



樂比冷凍水果果泥





樂比冷凍水果果泥





樂比冷凍水果泥 P.4
Frozen Puree

樂比法式水果餡 P.6
Frozen Compotee

樂比冷凍水果 P.6
IQF Fruit

配方運用





冷凍水果果泥

來自法國擁有獨立私人果園，採用新鮮水果製作。在全世界擁有許多專屬的果園，以最先進的農業技術及生物研究，採用急速冷凍殺菌技術將水果冷凍，讓營養、色澤和果香都完整保留，絕無添加任何色素，或其他化學添加物。

●Frozen Puree

多元的應用方法

冰淇淋
霜淇淋
沙碧
水果慕斯
巴巴露亞
水果果凍
水果庫利
淋面
糖漿
雞尾酒
水果奶酪
果醬
其他餡類…等。



CRVP8007

杏桃果泥

Apricot

規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8008

鳳梨果泥

Pineapple

規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8009

香蕉果泥

Banana

規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8022

檸檬果泥

Lemon(Yellow)

規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8023

檸檬碎果泥

Lemon(Crushed)

規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8802

摩奇多果泥

Mojito

規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8025

椰子果泥

Coconut

規格：1公斤x5盒/箱



CRVP8028

草莓果泥

Strawberry

規格：1公斤x5盒/箱





樂比冷凍水果果泥

樂比冷凍法式水果餡

★需預訂

法國樂比公司，與 2005 年甜點世界冠軍主廚「克里斯多夫·米歇拉」(Christophe Michalak)，共同開發出「樂比冷凍法式水果餡」。無論是口味或操作性，都非常優秀，保存新鮮水果的原本風味，可以直接使用，是前所未見的最新商品。

●Frozen Compotee

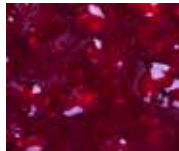


CRVC8614

冷凍法式柑橘水果餡

Pineapple frozen compotees

規格：2.5公斤x2盒/箱



CRVC8617

冷凍法式綜合紅莓水果餡

Red Berries Frozen Compotees

規格：2.5公斤x2盒/箱



CRVC8615

冷凍法式杏桃苦杏仁水果餡

Apricot frozen compotees

規格：2.5公斤x2盒/箱



CRVC8616

冷凍法式綜合紅莓水果餡

Pineapple frozen compotees

規格：2.5公斤x2盒/箱

樂比冷凍水果

法國樂比公司的急速冷凍水果，堅持不使用過熟、未熟或受傷的果實，只用嚴選的原料做出最好的品質。

●IQF Fruit



CRVF8177

冷凍蘋果丁

Apple(Cubes 10X10)

規格：1公斤/包;5包/箱



CRVF8178

冷凍蘋果(切片)

Apple(Slices)



冷凍法式淋醬

★需預訂

法國樂比公司的冷凍水果淋醬，已調配至最完美的軟硬度，不論是製作線條，或妝點盤飾，皆可保持最佳的狀態。讓您用鮮豔活潑的色彩，裝飾每一份作品。每一瓶樂比冷凍水果淋醬，有高達 70% 的水果成份，不添加人工香料、著色劑、增稠劑等。

●Frozen Coulis

CRVC8691

冷凍綜合紅莓淋醬

規格：500gx6瓶/箱





AVIFRUIT 樂比

創造極品



35年多來，我們孜孜不倦，追求卓越，以創造水果中的極品，始終堅持自身價值觀，以“人本、尊重自然、純正的水果風味”，我們也因此贏得了讚譽，獲得了成功。

在樂比，每款產品的故事千姿百態，完美結合了我們種植戶的專業知識與我們採購和加工方面的豐富經驗。這種熱情早已根植於我們的心，成了一種共識，確保為客戶持續提供獨特風味的高品質水果製品。

樂比現在在超過65個國家拓展業務，同時也是西點世界盃的官方合作夥伴，預已成為甜點界一流企業，並與客戶一同合作以達到最高的甜點標準，並注重創新思維與獨特風味。



自成立以來，樂比一直致力於應用專業知識或整體團隊的力量（甜點師、研發等）幫助客戶解決技術難題。



在此作書中，您將發現樂比新的三位“甜點大使”精心研發的水果製品和創意甜點獨家秘方。豐富的內容（9大類製品涵蓋超過 50多種口味），利用全新技術和方法，在現代生活中融入更健康的元素而不影響風味。

35年多來，我們恪守承諾，與世界菁英密切合作，這些豪華水果、現代技術和絕佳風味的成品正是我們的最好證明。



Ravifruit 開發了獨特的專業知識，結合不同口味、品種和顏色，有提供超過 50 種口味的果泥，100% 純天然且保證不含添加物及防腐劑。

成分

90%水果

水果只來自最好的地區，並在完全成熟時採摘，以確保全年的原汁原味和一致性。

10% 天然糖

我們添加了 10% 的天然糖（天然糖），以確保我們的果泥具有更好的保質期、質地和稠度。

儲存

產品存放於 -18°C，自生產之日起 2 年內使用。開封後冷藏，5 天內使用完畢。



特性

在開發和平衡配方時，我們非常注意以下元素，因為它們直接影響與生產過程相關的反應。

白利糖度/乾提取物

白利糖度可測量製劑中的糖含量和乾提取物。白利糖度總是超過冰淇淋和雪貝的食譜。

酸鹼值

這種化學指示劑可以測量成品的酸度。

風味濃度

根據所使用的水果，隨開發的食譜將具有不同程度的果泥濃度。

脂肪

脂肪存在於某些天然水果中，可替代食譜中其他的脂肪，例如鮮奶油或奶油。

I

INGREDIENTS 原料

S

UGARS

蔗糖

白糖，俗稱糖，可從甜菜或甘蔗中取得。白糖有各種不同的晶體存在。其甜度純正，可口宜人，可煮化極醇或極苦的味質。白糖的甜度為，是其他甜味劑的參考標準。白糖也是一種防腐劑和抗氧化劑，可鎖住果香防止脂肪腐爛變質。白糖常用於製作慕斯、棉花糖和果醬等製品。此外，白糖可以通過焦糖化或梅納反應呈現不同的顏色。

轉化糖

轉化糖透過水解製成，是一種與蜂蜜稠度相似的糖漿，甜度約為1.25。

轉化糖的濕度值（吸收水分的能力）和抗結晶特性使其能提供甜味和順化口感，並縮短烹調時間。非常適合製作霜淇淋（巧克力、庫乾、聖果等）、軟點心（蛋糕、泡芙蛋糕等）、棉花糖、甘納許等。

葡萄糖漿 36-39

葡萄糖漿是經玉米粉或樹薯的酶化反應而得。調配DE（等量葡萄糖）可以產品有獨特的功能性：DE 越低，甜度越低，質地越柔軟，甜度介於 36 ~ 38% 間。葡萄糖漿中的糖和水有抗結晶特性，可用於軟化糕點製品，穩定霜淇淋的質地，使其更順滑。

葡萄糖粉 36-39 DE

葡萄糖經過脫水或醇化後呈粉末狀的葡萄糖漿，甜度約為50%。

葡萄糖粉是製作霜淇淋、雪貝或攪打食品的基本原料，也是很有價值的無水原料，其穩定作用又不會使製品太甜。與其他材料混合後，晶體細化，會使製品更順滑。

S

TABILIZERS 穩定劑

穩定劑是一種混合物，通常含有：角豆粉（E410）、瓜爾豆膠（E412）、角叉菜膠（E407）、藻酸鹽（E401）、黃原膠（E415）、洋菜（E406）、果膠（E440）甚至明膠。這些產品是受歐洲法規約束的添加劑，顯示的相應產品編號前必須加字母 E（歐洲）。

霜淇淋穩定劑

霜淇淋穩定劑用於製作霜淇淋和順滑的奶油結，可提升質地和延長保質期。一方面，此穩定劑可以防止冷藏過程中結晶，使冷藏效果更加，減緩融化。另一方面，有助於水和脂肪乳化，防止空氣混入。這樣，霜淇淋更滑順，質地維持更久。

雪貝穩定劑

雪貝穩定劑影響水的行為，防止晶體結晶，使雪貝更加滑順，味道更醇濃可口。雪貝穩定劑可能與酸類或乳製品不相容，與霜淇淋所用穩定劑的組成成分也不同。

刺槐豆膠

刺槐豆膠是刺槐豆中的提取物，成分天然，用於食品添加劑，具增稠和穩定的特性。冷熱均可使用，為水果慕斯等製品帶來柔滑和恆佳的外觀，也可防止配料中的水分流失（例如：除霜過程中的排水等）。



INGREDIENTS 原料



SETTING 凝固劑 AGENTS

NH果膠粉

NH 果膠由晶體組成。這些晶體使用種子和碎水果的提取物製成。NH果膠粉適用於酸甜環境，可形成柔順光亮、質感宜人的質地凝膠，使味道更濃郁。可以多次融化和重新凝固。NH果膠粉主要用於糖漬水果、甜點和水果醬。

吉利丁-200B 膠粉或膠片

200 Bloom 吉利丁是使用極為廣泛的一種吉利丁。Bloom 值為 80 到 300 凝固強度：值越高，凝固力越強。需要恢復原狀時，需加水。



乳製品 DAIRY

全脂鮮乳

LIQT 35%鮮奶油

82%奶油



TEXTURING 調質劑 AGENTS

奶粉0%

奶粉或脫脂牛奶使用方便，且比液態奶有更長的保質期。從風味上，奶粉可為製品增添了一絲甜味，而高吸收能力使其具備其他功效。事實上，奶粉可為奶油製品增添順滑口感，但不會增加過多脂肪。有助於攪打和防止霜淇淋結晶。



