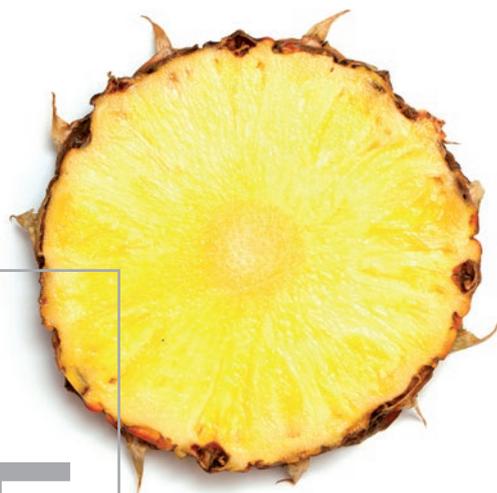




SIGNATURE
FRUIT

LE FRUIT
DANS TOUS
SES ÉTATS





E D I T O

Parce que chaque projet naît d'une idée, celle-ci est le fruit de près de deux ans de réflexion, d'échanges et de partages qui ont vu mûrir, comme nos fruits issus des vergers de la Vallée du Rhône ou d'ailleurs, l'ambition de vous accompagner au jour le jour dans ce long et exaltant processus qu'est la création.

SIGNATURE FRUIT, c'est avant tout un mariage de raison entre le savoir-faire d'exception de ces grands Chefs qui ont décidé de faire un bout de chemin à nos côtés et la passion qui nous anime chaque jour et nous pousse à vous offrir le meilleur du fruit.

Il s'agit là de la première pierre d'un projet dont l'histoire reste à écrire mais nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à le découvrir, le tester, le partager et le faire évoluer... que nous en avons pris à l'élaborer.

Alors à qui est destiné ce projet me direz-vous ? A celles et ceux qui ont fait, font et feront du beau et du bon, une promesse, un leitmotiv.

Un incontournable est né, RAVIFRUIT est fier de vous présenter le projet SIGNATURE FRUIT.

SAVOUREZ !!!

S O M M A I R E

TECHNIQUES

P.6

AGRUMES



P.9

FRUITS EXOTIQUES



P.15

FRUITS ROUGES



P.21

FRUITS DU VERGER



P.27

INÉDITS



P.33

- GLACE
- SORBET PLEIN FRUIT
- MOUSSE PLEIN FRUIT
- CRÉMEUX PLEIN FRUIT
- CONFIT
- GUIMAUVE PLEIN FRUIT
- ESPUMA PLEIN FRUIT
- NAPPAGE PLEIN FRUIT
- BISCUITS AUX FRUITS

B•CONCEPT
par Jordi Bordas

P.38



RAVIFRUIT

Les fruits de l'excellence



Depuis plus de 35 ans, nous nous engageons dans une démarche d'excellence pour vous offrir le meilleur du fruit, fidèles aux valeurs qui ont fait notre renommée et notre succès : respect de la nature, des hommes et du goût authentique du fruit.

Chez Ravifruit, chaque produit porte une histoire singulière, reflet de la parfaite alchimie entre le savoir-faire d'exception de nos producteurs et notre expertise en matière de sourcing et de transformation du fruit. Cette passion cultivée et partagée nous permet de vous proposer des produits d'une constance irréprochable, aux saveurs uniques.

Aujourd'hui présent dans plus de 65 pays, Partenaire Officiel de la Coupe du Monde de Pâtisserie, Ravifruit est aujourd'hui une référence dans l'univers de la Pâtisserie et s'engage à vos côtés pour répondre aux plus hautes exigences de la gastronomie, en faveur de la création et du goût.



Depuis sa création RAVIFRUIT, vous accompagne dans votre quotidien et répond à vos problématiques techniques grâce à l'expertise de nos équipes techniques (chefs, R&D...).



Ici, vous découvrirez un guide inédit dans l'univers du fruit et de la création gourmande développé aux côtés de nos 3 nouveaux chefs «ambassadeur» RAVIFRUIT ; riche de contenus (9 applications de base déclinées à travers plus de 50 parfums), de nouvelles techniques et d'une approche parfaitement en accord avec une époque attentive à l'équilibre alimentaire et surtout pleinement dédié à la gourmandise !

Ce concentré de fruit, de technologie et de savoir-faire réaffirme notre engagement à vos côtés depuis plus de 35 ans et vous permettra de retranscrire la quintessence du fruit dans vos produits.

SIGNATURE FRUIT
LA DREAM TEAM



David Wesmaël



Meilleur Ouvrier de France Glacier 2004
Wesmael Conseils et Formations

Originaire du Nord de la France, c'est à l'âge de 16 ans que David Wesmaël découvre la pâtisserie. Ce fût alors la révélation de sa vocation... les années de formation qui suivront, ne feront que renforcer cette passion.

Après une longue expérience de chef pâtissier chez MEERT, célèbre pâtisserie Lilloise, ainsi qu'un passage dans le domaine du traiteur, il entre comme responsable Recherche et Développement du groupe HOLDER où il découvre l'univers industriel et y apporte sa sensibilité produite issue du monde de l'artisanat.

