólita gama de gran calidad de colores y sabores. Su talento le llevó a obtener el título de «Meilleur Ouvrier de France» en Heladería en 2004. A partir de aquí pasó a formar parte del equipo de Francia que participó en el campeonato del Mundo de Pastelería, ganando el primer premio en 2006 en Phoenix. Gracias a toda esta experiencia, comparte, desde hace varios años, su saber hacer y sus conocimientos como consultor y formador internacional.

En 2016, creó su propia marca «La Glacière» y tiene previsto abrir su primera tienda en París en Primavera de 2018, donde fusionará la heladería con la pastelería tradicional francesa.

www.laglaciere.fr



Jordi Bordas



Champion du Monde de la Pâtisserie 2011
Consultor y formador internacional
Creador del método B-Concept

Director de la escuela de pastelería Jordi Bordas - Viladecans (Barcelona)

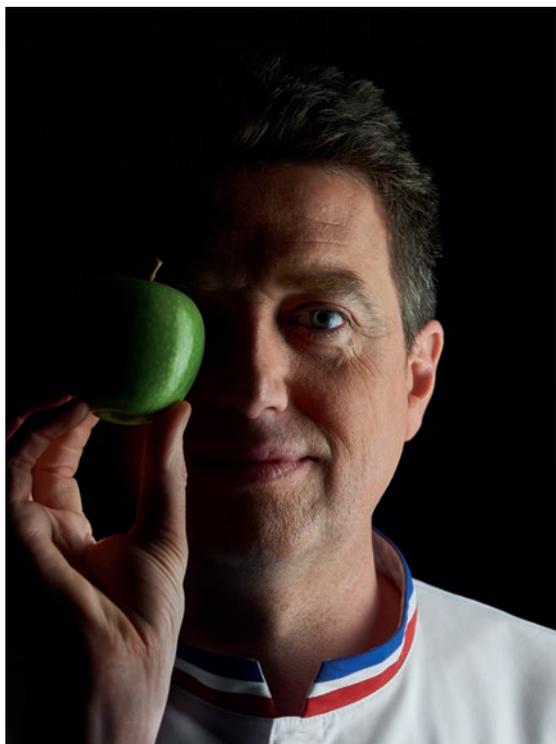
Jordi Bordas es el chef que está revolucionando el sector de la pastelería. Su capacidad de liderazgo y trabajo en equipo le llevó a ganar la «Coupe du monde de la Pâtisserie» junto con su equipo en 2011.

A partir del campeonato, Jordi Bordas inició un proceso de investigación y desarrollo de recetas. Este intenso trabajo le llevó a presentar en el Fórum Gastronómico de Barcelona de 2014 el B-Concept, su propio método para crear, desde cero, recetas más sanas, más ligeras y más sabrosas, potenciando el sabor del ingrediente principal y respetando siempre la materia prima en cada elaboración.

Fruto de su espíritu emprendedor, en 2015 inauguró su aula de formación en Viladecans, un espacio dedicado a la I+D de nuevos productos de pastelería, así como a la realización de cursos dirigidos a personas en proceso de aprendizaje y a profesionales del sector.

www.jordibordas.com

BRAND
AMBASSADOR



Philippe Rigollot



Champion du Monde de la Pâtisserie 2005
«Meilleur Ouvrier de France», Pastelería 2007
Pastelería Philippe Rigollot – Annecy

Para este pastelero apasionado y generoso todo empezó en el obrador de la panadería-pastelería donde trabajaba su madre, lugar donde hizo sus primeros pinitos en pastelería.

Philippe Rigollot descubrió entonces la producción de Lenôtre, donde obtuvo otra visión del oficio y aprendió el significado de la excelencia. Años más tarde, después de una experiencia coronada por el éxito de numerosos restaurantes gastronómicos, fue consagrado Champion du Monde de la Pâtisserie en 2005 y «Meilleur Ouvrier de France» en 2007, donde creó la famosa «Tartelette aux pommes Mr. Smith» (tartaleta de manzana Sr. Smith).

En 2010 cumplió su sueño abriendo, junto con su esposa Elodie, su primera tienda en Annecy, donde podemos descubrir una infinidad de colores, formas y texturas, que son un verdadero homenaje a la pastelería.

Hoy más que nunca, se compromete a transmitir su oficio y sus valores, tal y como lo acredita su posición de Presidente de la CIO de la Copa del Mundo de Pastelería.

www.philipperigollot.com

LAS

A

PLICACIONES



HELADOS



SORBETES «PLEIN FRUIT»



MOUSSES «PLEIN FRUIT»



CREMOSOS «PLEIN FRUIT»



COMPOTAS



GUIMAUVES «PLEIN FRUIT»



ESPUMAS «PLEIN FRUIT»



GLASEADOS «PLEIN FRUIT»



BIZCOCHOS «PLEIN FRUIT»

PURÉS DE FRUTAS

Gracias a un saber hacer único, Ravifruit compone, mezcla y combina sabores, variedades y colores con el fin de proponer una amplia gama de purés de fruta (más de 50 sabores) 100% naturales y garantizados sin colorantes, aditivos ni conservantes.

COMPOSICIÓN

90% DE FRUTA

Las frutas provienen de las mejores regiones y son recogidas en su plena madurez para ofrecer un sabor auténtico y regularidad a lo largo de todo el año.

10% DE AZÚCAR NATURAL

Añadimos 10% de sacarosa (azúcar natural) lo cual nos permite asegurar una mejor conservación, textura y estabilidad a nuestros purés de fruta.

CONSERVACIÓN

Este producto se conserva a una temperatura de -18°C y se puede utilizar a lo largo de 2 años desde la fecha de producción.

Una vez abierto, mantener refrigerado y utilizar en los siguientes 5 días.



CARACTERÍSTICAS

Los conceptos aquí presentados han sido esenciales para la elaboración y el equilibrado de las recetas que les proponemos, ya que influyen directamente en las reacciones relacionadas con el proceso de fabricación.

BRIX/EXTRACTO SECO

El nivel brix, permite evaluar la concentración de los azúcares y el extracto seco presentes en una elaboración. El brix es un elemento primordial en el equilibrado de las recetas de los helados y de los sorbetes.

PH

Este indicador químico permite medir la acidez o la alcalinidad de una preparación.

INTENSIDAD DE SABOR

En función de la fruta utilizada y de su intensidad de sabor, las recetas desarrolladas pueden ser más o menos concentradas en puré.

MATERIA GRASA

La materia grasa es un componente naturalmente presente en algunas frutas, por ejemplo el puré de coco, el cual puede sustituir las grasas adicionales como la nata o la mantequilla en algunas elaboraciones.

I NGREDIENTES



SACAROSA

La sacarosa, conocida popularmente como el azúcar, proviene de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar. Normalmente está cristalizada y se presenta en diferentes tamaños de grano. De sabor puro y agradable, permite regular los sabores demasiado ácidos o demasiado amargos. Su poder edulcorante es de 1, referencia estándar para los otros productos endulzantes. La sacarosa es un agente conservador y un antioxidante, que protege los aromas de las frutas y retrasa la rancidez de las materias grasas. Su papel es esencial en la conservación de la buena textura de las preparaciones: mousses, guimauves, compotas... Por último, la sacarosa permite obtener diferentes tonalidades a través de la caramelización o por reacción de Maillard.

AZÚCAR INVERTIDO

El azúcar invertido, obtenido por hidrólisis de sacarosa, es un jarabe líquido de una consistencia similar a la de la miel. Su poder edulcorante es más o menos de 1,25. Sus cualidades higroscópicas (capacidad de absorber la humedad) y anticristalizantes permiten obtener un resultado más esponjoso y reducir así el tiempo de cocción. Es ideal para los helados, normalmente compactos (helado de chocolate, frutos secos...), las masas batidas (cakes, bizcochos...), las guimauves, los ganaches, etc...

JARABE DE GLUCOSA 36-39

La glucosa se obtiene a partir del almidón de maíz o de la fécula de la patata por hidrólisis enzimática. El DE (dextrosa equivalente) permite clasificar sus propiedades funcionales: si el DE es bajo, el poder edulcorante disminuirá también. Su poder edulcorante se sitúa en torno a 0,36 - 0,38. Gracias a sus propiedades anticristalizantes, la glucosa da esponjosidad a las texturas y estabiliza la degradación del azúcar y la conservación de los productos.

GLUCOSA ATOMIZADA 36-39

La glucosa atomizada o glucosa deshidratada es un jarabe de glucosa en polvo. Su poder edulcorante se sitúa en torno a 0,35. Se trata de un ingrediente indispensable en la realización de helados y sorbetes e incluso en productos de escasa densidad, constituye igualmente una contribución valiosa en el extracto seco y juega un papel importante en la anticristalización sin aportar demasiado dulzor. Una vez incorporada en la mezcla, mejora la untuosidad y la conservación.



ESTABILIZANTE DE HELADO COMBINADO

El estabilizante de helado se utiliza para realizar helados, cremas heladas y cremosos. Actúa en la conservación y la textura. Por una parte, impide la formación de cristales de agua provocados por la congelación consiguiendo una mejor conservación y retrasa el deshielo. Por otra, facilita la emulsión del agua y de la materia grasa para favorecer la incorporación del aire. Así, el helado gana en untuosidad y conserva su textura.

ESTABILIZANTE DE SORBETE COMBINADO

El estabilizante de sorbete combinado permite controlar el agua, aporta una textura aterciopelada y una mejor untuosidad, evitando así los granos de azúcar.

Los estabilizantes para sorbetes pueden ser compatibles con la presencia de ácidos o de productos lácteos y tienen composiciones diferentes de aquellas reservadas a los helados.

GOMA GARROFÍN

La goma garrofín procede de la goma vegetal extraída de las pepitas del algarrobo. Completamente natural, se utiliza en la tecnología alimentaria por sus cualidades espesantes y estabilizantes. Se utiliza en frío o en caliente y aporta untuosidad y firmeza a las preparaciones de mousses de fruta. El garrofín permite además controlar la sinéresis en las preparaciones (aparición de agua en la descongelación).

En la realización de sus recetas, les recomendamos la utilización de las marcas **Louis François** (Estabilizante de helado: Stab 2000 - Estabilizante de sorbete: Super Neutrose), **Sosa** (Estabilizante de helado: ProCrema 5G Neutre Hot - Estabilizante de sorbete: ProSorbet 5G Neutre Hot) y **Sevromme** (Estabilizante de helado: Cremodan SE30 - Estabilizante de sorbete: SEVAGEL SL 65)

INGREDIENTES



PECTINA NH

La pectina NH, de forma cristalizada, se extrae de las pieles de los cítricos y las manzanas. Actúa en los medios ácidos y en combinación con un mínimo de extracto seco. Forma un gel firme, brillante y una textura agradable en boca, liberando los sabores y conservando sus cualidades después de varias gelificaciones gracias a su capacidad termoreversible. La pectina NH se utiliza principalmente para la confección de compotas, postres y glaseados de fruta.

GELATINA EN POLVO U HOJA 200 B

La gelatina 200 Bloom es una de las más habituales. Bloom es la unidad que mide el poder gelificante, expresado de 80 a 300 Bloom: si el índice es elevado, el poder gelificante de la gelatina será mayor y se deberá utilizar mayor cantidad de agua.

La gelatina se obtiene a partir de la hidrólisis de las materias primas animales que contienen colágeno. Se vende o comercializa en hojas o en polvo. Termoreversible, la gelatina se disuelve a 40°C y debe hidratarse previamente en agua fría o en el puré durante más o menos unos 20 minutos, se solidifica cuando se enfría. Este gelificante espeso, permite dar firmeza a las mousses, guimauves, compotas de fruta...



LECHE ENTERA

NATA LÍQUIDA UHT 35%

MANTEQUILLA 82%



HARINA DE ALMENDRA



LECHE EN POLVO 0%

De gran utilidad, la leche en polvo o leche deshidratada tiene una conservación superior a la leche líquida. Desde un punto de vista gustativo, aporta algo de dulzor a las preparaciones, pero su fuerza reside en su poder de absorción, lo cual le confiere otras cualidades funcionales: aporta textura y dulzor a las cremas de helado, evitando el uso de materia grasa, favoreciendo el overrun y mejorando la firmeza de los helados y los sorbetes.



