équilibres

Sorbets

PROCÉDÉ

- Faire chauffer l'eau à 45°C dans une casserole.
- Mélanger le saccharose, le glucose et le stabilisateur.
- Vider le mélange dans l'eau chaude et monter à 85°C.
- Mélanger la purée avec le sirop et les autres ingrédients si nécessaire.
- Laisser maturer à 4-5°C de 4 à 12 heures.
- Turbiner et conserver à -20°C.

Crèmes glacées

PROCÉDÉ

- Faire chauffer le lait et la crème à 45°C, ajouter la poudre de lait, le sucre inverti, le glucose atomisé et le mélange saccharose/stabilisateur.
- A 60°C-65 °C, ajouter la purée décongelée.
- Chauffer à 85°C (certaines purées font légèrement "cailler" le lait à cause de leur acidité. Mixer pour faire disparaitre le phénomène).
- Passer au chinois et faire refroidir à 4°C pendant 12h minimum.
- Turbiner.
- Stocker ensuite à -18°C.

Jean-Jacques BORNE

équilibres

Sorbets

		PURÉE	BRIX (+/-2°)	EAU	SACCHAROSE	GLUCOSE ATOMISE	POUDRE DE LAIT	STABILISATEUR	AUTRES INGREDIENTS
Fruit rouge	Cassis	1 000 g	22°	765 g	410 g	135 g		4 g	
	Cranberry ●	1 000 g	7°	250 g	280 g	90 g		3 g	
	Fraise	1 000 g	20°	220 g	200 g	90 g		3 g	
	Fraise des bois	1 000 g	20°	220 g	200 g	90 g		3 g	
	Fraise senga sengana ●	1 000 g	8°	220 g	330 g	90 g		3 g	
	Framboise ●	1 000 g	10°	245 g	390 g	90 g		3 g	
	Framboise	1 000 g	22°	245 g	280 g	90 g		3 g	
	Fruits rouges	1 000 g	22°	245 g	250 g	90 g		3 g	
	Griotte	1 000 g	22°	245 g	260 g	90 g		3 g	
	Groseille	1 000 g	22°	765 g	400 g	135 g	45 g	4 g	
	Mûre	1 000 g	22°	440 g	280 g	110 g		3 g	10 g jus de citron
	Myrtille	1 000 g	22°	460 g	250 g	120 g		3 g	10 g jus de citron
Verger	Abricot	1 000 g	22°	245 g	215 g	90 g		3 g	10 g jus de citron
	Coing ●	1 000 g	18°	250 g	250 g	80 g		3 g	
	Figue violette	1 000 g	22°	460 g	250 g	110 g		3 g	10 g jus de citron
	Melon	1 000 g	22°	220 g	190 g	100 g		3 g	
	Mirabelle	1 000 g	22°	200 g	230 g	90 g		3 g	10 g jus de citron
	Pêche blanche	1 000 g	22°	245 g	250 g	110 g		3 g	10 g jus de citron
	Pêche de vigne	1 000 g	22°	245 g	180 g	90 g		3 g	10 g jus de citron
	Pêche jaune	1 000 g	22°	245 g	250 g	110 g		3 g	10 g jus de citron
	Poire William's	1 000 g	22°	245 g	250 g	90 g		3 g	10 g jus de citron