David s'attache depuis 25 ans, à retranscrire, dans ses créations, le goût véritable du produit. Il crée, teste et compose sur toute une palette de couleurs et de saveurs et un bon nombre de produits insolites. Un talent qui l'élèvera jusqu'au titre de Meilleur Ouvrier de France Glacier en 2004. C'est alors, tout naturellement, qu'il intègre l'équipe de France pour le Championnat du Monde de Pâtisserie, qui remporte l'épreuve en 2006 à Phoenix.

Fort de ces différentes expériences, il dispense, depuis plusieurs années, son savoir-faire et ses connaissances en tant que consultant international.

En 2016, il crée sa marque en propre, « La Glacerie » et compte ouvrir sa première boutique parisienne au Printemps 2017 où il fusionnera, ainsi, la glacerie et la pâtisserie artisanale française, par excellence !

www.laglacerie.fr

Jordi Bordas



Champion du Monde de Pâtisserie 2011
Consultant et formateur international
Créateur du B-Concept méthode

Directeur de l'école de pâtisserie « jordibordas »
Viladecans (Barcelone)

Cet homme est un visionnaire, qui n'a pas peur de bousculer les codes de la pâtisserie traditionnelle. Son esprit de leadership lui vaudra d'amener l'équipe espagnole jusqu'à la première place lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2011.

Jordi a très vite voulu développer sa propre méthode alliant savoir-faire et tradition et surtout une véritable expertise technologique. En 2014 après plusieurs années de réflexion, investigation et de voyage, il lance le B-Concept méthode : « permettant de créer des recettes en partant de zéro et parvenir à un résultat plus léger, sain et goûteux ».

À travers cette approche novatrice, Jordi Bordas préconise une pâtisserie à son image, valorisant des saveurs intenses, des textures légères et audacieusement saines.

Jordi Bordas s'implique dans de nombreux projets innovants et transmet sa méthode à travers le monde et dans son école de pâtisserie à Viladecans (Barcelone).

www.jordibordas.com

Philippe Rigollot



Champion du Monde de Pâtisserie 2005
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2007
Pâtisserie Philippe Rigollot - Annecy

Pour ce pâtissier généreux et passionné, tout a commencé dans le laboratoire de la boulangerie-pâtisserie où travaillait sa mère, il y fera d'ailleurs ses débuts en pâtisserie. Philippe Rigollot découvre ensuite la production chez Lenôtre, où il apprend une toute autre vision du métier et l'exigence de l'excellence.

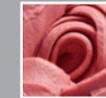
Quelques années plus tard, après un passage couronné de succès dans de nombreux restaurants étoilés, il sera sacré coup sur coup Champion du Monde de la Pâtisserie en 2005 et Meilleur Ouvrier de France en 2007, où il créera la célèbre tartelette aux pommes Mr. Smith.

En 2010, il réalise son rêve en ouvrant au côté de sa femme Elodie, sa propre boutique à Annecy. On peut y découvrir une myriade de couleurs, de formes et de textures, véritable appel à la gourmandise.

Aujourd'hui plus que jamais, il s'engage dans la transmission du métier et de ses valeurs en témoigne son statut de Président du CIO de la Coupe du Monde de Pâtisserie.

www.philipperigollot.com

LES APPLICATIONS



GLACE



SORBET PLEIN FRUIT



MOUSSE PLEIN FRUIT



CRÉMEUX PLEIN FRUIT



CONFIT



GUIMAUVE PLEIN FRUIT



ESPUMA PLEIN FRUIT



NAPPAGE PLEIN FRUIT



BISCUIT AUX FRUITS

PURÉE DE FRUITS

Fort d'un savoir-faire unique, Ravifruit compose, assemble et associe les saveurs, variétés et couleurs afin de vous fournir une large gamme de purées de fruits (plus de 50 parfums) - 100% naturelles et garanties sans colorants, sans additifs et sans conservateurs.

COMPOSITION

90% DE FRUIT(S)

Des fruits issues des meilleurs terroirs et cueillis à pleine maturité pour vous offrir le goût du fruit authentique et une constance tout au long de l'année.

10% de SUCRE NATUREL

Nous ajoutons 10% de saccharose (sucre naturel) permettant d'assurer une meilleure conservation, texture et stabilité à nos purées de fruits.

CONSERVATION

Conserver le produit à une température de -18°C, à consommer dans les 2 ans suivants la date de fabrication

Après ouverture, conserver au frais et consommer dans les 5 jours.



CARACTERISTIQUES

Les éléments ci-dessous ont été prépondérant dans l'élaboration et dans l'équilibrage des recettes qui vont suivre car ils impactent directement les réactions liées au process de fabrication :

BRUX/EXTRAITS SECS

Le degré brix permet d'évaluer la concentration de sucres et de matières sèches présentes dans une préparation. Le brix est un élément primordial dans l'équilibrage des recettes de glace et de sorbet.