IMPULSOR



YEMAS DE HUEVO (PASTEURIZADAS)

CLARAS DE HUEVO (PASTEURIZADAS)

ALBÚMINA



LIMÓN



LIMÓN
TRITURADO



LIMA



MANDARINA



NARANJA



NARANJA
SANGUINA



POMELO
ROSA

NUEVO



YUZU



SUDACHI



HELADOS

BASE
PARA 1 KG

g

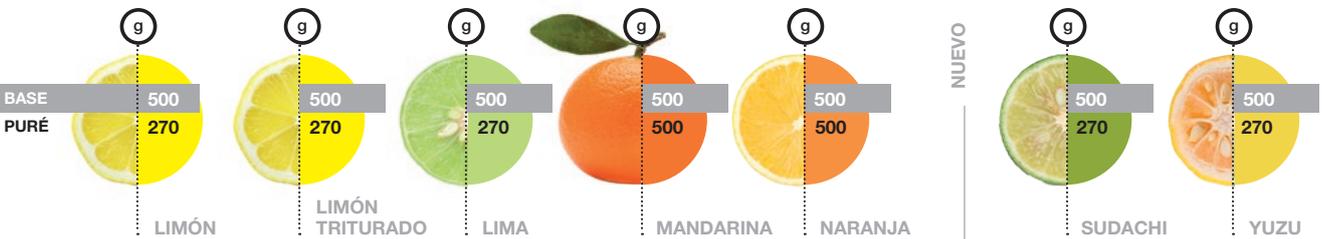
LECHE ENTERA	555
AZÚCAR	100
AZÚCAR INVERTIDO	15
GLUCOSA ATOMIZADA	60
NATA LÍQUIDA 35%	165
LECHE EN POLVO 0%	35
ESTABILIZANTE DE HELADO	5
YEMAS DE HUEVO	65

PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA BASE

- Mezclar primero la mitad del azúcar con el estabilizante.
- Calentar la leche y la nata líquida.
- A 25°C añadir la leche en polvo, la otra mitad del azúcar y la glucosa atomizada.
- A 35°C añadir las yemas de huevo y el azúcar invertido.
- A 45°C añadir la mezcla azúcar/estabilizante.
- Cocer a 85°C.
- Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C.

PROCESO DE PREPARACIÓN DEL HELADO

- Verter la base en el puré descongelado (4°C).
- Mezclar con el túrmix.
- Dejar en reposo mínimo 4 horas.
- Turbinar.



SORBETES «PLEIN FRUIT»

BASE
PARA 1 KG

g

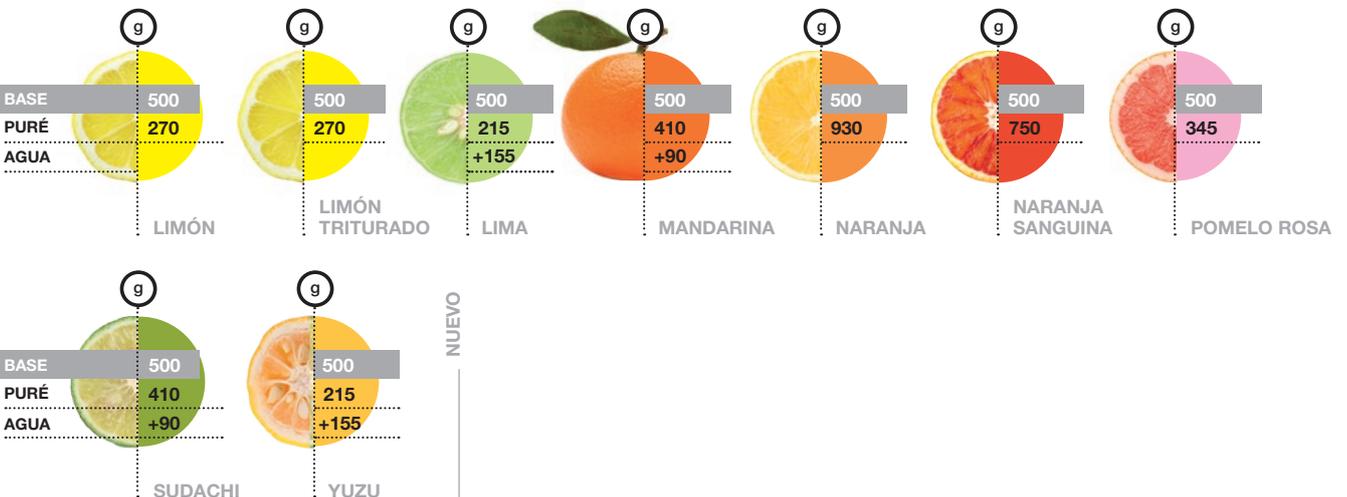
AGUA	445
AZÚCAR	315
GLUCOSA ATOMIZADA	235
ESTABILIZANTE DE SORBETE	5

PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA BASE

- Mezclar primero la mitad del azúcar con el estabilizante.
- Calentar el agua.
- A 25°C añadir el resto del azúcar y la glucosa atomizada.
- A 45°C añadir la mezcla azúcar/estabilizante.
- Cocer a 85°C.
- Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C.

PROCESO DE PREPARACIÓN DEL SORBETE

- Verter la base en el puré descongelado (4°C).
- Añadir el agua necesaria en ciertas recetas.
- Mezclar con el túrmix.
- Dejar en reposo mínimo 4 horas.
- Turbinar.





MOUSSES «PLEIN FRUIT» - MERENGUE ITALIANO

MERENGUE ITALIANO

CLARAS DE HUEVO 70 g | AZÚCAR 115 g | AGUA 30 g

- Cocer el agua y el azúcar a 118°C. Verter todo suavemente sobre las claras a punto de nieve en la batidora a velocidad media.
- Mantener la velocidad media y enfriar hasta unos 30°C. Utilizar.

MERENGUE ITALIANO

160

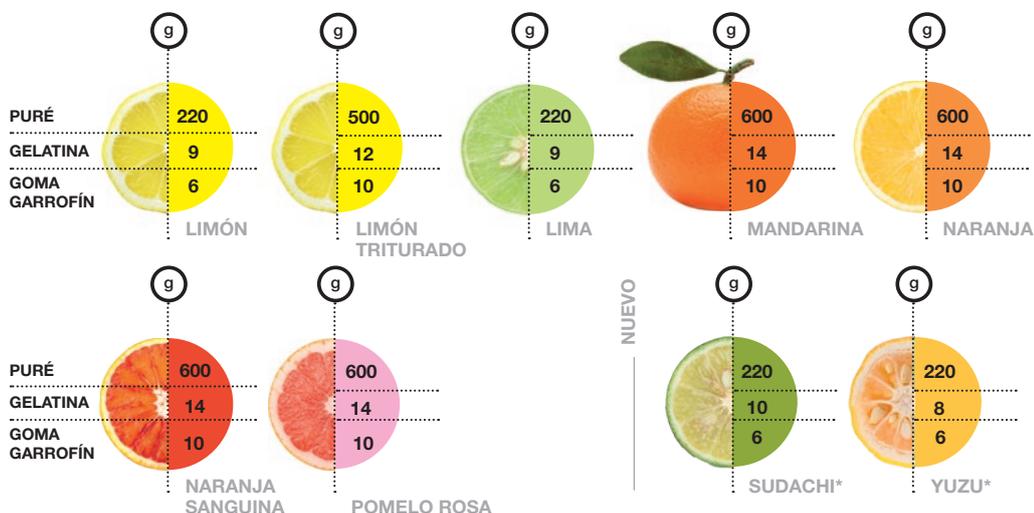
NATA LÍQUIDA SEMIMONTADA 35%

240

g

MOUSSE - MERENGUE - CÍTRICOS

- Descongelar el puré.
- Hidratar la gelatina con 1/3 del puré durante unos 20 minutos.
- Calentar a 45°C y agregar el resto del puré y la goma garrofín. Mezclar.
- Conservar en frío para favorecer la gelificación.
- Verter sobre el merengue y terminar añadiendo la nata líquida semimontada.
- Utilizar rápidamente.



NUEVO

*Para el Yuzu y el Sudachi, rehidratar la gelatina con el peso total del puré.



CREMOSOS «PLEIN FRUIT»

AZÚCAR

90

ESTABILIZANTE DE HELADO

5

YEMAS DE HUEVO

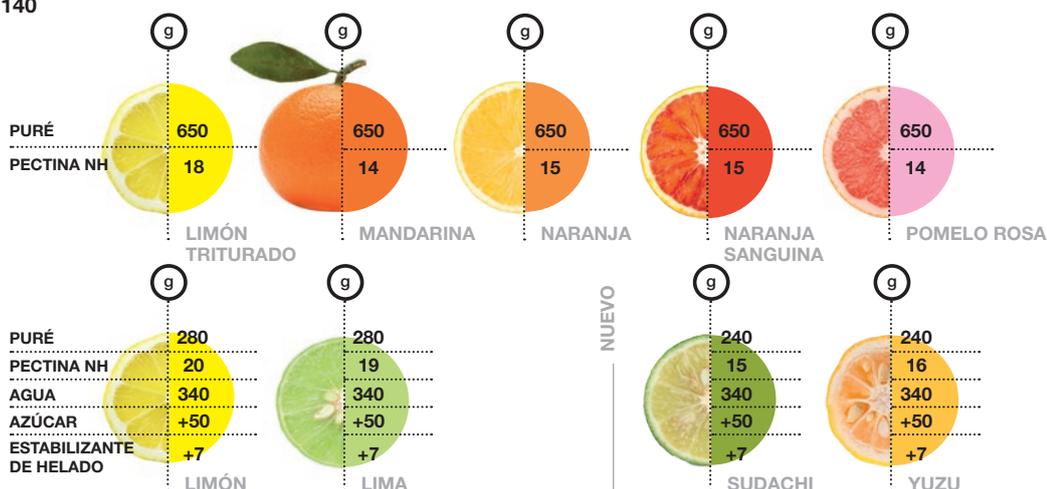
90

MANTEQUILLA 82%

140

g

- Mezclar el azúcar, la pectina y el estabilizante.
- Calentar el puré, las yemas y el agua (si es necesario) a 45°C. Agregar poco a poco en forma de lluvia la mezcla de los polvos.
- Cocer a 85°C.
- Enfriarlo a 35°- 40°C, para una emulsión óptima, dejar en reposo la preparación unos 30 minutos antes de agregar la mantequilla pomada.



NUEVO

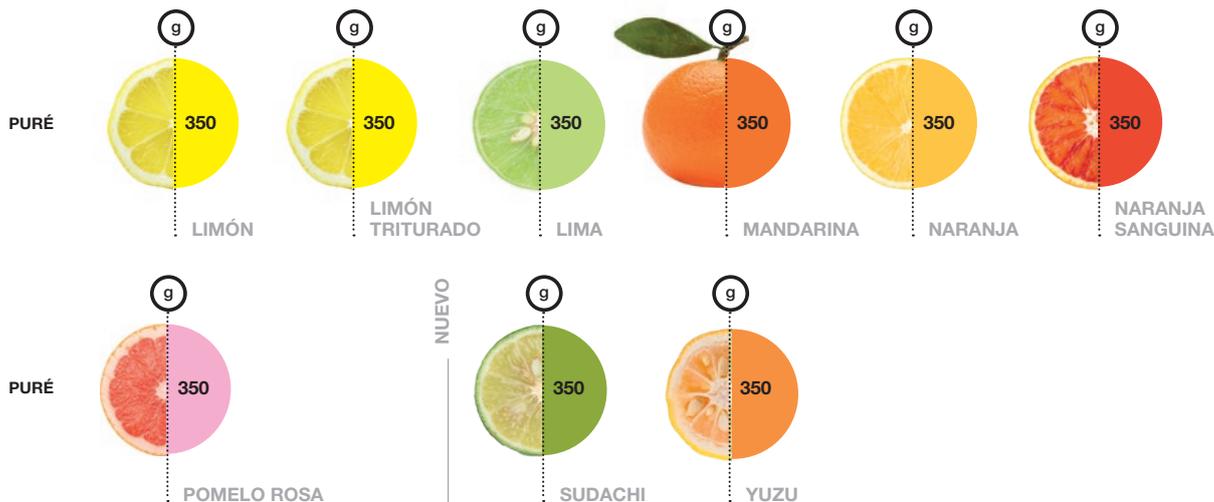


ESPUMAS «PLEIN FRUIT»

	g	
AZÚCAR	40	
GELATINA	5	
PURÉ PARA LA GELATINA	25	
ESTABILIZANTE DE SORBETE	2	

RECETA PARA 1 SIFÓN + 2 CARTUCHOS

- Hidratar la gelatina en los 25g de puré de fruta entre 15 y 20 minutos.
- Calentar 100g del puré a 80°C con el azúcar y el estabilizante.
- Añadir la gelatina hidratada.
- Mezclar con el resto del puré.
- Batir mezclando bien las dos preparaciones.
- Reservar o poner inmediatamente en el sifón. Cargar con los dos cartuchos y conservarlo en frío 2h mínimo a + 4°C.



GLASEADOS «PLEIN FRUIT»

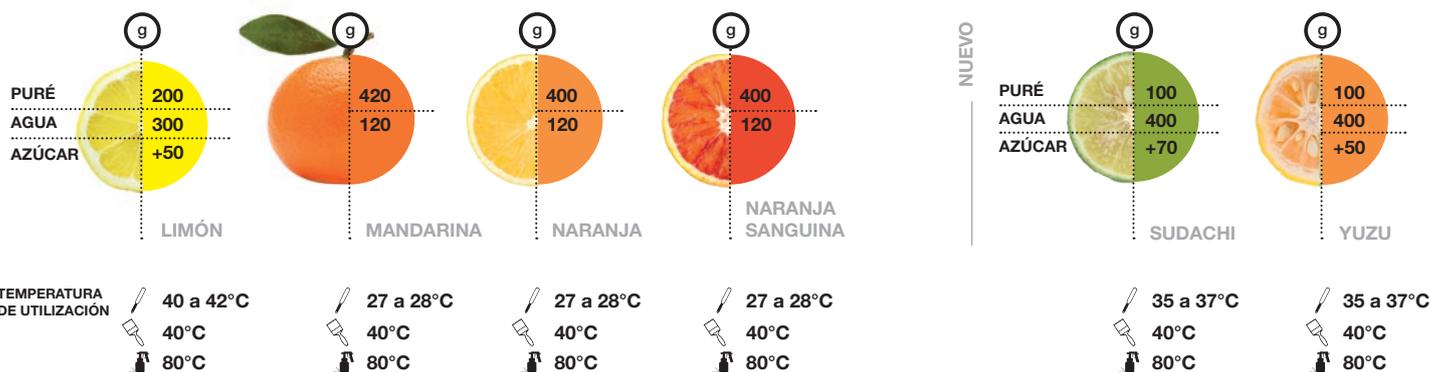
Esta aplicación puede ser utilizada de diferentes maneras:

- Para glasear con espátula.
- Para pintar elaboraciones.
- Para pulverizar con pistola.