堅果 NUTS

GROUND ALMONDS



RAISING 膨鬆劑 AGENTS

泡打粉



雞蛋 EGGS

蛋黃液

蛋白液

蛋白粉 (粉末狀)



柑橘類水果

CITRUS FRUIT



檸檬



檸檬汁



萊姆



橘子



柳橙



紅橙



粉色葡萄柚



柚子



酢橘

NEW



水果霜淇淋

基底
100g

9

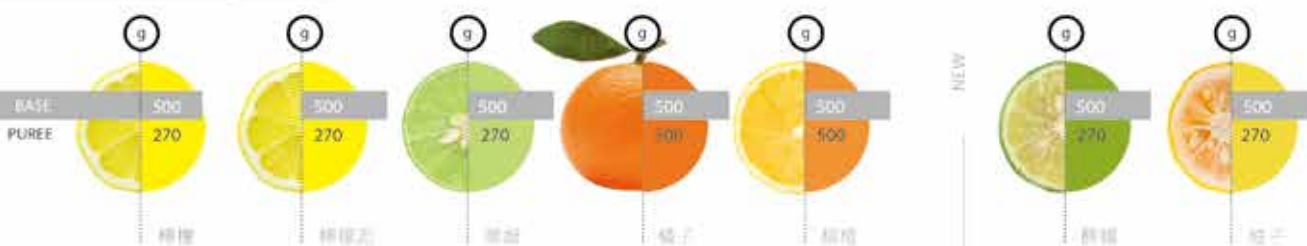
全脂牛奶	555
蔗糖	100
糊化糖	15
葡萄糖粉	60
35%鮮奶油	165
脫脂奶粉0%	35
霜淇淋穩定劑	5
蛋黃	65

天然基底配方

- 將一半糖與穩定劑混合備用。
- 加熱牛奶和奶油。
- 在25°C下，加入奶粉、剩下的糖和葡萄糖粉。
- 在35°C下，加入蛋黃和轉化糖。
- 在45°C下，加入糖和穩定劑混合物。
- 加熱至85°C。
- 冷卻至4°C。

霜淇淋配方

- 將中性鹼倒在解凍的果泥上(4°C)。
- 攪拌。
- 靜置至少4小時。
- 在霜淇淋機中冷凍。



水果雪糕

基底
100g

9

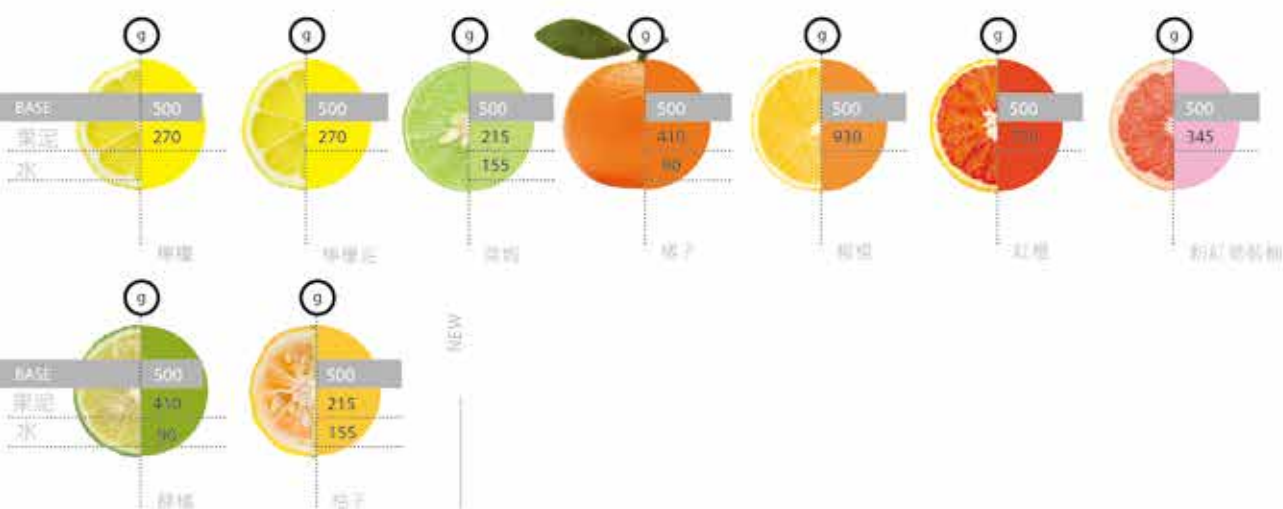
水	445
蔗糖	315
葡萄糖粉	235
雪糕穩定劑	5

天然基底配方

- 將一半糖與穩定劑混合備用。
- 將水加熱。
- 在25°C下，加入奶粉、剩下的糖和葡萄糖粉。
- 在45°C下，加入糖和穩定劑混合物。
- 加熱至85°C。
- 冷卻至4°C。

雪糕配方

- 將中性鹼倒在解凍的果泥上(4°C)。
- 需要時加入水。
- 攪拌。
- 靜置至少4小時。
- 在霜淇淋機中冷凍。





水果慕斯

意式馬林糖

蛋白 70 g | 糖 115 g | 水 30 g

- 將水和糖加熱至 118° C，以中速打發的蛋白，再慢慢倒入糖水。
- 保持中速，直到馬林糖冷卻至 30° C 後備用。

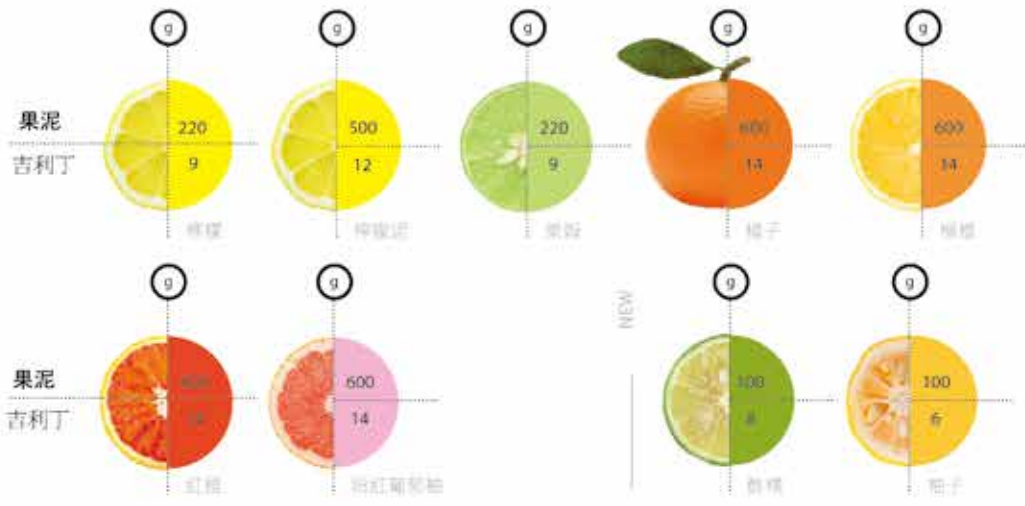
意式馬林糖

35%鮮奶油



水果慕斯 - 柑橘類水果

- 解凍果泥。
- 用1/3 的果泥將吉利丁浸泡20 分鐘。
- 加熱至45°C，加入剩餘的果泥和刺槐豆膠攪拌。
- 放入冰箱開始進入下一步。
- 倒在馬林糖上，最後加入鮮奶油。動作要快。



*用全部的柚子和酸橘果泥浸泡吉利丁



水果奶油

糖

冰淇淋穩定劑

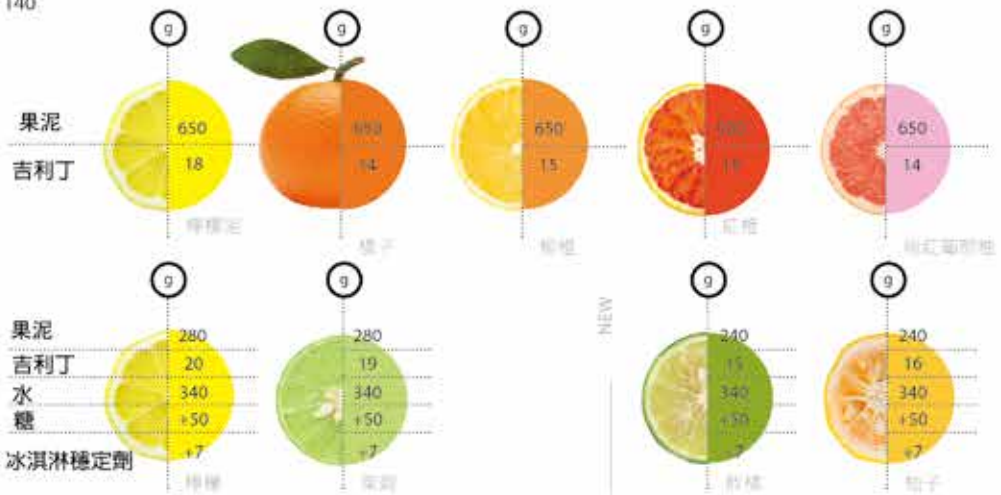
蛋黃

82%奶油



混合糖、吉利丁和冰淇淋穩定劑。

- 將果泥、蛋黃 (水備用) 加熱到 45°C，摻入粉末混合物。
- 加熱至 85°C。
- 冷卻至 35°~40°C，為了更好的風味，在加入軟化的奶油之前，先靜置至少 30 分鐘。