PH

Cet indicateur chimique permet de mesurer le caractère acide d'une préparation.

INTENSITE DU GOUT

En fonction du fruit utilisé les recettes développées par la suite sont plus ou moins concentrées en purées.

MATIERES GRASSES

La matière grasse est un composant naturellement présent dans certains fruits et pouvant se substituer à l'ajout de matière grasse complémentaire (crème, beurre,...) dans certaines recettes.

INGREDIENTS



LE SACCHAROSE

Le saccharose, communément appelé le sucre, est issu de la betterave ou de la canne à sucre. Il existe sous forme cristallisée de différentes granulométries. Son goût très pur et agréable permet de réguler les saveurs trop acides ou trop amères. Son pouvoir sucrant est de 1, référence conventionnelle pour tous les autres produits sucrants. Le saccharose est un agent conservateur et antioxydant, qui protège les arômes des fruits et retarde le rancissement des matières grasses. Son rôle est essentiel dans la tenue et la texture des préparations : mousses, guimauves, gelées de fruits... En outre, le saccharose permet d'obtenir différentes colorations par caramélisation ou par réaction de Maillard.

LE SUCRE INVERTI

Le sucre inverti obtenu par hydrolyse du saccharose, est un sirop liquide d'une consistance similaire à celle du miel. Son pouvoir sucrant est d'environ 1,25.

Ses qualités hygrométriques (capacité à absorber l'humidité) et anti-cristallisantes du saccharose permettent d'apporter du moelleux et de réduire le temps de cuisson. Il est idéal pour les glaces naturellement fermes (glace chocolat, fruits secs...), les pâtisseries à pâte molle (cake, biscuit moelleux...), les guimauves, les ganaches, etc.

LE SIROP DE GLUCOSE 36-39

Le glucose est obtenu à partir de l'amidon de maïs purifié ou de la fécule de pomme de terre, par hydrolyse enzymatique. Le DE (dextrose équivalent) permet de caractériser leurs propriétés fonctionnelles : plus le D.E. est faible, plus le pouvoir sucrant est faible, moins sa texture est ferme. Son pouvoir sucrant se situe autour de 36-38%. Grâce à ses propriétés anti-cristallisantes de l'eau et du sucre, le glucose donne du moelleux aux pâtisseries, et stabilise la dégradation du sucre et la conservation des produits.

LE GLUCOSE ATOMISE 36-39 DE

Le glucose atomisé ou glucose déshydraté est un sirop de glucose en poudre. Son pouvoir sucrant se situe autour de 50%.

Ingrédient indispensable dans la réalisation des glaces et des sorbets ou encore des produits foisonnés, il constitue un apport précieux en extrait sec et joue un rôle d'anti-cristallisant, sans trop sucrer. Ainsi, incorporé au mix, il améliore l'onctuosité et la conservation par une plus grande finesse des cristaux.



Les stabilisants sont en général des mélanges entre la farine de graines de caroube (E410), la gomme guar (E412), les carraghénanes (E407), les alginates (E401), la gomme xanthane (E415), l'agar agar (E406), la pectine (E440) voire la gélatine. Ces produits sont des additifs réglementés par la législation européenne, leur codification précédée d'un E (européen) est obligatoire.

LE STABILISATEUR À GLACE COMBINÉ

Le stabilisateur à glace s'utilise pour réaliser des glaces, crèmes glacées et crémeux onctueux. Il agit sur la conservation et la texture. D'une part, il empêche la formation des cristaux d'eau provoqués par la congélation pour une meilleure conservation et une fonte retardée. D'autre part, il facilite l'émulsion de l'eau et de la matière grasse pour favoriser l'incorporation d'air. Ainsi, la glace gagne en onctuosité et conserve sa texture dans le temps.

LE STABILISANT À SORBET COMBINÉ

Le stabilisant à sorbet combiné permet de maîtriser l'eau et apporte un meilleur velouté et de l'onctuosité en évitant les cristaux. Les stabilisateurs pour sorbets, peuvent être incompatibles avec la présence d'acides ou de produits laitiers et ont des compositions différentes de ceux réservés aux glaces.

GOMME DE CAROUBE

La gomme de caroube est issue de la gomme végétale extraite des graines du caroubier. Entièrement naturelle, elle est utilisée dans la technologie alimentaire pour ses vertus épaississantes et stabilisantes. Elle s'utilise à froid comme à chaud et apporte de l'onctuosité et de la tenue aux préparations comme les mousses de fruit. La gomme de caroube permet également le contrôle du phénomène de synérèse dans vos préparations (rendu d'eau à la décongélation).