	Pomme verte	1 000 g	22°	245 g	260 g	90 g		3 g	10 g jus de citron
	Rhubarbe	1 000 g	22°	765 g	250 g	140 g	45 g	4 g	10 g jus de citron
Agrume	Bergamote ●	500 g	8°	1 250 g	540 g	165 g	75 g	7 g	
	Citron jaune ●	1 000 g	8°	2 000 g	700 g	200 g	65 g	6 g	
	Citron jaune	1 000 g	22°	2 000 g	550 g	200 g	65 g	6 g	
	Citron broyé	1 000 g	38°	2 000 g	550 g	200 g	65 g	6 g	
	Citron vert ●	1 000 g	8°	2 000 g	700 g	230 g	65 g	6 g	
	Kalamansi ●	500 g	8°	1 250 g	540 g	165 g	75 g	7 g	
	Mandarine ●	1 000 g	12°	245 g	380 g	90 g	20 g	3 g	
	Orange ●	1 000 g	10,5°	450 g	495 g	120 g	40 g	5 g	
	Orange broyée	1 000 g	22°	450 g	385 g	120 g	40 g	5 g	
	Orange sanguine ●	1 000 g	12°	450 g	505 g	120 g	40 g	5 g	
	Pamplemousse rose ●	1 000 g	11°	450 g	505 g	120 g	40 g	5 g	
	Yuzu	500 g	20°	1 250 g	525 g	150 g	75 g	7 g	
	Yuzu extra ●	500 g	8,5°	1 250 g	540 g	165 g	75 g	7 g	
Exotique	Ananas ●	1 000 g	20°	250 g	225 g	80 g		3 g	
	Ananas extra	1 000 g	18,5°	265 g	225 g	100 g		3 g	
	Banane ●	1 000 g	22°	575 g	310 g	120 g		6 g	10 g jus de citron
	Goyave	1 000 g	22°	460 g	220 g	110 g		3 g	
	Grenade ●	1 000 g	16°	245g	280 g	90 g		3 g	
	Kiwi ●	1 000 g	16°	290 g	215 g	90 g		3 g	10 g jus de citron
	Litchi	1 000 g	22°	460 g	220 g	110 g		3 g	
	Mangue ●	1 000 g	18°	460 g	330 g	120 g		3 g	
	Mangue	1 000 g	22°	460 g	280 g	120 g		3 g	
	Noix de coco	1 000 g	22°	530 g	260 g	130 g		4 g	
	Noix de coco lait ●	1 000 g	16,5°	530 g	260 g	130 g		4 g	
	Papaye	1 000 g	22°	460 g	220 g	100 g		3 g	10 g jus de citron
	Passion ●	1 000 g	15°	765 g	510 g	135 g	45 g	5 g	
	Passion	1 000 g	22°	765 g	410 g	135 g	45 g	5 g	
Culinaire	Betterave ●	1 000 g	12°	320 g	130 g	300 g		5 g	
	Eglantine ●	1 000 g	14°	245 g	320 g	90 g		3 g	
	Poivron jaune ●	1 000 g	7°	460 g	250 g	120 g		4 g	
	Poivron rouge ●	1 000 g	7°	460g	250 g	120 g		4g	
	Potiron ●	1 000 g	7°	220 g	290 g	110 g		3 g	
	Tomate ●	1000 g	3°	200 g	300 g	140 g		4 g	
Cocktail	Bapamanga	1 000 g	22°	575 g	270 g	110 g		5 g	
	Cactus lime	1 000 g	37°	450 g	210 g	130 g	30 g	4 g	
	Lambada	1 000 g	44°	765 g	410 g	135 g	40 g	5 g	
	Martinique	1 000 g	22°	250 g	225 g	80 g		3 g	
	Pinacolada	500 g	41°	250 g	190 g	100 g		6 g	300 g purée coco - 300 g purée ananas