En función de sus necesidades y respetando las recomendaciones de los «Chefs» presentados en esta guía.

	g	
GLUCOSA	130	
PECTINA NH	9	
AZÚCAR	130	
ESTABILIZANTE DE SORBETE	5	

- Calentar a 50°C los líquidos y la glucosa.
- Añadir batiendo la mezcla de azúcar, pectina y estabilizante.
- Hervirlo todo 1 minuto. Dejar enfriar a 4°C durante unas 4 horas mínimo.
- Calentar, mezclar y utilizar a temperatura adecuada según el puré y la utilización.



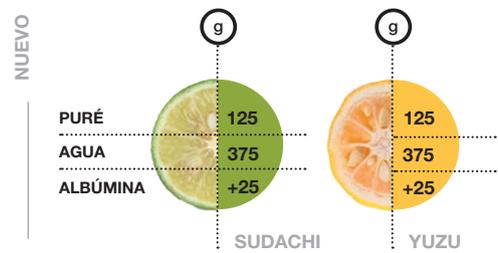
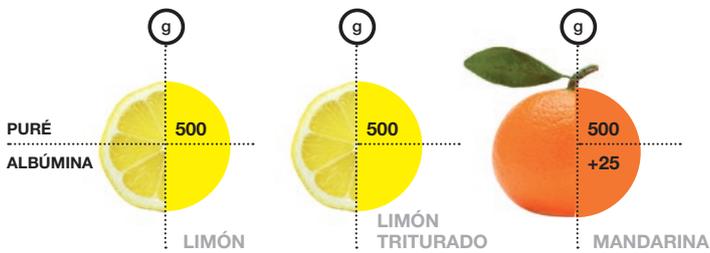


BIZCOCHOS «PLEIN FRUIT»

Todas las recetas están calculadas para una placa de horno o bandeja de 40x60 cm.
Se pueden utilizar también moldes cuadrados o circulares con la misma receta.

	g
AZÚCAR	200
ALBÚMINA	40
YEMAS DE HUEVO	65
MANTEQUILLA 82%	100
HARINA DE ALMENDRA	175
HARINA	175
IMPULSOR	4

- Montar todo junto con la batidora, el puré de fruta, la albúmina y el azúcar (y el agua si es necesario).
- Añadir las yemas poco a poco, mezclando con suavidad.
- Agregar con una espátula, la mezcla de harina, harina de almendra e impulsor previamente tamizados.
- Incorporar la mantequilla fundida.
- Dosificar rápidamente sobre la placa.
- Cocer de 8 a 10 minutos a 200°C.



CONSEJOS DE LOS CHEFS

BIZCOCHOS

Es posible potenciar o contrarrestar el sabor de los bizcochos añadiendo frutas IQF antes de la cocción.

Para una placa de 40x60 cm:

- 150g Trozos de frambuesa
- 300g Dados de piña / albaricoque / higo / mango
- 20g Ralladura de limón / naranja / lima kaffir

MOUSSES

PARA EL USO DE MOUSSES EN VASITOS

Pueden reducir el peso de la gelatina un 20%. Esta receta les ofrecerá una textura más suave en la degustación.

COMPOTAS

PARA UNA COMPOTA MAS SABROSA Y CON MEJOR TEXTURA

Pueden añadir las frutas IQF RAVIFRUIT al puré en su preparación.

HELADOS Y SORBETES

Es posible utilizar las recetas para una aplicación al PACOJET.

FRUTAS

E X Ó T I C A S



PIÑA



PLÁTANO



COCO



COCO / COCO
RALLADO



FLOR DE
CACTUS



GUAYABA



GRANADA



LICHI



MANGO



PABANA



MARACUYÁ



HELADOS

BASE
PARA 1 KG

g

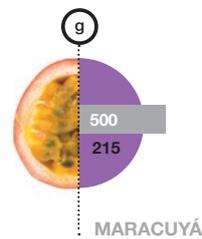
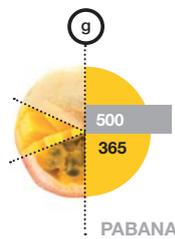
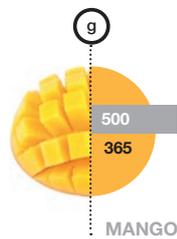
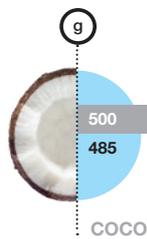
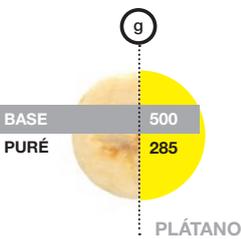
LECHE ENTERA	555
AZÚCAR	100
AZÚCAR INVERTIDO	15
GLUCOSA ATOMIZADA	60
NATA LÍQUIDA 35%	165
LECHE EN POLVO 0%	35
ESTABILIZANTE DE HELADO	5
YEMAS DE HUEVO	65

PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA BASE

- Mezclar primero la mitad del azúcar con el estabilizante.
- Calentar la leche y la nata líquida.
- A 25°C añadir la leche en polvo, la otra mitad del azúcar y la glucosa atomizada.
- A 35°C añadir las yemas de huevo y el azúcar invertido.
- A 45°C añadir la mezcla azúcar/estabilizante.
- Cocer a 85°C.
- Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C.

PROCESO DE PREPARACIÓN DEL HELADO

- Verter la base neutra en el puré descongelado (4°C).
- Mezclar con el túrmix.
- Dejar en reposo mínimo 4 horas.
- Turbinar.



VERSIÓN con FRUTA IQF



SORBETES «PLEIN FRUIT»

BASE
PARA 1 KG

g

AGUA	445
AZÚCAR	315
GLUCOSA ATOMIZADA	235
ESTABILIZANTE DE SORBETE	5

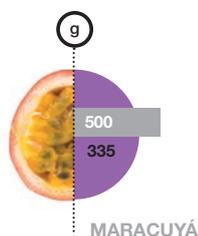
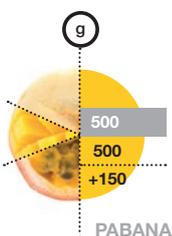
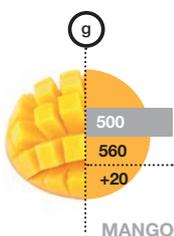
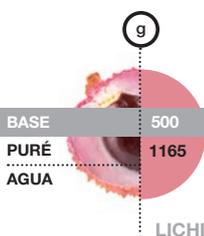
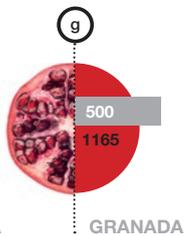
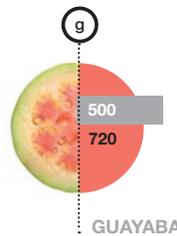
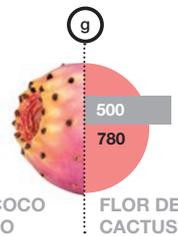
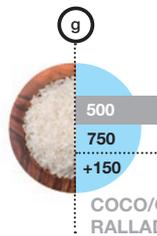
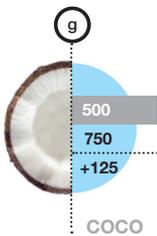
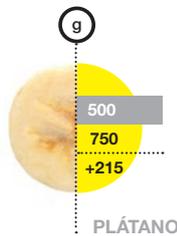
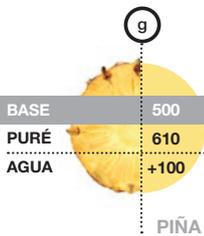
PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA BASE

- Mezclar primero la mitad del azúcar con el estabilizante.
- Calentar el agua.
- A 25°C añadir el resto del azúcar y la glucosa atomizada.
- A 45°C añadir la mezcla azúcar/estabilizante.
- Cocer a 85°C.
- Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C.

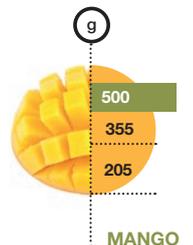
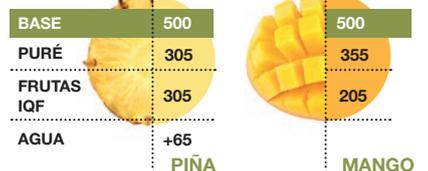
PROCESO DE PREPARACIÓN DEL SORBETE

- Verter la base en el puré descongelado (4°C) (y la fruta IQF*).
- Añadir el agua necesaria en ciertas recetas.
- Mezclar con el túrmix.
- Dejar en reposo mínimo 4 horas.
- Turbinar.

(*para una mezcla puré+IQF)



VERSIÓN con FRUTA IQF





MOUSSES «PLEIN FRUIT» - MERENGUE ITALIANO

MERENGUE ITALIANO

CLARAS DE HUEVO 70 g | AZÚCAR 115 g | AGUA 30 g

- Cocer el agua y el azúcar a 118°C. Verter todo suavemente sobre las claras a punto de nieve en la batidora a velocidad media.
- Mantener la velocidad media y enfriar hasta unos 30°C. Utilizar.

MERENGUE ITALIANO	160
NATA LÍQUIDA SEMIMONTADA 35%	240

MOUSSE - MERENGUE - FRUTAS EXÓTICAS

- Descongelar el puré.
- Hidratar la gelatina con 1/3 del puré durante unos 20 minutos.
- Calentar a 45°C y agregar el resto del puré y la goma garrofín. Mezclar.
- Conservar en frío para favorecer la gelificación.
- Verter sobre el merengue y terminar añadiendo la nata líquida semimontada.
- Utilizar rápidamente.

	PIÑA	PLÁTANO	COCO	COCO/COCO RALLADO	FLOR DE CACTUS	GUAYABA
PURÉ	600	600	600	600	450	600
GELATINA	14	16	11	11	13	14
GOMA GARROFÍN	10	4	4	4	10	10

	GRANADA	LICHI	MANGO	PABANA	MARACUYÁ
PURÉ	600	500	600	600	220
GELATINA	14	11	10	10	8
GOMA GARROFÍN	10	10	4	10	6



FRUTAS EXÓTICAS



CREMOSOS «PLEIN FRUIT»

AZÚCAR	60
ESTABILIZANTE DE HELADO	5
YEMAS DE HUEVO	90
MANTEQUILLA 82%	140

- Mezclar el azúcar, la pectina y el estabilizante.
- Calentar el puré y las yemas a 45°C. Agregar poco a poco en forma de lluvia la mezcla de los polvos.
- Cocer a 85°C.
- Enfriarlo a 35°- 40°C, para una emulsión óptima, dejar en reposo la preparación unos 30 minutos antes de agregar la mantequilla pomada.

¡OJO! En los cremosos Coco/Coco rallado no se necesita añadir mantequilla.

	PIÑA	COCO	COCO/COCO RALLADO	FLOR DE CACTUS	GUAYABA	GRANADA
PURÉ	680	820	820	650	710	710
PECTINA NH	16	19	18	17	16	16

	LICHI	MANGO	PABANA	PLÁTANO	MARACUYÁ
PURÉ	650	690	740	400	300
PECTINA NH	19	16	13	7	15
AGUA				290	390

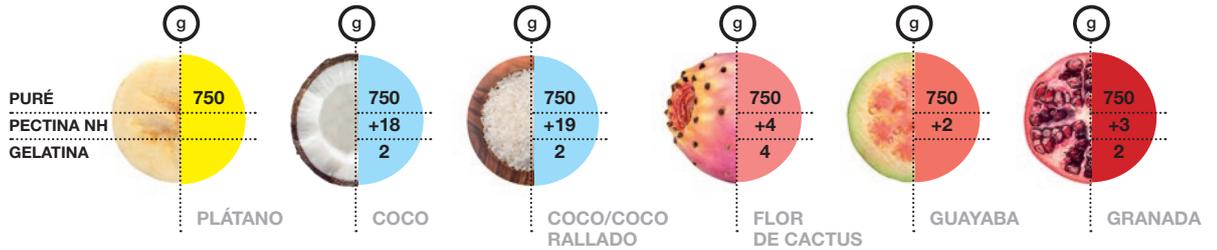


COMPOTAS

Esta preparación puede ser utilizada en entremets, postres helados, tartas, vasitos, bollería (a rellenar después de la cocción) y para untar sobre bizcochos.

	g
GLUCOSA ATOMIZADA	115
AZÚCAR	115
PECTINA NH	12
ZUMO DE LIMÓN	8

- Rehidratar la gelatina (según los purés) 7 veces su peso en puré (durante 15 minutos).
- Calentar el puré y la fruta IQF cuando sea necesario.
- A 40°C agregar la glucosa atomizada y mezclar.
- A 50°C agregar la mezcla de azúcar y de pectina, batiendo con una fuerte agitación.
- Cocer todo a 85°C.
- Retirar del fuego y añadir el zumo de limón y la masa de gelatina.
- Reservar en frío a 4°C hasta su utilización.