Dans la réalisation de vos recettes, nous vous recommandons l'utilisation des marques **Louis François** (Stab Glace : Stab 2000 & Stab Sorbet : Super Neutrose), **Sosa** (Stab Glace : ProCrema 100 FRED & Stab Sorbet : ProSorbet 100 FRED) et **Sevarome** (Stab Glace : Cremodan SE30 & Stab Sorbet : SEVAGEL SL 65)

I NGREDIENTS



G ÉLIFIANTS

LA PECTINE NH

La pectine NH, sous forme de cristaux, est extraite des pépins et du marc des pommes. Elle agit en milieu acide et sucré. Elle forme un gel ferme, brillant et une texture agréable en bouche, exacerbant les saveurs, et conservant ses qualités après plusieurs refontes et gélifications successives. La pectine NH est principalement utilisée pour la confection des confitures, des desserts, nappages pâtisseries à base de fruits.

GÉLATINE PONDRE OU FEUILLE 200 B

La gélatine 200 Bloom est une des plus courantes. Le Bloom est l'unité de mesure du pouvoir gélifiant, exprimée de 80 à 300 Bloom : plus l'indice est élevé plus le pouvoir gélifiant de la gélatine est important, et donc plus la quantité d'eau utilisée doit être importante.

La gélatine est obtenue après hydrolyse à partir de matières premières animales contenant du collagène. Elle est commercialisée en feuilles ou en poudre. Thermo-réversible, la gélatine se dissout à 40°C (la gélatine doit au préalable être ramollie dans l'eau froide ou la purée pendant environ 20mn) et se solidifie en refroidissant.

Ce gélifiant épaississant permet de donner une belle tenue aux mousses, guimauves, gelées de fruits...



PRODUITS LAITIERS

LAIT ENTIER

CRÈME UHT 35%

BEURRE 82%



FRUITS SECS

POUDRE D'AMANDE



OVOPRODUITS

JAUNES D'ŒUFS LIQUIDE

BLANCS D'ŒUFS LIQUIDE

BLANCS D'ŒUFS SÉCHÉS (POUDRE)



AGENTS TEXTURANTS

POUDRE DE LAIT 0%

Pratique, le lait en poudre ou lait déshydraté a une durée de conservation supérieure au lait liquide. D'un point de vue gustatif, il apporte une note douce aux préparations, mais son fort pouvoir d'absorption lui confère d'autres qualités fonctionnelles. En effet, il apporte texture et douceur aux crèmes tout en évitant trop de matière grasse, il favorise le foisonnement et améliore la tenue des glaces et sorbets.



L ÈVURES

LEVURE CHIMIQUE



CITRON



CITRON BROYÉ



CITRON VERT



MANDARINE



ORANGE



ORANGE SANGUINE



PAMPLEMOUSSE ROSE

NOUVEAU



YUZU



SUDACHI



GLACE

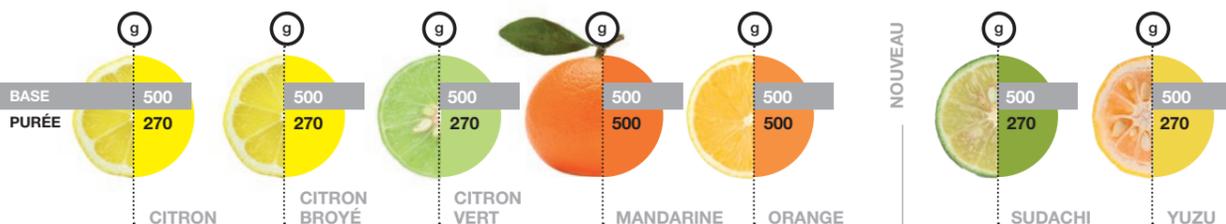
BASE POUR 1 KG	g
LAIT ENTIER	555
SACCHAROSE	100
SUCRE INVERTI	15
GLUCOSE ATOMISÉ	60
CRÈME 35%	165
POUDRE DE LAIT 0%	35
STABILISATEUR GLACE	5
JAUNES D'ŒUFS	65

PROCÉDÉ DE LA BASE

- Pré-mélanger la moitié du sucre avec le stabilisateur.
- Faire chauffer le lait et la crème.
- A 25°C, ajouter la poudre de lait, l'autre moitié du sucre et le glucose atomisé.
- A 35°C, ajouter le jaune et le sucre inverti.
- A 45°C, ajouter le mélange sucre/stabilisant.
- Cuire à 85°C.
- Refroidir rapidement le mix à 4°C.

PROCÉDÉ RECETTE DE GLACE

- Verser la base neutre sur la purée décongelée (4°C).
- Mixer.
- Laisser maturer 4h minimum.
- Turbiner.