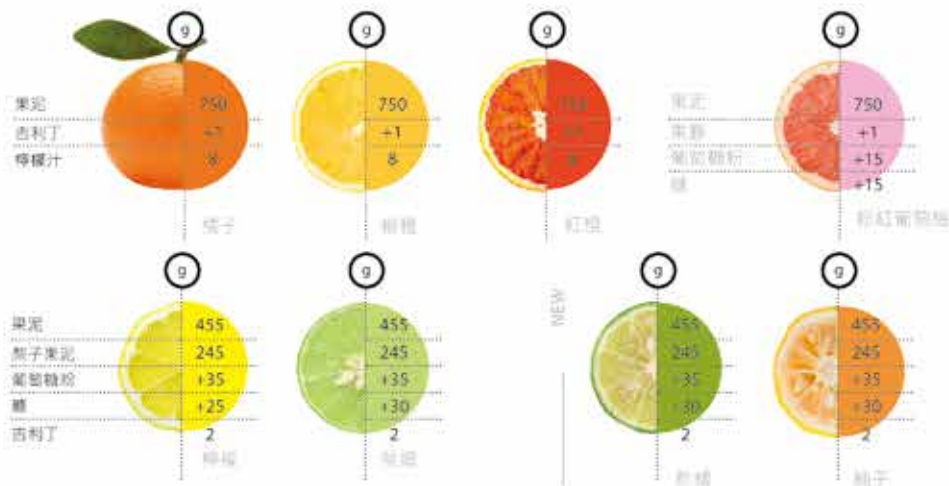
糖漬水果

此應用可用於法式蛋糕、冷凍法式蛋糕、蛋糕、杯子甜點、麵包店（內餡）和鋪在海綿蛋糕上的餡料。

葡萄糖粉	115
糖	115
吉利丁	14

□ 吉利丁（取決於果泥）的份量為果泥的7倍（浸泡15分鐘）

- 加熱水果泥
- 在 40°C 下，加入葡萄糖粉並攪拌
- 在 50°C 下，加入吉利丁混合物，繼續攪拌
- 在 85°C 時悶煮 1 分鐘，再離開火源，需要時可加入檸檬汁或泡好的麥片。
- 將蜜糖冷卻至 4°C，攪拌均勻即可使用

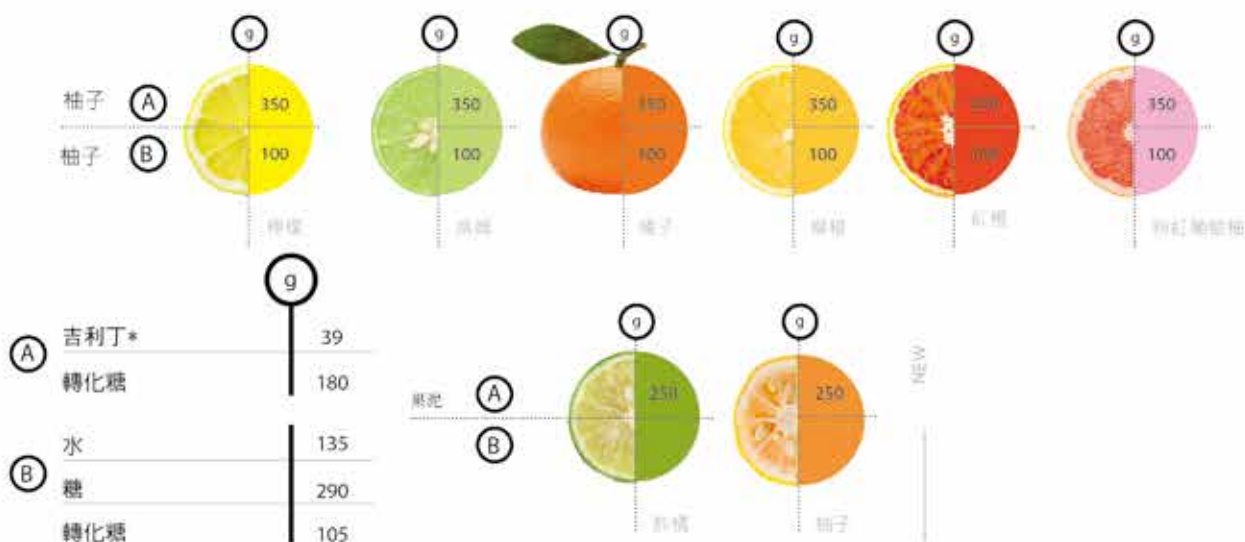


水果棉花糖

基底

吉利丁	36
轉化糖	165
糖	250
轉化糖	100

- 用果泥浸泡吉利丁 (A)
- 將糖 (B)，轉化糖 (B) 和果泥 (B) (若是柚子和酢橘則用水 (B)) 煮至 110°C。
- 將轉化糖和 (A) 吉利丁放入攪拌碗中。
- 倒入 110°C 煮熟的混合物 (B) 並攪拌。
- 繼續攪拌，冷卻至 25/28°C 時停止。
- 擠到抹有少許油的糕點墊布上或倒入模具中，放置 12 小時，再加入等量的糖粉和玉米澱粉的混合物。
- 如果使用的是吉利丁，建議將它們切碎以利在果泥中的軟化，將其放入微波爐中融化，再將轉化糖加入後攪拌。



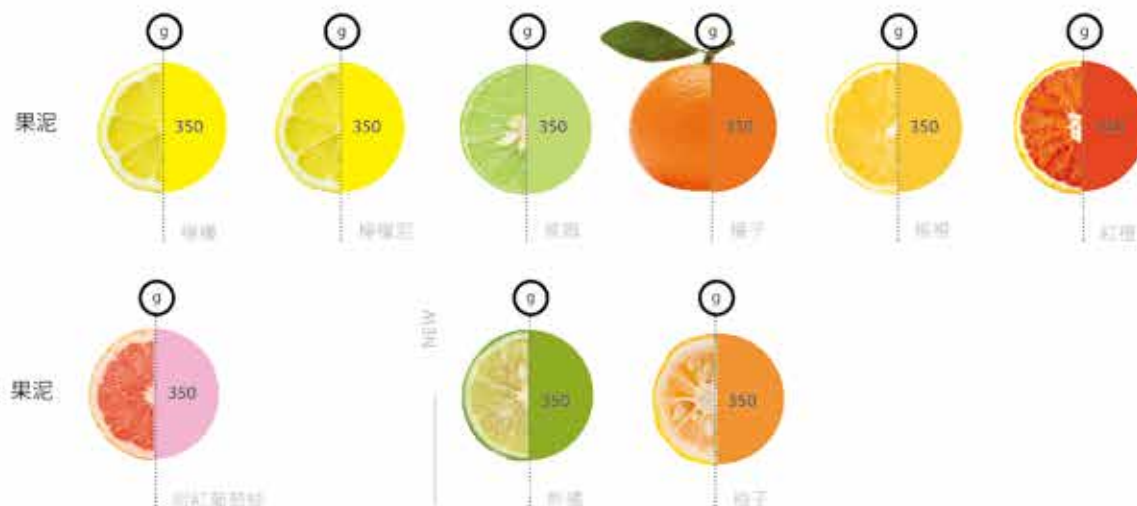


水果泡沫

糖	40
吉利丁	5
浸泡果泥的吉利丁	25
雪糕穩定劑	2

1 個虹吸管 + 2 個噴槍筒的配方

- 將25克果泥中的吉利丁浸泡15至20分鐘。
- 將 100 克果泥與糖和穩定劑一起加熱至 50°C。
- 加入浸泡好的吉利丁。
- 與剩餘的果泥混合。
- 將兩種混合物攪拌均勻。
- 將上述材料放在一旁或立即吸入虹吸管，用兩個料筒向其吹氣。



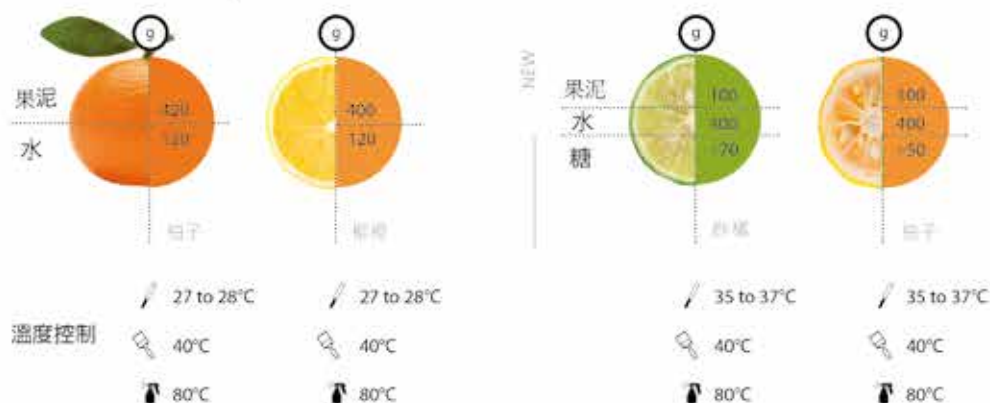
水果淋面

此製品可使用於多種用途

- 用抹刀淋抹
- 水果塔淋面
- 絲絨噴飾

葡萄糖	130
吉利丁	9
糖	130
雪糕穩定劑	5

- 將液體和葡萄糖加熱至 50°C。
- 拌入糖、吉利丁和雪糕穩定劑混合物。
- 煮沸一分鐘，以 4°C 冷卻至少 4 小時。
- 再加熱並攪拌，並於該甜點合適的溫度下使用。