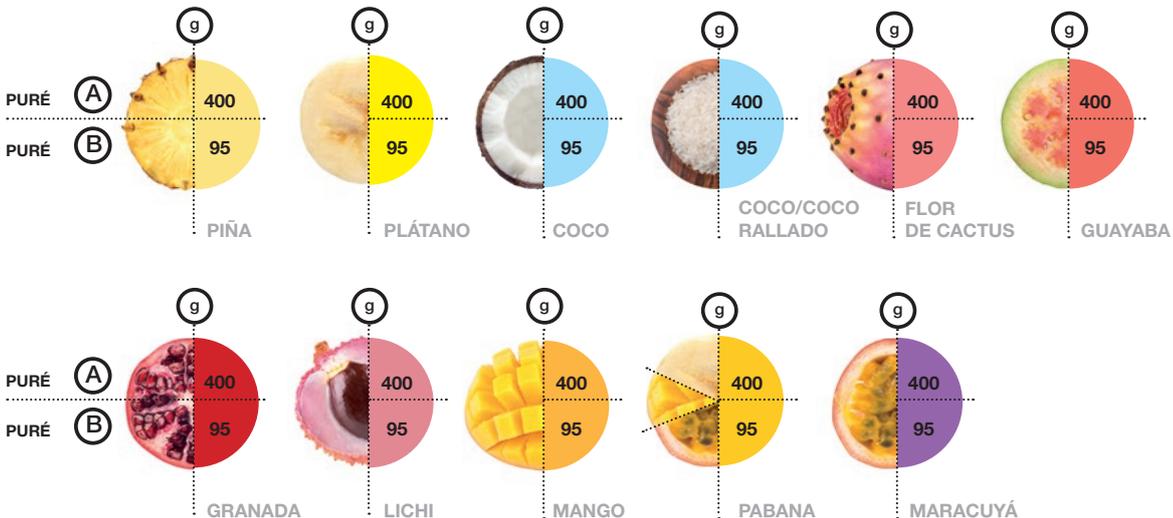
GUIMAUVES «PLEIN FRUIT»

BASE

	g
(A) GELATINA*	32
AZÚCAR INVERTIDO	160
(B) AZÚCAR	220
AZÚCAR INVERTIDO	90

- Rehidratar la gelatina con el puré (A).
- Calentar a 110°C el azúcar (B), el azúcar invertido (B) y el puré (B).
- En la cuba de la batidora, poner el azúcar invertido (A) y la gelatina previamente rehidratada.
- Verter los azúcares con el puré a 110°C y montar todo con la batidora.
- Continuar batiendo hasta 25°/28°C, parar y utilizar seguidamente.
- Dosificar sobre un tapete de silicona ligeramente engrasado o verter en un molde cuadrado y dejar secar 12 horas, después recubrir con una mezcla a partes iguales de azúcar glas y almidón.

*Si utiliza hojas de gelatina le recomendamos cortarlas para facilitar su rehidratación en el puré. Después, ablandarla en el microondas antes de verterla en la cuba de la batidora con el azúcar invertido.





BIZCOCHOS «PLEIN FRUIT»

Todas las recetas están calculadas para una placa de horno o bandeja de 40x60 cm.
Se pueden utilizar también moldes cuadrados o circulares con la misma receta.

	g
AZÚCAR	200
ALBÚMINA	40
YEMAS DE HUEVO	65
MANTEQUILLA 82%	100
HARINA DE ALMENDRA	175
HARINA	175
IMPULSOR	4

- Montar todo junto con la batidora, el puré de fruta, la albúmina y el azúcar (y el agua si es necesario).
- Añadir las yemas poco a poco, mezclando con suavidad.
- Agregar con una espátula, la mezcla de harina, harina de almendra e impulsor previamente tamizados.
- Incorporar la mantequilla fundida.
- Dosificar rápidamente sobre la placa.
- Cocer de 8 a 10 minutos a 200°C.

PURÉ	500	PURÉ	375
ALBÚMINA	+25	AGUA	125
FLOR DE CACTUS		PLÁTANO	
LICHI			
MARACUYÁ			

CONSEJOS DE LOS CHEFS

BIZCOCHOS

Es posible potenciar o contrarrestar el sabor de los bizcochos añadiendo frutas IQF antes de la cocción.

Para una placa de 40x60 cm:

- 150g Trozos de frambuesa
- 300g Dados de piña / albaricoque / higo / mango
- 20g Ralladura de limón / naranja / lima kaffir

MOUSSES

PARA EL USO DE MOUSSES EN VASITOS

Pueden reducir el peso de la gelatina un 20%. Esta receta les ofrecerá una textura más suave en la degustación.

COMPOTAS

PARA UNA COMPOTA MAS SABROSA Y CON MEJOR TEXTURA

Pueden añadir las frutas IQF RAVIFRUIT al puré en su preparación.

HELADOS Y SORBETES

Es posible utilizar las recetas para una aplicación al PACOJET.



FRUTOS

R O J O S



GROSELLA
NEGRA



GROSELLA
NEGRA DE
BORGONA



FRESA



FRESA DEL
BOSQUE



FRESA MARA
DES BOIS



FRAMBUESA



FRUTAS DEL
BOSQUE
Y FRUTOS
ROJOS



CEREZA
GRIOTTE



GROSELLA
ROJA



MORA



ARÁNDANO



HELADOS

BASE
PARA 1 KG

g

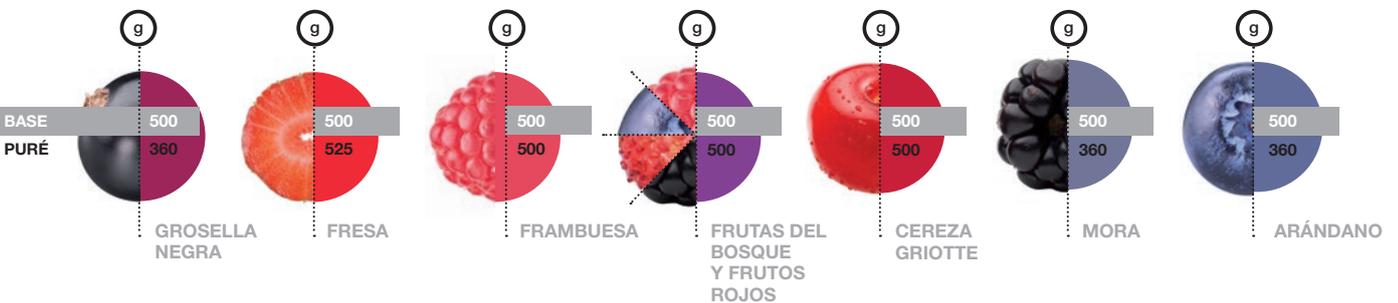
LECHE ENTERA	555
AZÚCAR	100
AZÚCAR INVERTIDO	15
GLUCOSA ATOMIZADA	60
NATA LÍQUIDA 35%	165
LECHE EN POLVO 0%	35
ESTABILIZANTE DE HELADO	5
YEMAS DE HUEVO	65

PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA BASE

- Mezclar primero la mitad del azúcar con el estabilizante.
- Calentar la leche y la nata líquida.
- A 25°C añadir la leche en polvo, la otra mitad del azúcar y la glucosa atomizada.
- A 35°C añadir las yemas de huevo y el azúcar invertido.
- A 45°C añadir la mezcla azúcar/estabilizante.
- Cocer a 85°C.
- Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C.

PROCESO DE PREPARACIÓN DEL HELADO

- Verter la base neutra en el puré descongelado (4°C).
- Mezclar con el túrmix.
- Dejar en reposo mínimo 4 horas.
- Turbinar.



SORBETES «PLEIN FRUIT»

BASE
PARA 1 KG

g

AGUA	445
AZÚCAR	315
GLUCOSA ATOMIZADA	235
ESTABILIZANTE DE SORBETE	5

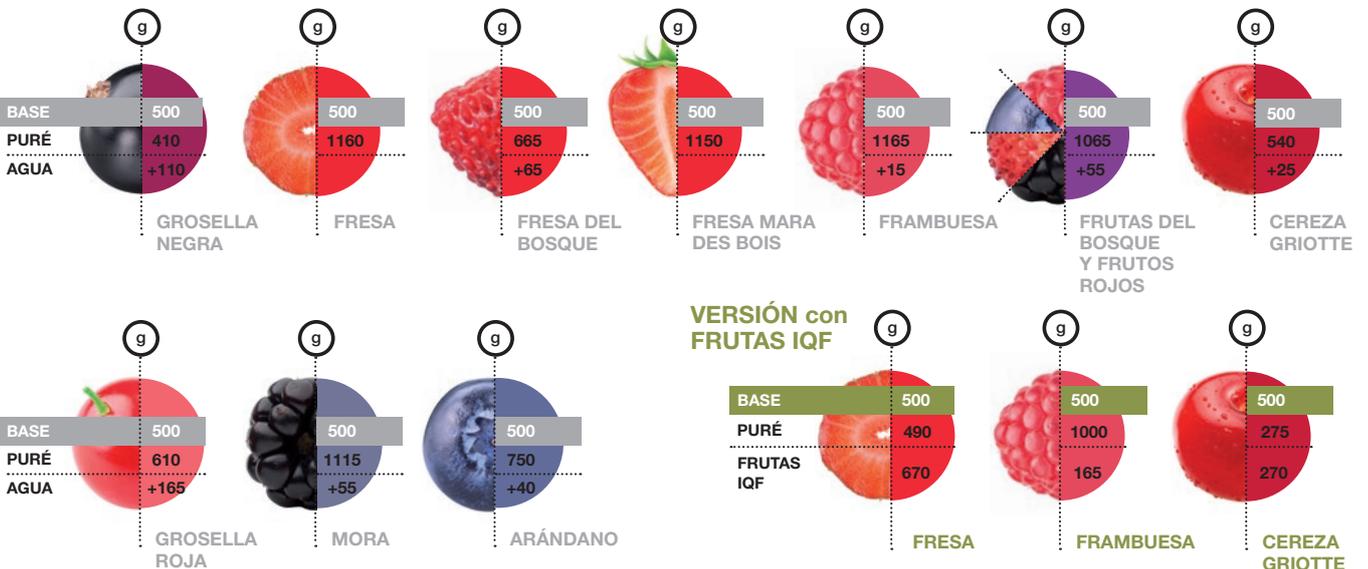
PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA BASE

- Mezclar primero la mitad del azúcar con el estabilizante.
- Calentar el agua.
- A 25°C añadir el resto del azúcar y la glucosa atomizada.
- A 45°C añadir la mezcla azúcar/estabilizante.
- Cocer a 85°C.
- Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C.

PROCESO DE PREPARACIÓN DEL SORBETE

- Verter la base en el puré descongelado (4°C). (y la fruta IQF*).
- Añadir el agua necesaria en ciertas recetas.
- Mezclar con el túrmix.
- Dejar en reposo mínimo 4 horas.
- Turbinar.

(*para una mezcla puré+IQF)





MOUSSES «PLEIN FRUIT» - MERENGUE ITALIANO

MERENGUE ITALIANO

CLARAS DE HUEVO 70 g | AZÚCAR 115 g | AGUA 30 g

- Cocer el agua y el azúcar a 118°C. Verter todo suavemente sobre las claras a punto de nieve en la batidora a velocidad media.
- Mantener la velocidad media y enfriar hasta unos 30°C. Utilizar.

MERENGUE ITALIANO	160
NATA LÍQUIDA SEMIMONTADA 35%	240
GOMA GARROFÍN	10

MOUSSE - MERENGUE - FRUTOS ROJOS

- Descongelar el puré.
- Hidratar la gelatina con 1/3 del puré durante unos 20 minutos.
- Calentar a 45°C y agregar el resto del puré y la goma garrofín. Mezclar.
- Conservar en frío para favorecer la gelificación.
- Verter sobre el merengue y terminar añadiendo la nata líquida semimontada.
- Utilizar rápidamente.

PURÉ	500	500	600	600	600	600
GELATINA	18	18	16	16	14	13
	GROSELLA NEGRA	GROSELLA NEGRA DE BORGOÑA	FRESA	FRESA DEL BOSQUE	FRESA MARA DES BOIS	FRAMBUESA
PURÉ	600	600	600	600	600	600
GELATINA	15	15	18	14	14	14
	FRUTAS DEL BOSQUE Y FRUTOS ROJOS	CEREZA GRIOTTE	GROSELLA ROJA	MORA	ARÁNDANO	



CREMOSOS «PLEIN FRUIT»

AZÚCAR	90
ESTABILIZANTE DE HELADO	5
YEMAS DE HUEVO	90
MANTEQUILLA 82%	140

- Mezclar el azúcar, la pectina y el estabilizante.
- Calentar el puré y las yemas a 45°C. Agregar poco a poco en forma de lluvia la mezcla de los polvos.
- Cocer a 85°C.
- Enfriarlo a 35°- 40°C, para una emulsión óptima, dejar en reposo la preparación unos 30 minutos antes de agregar la mantequilla pomada.