SORBET PLEIN FRUIT

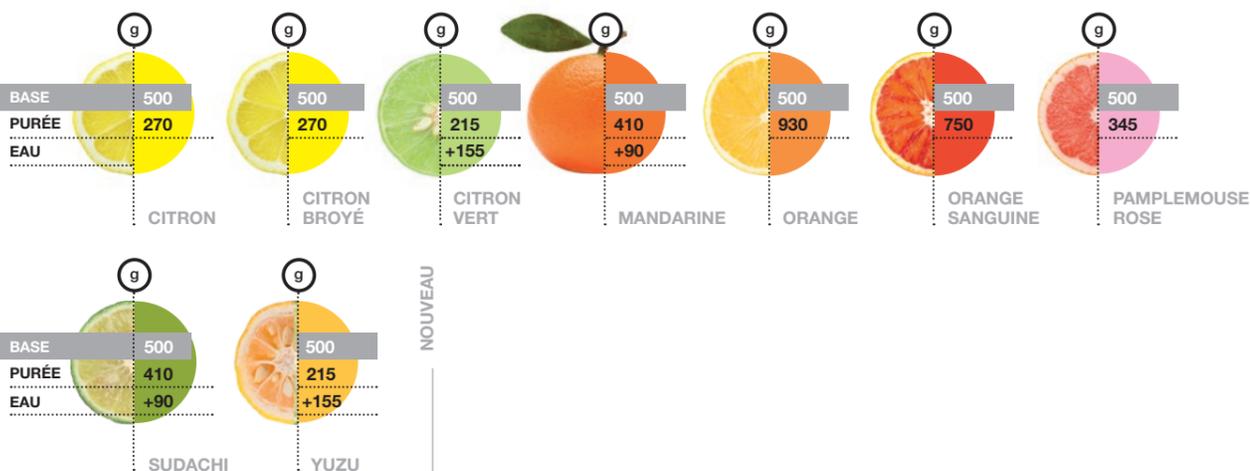
BASE POUR 1 KG	g
EAU	445
SACCHAROSE	315
GLUCOSE ATOMISÉ	235
STABILISATEUR SORBET	5

PROCÉDÉ DE LA BASE

- Pré-mélanger la moitié du sucre avec le stabilisant.
- Faire chauffer l'eau.
- A 25°C, ajouter l'autre partie du sucre et le glucose atomisé.
- A 45°C, ajouter le mélange sucre/stabilisant.
- Cuire à 85°C.
- Refroidir rapidement le sirop à 4°C.

PROCÉDÉ RECETTE DU SORBET

- Verser la base neutre sur la purée décongelée (4°C).
- Ajouter l'eau nécessaire à certaines recettes.
- Mixer.
- Laisser maturer 4h minimum.
- Turbiner.



MOUSSE PLEIN FRUIT - MERINGUE ITALIENNE

MERINGUE ITALIENNE

BLANCS D'ŒUFS 70 g | SUCRE 115 g | EAU 30 g

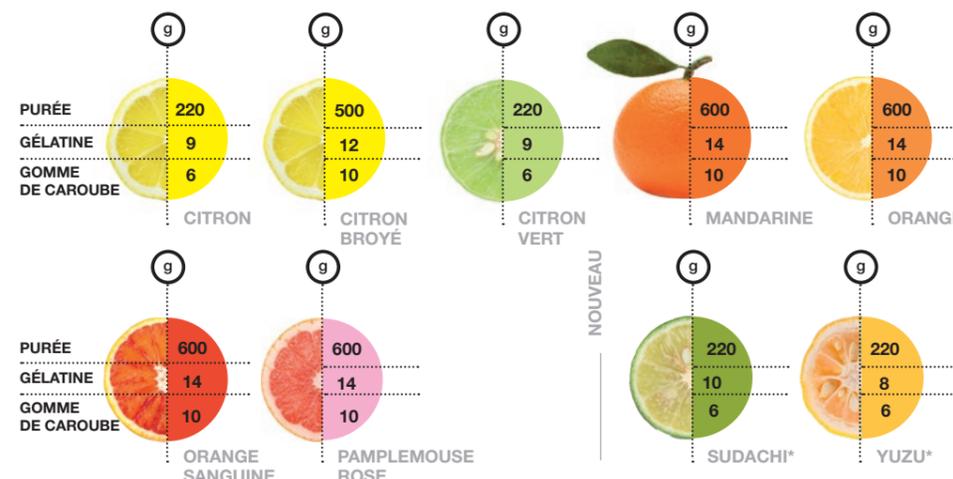
- Cuire l'eau et le sucre à 118°C. Verser doucement sur les blancs montés à moyenne vitesse.
- Maintenir la vitesse moyenne et refroidir jusqu'à 30°C. Utiliser.

g

MOUSSE MERINGUE - AGRUMES

- Décongeler la purée.
- Hydrater la gélatine avec 1/3 de la purée pendant 20 minutes.
- Chauffer à 45°C et incorporer le reste de la purée et la gomme de caroube, mixer.
- Réserver au frigo pour favoriser le début de la gélification.
- Verser sur la meringue et finir en ajoutant la crème semi-montée. Utiliser aussitôt.