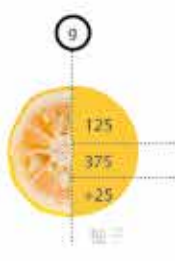
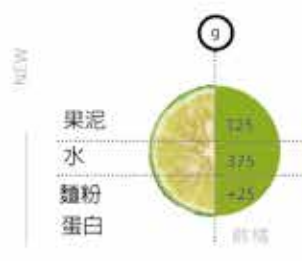
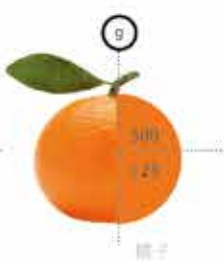
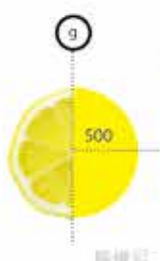
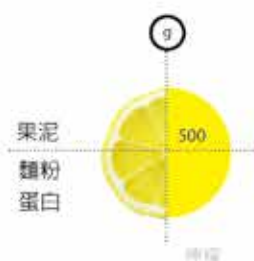


水果海綿蛋糕

所有配方均為40 x 60公分的尺寸

糖	200
蛋白粉	40
經殺菌處理的蛋黃	65
放冷的融化奶油	100
杏仁粉	175
麵粉	175
泡打粉	4

- 在攪拌碗中，攪拌水果泥、蛋白粉和糖。
- 慢慢加入蛋黃。
- 使用刮刀混入過篩的麵粉、泡打粉和杏仁粉混合。
- 最後塗上冷的融化奶油。
- 立即鋪在烤盤上。
- 以200°C 烤8 到 10 分鐘。



海綿蛋糕

在製作前加入冷凍水果粒，可使海綿蛋糕的味道更濃鬱、更具獨特性。

一塊40 x 60 公分的蛋糕：

- 150g 覆盆子碎粒
- 300g 鳳梨丁 / 杏桃 / 無花果 / 芒果

慕斯

杯子慕斯

您可以減少 20% 的吉利丁量，這樣質地會更滑順

糖漬水果

使糖漬水果更醇厚、質感更佳

您可以在準備過程中，將吉利丁加入果泥

霜和 淇淋 雪糕

配方可用於 PACOJET 製品。



異國風情

XOTIC

FRUIT 水果



鳳梨



香蕉



椰子



磨碎的椰子



仙人掌花



芭樂



石榴



荔枝



芒果



帕巴娜



百香果



水果霜淇淋

基底
IQF

9

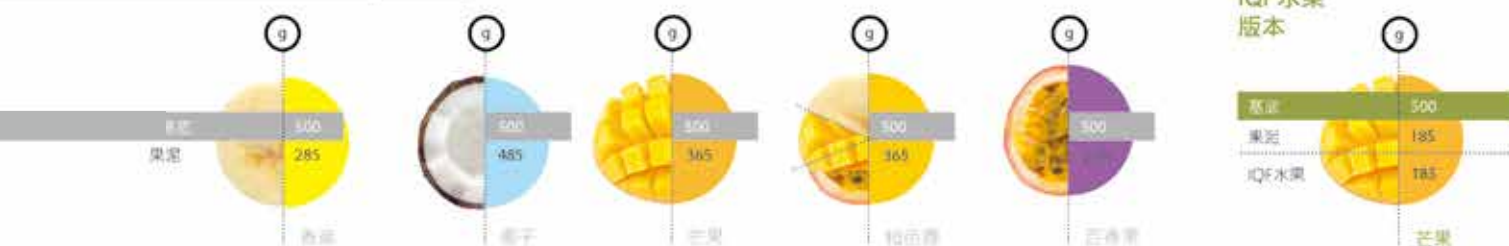
全脂奶粉	555
蔗糖	100
轉化糖	15
葡萄糖粉	60
鮮奶油 35%	165
奶粉0%	35
冰淇淋穩定劑	5
蛋黃	65

中性基底配方

- 先加入一半的糖與穩定劑混合。
- 加熱牛奶和鮮奶油。
- 在25°C時，加入奶粉、剩餘的糖和葡萄糖粉。
- 在35°C時，加入蛋黃和轉化糖。
- 在45°C時，加入糖和穩定劑。
- 煮至85°C，
- 快速冷卻至4°C。

霜淇淋配方

- 將中性基底倒入解凍的果泥(4°C)上。
- 攪拌(根據所需的紋理)。
- 靜置至少4小時
- 在霜淇淋機中冷凍。
- (針對帶有 IQF Fruit 的版本)



水果雪糕

基底
IQF

9

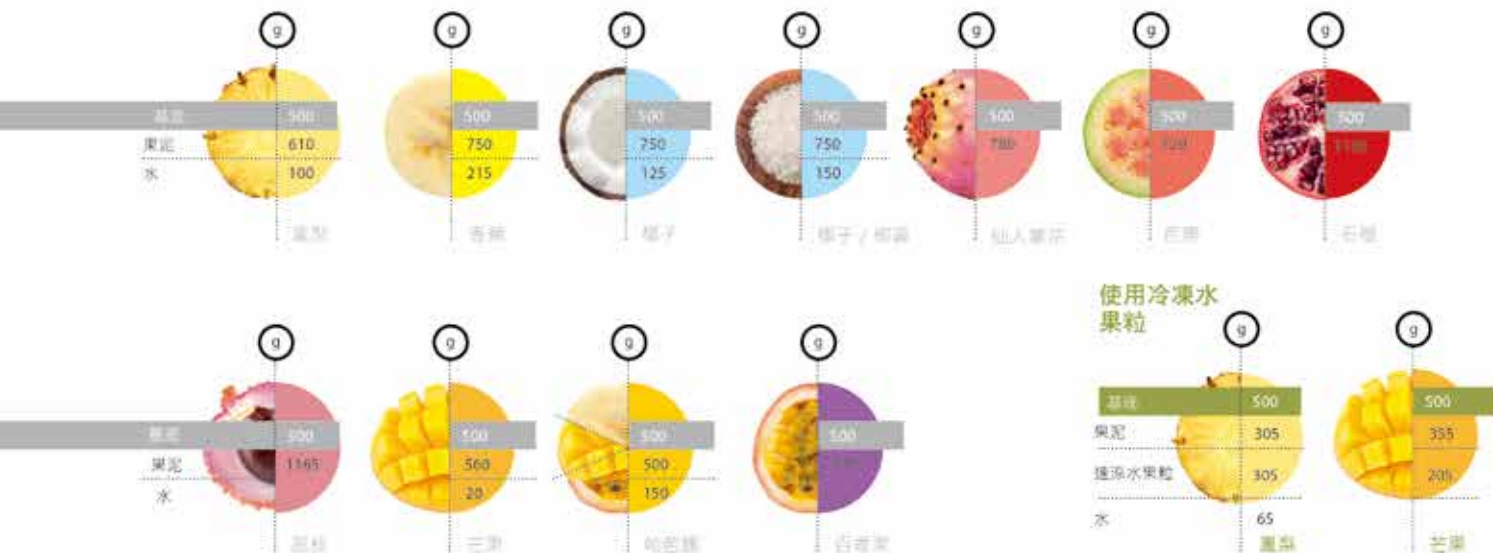
水	445
蔗糖	315
葡萄糖粉	235
雪糕穩定劑	5

中性基底配方

- 先加入一半的糖與穩定劑混合。
- 將水加熱。
- 在25°C時，加入另一半糖和葡萄糖粉。
- 在45°C時，加入糖和穩定劑混合物。
- 煮至85°C。
- 將糖漿快速冷卻至4°C。

雪糕配方

- 將中性基底倒在解凍的果泥(4°C)(IQF)上。
- 必要時加水。
- 攪拌(根據所需的紋理)。
- 靜置至少4小時
- 放入霜淇淋機冷凍。
- (針對帶有 IQF Fruit 的版本)