PURÉ	650	650	630	630	630	610
PECTINA NH	13	12	13	13	13	13
	GROSELLA NEGRA	GROSELLA NEGRA DE BORGOÑA	FRESA	FRESA DEL BOSQUE	FRESA MARA DES BOIS	FRAMBUESA
PURÉ	690	630	630	630	630	630
PECTINA NH	13	13	13	13	13	13
	FRUTAS DEL BOSQUE Y FRUTOS ROJOS	CEREZA GRIOTTE	GROSELLA ROJA	MORA	ARÁNDANO	



FRUTOS ROJOS



COMPOTAS

Esta preparación puede ser utilizada en entremets, postres helados, tartas, vasitos, bollería (a rellenar después de la cocción) y para untar sobre bizcochos.

GLUCOSA ATOMIZADA	115
AZÚCAR	115
PECTINA NH	12
ZUMO DE LIMÓN	8

- Calentar el puré y la fruta IQF cuando sea necesario.
- A 40°C agregar la glucosa atomizada y mezclar.
- A 50°C agregar la mezcla de azúcar y de pectina, batiendo con una fuerte agitación.
- Cocer todo a 85°C.
- Retirar del fuego y añadir el zumo de limón.
- Reservar en frío a 4°C hasta su utilización.

VERSIÓN CON FRUTAS IQF

PURÉ	750
FRESA DEL BOSQUE	750
FRESA MARA DES BOIS	750
GROSELLA NEGRA DE BORGONA	750

VERSIÓN CON FRUTAS IQF

PURÉ	375
PECTINA NH	+2
FRUTAS IQF	375

GROSELLA ROJA	375
GROSELLA NEGRA	375
FRESA	375
FRAMBUESA	375
FRUTAS DEL BOSQUE Y FRUTOS ROJOS	375
CEREZA GRIOTTE	375
MORA	375
ARÁNDANO	375



GUIMAUVES «PLEIN FRUIT»

BASE

(A) GELATINA*	32
AZÚCAR INVERTIDO	160
(B) AZÚCAR	240
AZÚCAR INVERTIDO	95

- Rehidratar la gelatina con el puré (A).
- Calentar a 110°C el azúcar (B), el azúcar invertido (B) y el puré (B).
- En la cuba de la batidora, poner el azúcar invertido (A) y la gelatina previamente rehidratada.
- Verter los azúcares con el puré a 110°C y montar todo con la batidora.
- Continuar batiendo hasta 25°/28°C, parar y utilizar seguidamente.
- Dosificar sobre un tapete de silicona ligeramente engrasado o verter en un molde cuadrado y dejar secar 12 horas, después recubrir con una mezcla a partes iguales de azúcar glas y almidón.

*Si utiliza hojas de gelatina le recomendamos cortarla para facilitar su rehidratación en el puré. Después, ablándela en el microondas antes de verterla en la cuba de la batidora con el azúcar invertido.

PURÉ (A)	370
PURÉ (B)	100

GROSELLA NEGRA	370
GROSELLA NEGRA DE BORGONA	370
FRESA	370
FRESA DEL BOSQUE	370
FRESA MARA DES BOIS	370
FRAMBUESA	370

PURÉ (A)	370
PURÉ (B)	100

FRUTAS DEL BOSQUE Y FRUTOS ROJOS	370
CEREZA GRIOTTE	370
GROSELLA ROJA	370
MORA	370
ARÁNDANO	370

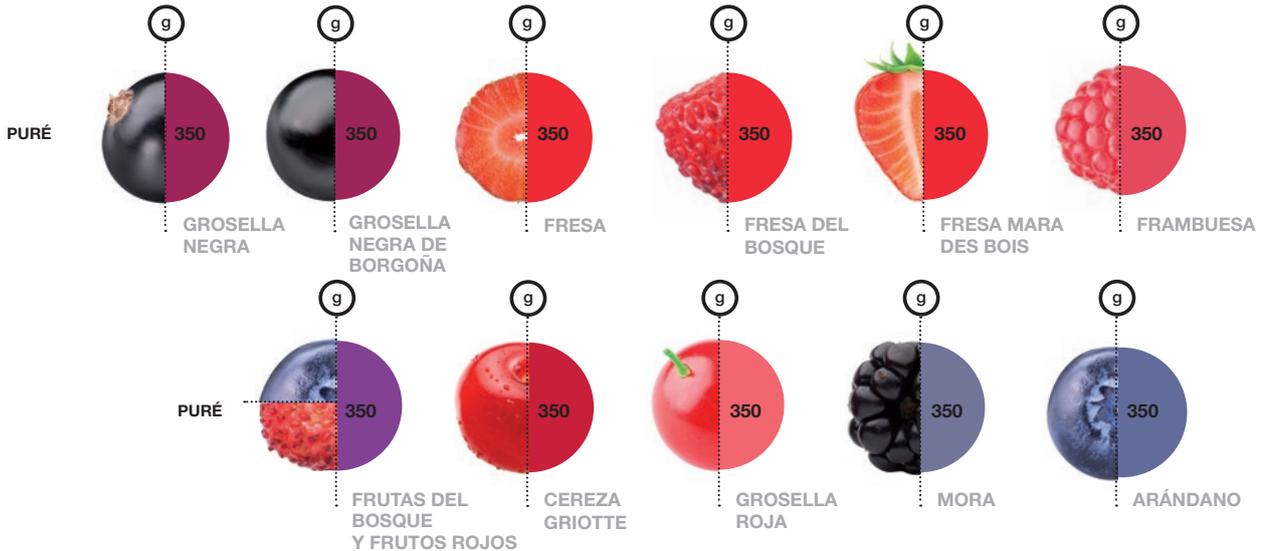


ESPUMAS «PLEIN FRUIT»

	g
AZÚCAR	20
GELATINA	5
PURE PARA LA GELATINA	35

RECETA PARA 1 SIFÓN + 2 CARTUCHOS

- Hidratar la gelatina en los 35g de puré de fruta entre 15 y 20 minutos.
- Calentar 100g del puré a 50°C con el azúcar.
- Añadir la gelatina hidratada.
- Batir bien y agregar el resto del puré de fruta.
- Poner inmediatamente en el sifón. Cargar con los dos cartuchos y conservarlo en frío 2h mínimo a +4°C .



GLASEADOS «PLEIN FRUIT»

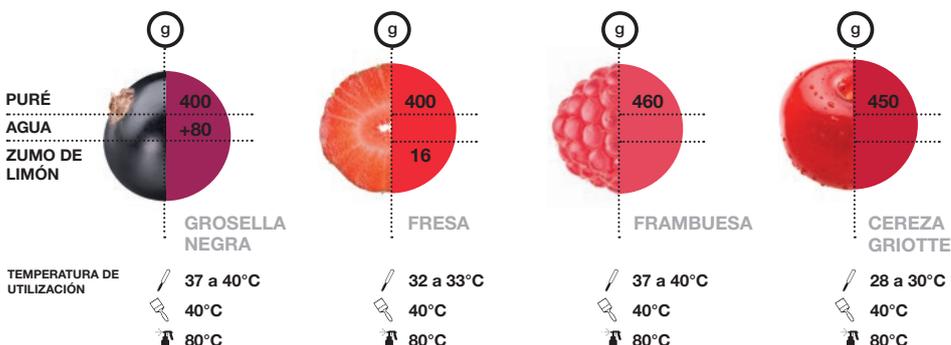
Esta aplicación puede ser utilizada de diferentes maneras:

- Para glasear con espátula. 
- Para pintar elaboraciones. 
- Para pulverizar con pistola. 

En función de sus necesidades y respetando las recomendaciones de los «Chefs» presentados en esta guía.

	g
GLUCOSA	130
PECTINA NH	9
AZÚCAR	130
ESTABILIZANTE DE SORBETE	5
AGUA	240

- Calentar a 50°C los líquidos y la glucosa (y el zumo de limón y la nata si es necesario, según los purés utilizados).
- Añadir batiendo la mezcla de azúcar, pectina y estabilizante.
- Hervirlo todo 1 minuto. Dejar enfriar a 4°C durante unas 4 horas mínimo.
- Calentar, mezclar y utilizar a temperatura adecuada según el puré y la utilización.



FRUTOS ROJOS

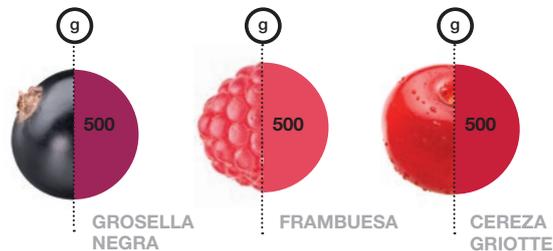


BIZCOCHOS «PLEIN FRUIT»

Todas las recetas están calculadas para una placa de horno de 40x60 cm.
Se pueden utilizar también moldes cuadrados o circulares con la misma receta.

	g
AZÚCAR	200
ALBÚMINA	40
YEMAS DE HUEVO	65
MANTEQUILLA 82%	100
HARINA DE ALMENDRA	175
HARINA	175
IMPULSOR	4

- Montar todo junto con la batidora, el puré de fruta, la albúmina y el azúcar.
- Añadir las yemas poco a poco, mezclando con suavidad.
- Agregar con una espátula, la mezcla de harina, harina de almendra e impulsor previamente tamizados.
- Incorporar la mantequilla fundida.
- Dosificar rápidamente sobre la placa.
- Cocer de 8 a 10 minutos a 200°C.



BIZCOCHOS

Es posible potenciar o contrarrestar el sabor de los bizcochos añadiendo frutas IQF antes de la cocción.

Para una placa de 40x60 cm:

- 150g Trozos de frambuesa
- 300g Dados de piña / albaricoque / higo / mango
- 20g Ralladura de limón / naranja / lima kaffir

MOUSSES

PARA EL USO DE MOUSSES EN VASITOS

Pueden reducir el peso de la gelatina un 20%. Esta receta les ofrecerá una textura más suave en la degustación.

COMPOTAS

PARA UNA COMPOTA MAS SABROSA Y CON MEJOR TEXTURA
Pueden añadir las frutas IQF RAVIFRUIT al puré en su preparación.

HELADOS Y SORBETES

Es posible utilizar las recetas para una aplicación al PACOJET.



FRUTAS

H

DEL HUERTO



ALBARICOQUE



HIGO VIOLETA



CASTAÑA



CIRUELA MIRABELLELE



MELOCOTÓN BLANCO



MELOCOTÓN DE VIÑA



MELOCOTÓN AMARILLO



PERA WILLIAMS



MANZANA VERDE



RUIBARBO



HELADOS

BASE
PARA 1 KG

g

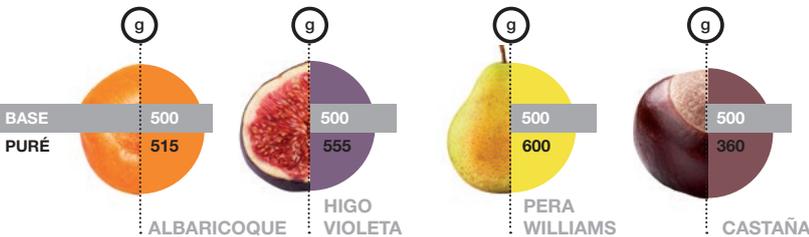
LECHE ENTERA	555
AZÚCAR	100
AZÚCAR INVERTIDO	15
GLUCOSA ATOMIZADA	60
NATA LÍQUIDA 35%	165
LECHE EN POLVO 0%	35
ESTABILIZANTE DE HELADO	5
YEMAS DE HUEVO	65

PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA BASE

- Mezclar primero la mitad del azúcar con el estabilizante.
- Calentar la leche y la nata líquida.
- A 25°C añadir la leche en polvo, la otra mitad del azúcar y la glucosa atomizada.
- A 35°C añadir las yemas de huevo y el azúcar invertido.
- A 45°C añadir la mezcla azúcar/estabilizante.
- Cocer a 85°C.
- Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C.

PROCESO DE PREPARACIÓN DEL HELADO

- Verter la base neutra en el puré descongelado (4°C).
- Mezclar con el túrmix.
- Dejar en reposo mínimo 4 horas.
- Turbinar.



