



Jerémie Runel, Pastry Chef, La Fabrique Givrée.

SORBETS ET GLACES

	砂糖 SUGAR	BRIX	シャーベット 果実50% Sorbets 50% FRUIT				シャーベット 果実70% Sorbets 70% FRUIT				アイスクリーム Ice creams			
			FRUIT PURÉE		BRIX	ベース BASE	FRUIT PURÉE		BRIX	ベース BASE	牛乳 MILK	砂糖 SUGAR		
			水 WATER	FRUIT PURÉE			水 WATER	FRUIT PURÉE						
ミルティュー Blackberry	10%	20,0	1 000	745	255	30,0	1 000	282	147	30,0	1 000	1 630	480	120
カシス (ノワ・デ・ブルゴーニュ) Blackcurrant	10%	24,0	1 000	1 240	620	31,0	1 000	330	100	31,0	1 000	3 250	1 710	490
カシス (ノワ・デ・ブルゴーニュ) Noir de Bourgogne Blackcurrant	10%	23,0	1 000	1 239	618	31,0	1 000	330	100	31,0	1 000	3 250	1 710	490
ブルーベリー Blueberry	10%	20,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
フランボワーズ Raspberry	0%	11,0	1 000	966	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 630	345	260
フリュイ・ルージュ Red fruits	10%	19,0	1 000	822	178	31,0	1 000	327	101	31,0	1 000	1 630	430	170
フリュイ・ルージュ Red fruits	10%	20,0	1 000	803	197	31,0	1 000	314	115	31,0	1 000	1 630	440	160
さくらんぼ Red sour cherry	10%	27,0	1 000	696	304	31,0	1 000	241	187	31,0	1 000	1 630	495	106
グロゼーユ Redcurrant	10%	20,0	1 000	1 316	541	31,0	1 000	900	960	31,0	1 000	3 250	1 670	530
フレーズ Strawberry	10%	17,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
フレーズ Senga Strawberry	0%	9,0	1 000	986	14	30,0	1 000	428	0	30,0	1 000	1 630	445	170
フレーズ Mara des bois Strawberry	10%	17,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	360	245
フレーズ Mara des bois Strawberry	10%	19,0	1 000	812	188	30,0	1 000	328	100	30,0	1 000	1 630	445	155
フレーズ・デ・ボワ & マラ・デ・ボワ Wild strawberry & Mara des bois strawberry	10%	19,0	1 000	774	226	30,0	1 000	302	127	30,0	1 000	1 630	465	135
アプリコット Apricot	10%	21,0	1 000	754	246	31,0	1 000	281	148	31,0	1 000	1 630	465	135
いちじく プロヴァンス産 Fig from Provence	10%	25,0	1 000	638	362	30,0	1 000	209	219	30,0	1 000	1 630	535	65
ボムヴェール Granny Smith Green apple	10%	21,0	1 000	803	197	31,0	1 000	314	115	31,0	1 000	1 620	440	160
ルバーブ グリーン Green rhubarb	10%	14,0	1 000	967	33	31,0	1 000	407	21	31,0	1 000	1 626	390	215
キウイ Kiwi	0%	15,0	1 000	909	101	33,0	1 000	387	42	33,0	1 000	1 125	212	162
メロン Melon	0%	10,0	1 000	967	33	30,0	1 000	424	4	295	1 000	1 624	334	267
ミント Mint	0%	14,0	1 000	938	62	31,0	1 000	406	22	31,0	1 000	1 625	367	232
ミラベル ロレーヌ産 Mirabelle plum	0%	22,0	1 000	822	178	30,0	1 000	334	95	30,0	1 000	1 626	441	159
ポワール(ウィリアム) Pear	0%	14,0	1 000	890	110	30,0	1 000	381	38	30,0	1 000	1 628	374	327
マルメロ Quince	10%	24,0	1 000	677	323	30,0	1 000	236	193	30,0	1 000	1 630	520	85
ルビーピーチ Ruby peach	10%	19,0	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20
シーバックソーン Sea buckthorn	0%	6,0	1 000	1 110	0	33,0	1 000	515	0	31,5	1 000	1 626	314	286
白桃 White peach	10%	19,0	1 000	793	207	30,0	1 000	315	114	30,0	1 000	1 090	35	30
黄桃 Yellow peach	10%	20,0	1 000	764	236	30,0	1 000	295	133	30,0	1 000	1 090	50	20