MERINGUE ITALIENNE	160
CRÈME FLEURETTE 35%	240



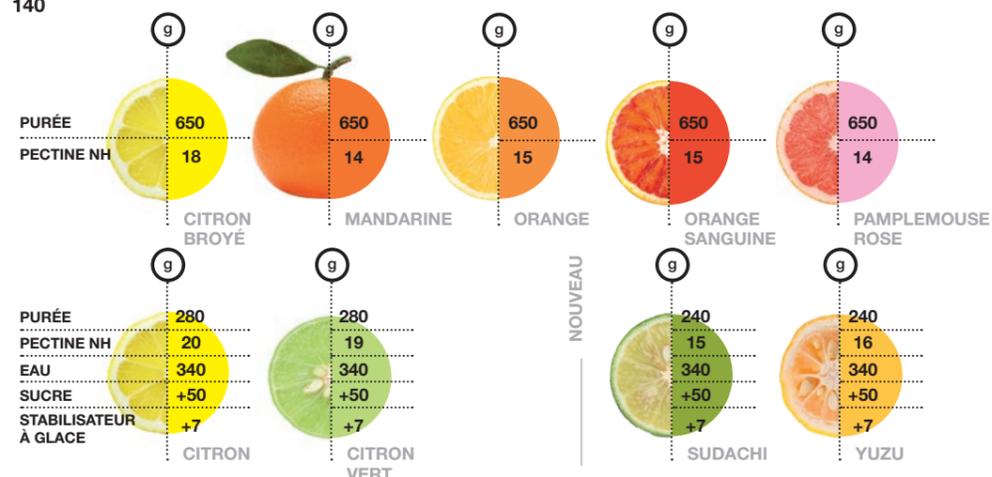
*Pour le Yuzu et le Sudachi, réhydrater la gélatine avec le poids total de purée



CRÈMEUX PLEIN FRUIT

SUCRE	90
STABILISATEUR GLACE	5
JAUNES D'ŒUFS	90
BEURRE 82%	140

- Mélanger le sucre, la pectine et le stabilisateur à glace.
- Chauffer la purée, les jaunes d'œufs (et l'eau si besoin) à 45°C. Incorporer en pluie fine le mélange des poudres.
- Cuire le tout à 85°C.
- Refroidir à 35°-40°C, pour un résultat optimal, laisser maturer la préparation 30 minutes minimum avant l'incorporation du beurre pommade.



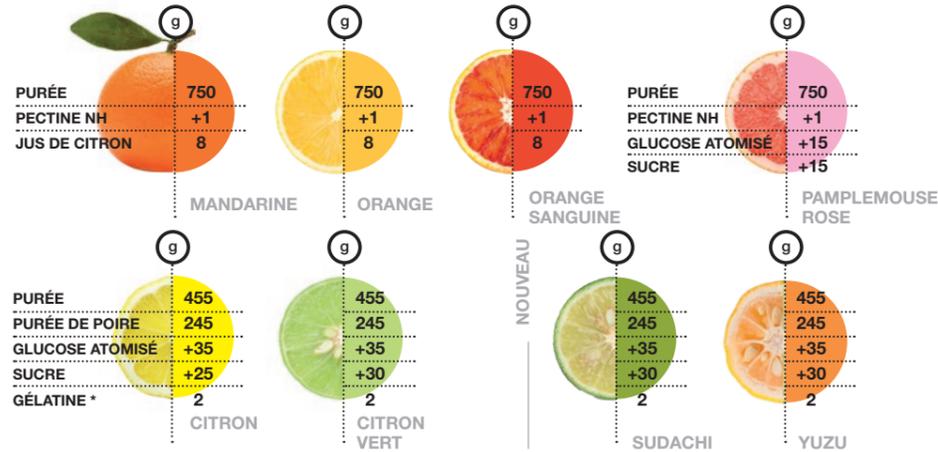


CONFIT

Cet appareil peut être utilisé en insert d'entremets, entremets glacés, tartes, verrines, viennoiseries (garnissage après cuisson) et tartinages de biscuit.

GLUCOSE ATOMISÉ	115
SUCRE	115
PECTINE NH	14

- Réhydrater la gélatine (selon les purées) avec 7 fois son poids en purée (15 minutes).
- Chauffer la ou les purée(s) de fruits.
- A 40°C, incorporer le glucose atomisé et fouetter.
- A 50°C, incorporer le mélange de sucre et de pectine tout en fouettant.
- Cuire à 85°C, le tout pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter le jus de citron ou la masse gélatine selon les purées utilisées.
- Refroidir à 4°C.
- Mélanger pour lisser et utiliser.