SORBETES «PLEIN FRUIT»

BASE
PARA 1 KG

g

AGUA	445
AZÚCAR	315
GLUCOSA ATOMIZADA	235
ESTABILIZANTE DE SORBETE	5

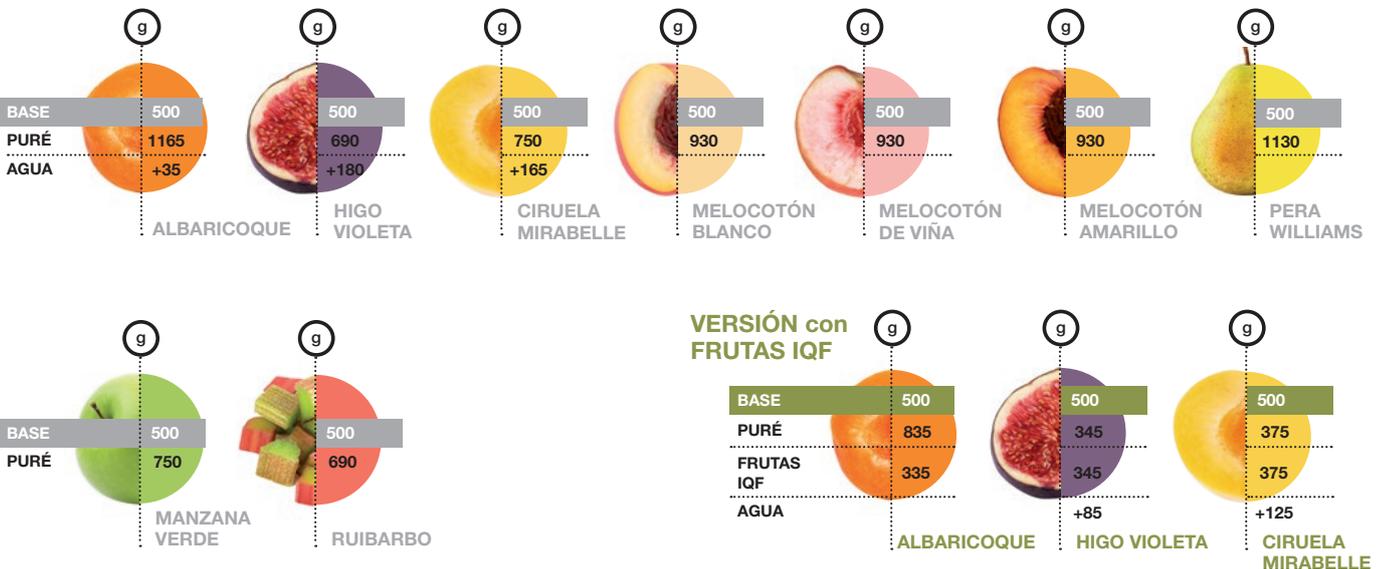
PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA BASE

- Mezclar primero la mitad del azúcar con el estabilizante.
- Calentar el agua.
- A 25°C añadir el resto del azúcar y la glucosa atomizada.
- A 45°C añadir la mezcla azúcar/estabilizante.
- Cocer a 85°C.
- Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C.

PROCESO DE PREPARACIÓN DEL SORBETE

- Verter la base en el puré descongelado (4°C). (y la fruta IQF*).
- Añadir el agua necesaria en ciertas recetas.
- Mezclar con el túrmix.
- Dejar en reposo mínimo 4 horas.
- Turbinar.

(*para una mezcla puré+IQF)





MOUSSES «PLEIN FRUIT» - MERENGUE ITALIANO

MERENGUE ITALIANO

CLARAS DE HUEVO 70 g | AZÚCAR 115 g | AGUA 30 g

- Cocer el agua y el azúcar a 118°C. Verter todo suavemente sobre las claras a punto de nieve en la batidora a velocidad media.
- Mantener la velocidad media y enfriar hasta unos 30°C. Utilizar.

MERENGUE ITALIANO	160
NATA LÍQUIDA SEMIMONTADA 35%	240

MOUSSE - MERENGUE - FRUTAS DEL HUERTO

- Descongelar el puré.
- Hidratar la gelatina con 1/3 del puré durante unos 20 minutos.
- Calentar a 45°C y agregar el resto del puré y la goma garrofín. Mezclar.
- Conservar en frío para favorecer la gelificación.
- Verter sobre el merengue y terminar añadiendo la nata líquida semimontada.
- Utilizar rápidamente.

	ALBARICOQUE	HIGO VIOLETA	CASTAÑA	CIRUELA MIRABELLE	MELOCOTÓN BLANCO
PURÉ	600	600	600	600	600
GELATINA	13	13	10	13	13
GOMA GARROFÍN	10	10	10	10	10

	MELOCOTÓN DE VIÑA	MELOCOTÓN AMARILLO	PERA WILLIAMS	MANZANA VERDE	RUIBARBO
PURÉ	600	600	600	600	350
GELATINA	14	13	13	13	12
GOMA GARROFÍN	10	10	10	10	6



CREMOSOS «PLEIN FRUIT»

AZÚCAR	60
ESTABILIZANTE DE HELADO	5
YEMAS DE HUEVO	90
MANTEQUILLA 82%	140

- Mezclar el azúcar, la pectina y el estabilizante.
- Calentar el puré, las yemas y el agua (si es necesario) a 45°C. Agregar poco a poco en forma de lluvia la mezcla de los polvos.
- Cocer a 85°C.
- Enfriarlo a 35°- 40°C, para una emulsión óptima, dejar en reposo la preparación unos 30 minutos antes de agregar la mantequilla pomada.

	ALBARICOQUE	HIGO VIOLETA	CIRUELA MIRABELLE	MELOCOTÓN BLANCO
PURÉ	660	710	690	690
PECTINA NH	16	12	15	16

	MELOCOTÓN DE VIÑA	MELOCOTÓN AMARILLO	PERA WILLIAMS	MANZANA VERDE	RUIBARBO	CASTAÑA
PURÉ	690	690	690	700	200	620
PECTINA NH	16	16	16	16	7	100
AGUA					200	
GELATINA*						7
PECTINA NH						6

*para estos cremosos cocer todo a 85°C antes de añadir la gelatina.



FRUTAS DEL HUERTO

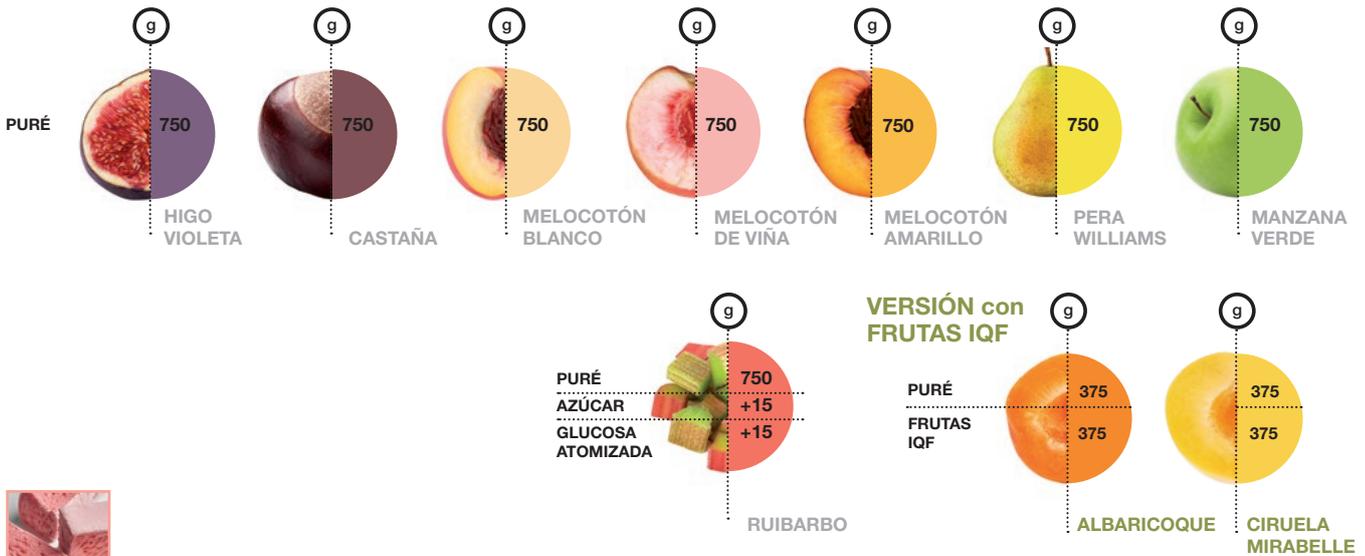


COMPOTAS

Esta preparación puede ser utilizada en entremets, postres helados, tartas, vasitos, bollería (a rellenar después de la cocción) y para untar sobre bizcochos.

	g
GLUCOSA ATOMIZADA	115
AZÚCAR	115
PECTINA NH	12
ZUMO DE LIMÓN	8

- Calentar el puré y la fruta IQF cuando sea necesario.
- A 40°C agregar la glucosa atomizada y mezclar.
- A 50°C agregar la mezcla de azúcar y de pectina, batiendo con una fuerte agitación.
- Cocer todo a 85°C.
- Retirar del fuego y añadir el zumo de limón.
- Reservar en frío a 4°C hasta su utilización.

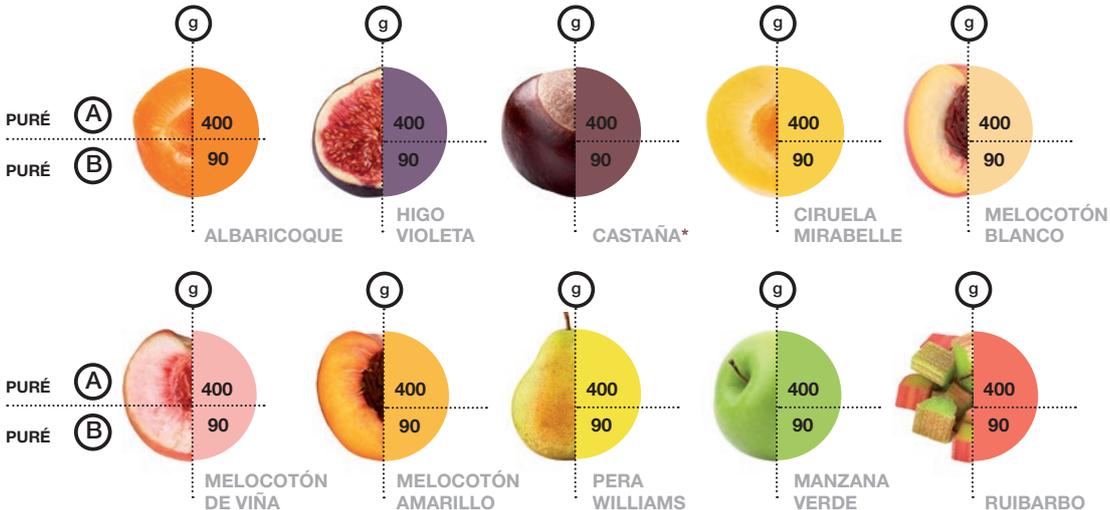


GUIMAUVES «PLEIN FRUIT»

	g
(A) GELATINA	32
AZÚCAR INVERTIDO	165
(B) AZÚCAR	220
AZÚCAR INVERTIDO	95

- Rehidratar la gelatina con el puré **(A)**.
- Calentar a 110°C el azúcar **(B)**, el azúcar invertido **(B)** y el puré **(B)**.
- En la cuba de la batidora, poner el azúcar invertido **(B)** y la gelatina previamente rehidratada.
- Verter los azúcares con el puré a 110°C y montar todo con la batidora.
- Continuar batiendo hasta 25°/28°C, parar y utilizar seguidamente.
- Dosificar sobre un tapete de silicona ligeramente engrasado o verter en un molde cuadrado y dejar secar 12 horas, después recubrir con una mezcla a partes iguales de azúcar glas y almidón.

*Si utiliza hojas de gelatina, le recomendamos cortarla para facilitar su rehidratación en el puré. Después, ablandarla en el microondas antes de verterla en la cuba de la batidora con el azúcar invertido.



* ¡OJO! :
Para el puré de castaña, utilizar la gelatina en polvo y añadir 30g de agua en el azúcar cocido, para facilitar la cocción.

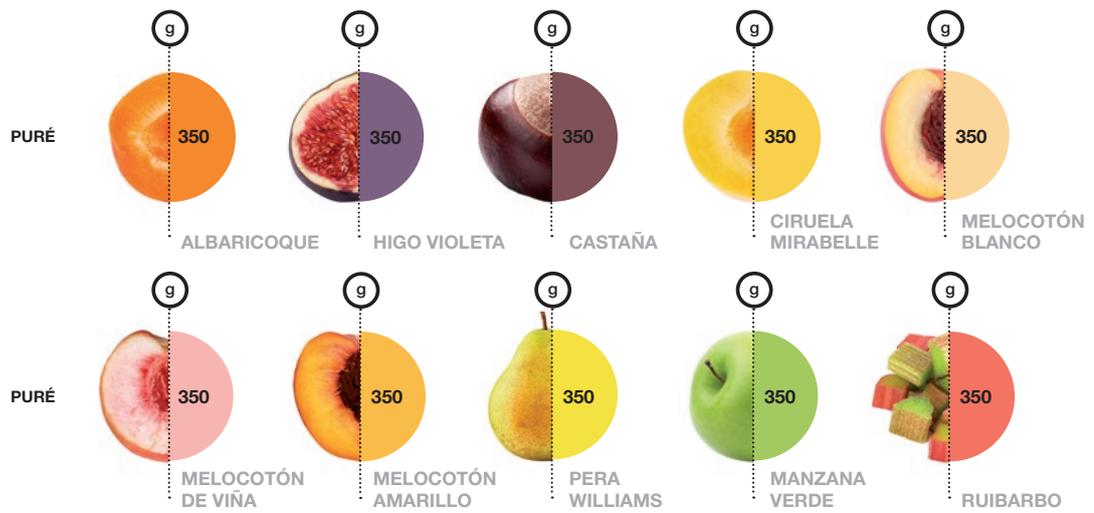


ESPUMAS «PLEIN FRUIT»

	g
AZÚCAR	20
GELATINA	5
PURÉ PARA LA GELATINA	35

RECETA PARA 1 SIFÓN + 2 CARTUCHOS

- Hidratar la gelatina en los 35g de puré entre 15 y 20 minutos.
- Calentar 100g del puré a 50°C con el azúcar.
- Añadir la gelatina hidratada.
- Batir bien y agregar el resto del puré de fruta.
- Poner inmediatamente en el sifón. Cargar con los dos cartuchos y conservarlo en frío 2h mínimo a + 4°C .