水果慕斯

意式蛋白霜

蛋白 70 g | 糖 115 g | 水 30 g

- 將水和糖加熱至 116° C，以中速輕輕倒入打發的蛋白上。
- 保持這速度，直到蛋白霜冷卻至 30° C 後使用。

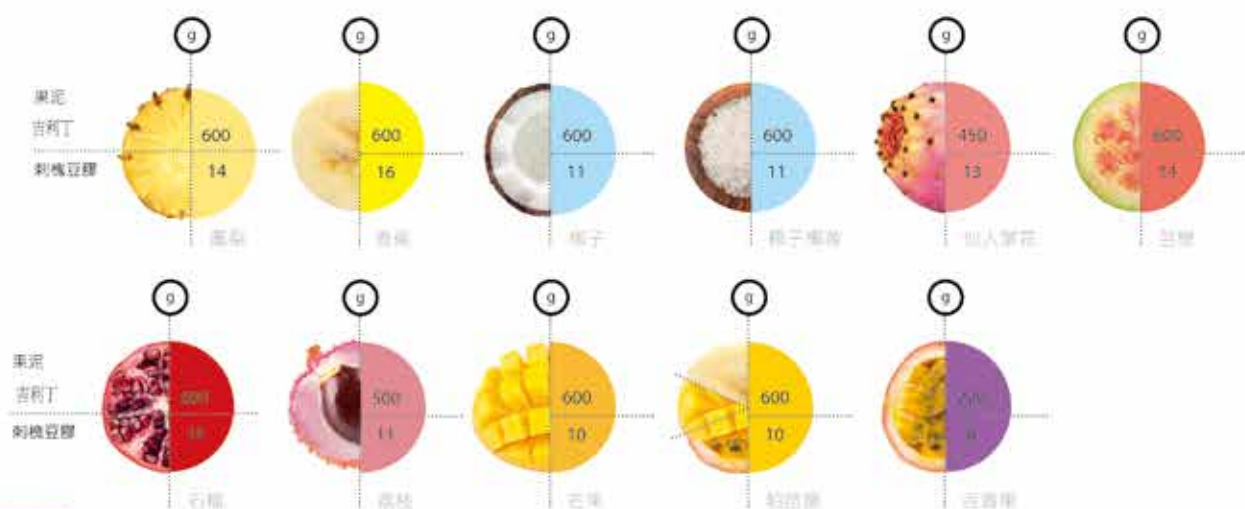
意式蛋白霜

鮮奶油35%



蛋白霜慕斯—異國風情水果 解凍果泥**

- 用1/3的果泥浸泡吉利丁20分鐘。
- 加熱至 45°C，再加入剩餘的果泥和吉利丁後混合。
- 放入冰箱待凝固。
- 倒在蛋白霜上，最後加入鮮奶油，盡速使用。



水果奶油

糖

霜淇淋穩定劑

蛋黃

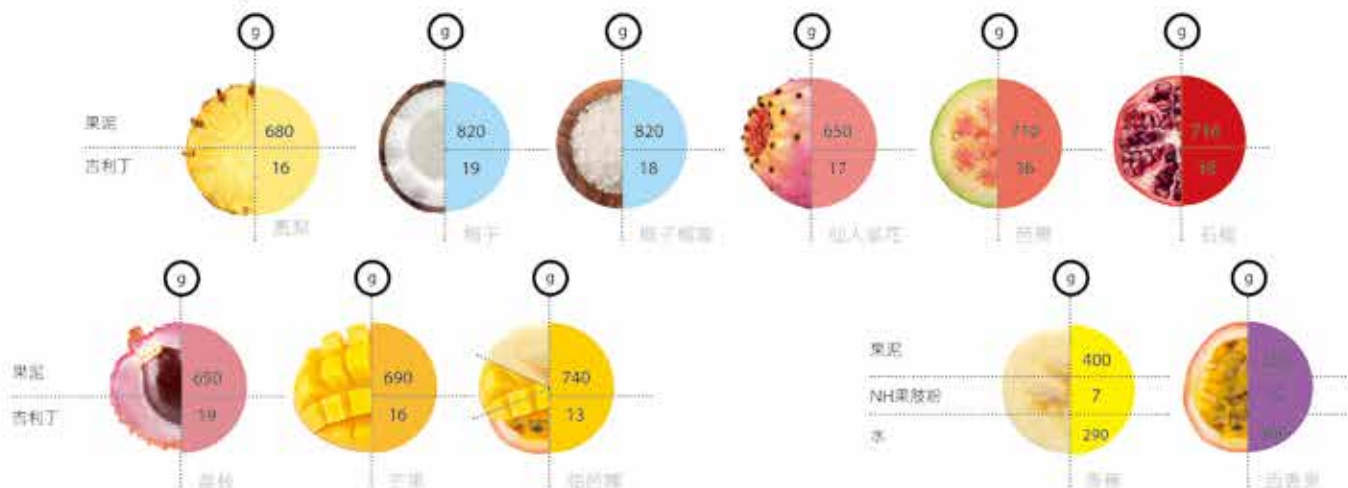
奶油82%



□混合糖、吉利丁粉和霜淇淋穩定劑

- 將果泥、蛋黃和水 (如果需要) 加熱到 45°C，撒入粉末。
- 煮至 85°C。
- 冷卻至 35°-40°C，在加入軟化的奶油之前靜置至少 30 分鐘，口感更佳。

注意：椰子和椰露奶油不需要加任何奶油。



EXOTIC FRUIT



糖漬水果

此作法可應用在甜點、冷凍點心、蛋塔、玻璃杯甜點、麵包的內餡，或塗抹在海綿蛋糕上。

葡萄糖粉	115
糖	115
吉利丁	12
檸檬汁	8

將吉利丁（取決於果泥）在水中濕潤 5 倍（15 分鐘）。

- 加熱果泥（必要時加熱 IQF 水果）。
- 在 40° C 下，加入葡萄糖粉並攪打。
- 在 50° C 下，加入糖吉利丁混合物，繼續攪打。
- 將混合物煮沸 1 分鐘。從火上移開，加入檸檬汁（和之前濕潤的吉利丁）。
- 將蜜餞冷卻至 4° C。攪拌均勻即可使用。



水果棉花糖

基底

(A) 吉利丁	32
(A) 轉化糖	160
(B) 糖	220
(B) 轉化糖	90

- 用果泥 (A) 浸泡吉利丁。
- 將糖 (B) 轉化糖 (B) 和果泥 (B) 煮至 110° C。
- 將轉化糖和 (A) 先前浸泡吉利丁的果泥倒入攪拌碗中。
- 倒入 110° C 煮熟的糖和水果，攪拌。
- 繼續攪拌直至冷卻至 25/28° C，然後停止。
- 用管子擠到抹了少許油的矽膠墊上或倒入模型中，放涼 12 小時，然後撒入等量的糖粉和玉米澱粉）。

*如果您使用吉利丁片，我們建議將它們切碎以利在果泥中吸收。
放入微波爐中融化，再與轉化糖一起倒入攪拌碗中。





水果泡沫

糖	20
吉利丁	5
吉利丁泥	35*

1 個虹吸管 + 2 個料筒的配方

- 將25克果泥中的明膠浸泡15至20分鐘。
- 將 100 克果泥與糖和穩定劑一起加熱至 50° C。
- 加入浸泡好的明膠。
- 與剩餘的果泥混合。
- 將兩種混合物攪拌均勻。
- 將上述材料放在一旁或立即吸入虹吸管，用兩個料筒向其吹氣。

對於液體較多的果泥（仙人掌花、石榴、荔枝、百香果），只需加入 1/5 的果泥，即 25 克，即可重新與吉利丁混合



EXOTIC FRUIT



水果淋面

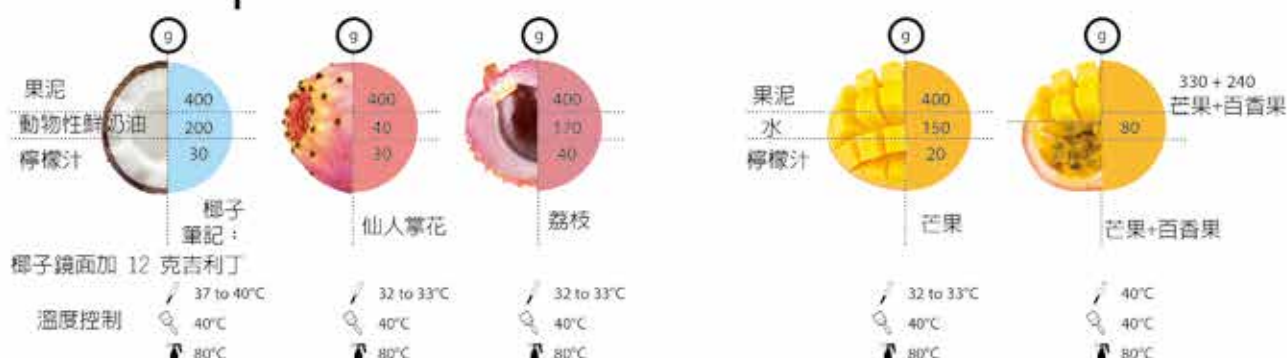
此製品可用於多種用途

- 用抹刀塗抹
- 水果塔鏡面
- 絲絨噴飾

根據您的要求及下面廚師們的建議

葡萄糖	130
吉利丁	9
糖	130
雪糕穩定劑	5

- 將液體和葡萄糖加熱至 50° C。
- 拌入糖、果膠和雪貝穩定劑混合物。
- 煮沸一分鐘，以 4° C 冷卻至少 4 小時。
- 再加熱並攪拌，並於該甜點合適的溫度下使用





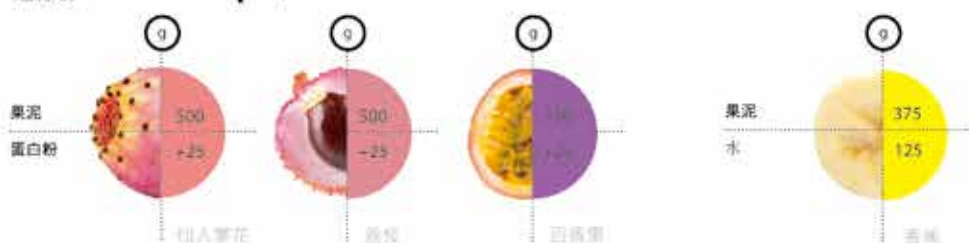
水果海綿蛋糕

所有配方均為40 X 60釐米

可使用模具架或模具環中制備相同配方的食品

	g
糖	200
蛋白粉	40
經過殺菌處理的蛋黃	65
經過冷卻的溶化奶油	100
杏仁粉	175
麵粉	175
泡打粉	4

- 在混料碗中攪打果泥、蛋白粉和糖。
- 非常緩慢地加入蛋黃。
- 使用刮刀混入已篩麵粉、泡打粉和杏仁粉。
- 最後加上冷的溶化奶油
- 立刻散放在烤盤上。
- 烹調200°C下8至10分鐘