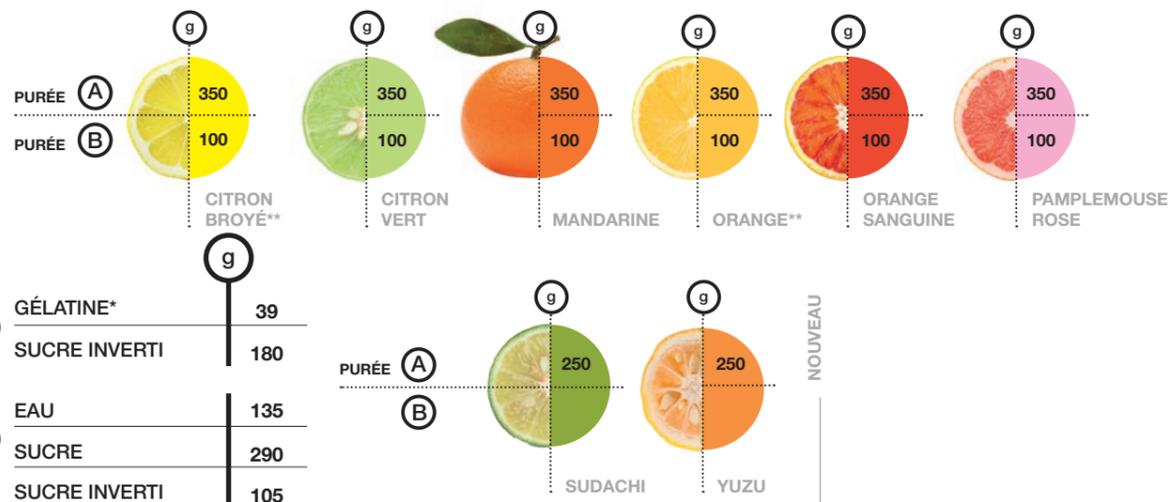
GUIMAUVE PLEIN FRUIT

BASE

GÉLATINE*	36
SUCRE INVERTI	165
SUCRE	250
SUCRE INVERTI	100

- Réhydrater la gélatine avec la purée (A).
- Cuire à 110°C le sucre (B), le sucre inverti (B) et la purée (B) (ou l'eau (B) pour Yuzu et Sudachi).
- Dans la cuve du batteur, mettre le sucre inverti (A) et la gélatine réhydratée précédemment.
- Chauffer la préparation (B) à 110°C et monter le tout au fouet.
- Poursuivre de fouetter jusqu'à 25/28°C et stopper.
- Pocher sur silpat légèrement graissé ou couler en cadre et laisser sécher 12 h, puis rouler dans un mélange tant pour tant (sucre glace et féculé).

* Si vous utilisez de la gélatine feuille, nous vous recommandons de les couper afin de faciliter leur réhydratation dans la purée. Puis de les faire fondre au micro-onde avant de les verser dans la cuve du batteur avec le sucre inverti.



** Pour les guimauves citron et orange, ajouter 5 g de zestes RAVIFRUIT dans la cuve du batteur.

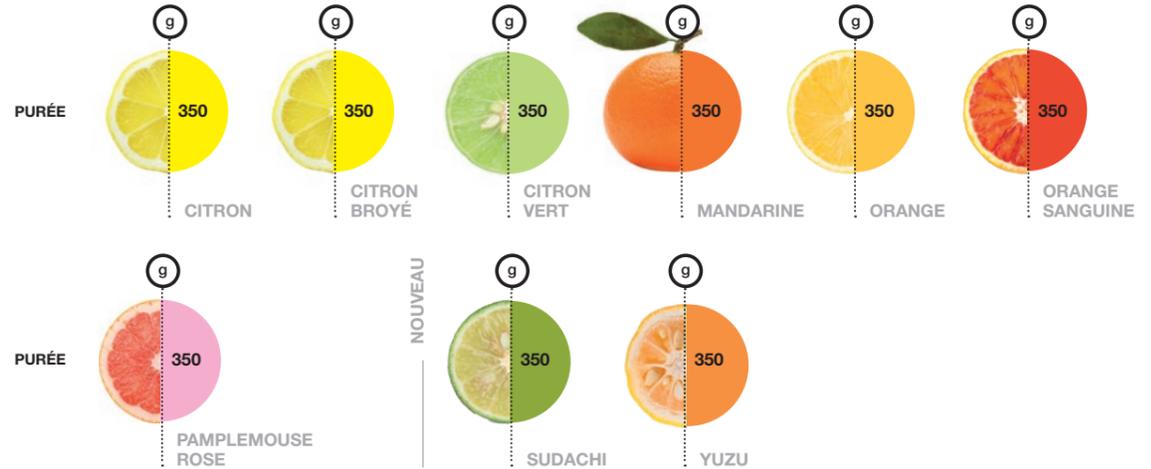


ESPUMA PLEIN FRUIT

SUCRE	40
GÉLATINE	5
PURÉE POUR GÉLATINE	25
STABILISATEUR À SORBET	2

RECETTE POUR 1 SIPHON + 2 CARTOUCHES

- Hydrater la gélatine dans les 25g de purées de fruit pendant 15 à 20 minutes.
- Chauffer 100g de la purée à 50°C avec le sucre et le stabilisateur.
- Ajouter la gélatine hydratée.
- Mixer avec le reste de la purée.
- Bien fouetter en mélangeant les deux appareils.
- Reserver ou mettre aussitôt au siphon. Gazer avec 2 cartouches et réserver au froid au minimum 2h à +4°C.