GLASEADOS «PLEIN FRUIT»

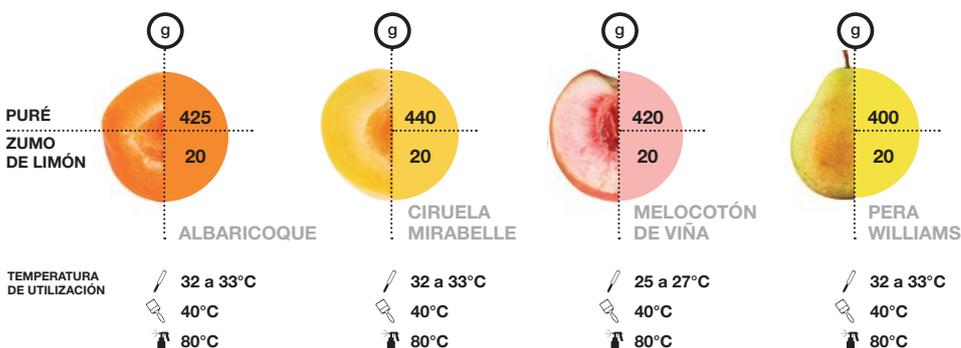
Esta aplicación puede ser utilizada de diferentes maneras:

- Para glasear con espátula. 
- Para pintar elaboraciones. 
- Para pulverizar con pistola. 

En función de sus necesidades y respetando las recomendaciones de los «Chefs» presentados en esta guía.

	g
GLUCOSA	130
PECTINA NH	9
AZÚCAR	130
ESTABILIZANTE DE SORBETE	5
AGUA	220

- Calentar a 50°C los líquidos, la glucosa y el zumo de limón.
- Añadir batiendo la mezcla de azúcar, pectina y estabilizante.
- Hervirlo todo 1 minuto. Dejar enfriar a 4°C durante unas 4 horas mínimo.
- Calentar, mezclar y utilizar a temperatura adecuada según el puré y la utilización.



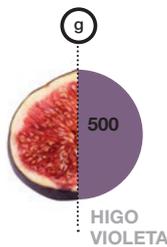


BIZCOCHOS «PLEIN FRUIT»

Todas las recetas están calculadas para una placa de horno de 40x60 cm.
Se pueden utilizar también moldes cuadrados o circulares con la misma receta.

	g
AZÚCAR	200
ALBÚMINA	40
YEMAS DE HUEVO	65
MANTEQUILLA 82%	100
ALMENDRA EN POLVO	175
HARINA	175
IMPULSOR	4

- Montar todo junto con la batidora, el puré de fruta, la albúmina y el azúcar.
- Añadir las yemas poco a poco, mezclando con suavidad.
- Agregar con una espátula, la mezcla de harina, harina de almendra e impulsor previamente tamizados.
- Incorporar la mantequilla fundida.
- Dosificar rápidamente sobre la placa.
- Cocer de 8 a 10 minutos a 200°C.



C ONSEJOS DE LOS CHEFS

BIZCOCHOS

Es posible potenciar o contrarrestar el sabor de los bizcochos añadiendo frutas IQF antes de la cocción.

Para una placa de 40x60 cm:

- 150g Trozos de frambuesa
- 300g Dados de piña / albaricoque / higo / mango
- 20g Ralladura de limón / naranja / lima kaffir

MOUSSES

PARA EL USO DE MOUSSES EN VASITOS

Pueden reducir el peso de la gelatina un 20%. Esta receta les ofrecerá una textura más suave en la degustación.

COMPOTAS

PARA UNA COMPOTA MAS SABROSA Y CON MEJOR TEXTURA

Pueden añadir las frutas IQF RAVIFRUIT al puré en su preparación.

HELADOS Y SORBETES

Es posible utilizar las recetas para una aplicación al PACOJET.



FRESA
ALBAHACA



CÍTRICOS
FLOR DE
CACTUS
JENGIBRE



PIÑA
VERBENA



FRAMBUESA
CRANBERRY
HIBISCO



MOJITO



PIÑA COLADA



SORBETES «PLEIN FRUIT»

BASE
PARA 1 KG

g

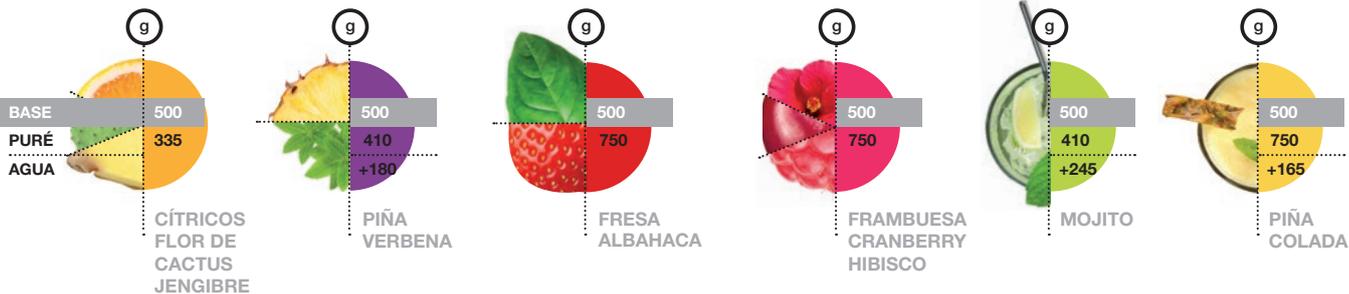
AGUA	445
AZÚCAR	315
GLUCOSA ATOMIZADA	235
ESTABILIZANTE DE SORBETE	5

PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA BASE

- Mezclar primero la mitad del azúcar con el estabilizante.
- Calentar el agua.
- A 25°C añadir el resto del azúcar y la glucosa atomizada.
- A 45°C añadir la mezcla azúcar/estabilizante.
- Cocer a 85°C.
- Enfriar la mezcla rápidamente a 4°C.

PROCESO DE PREPARACIÓN DEL SORBETE

- Verter la base en el puré descongelado (4°C).
- Añadir el agua necesaria en ciertas recetas.
- Mezclar con el túrmix.
- Dejar en reposo mínimo 4 horas.
- Turbinar.



MOUSSES «PLEIN FRUIT» - MERENGUE ITALIANO

MERENGUE ITALIANO

CLARAS DE HUEVO 70 g | AZÚCAR 115 g | AGUA 30 g

- Cocer el agua y el azúcar a 118°C. Verter todo suavemente sobre las claras a punto de nieve en la batidora a velocidad media.
- Mantener la velocidad media y enfriar hasta unos 30°C. Utilizar.

MERENGUE
ITALIANO

g

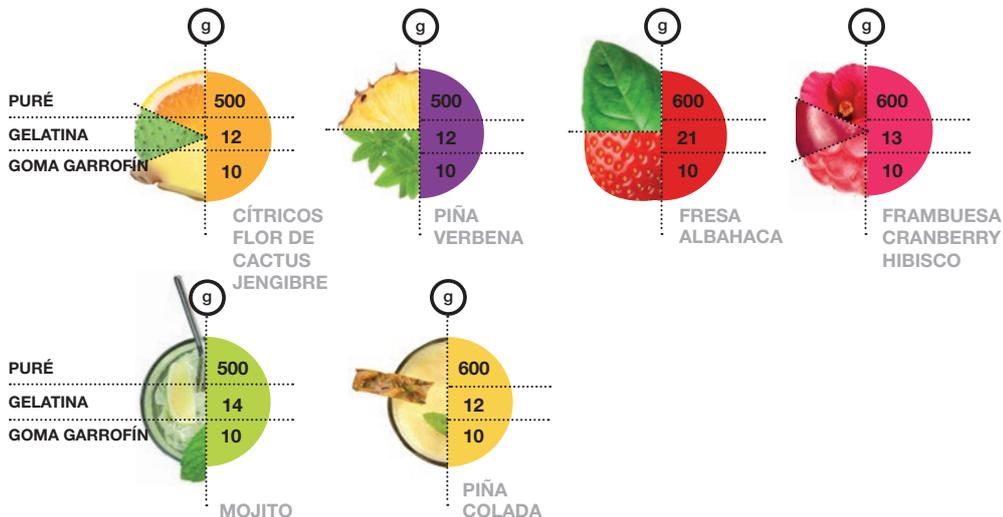
160

NATA LÍQUIDA
SEMIMONTADA 35%

240

MOUSSE - MERENGUE - AROMÁTICOS/CÓCTELES

- Descongelar el puré.
- Hidratar la gelatina con 1/3 del puré durante unos 20 minutos.
- Calentar a 45°C y agregar el resto del puré y la goma garrofín. Mezclar.
- Conservar en frío para favorecer la gelificación.
- Verter sobre el merengue y terminar añadiendo la nata líquida semimontada.
- Utilizar rápidamente.

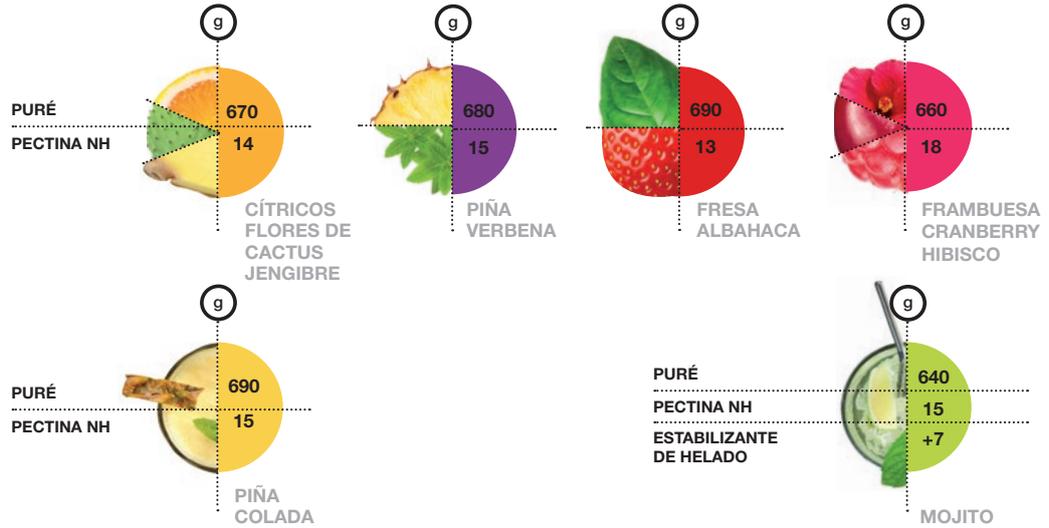




CREMOSOS «PLEIN FRUIT»

	g	
AZÚCAR	60	
ESTABILIZANTE DE HELADO	5	
YEMAS DE HUEVO	90	
MANTEQUILLA 82%	140	

- Mezclar el azúcar, la pectina y el estabilizante.
- Calentar el puré y las yemas a 45°C. Agregar poco a poco en forma de lluvia la mezcla de los polvos.
- Cocer a 85°C.
- Enfriarlo a 35°- 40°C, para una emulsión óptima, dejar en reposo la preparación unos 30 minutos antes de agregar la mantequilla pomada.

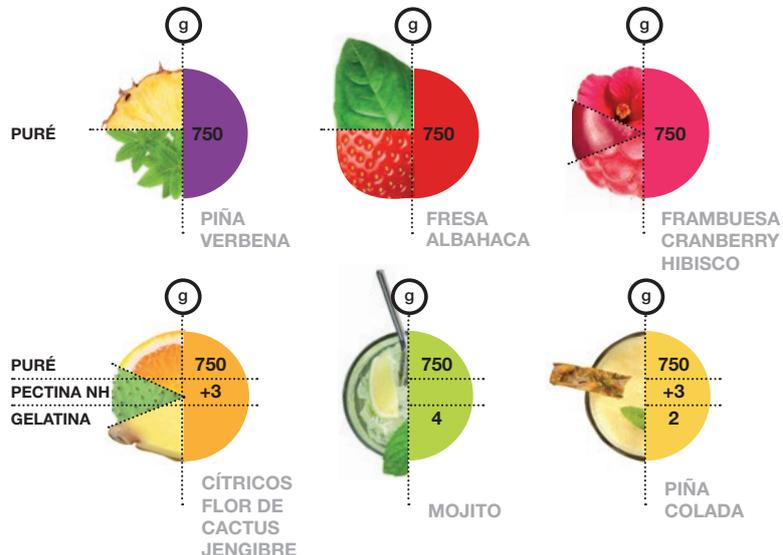


COMPOTAS

Esta preparación puede ser utilizada en entremets, postres helados, tartas, vasitos, bollería (a rellenar después de la cocción) y para untar sobre bizcochos.

	g	
GLUCOSA ATOMIZADA	115	
AZÚCAR	115	
PECTINA NH	12	
ZUMO DE LIMÓN	8	

- Rehidratar la gelatina (según los purés) 7 veces su peso en puré (durante 15 minutos).
- Calentar el puré.
- A 40°C agregar la glucosa atomizada y mezclar.
- A 50°C agregar la mezcla de azúcar y de pectina, batiendo con una fuerte agitación.
- Cocer todo a 85°C.
- Retirar del fuego y añadir el zumo de limón y la masa de gelatina.
- Reservar en frío a 4°C hasta su utilización.