C

HEFS'
TIPS
提醒

海綿蛋糕

在烹調前加入速凍水果粒可使海綿蛋糕的風味更濃鬱或更獨特。

——塊40 X 60釐米海綿蛋糕

- 150克覆盆子碎粒
- 300克裝羅丁/杏子/無花果/芒果

慕斯

用玻璃杯裝慕斯

您可以將魚膠用量減少20%,這樣質地更柔滑。

糖漬水果

使糖漬水果更醇厚、質感更佳

在制備過程中,可在果泥中添加樂果粉速凍水果粒。

和霜淇淋 雪糕

配方可用於PACOJET製品。



黑醋栗



勃艮第黑醋栗



草莓



野莓



馬拉德布瓦草莓



覆盆子



森林水果
紅色水果



萊富洛櫻桃



紅醋栗



黑莓



藍莓



水果霜淇淋

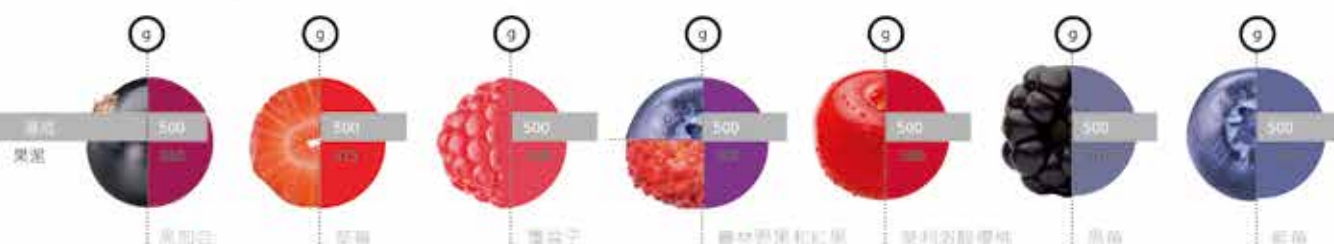
基底 1KG	9
白糖	555
轉化糖	100
全脂奶	15
葡萄糖粉	60
鮮奶油35%	165
奶粉0%	35
霜淇淋穩定劑	5
蛋黃	65

基底配方中性

- 預混合一半的糖和穩定劑。
- 加熱牛奶和鮮奶油。
- 在25°C下，加入奶粉、另一半糖和葡萄糖粉。
- 在35°C下，加入蛋黃和在轉化糖。
- 在45°C下，加入糖 / 穩定劑混合物。
- 煮至85°C。
- 然後迅速冷卻至4°C。

霜淇淋配方

- 將中性基底倒在解凍的果泥(4°C)上。
- 攪和。
- 放置至少4小時，直至‘熟化’
- 放入霜淇淋機凍結。



水果雪糕

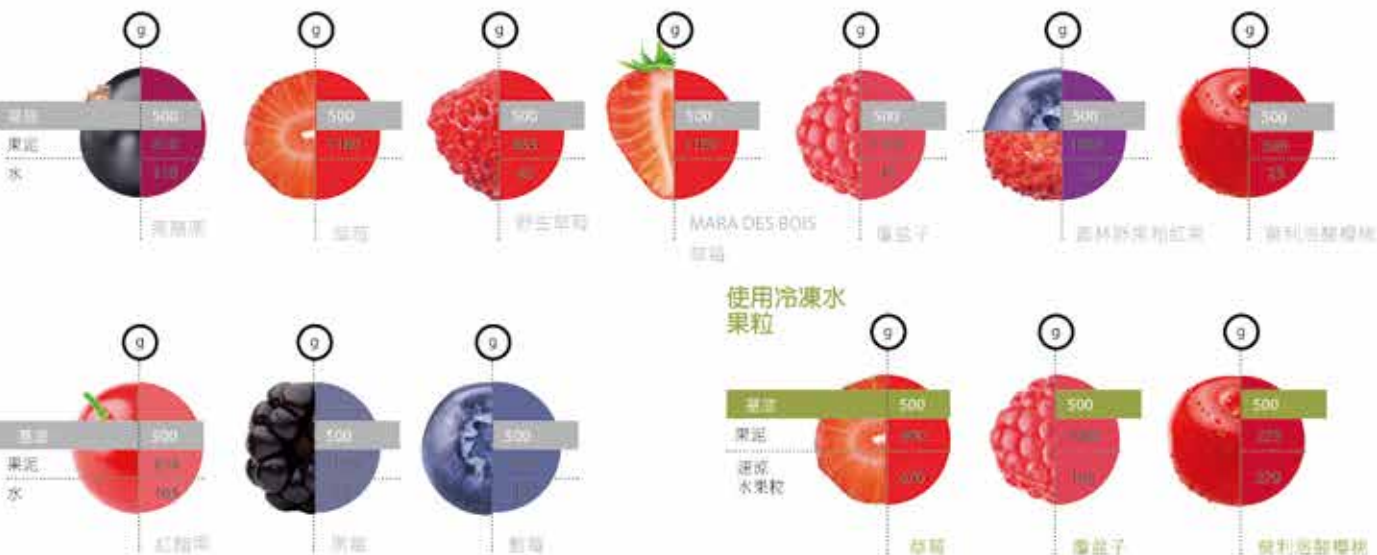
基底 1KG	9
水	445
白糖	315
葡萄糖粉	235
雪糕穩定劑	5

中性基底配方

- 預混合一半的糖和穩定劑。
- 將水加熱。
- 在25°C下，加入另一半糖和葡萄糖粉。
- 在45°C下，加入糖 / 穩定劑混合物。
- 煮至85°C。
- 將糖漿迅速冷卻至4°C。

雪芭配方

- 將中性基底倒在解凍的果泥(4°C) (和冷凍水果粒*)上。
- 必要時加水。
- 混和 (根據所需的質地*)。
- 放置至少4小時，直至‘成熟化’
- 放入霜淇淋機凍結。
- (* 對於使用冷凍水果粒的製品。)



使用冷凍水果粒



水果慕斯

意式蛋白霜

蛋白 70 g | 糖 115 g | 水 30 g

- 將水和糖加熱至118°C以中速攪拌至打發好的蛋白上。
- 保持此速度，直至蛋白霜冷卻至30°C後待用。

義式蛋白霜

鮮奶油 35%



蛋白慕斯-莓果

- 將果泥解凍。
- 使用1/3果泥將吉利丁浸泡20分鐘。
- 加抖至45°C，摻入剩餘果泥及刺槐豆膠。
- 放入冰箱，開始凝固。
- 倒在蛋白霜上，最後加入中度打發的奶油，立刻使用。



水果奶油

糖

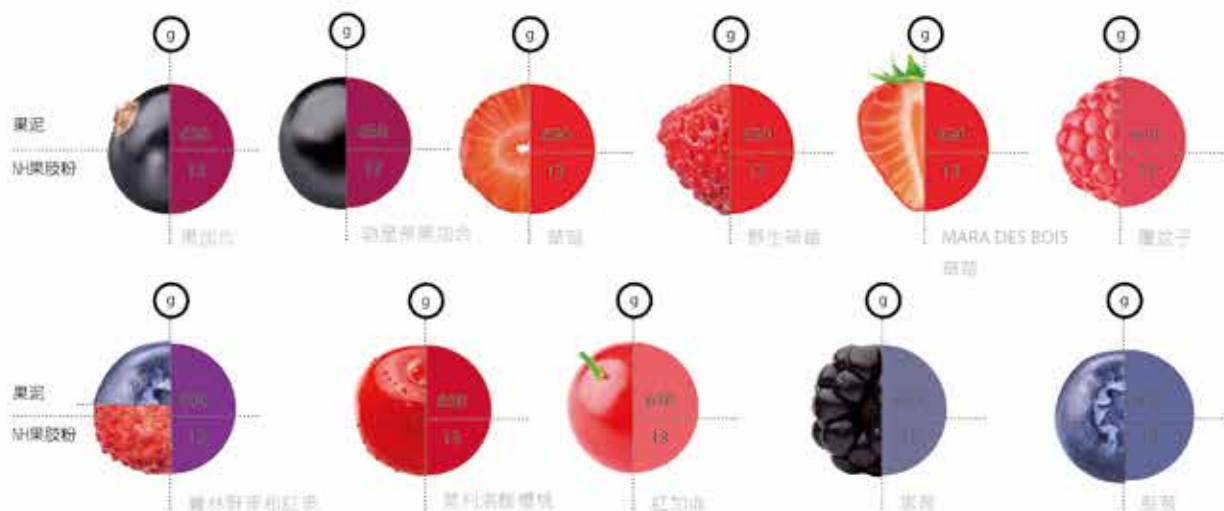
冰淇淋穩定劑

蛋黃

奶油 82%



- 混合糖、吉利丁和霜淇淋穩定劑。
- 加熱果泥、蛋黃和水(需要時)至45°C，摻入粉末混合物，如同下細雨一樣灑入。
- 將上述所有材料煮至85°C。
- 冷卻至35°C-40°C，充分攪和，放置至少30分鐘直至'熟化'，然後加入軟化的奶油。