シャーベット Sorbets

果実50% 50% fruit

水 Water	3 000 g
グラニュー糖 Coarse sugar (1)	200 g
安定剤 Stabilizer	65 g
グラニュー糖 Coarse sugar (2)	1650 g
菓子用ブドウ糖液80°B	
80°B confectioner's glucose syrup	1850 g
転化糖 Invert sugar	500 g

果実70% 70% fruit

水 Water	700 g
グラニュー糖 Coarse sugar (1)	300 g
安定剤 Stabilizer	85 g
グラニュー糖 Coarse sugar (2)	1850 g
菓子用ブドウ糖液80°B	
80°B confectioner's glucose syrup	1 850 g
転化糖 Invert sugar	500 g

手順： シロップの作り方（糖度75、76）：水を加熱する。40°Cでグラニュー糖（2）と安定剤を加える。80°Cでグラニュー糖（1）、ブドウ糖、転化糖を加える。沸騰させる。ベースミックスができれば、残りの材料と混ぜ、寝かせる。シロップを冷たい場所に置かないでください。固くなりすぎて、うまく混ぜられなくなります。

Method for preparing the syrup (75 - 76 Brix): heat the water. Add the sugar (2) and stabilizer at 40°C. Add the sugar (1), glucose and invert sugar once the mixture has reached 80°C, then bring to the boil. Once the syrup base is ready, add the remaining ingredients and churn. Do not leave the syrup in the fridge as it will become too thick to mix successfully with the other ingredients.

アイスクリーム Ice creams

牛乳 Milk	220 g	砂糖 Sugar (2)	65 g
砂糖 Sugar (1)	265 g	安定剤 Stabilizer	7 g
転化糖 Invert sugar	110 g	クリーム35% Cream 35%	220 g
卵黄 Egg yolks	235 g		

手順：牛乳を40°Cに温め、砂糖（1）と安定剤を加える。80°Cで、卵黄と白砂糖（2）と転化糖を加える。83°Cに加熱する。火から下ろし、35%の冷たい生クリームを加える。ベースミックスができれば、残りの材料と混ぜ、12~24時間、4°Cで寝かせる。

Method: heat the milk to 40°C then add the sugar (1) and stabilizer. At 80°C add the egg yolks blanched with the sugar (2) and the trimoline. Cook to 83°C then transfer to another recipient and add the required quantity of cold cream (35% fat). Once you have your basic mixture, add the remaining ingredients and leave to rest for 12-24h at 4°C before churning.