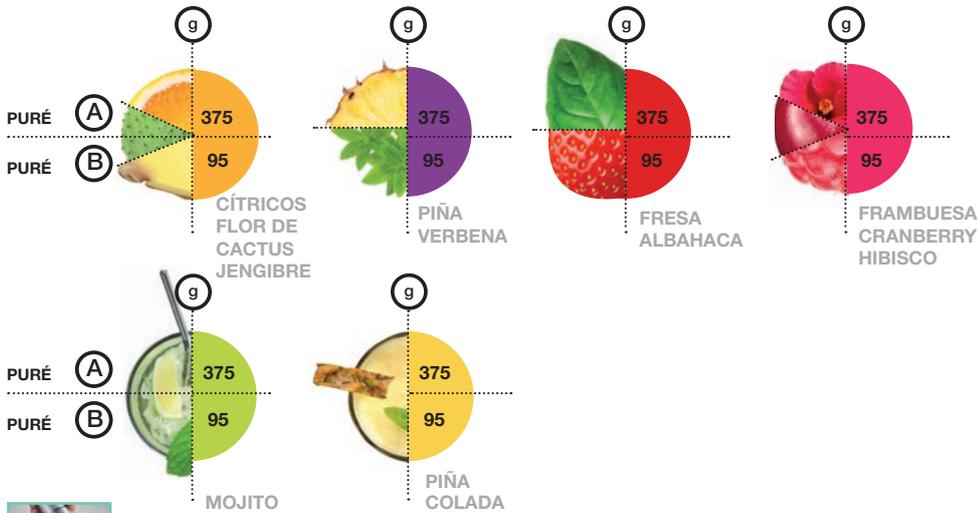
GUIMAUVES «PLEIN FRUIT»

BASE

(A)	GELATINA*	32
	AZÚCAR INVERTIDO	165
(B)	AZÚCAR	230
	AZÚCAR INVERTIDO	100

- Rehidratar la gelatina con el puré (A).
- Calentar a 110°C el azúcar (B), el azúcar invertido (B) y el puré (B).
- En la cuba de la batidora, poner el azúcar invertido (A) y la gelatina previamente rehidratada.
- Verter los azúcares con el puré a 110°C y montar todo con la batidora.
- Continuar batiendo hasta 25°/28°C, parar y utilizar seguidamente.
- Dosificar sobre un tapete de silicona ligeramente engrasado o verter en un molde cuadrado y dejar secar 12 horas, después recubrir con una mezcla a partes iguales de azúcar glas y almidón.

*Si utiliza hojas de gelatina le recomendamos cortarla para facilitar su rehidratación en el puré. Después, ablándela en el microondas antes de verterla en la cuba de la batidora con el azúcar invertido.

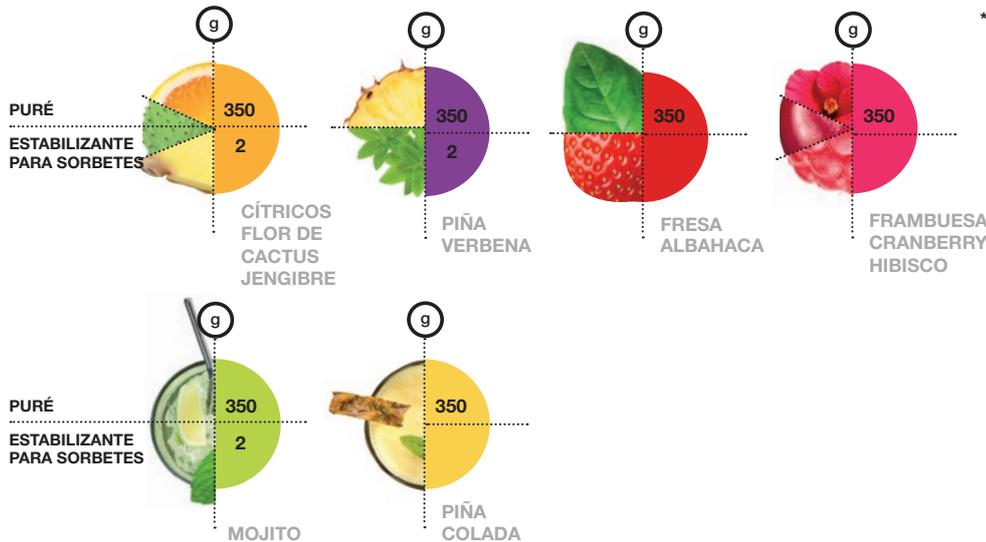


ESPUMAS «PLEIN FRUIT»

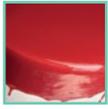
		(g)
AZÚCAR		20
GELATINA		5
PURÉ PARA LA GELATINA		35*

RECETA PARA 1 SIFÓN + 2 CARTUCHOS

- Hidratar la gelatina en los 35g de puré de fruta entre 15 y 20 minutos.
- Calentar 100g del puré a 50°C con el azúcar.
- Para los purés de cítricos-flor de cactus-jengibre, piña verbena, y mojito, añadir el estabilizante de sorbete mezclado con el azúcar y llevar el conjunto a 80°C.
- Añadir la gelatina hidratada.
- Batir bien y agregar el resto del puré de fruta.
- Poner inmediatamente en el sifón. Cargar con los dos cartuchos y conservarlo en frío 2h mínimo a + 4°C.



* Para los purés más líquidos (cítricos-flor de cactus-jengibre, piña verbena, y mojito) rehidratar la gelatina con solo 5 veces su peso en puré, o sea 25g.



GLASEADOS «PLEIN FRUIT»

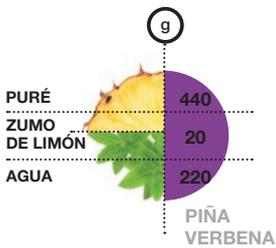
Esta aplicación puede ser utilizada de diferentes maneras:

- Para glasear con espátula.
- Para pintar elaboraciones.
- Para pulverizar con pistola.

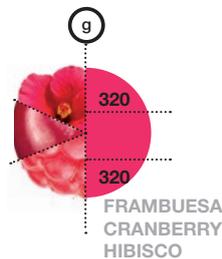
En función de sus necesidades y respetando las recomendaciones de los «Chefs» presentados en esta guía.

g	
GLUCOSA	130
PECTINA NH	9
AZÚCAR	130
ESTABILIZANTE DE SORBETE	5

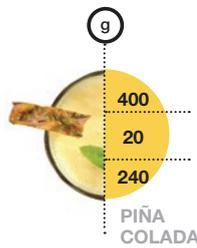
- Calentar a 50°C los líquidos y la glucosa (y el zumo de limón, según los purés utilizados).
- Añadir batiendo la mezcla de azúcar, pectina y estabilizante.
- Hervirlo todo 1 minuto. Dejar enfriar a 4°C durante unas 4 horas mínimo.
- Calentar, mezclar y utilizar a temperatura adecuada según el puré y la utilización.



TEMPERATURA DE UTILIZACIÓN	g
	35 a 37°C
	40°C
	80°C



	40°C
	40°C
	80°C



	27 a 28°C
	40°C
	80°C

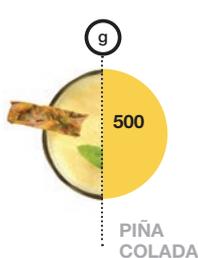
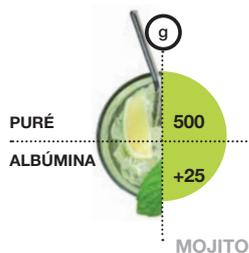


BIZCOCHOS «PLEIN FRUIT»

Todas las recetas están calculadas para una placa de horno de 40x60 cm.
Se pueden utilizar también moldes cuadrados o circulares con la misma receta.

g	
AZÚCAR	200
ALBÚMINA	40
YEMAS DE HUEVO	65
MANTEQUILLA 82%	100
HARINA DE ALMENDRA	175
HARINA	175
IMPULSOR	4

- Montar todo junto con la batidora, el puré de fruta, la albúmina y el azúcar.
- Añadir las yemas poco a poco, mezclando con suavidad.
- Agregar con una espátula, la mezcla de harina, harina de almendra e impulsor previamente tamizados.
- Incorporar la mantequilla fundida.
- Dosificar rápidamente sobre la placa.
- Cocer de 8 a 10 minutos a 200°C.



CONSEJOS
DE LOS
CHEFS

Ver página 32



INÉDITOS

JORDI BORDAS

PRESENTA

jordibordas B·CONCEPT METHOD

¿Qué es B·Concept?

«B·Concept es el método para crear recetas desde cero, más ligeras, más sanas y más sabrosas»



B·Concept es el método para crear recetas con total libertad y autonomía, apoyándose en el saber hacer tradicional, la tecnología y el dominio del proceso de innovación.



MÉTODO

A la hora de crear una receta el proceso de ensayo-error ralentiza el trabajo del artesano y le añade un coste innecesario. Con el método B·Concept el profesional puede desarrollar nuevas recetas partiendo de unos parámetros que cada uno escoge y gradúa. B·Concept parte de un estudio exhaustivo de materias primas, técnicas, procesos, fenómenos y reacciones fisicoquímicas, así como de los utensilios y la maquinaria que intervienen en cada elaboración.



RESULTADO

B·Concept otorga libertad creativa. El profesional puede definir los atributos de sus creaciones logrando una personalización y un carácter diferenciado. Con B·Concept, Jordi Bordas, ha logrado plasmar en sus elaboraciones sus convicciones y personalidad. Los atributos que le ha permitido desarrollar giran en torno a la pastelería saludable, ligera en grasas y bajo aporte calórico, aumentando la intensidad de sabor y trabajando texturas más ligeras y fáciles de digerir.



+ SANO



+ LIGERO



+ SABROSO



Para más información: www.jordibordas.com

Testimonios



Philippe Rigollot

«B-Concept me ha permitido evolucionar en mi manera de realizar y de imaginar mis postres, con el fin de sacar el máximo partido de cada uno de los ingredientes utilizados. Una verdadera revolución técnica.»



David Wesmael

«Sorprendente, un verdadero placer poder aportar un sabor tan intenso en las recetas. Déjense sorprender ustedes también.»



Christophe Niel

«Este método representa para mí la belleza de la profesión de pastelero en la que no paramos de aprender, a pesar de los años de experiencia, a perfeccionar las técnicas y adquirir nuevos métodos.»



COMPARATIVA

CREMOSO DE FRESA

RECETA CLÁSICA

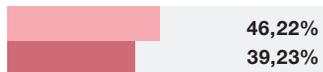
Puré de fresa 10% Ravifruit	38,31%
Azúcar	13,41%
Yema de huevo	11,30%
Mantequilla	18,05%
Huevo	18,01%
Gelatina 200 bloom	00,92%

RECETA EVOLUCIONADA CON B-CONCEPT

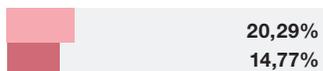
Puré de fresa 10% Ravifruit	65,08%
Azúcar	09,30%
Yema de huevo	09,30%
Mantequilla	14,46%
Estabilizante /emulsionante	00,52%
Pectina NH	01,34%

LOS RESULTADOS

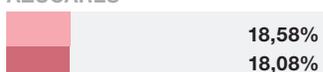
EXTRACTO SECO



LÍPIDOS



AZÚCARES



CALORÍAS POR 100g



PUNTOS DE DULZOR



El resultado final del cremoso de fresa tiene un sabor limpio e intenso en el paladar y una reducción considerable de las calorías.

- Se ha potenciado el sabor auténtico de la fresa, aumentando el contenido de fruta en la receta y reduciendo ingredientes distorsionantes como el huevo.
- Se han ajustado las grasas y añadido pectina, conservando la textura y la cremosidad.
- Se ha reducido el azúcar añadido, aprovechando el azúcar natural de la fresa.
- Se ha añadido estabilizante/emulsionante, garantizando la estabilidad y la textura en el proceso de congelación.

SIGNATURE FRUIT

LA FRUTA EN
TODOS SUS
ESTADOS

RAVIFRUIT presenta SIGNATURE FRUIT
Guía técnica e innovadora desarrollada
con los mejores chefs para transmitir
lo mejor de la fruta.
...La revolución de la fruta ha comenzado.



RAVIFRUIT • 26140 Anneyron - France
Tel : +33 (0)4 74 84 08 53 • Fax : +33 (0)4 74 84 14 56
www.ravifruit.com



GROUP ESPRIT LIBRE® - © Ginko - Shutterstock - 0937