糖漬水果

這種製品可用作點心、冷凍點心、水果塔達、玻璃杯甜品以及烘烤食品的餡料(烹調後加入)，還可撒在海綿蛋糕上。

- 加熱果泥 (如需要一併解凍速凍水果粒)。
- 在40°C下，摻入葡萄糖粉並攪打。
- 在50°C下，摻入吉利丁混合物，繼續攪打。
- 將全部混合物煮沸1分鐘，離火並加入檸檬汁* (以及之前浸泡的吉利丁)。
- 冷卻製品至4° 拌和至質感順滑，即可使用。

	g
葡萄糖粉	115
糖	115
	12
檸檬汁	8

使用速凍水果粒

黑莓 33%
速凍 33%
水果粒 33%

黑加糖

草莓 33%
速凍 33%
水果粒 33%

草莓

覆盆子 33%
速凍 33%
水果粒 33%

覆盆子

藍林野櫻桃和紅櫻 33%
速凍 33%
水果粒 33%

藍林野櫻桃和紅櫻

黑莓 33%
速凍 33%
水果粒 33%

黑莓

藍莓 33%
速凍 33%
水果粒 33%

藍莓

使用速凍水果粒

黑莓 33%
速凍 33%
水果粒 33%

黑加糖

草莓 33%
速凍 33%
水果粒 33%

草莓

覆盆子 33%
速凍 33%
水果粒 33%

覆盆子

藍林野櫻桃和紅櫻 33%
速凍 33%
水果粒 33%

藍林野櫻桃和紅櫻

黑莓 33%
速凍 33%
水果粒 33%

黑莓

藍莓 33%
速凍 33%
水果粒 33%

藍莓



水果棉花糖

- 用果泥A浸泡吉利丁。
- 將糖B、轉化糖B 和果泥B煮至110°C。
- 將轉化糖和A之前再水化的吉利丁放入混合物中。
- 倒入煮好的糖和水果(110°C)並攪打。
- 繼續攪打，冷卻至25/28°C時停止攪打。
- 擠到抹有少許油脂的矽膠墊上或倒入模具，並晾置12小時，然後裹上等量糖粉和玉米澱粉的混合物。

基底

(A)	古利丁*	32
	糖化糖	160
(B)	鹽	240
	糖化糖	95

- *如果您使用魚膠，建議將其切碎，以幫助其在果泥中再水化。然後將其放入微波爐融化，再倒入混料碗，並加轉化糖。

Figure 1 displays the sensory attributes of 10 grape varieties, categorized into two rows of five. Each variety is represented by a circular chart divided into four quadrants, with the top half labeled 'A' (Aroma) and the bottom half labeled 'B' (Mouthfeel). The charts are color-coded and labeled with the variety name and its weight in grams (g).

Top Row:

- Blackberry (A):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)
- Blackberry (B):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)
- Blackberry (C):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)
- Blackberry (D):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)
- Blackberry (E):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)

Bottom Row:

- Blackberry (F):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)
- Blackberry (G):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)
- Blackberry (H):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)
- Blackberry (I):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)
- Blackberry (J):** 97% (Aroma), 100% (Mouthfeel)

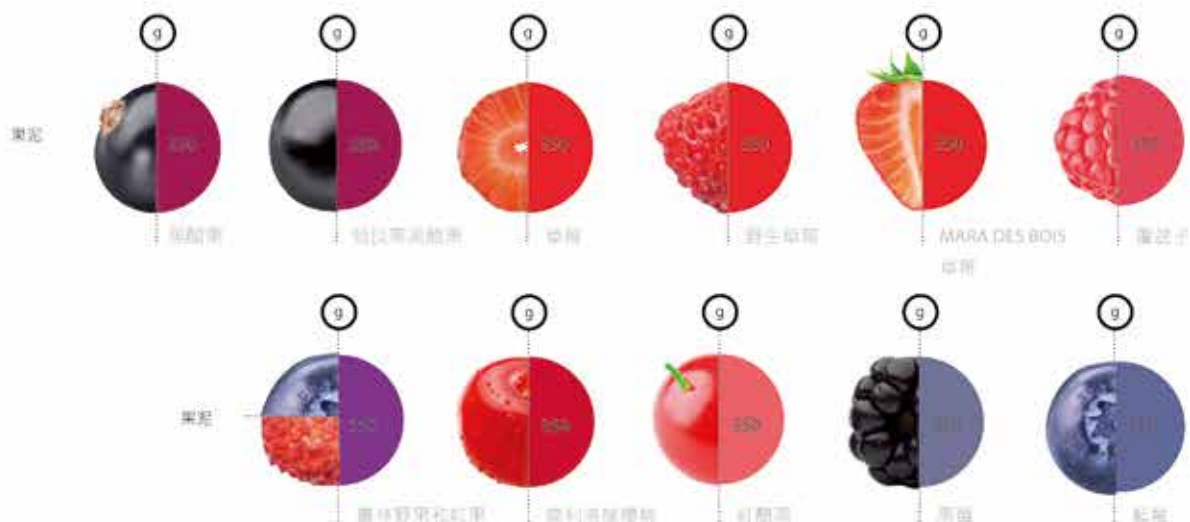


水果泡沫

糖	20
吉利丁	5
用來浸泡果膠的果泥	35

此配方使用1個虹吸管和2個噴槍筒

- 將吉利丁在35克果泥中浸泡15至20分鐘。
- 將100克果泥加熱至50°C，並加糖。
- 加入浸泡好的吉利丁。
- 充分攪拌，摻入剩餘果泥。
- 隨後立即吸入虹吸管，用兩個噴槍筒向其中吹氣，冷凍存放(4°C)。



水果淋面

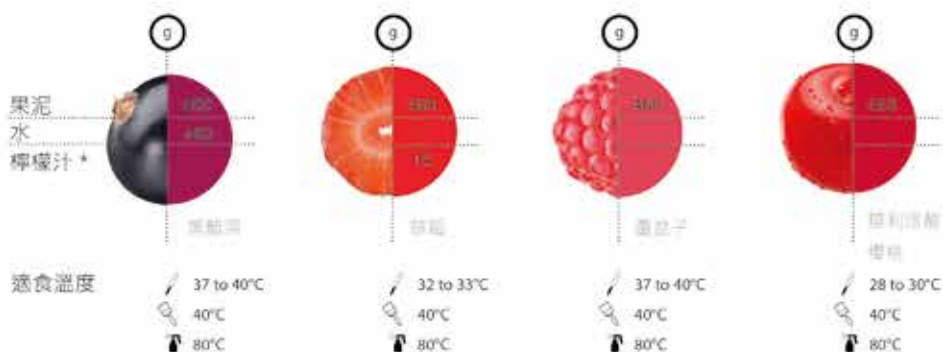
這種製品使用方法多種多樣

- 用抹刀淋抹
- 塔殼淋面
- 絲絨噴飾

請根據您的需要以及下面主廚們的建議進行選擇。

葡萄糖	130
吉利丁	9
糖	130
雪芭穩定劑	5
水	240

- 將果泥和葡萄糖 (如需要，加水和/或檸檬汁) 加熱至50°C。
- 攪打糖、果膠和雪芭穩定劑混合物。
- 煮沸一分鐘，至少冷卻4小時。
- 再加熱並攪和，然後在適合所選口味的特定溫度下使用。





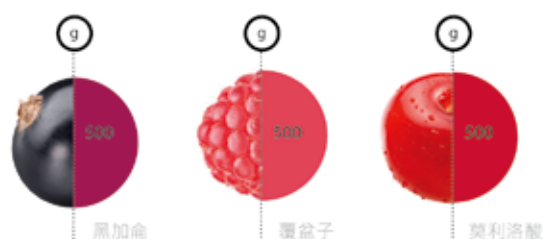
水果海綿蛋糕

所有配方均為40 X 60釐米

可使用模具架或模具模具環中制備相同配方的食品。

	g
糖	200
蛋白粉	40
經過殺菌處理的蛋黃	65
經過冷的溶化奶油	100
杏仁粉	175
麵粉	175
泡打粉	4

- 在混料碗中攪打果泥、蛋白粉和糖。
- 非常緩慢地加入蛋黃。
- 使用刮刀混入已篩麵粉、泡打粉和杏仁粉。
- 最後加上冷的溶化奶油。
- 立刻散放在烤盤上。
- 烹調200°C下8至10分鐘



C

HEFS'
TIPS
提醒

海綿蛋糕

在烹調前加入速凍水果粒可使海綿蛋糕的風味更濃鬱或更獨特。

一塊40 X 60釐米海綿蛋糕

- 150克覆盆子碎粒
- 300克菠蘿丁 / 杏子 / 無花果 / 芒果
- 20克檸檬 / 柳丁 / 泰國青檸皮屑

慕斯

用玻璃杯裝慕斯

您可以將吉利丁用量減少20%這樣質地更柔滑。

蜜餞

使糖漬水果更醇厚、質感更佳

在制備過程中,可在果泥中添加樂果紛速凍水果粒。

雪糕和冰淇淋

配方可用於PACJET製品。



水果

RICHARD
FRUIT



杏



黄色无花果



橙子



李子



白桃



红桃



黄桃



青苹果



青苹果



红苹果



水果霜淇淋

基底
1 kg

9

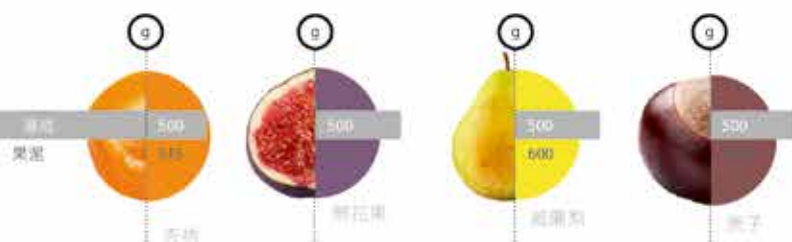
全脂牛奶	555
蔗糖	100
轉化糖	15
葡萄糖粉	60
鮮奶油 35%	165
奶粉 3%	35
冰淇淋穩定劑	5
蛋黃	65