バナナ Banana	0%	22,0	1 000	774	226	30,0	1 000	302	127	30,0	1 626	466	134	55
ココナッツ Coconut	10%	19,0	1 000	754	246	30,0	1 000	289	140	30,0	1 000	3252	1592	608
トロピカルフルーツ Exotic fruits	0%	15,0	1 000	919	81	30,0	1 000	401	28	30,0	1 000	1626	359	241
ショウガ Ginger	0%	3,0	1500**	1475	30		1500**	969	36		1500**	2447	491	412
ムラサキフトモモ Jamun	0%	13,0	1 000	909	91	31,0	1 000	394	34	31,0	1 624	396	204	115
ライチ Lychee	0%	14,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 000	1086	0	68
マンゴ Mango	0%	18,0	1 000	793	207	30,0	1 000	315	114	30,0	1 000	1 630	455	145
パッションフルーツ Passion fruit	0%	13,0	1 000*	1757	577	31,0	1 000*	1199	1134	31,0	1 000	3252	1592	608
パイナップル Pineapple	0%	13,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 626	396	204	115
ピンクグアバ Pink guava	0%	8,0	1 000	986	14	28,0	1 000	422	6	29,5	1 000	1626	346	254
ウチワサボテン Prickly Pear	0%	12,0	1 000	935	75	30,0	1 000	410	20	30,0	1 000	1635	475	130
トゲバナレイシ Soursop	0%	14,0	1 000	909	91	30,0	1 000	394	34	30,0	1 626	396	204	115
ベルガモット Bergamot	0%	9,0	1 000*	2 224	776	31,0	1 000*	1 545	1 455	31,0	1 000	3 615	1 830	735
ブラッドオレンジ Blood orange	0%	12,0	1 000	986	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 210	25	160
カラマンシー Calamansi	0%	10,0	1 000*	2 224	776	31,0	1 000*	1 545	1 455	31,0	1 000	3 615	1 830	735
ピンクグレープフルーツ Grapefruit	0%	10,0	1 000	986	14	30,5	1 000	415	14	30,5	1 000	1 810	470	310
クムクワット（キンカン） Kumquat	0%	15,0	1 000	919	81	34,5	1 000	393	35	34,5	1 000	1626	379	221
レモン Lemon	0%	8,0	1 000*	2 263	737	31,0	1 000*	1 545	1 455	31,0	1 000	3 615	1 810	745
レモン - すりつぶし Lemon Crushed	0%	8,0	1 000*	2 263	737	31,0	1 000*	1 545	1 455	31,0	1 000	3 615	1 810	745
シトロソ ヴェール Lime	0%	9,0	1 000*	2 263	737	31,0	1 000*	1 545	1 455	31,0	1 000	3 615	1 810	745
マンダリンオレンジ Mandarin	0%	11,0	1 000	966	14	30,5	1 000	415	14	30,5	1 000	1 810	470	310
オレンジ Orange	0%	11,0	1 000	996	4	31,0	1 000	427	1	31,0	1 000	1 210	21	170
すだち Sudachi	0%	8,0	1 000	2 243	757		1 000	1 530	1 468		1 000	3 610	1 820	735
ゆず Yuzu	0%	9,0	1 000*	2 243	757	31,0	1 000*	1 530	1 468	31,0	1 000	3 610	1 820	735
ココナッツ Coconut	10%	24,0	1 000	680	325	30,0	1 000	236	193	30,0	1 000	3 252	1 592	608
フランボワーズ メカ種 中央山脈産 Raspberry Mecker from Massif Central, France	10%	19,0	1 000	851	149	30,0	1 000	289	140	30,0	1 000	1 630	445	155
コートジボワール産イエローパッションフルーツ Passion fruit yellow Passiflora Edulis from the Ivory Coast	0%	13,0	1 000*	1757	577	31,0	1 000*	1199	1134	31,0	1 000	3 250	1 700	505
Abricouille Fleur de Sel	10%	22,0	1 000	754	246	32,0	1 000	281	148	32,0	1 000	1 371	400	85
ポムカaramel & シナモン Apple baked with caramel and cinnamon	22%	31,0	1 000	290	210	30,0	1 000	143	285	30,0	1 000	1 626	554	46
Banalime Ginger	0%	17,0	1 000	803	197		1 000	322	107		1 000	1 626	600	0
Bergamangado	0%	13,0	1 000	890	110	30,0	1 000	381	47	30,0	1 000	1 626	406	194
Berriollette	10%	20,0	1 000	966	14	31,0	1 000	421	8	31,0	1 000	1 626	429	171
Cherrymome	10%	27,0	1 000	696	304	33,5	1 000	241	187	32,5	1 000	1 200	150	150
Coranaba	0%	13,0	1 000	890	110	30,0	1 000	381	47	30,0	1 000	1 626	406	30
Exotic Ginger	0%	16,0	1 000	890	110		1 000	373	55		1 000	1 626	600	0
ライチ & フランボワーズ (ローズフレーバー) Lychee and raspberry with rose	10%	22,0	1 000	735	265	30,0	1 000	275	153	30,0	1 000	1 630	490	115
Red Fennel	10%	16,0	1 000	754	246	30,0	1 000	367	62	33,5	1 000	889	189	144
ピスタチオ Green pistachio	0%	74,0									1 000	1 500	2 125	0
ローストヘーゼルナッツ Roasted hazelnut	0%	72,0									1 000	1 500	2 125	0
ホワイトアーモンド White almond	0%	74,0									1 000	1 200	2 125	0

*濃縮果実のパーセンテージ **ビュール500gと水1000gを混ぜる ***ビュール500gと牛乳1000gを混ぜる
*Reduced fruit percentage **Mix 500 g of puree with 1000 g of water ***Mix 500 g of puree with 1000 g of milk.