● = SANS SUCRE AJOUTÉ

SICOLY le Respect du Fruit

équilibres

Crèmes glacées

		PURÉE	BRIX (+/-2°)	LAIT ENTIER	CRÈME 35%MG	SUCRE INVERTI	SACCHAROSE	GLUCOSE ATOMISÉ	POUDRE DE LAIT	STABILISATEUR
Fruit rouge	Cassis	1 000 g	22°	1000 g	280 g	80 g	310 g	135 g	145 g	14 g
	Cranberry ●	1 000 g	7°	800 g	210 g	100 g	280 g	100 g	110 g	13 g
	Fraise	1 000 g	20°	700 g	200 g	90 g	180 g	80 g	110 g	10 g
	Fraise des bois	1 000 g	20°	700 g	200 g	90 g	200 g	90 g	110 g	10 g
	Fraise senga sengana ●	1 000 g	8°	700 g	200 g	90 g	310 g	80 g	110 g	10 g
	Framboise ●	1 000 g	10°	800 g	170 g	85 g	380 g	90 g	165 g	13 g
	Framboise	1 000 g	22°	800g	170 g	85 g	270 g	90 g	165 g	13 g
	Fruits rouges	1 000 g	22°	800 g	170 g	85 g	270 g	90 g	165 g	13 g
	Griotte	1 000 g	22°	800 g	170 g	85 g	260 g	80 g	150 g	11 g
	Groseille	1 000 g	22°	1000 g	250 g	100 g	400 g	135 g	145 g	13 g
	Mure	1 000 g	22°	800 g	170 g	90 g	250 g	120 g	150 g	12 g
	Myrtille	1 000 g	22°	700 g	380 g	80 g	250 g	120 g	145 g	10 g
Verger	Abricot	1 000 g	22°	800 g	195 g	110 g	215 g	90 g	135 g	12 g
	Coing ●	1 000 g	18°	250 g	200 g	100 g	125 g	80 g	150 g	10 g
	Figue violette	1 000 g	22°	700 g	380 g	80 g	250 g	110 g	145 g	10 g
	Melon	1 000 g	22°	700 g	200 g	90 g	180 g	80 g	110 g	11 g
	Mirabelle	1 000 g	22°	800 g	195 g	110 g	230 g	90 g	135 g	11 g
	Pêche blanche	1 000 g	22°	450 g	185 g	65 g	250 g	110 g	145 g	13 g
	Pêche de vigne	1 000 g	22°	450 g	185 g	65 g	180 g	110 g	145 g	13 g
	Pêche jaune	1 000 g	22°	450 g	185 g	65 g	250 g	110 g	145 g	13 g
	Poire William's	1 000 g	22°	700 g	200 g	90 g	250 g	90 g	150 g	11 g
	Pomme verte	1 000 g	22°	750 g	170 g	110 g	260 g	90 g	140 g	12 g
	Rhubarbe	1 000 g	22°	280 g	210g	75 g	200 g	100 g	145 g	10 g
Agrume	Bergamote ●	500 g	8°	3000 g	240 g	240 g	625 g	150 g	136 g	25 g
	Citron jaune ●	1 000 g	8°	3000 g	240 g	240 g	700 g	180 g	365 g	26 g
	Citron jaune	1 000 g	22°	3000 g	240 g	240 g	550 g	180 g	365 g	26 g
	Citron broyé	1 000 g	38°	3000 g	240 g	240 g	580 g	180 g	345 g	26 g
	Citron vert ●	1 000 g	8°	3000 g	240 g	300 g	890 g	180 g	365 g	27 g
	Kalamansi ●	1 000 g	8°	3000 g	240 g	350 g	710 g	180 g	365 g	27 g
	Mandarine ●	1 000 g	12°	800 g	350 g	80 g	380 g	110 g	120 g	12 g
	Orange blonde ●	1 000 g	10,5°	800 g	350 g	80 g	505 g	120 g	140 g	13 g
	Orange broyée	1 000 g	30°	800 g	350 g	95 g	415 g	120 g	160 g	13 g