NAPPAGE PLEIN FRUIT

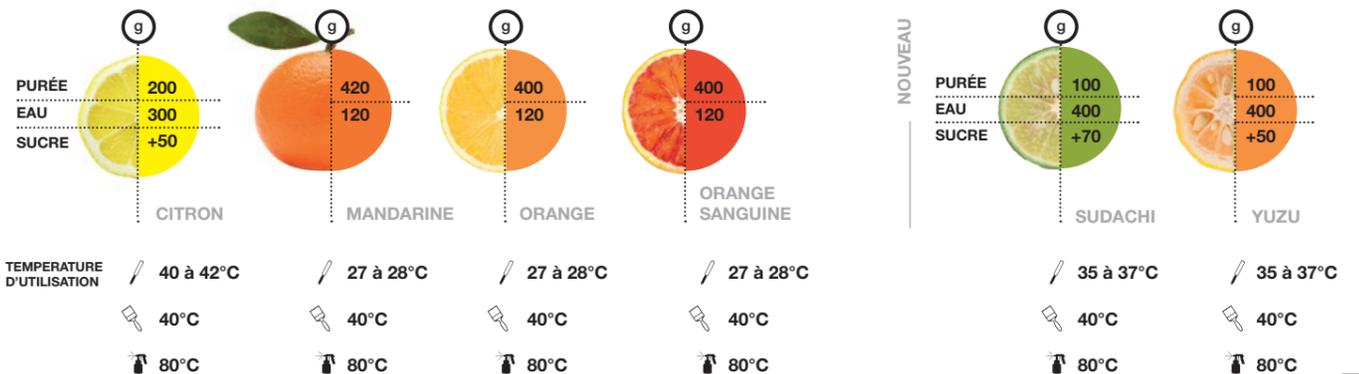
Cette application peut être utilisée de différentes façons :

- Glaçage à la spatule
- En nappage de tarte
- Flocage au pistolet

en fonction de vos besoins et en respectant les recommandations des chefs présentées ci-dessous.

GLUCOSE	130
PECTINE NH	9
SUCRE	130
STABILISATEUR À SORBET	5

- Chauffer à 50°C les liquides et le glucose.
- Ajouter en fouettant le mélange sucre, pectine et stabilisateur à sorbet.
- Bouillir le tout 1 minute. Refroidir à +4°C pendant 4h minimum.
- Réchauffer, mixer et utiliser à température précise selon parfum et usage.



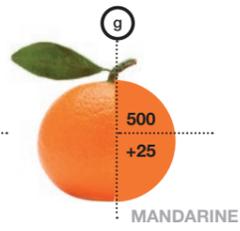
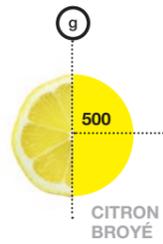
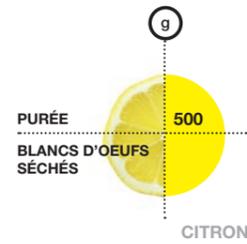


BISCUIT AUX FRUITS

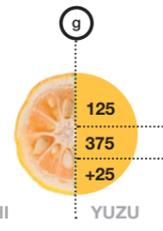
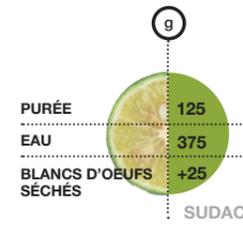
Toutes les recettes sont calculées pour une plaque 40 x 60 cm.
Il est possible de mouler la même recette en cadre ou en cercle.

	g
SUCRE	200
BLANCS D'ŒUFS SÈCHÉS	40
JAUNES D'ŒUFS PASTEURISÉS	65
BEURRE FONDU FROID	100
POUDRE D'AMANDE	175
FARINE	175
LEVURE CHIMIQUE	4

- Monter ensemble au batteur la purée de fruit, les blancs séchés et le sucre.
- Ajouter les jaunes à petite vitesse en remuant à peine.
- A la maryse, incorporer le mélange farine, poudre d'amande et levure préalablement tamisé et la poudre d'amande.
- Finir avec le beurre fondu froid.
- Etaler aussitôt sur plaque.
- Cuisson : 8 à 10 minutes à 200°C.



NOUVEAU



ASTUCES DES CHEFS

BISCUIT

Il est possible de renforcer ou de contraster le goût du biscuit en ajoutant des fruits IQF avant cuisson.

Pour 1 plaque 40 x 60 cm :

- 150g Brisures de Framboise
- 300g Cubes d'Ananas / Abricot / Figue / Mangue
- 20g Zeste Citron / Orange / Combava

MOUSSE

POUR UNE UTILISATION DE LA MOUSSE EN VERRINE

Vous pouvez réduire le poids de gélatine de 20%, cette recette vous offrira une texture plus souple à la dégustation.

CONFIT

POUR UN CONFIT PLUS GOURMAND ET PLUS TEXTURÉ,
vous pouvez ajouter des fruits IQF RAVIFRUIT à la purée dans votre préparation.

GLACE & SORBET

Il est possible d'utiliser les recettes pour une application au PACOJET.

FRUITS EXOTIQUES



ANANAS



BANANE



COCO



COCO / COCO
RAPÉE



FLEUR
DE CACTUS



GOYAVE



GRENADE



LITCHI



MANGUE



PABANA



PASSION