	Orange sanguine ●	1 000 g	12°	800 g	350 g	80 g	505 g	120 g	140 g	13 g
	Pamplemousse rose ●	1 000 g	11°	800 g	350 g	80 g	505 g	120 g	140 g	13 g
	Yuzu	500 g	20°	3000 g	240 g	240 g	525 g	150 g	75 g	25 g
	Yuzu extra ●	500 g	8,5°	3000 g	240 g	240 g	625 g	150 g	136 g	25 g
Exotique	Ananas ●	1 000 g	20°	250 g	200 g	100 g	125 g	80 g	150 g	10 g
	Ananas extra	1 000 g	18,5°	250 g	200 g	80 g	110 g	80 g	150 g	10 g
	Banane ●	1 000 g	22°	800 g	350 g	80 g	310 g	120 g	170 g	12 g
	Goyave	1 000 g	22°	800 g	170 g	50 g	210 g	70 g	140 g	11 g
	Grenade ●	1 000 g	16°	800 g	170 g	85 g	280 g	90 g	165 g	13 g
	Kiwi ●	1 000 g	16°	800 g	190 g	120 g	215 g	90 g	135 g	12 g
	Litchi	1 000 g	22°	900 g	210 g	75 g	310 g	110 g	185 g	13 g
	Mangue ●	1 000 g	18°	1000 g	250 g	110 g	480 g	100 g	195 g	14 g
	Mangue	1 000 g	22°	1000 g	250 g	110 g	430 g	100 g	195 g	14 g
	Noix de coco	1 000 g	22°	900 g	210 g	80 g	260 g	130 g	110 g	14 g
	Noix de coco lait ●	1 000 g	16,5°	900 g	210 g	110 g	350 g	130 g	120 g	14 g
	Papaye	1 000 g	22°	700 g	180 g	110 g	220 g	100 g	145 g	13 g
	Passion ●	1 000 g	15°	3000 g	250 g	260 g	610 g	135 g	345 g	25 g
	Passion	1 000 g	22°	3000 g	250 g	260 g	510 g	135 g	345 g	25 g
Culinaire	Betterave rouge ●	1 000 g	12°	800 g	170 g	50 g	210 g	70 g	140 g	11 g
	Eglantine ●	1 000 g	14°	500 g	200 g	60 g	320 g	90 g	50 g	8 g
	Poivron jaune ●	1 000 g	7°	800 g	180 g	80 g	250 g	120 g	140 g	14 g
	Poivron rouge ●	1 000 g	7°	800 g	180 g	80 g	250 g	120 g	140 g	14 g
	Potiron ●	1 000 g	7°	850 g	190 g	100 g	290 g	110 g	155 g	13 g
	Tomate ●	1 000 g	3°	700 g	200 g	90 g	300 g	140 g	140 g	13 g
Cocktail	Bapamanga	1 000 g	22°	800 g	350 g	80 g	270 g	110 g	140 g	12 g
	Cactus lime	1 000 g	37°	800 g	250 g	90 g	210 g	130 g	130 g	10 g
	Lambada	1 000 g	44°	1000 g	250 g	90 g	410 g	135 g	140 g	13 g
	Martinique	1 000 g	22°	250 g	200 g	100 g	125 g	80 g	150 g	10 g
	Pinacolada	500 g	41°	700 g	200 g	85 g	230 g	90 g	145 g	10 g

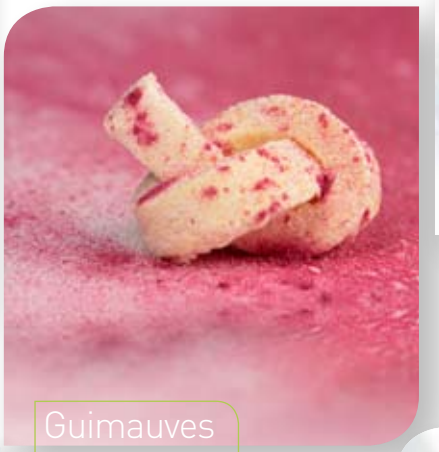
● = SANS SUCRE AJOUTÉ

SICOLY le Respect du Fruit

Découvrez toutes nos fiches

équilibres

Ganaches



Guimauves

Pâtes de fruits

Mousses de fruits

Crèmes pâtissières

SICOLY® / Sica SICODIS
475 Route de Mornant - 69440 ST LAURENT D'AGNY – FRANCE
Tél. : +33 (0)4 78 48 30 50 - Fax : +33 (0)4 78 48 29 70
www.sicoly.fr - sicoly@sicoly.fr