中勝基底配方

- 預混合一半的糖和穩定劑。
- 加熱牛奶和鮮奶油。
- 在25°C下，加入奶粉、另一半糖和葡萄糖粉。
- 在35°C下，加入蛋黃和奶粉。
- 在45°C下，加入糖 / 穩定劑混合物。
- 煮至85°C。
- 然後迅速冷卻至4°C。

霜淇淋配方

- 將中性基底倒在解凍的果泥(4°C)上。
- 攪和。
- 放置至少4小時，直至「成熟化」。
- 放入霜淇淋機凍結。



水果雪糕

基底
1 kg

9

水	445
蔗糖	315
葡萄糖粉	235
雪糕穩定劑	5

中性基底配方

- 預混合一半的糖和穩定劑。
- 將水加拉。
- 在25°C下，加入另一半糖和葡萄糖粉。
- 在45°C下，加入糖 / 穩定劑混合物。
- 煮至85°C。
- 糖漿迅速冷卻至4°C。

雪芭配方

- 將中性基底倒在解凍的果泥(4°C) (和冷凍水果粒*)上。
- 必要時加水。
- 攪和 (根據所需的質地*)。
- 放置至少4小時，直至「成熟化」。
- 放入霜淇淋機凍結。
- (* 對於使用冷凍水果粒的製品。)





水果慕斯

意式蛋白霜

蛋白 70 g | 糖 115 g | 水 30 g

• 將水和糖加熱至118°C，以中速輕輕倒在打發好的蛋白上。

• 保持此速度，直至蛋白霜冷卻至30°C後待用。

意式蛋白霜

鮮奶油35%

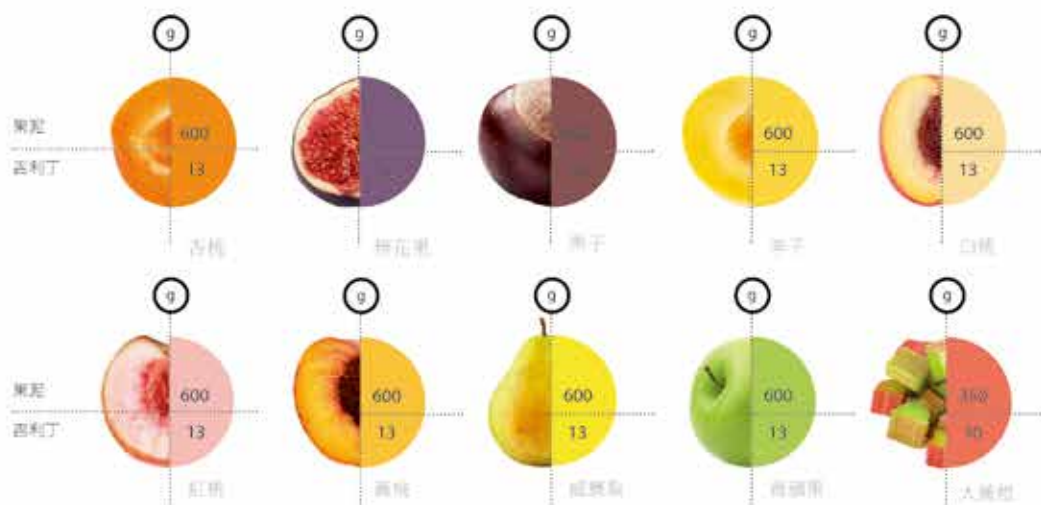
g

160

240

蛋白慕斯—果園水果

- 將果泥解凍。
- 使用1/3果泥將吉利丁浸泡20分鐘。
- 加熱至45°C，摻入剩餘果泥及刺槐豆膠。
- 放入冰箱，開始凝固。
- 倒在蛋白霜上，最後加入中度打發的奶油，立刻使用。



水果奶油

糖

霜淇淋穩定劑

蛋黃

奶油82%

g

60

5

90

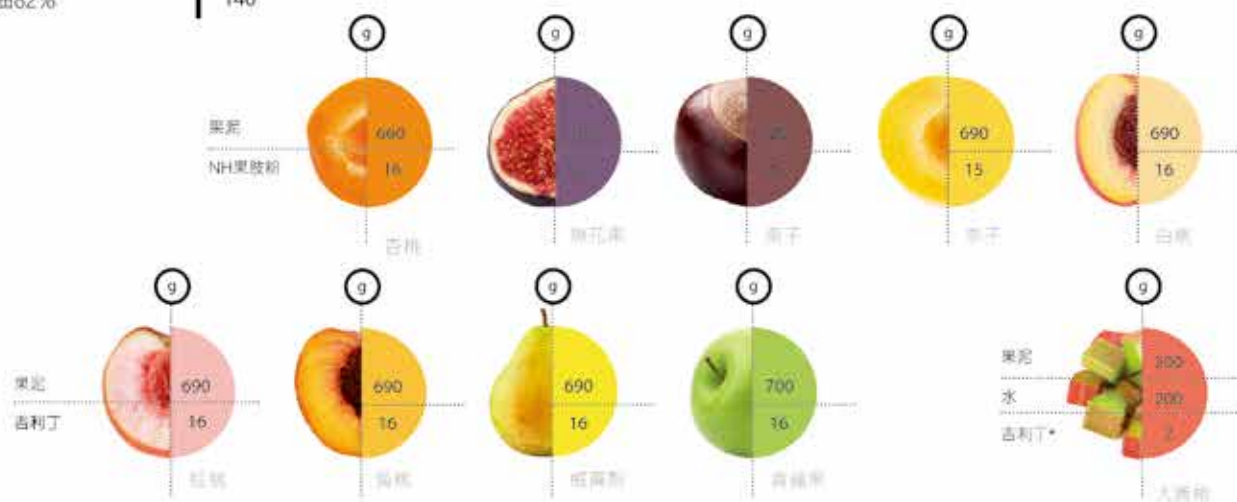
140

- 混合糖、吉利丁和霜淇淋穩定劑。

加熱果泥、蛋黃和水 (需要時) 至45°C已摻入粉末混合物，如同下細雨一樣灑入。

- 將上述所有材料煮至85°C。

冷卻至35°C-40°C，充分攪和，放置至少30分鐘直至“熟化”然後加入軟化的奶油。



ORCHARD
FRUIT

*For this cream, heat everything at 85°C before adding the gelatin.



糖漬水果

這個製品可用作甜點、冷凍蛋糕、水果塔、玻璃杯甜品以及烘烤食品的底層（烹調後加入），還可抹在海綿蛋糕上。

葡萄糖粉	115
糖	115
吉利丁	12
檸檬汁	8

- 加熱果泥（如需要一併解凍冷凍水果粒）。
- 在40°C下，摻入葡萄糖粉並攪打。
- 在50°C下，摻入吉利丁糖混合物，繼續攪打。
- 將全部混合物煮沸1分鐘，滴火併加入檸檬汁。
- 冷卻製品至4°C，拌和至展感順滑，即可使用。

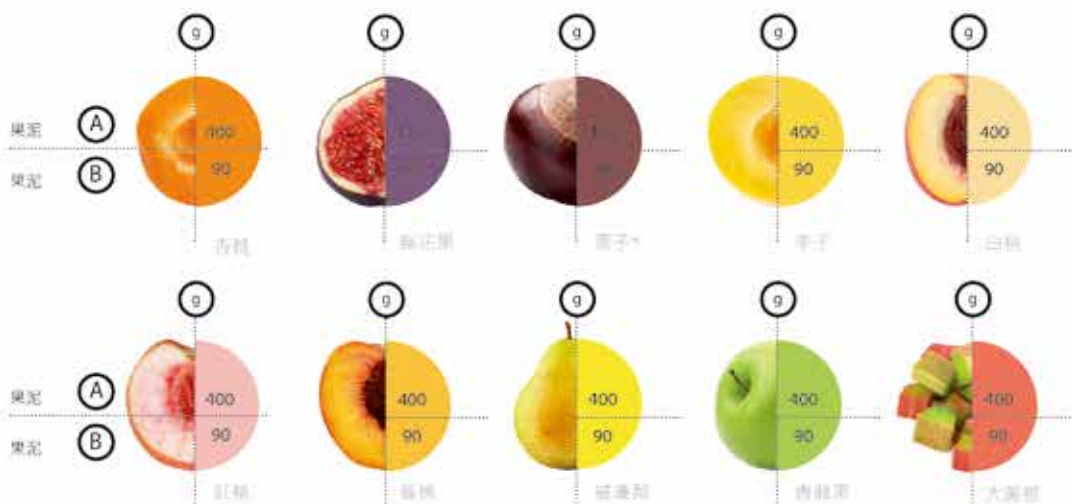


水果棉花糖

基底

吉利丁*	32
轉化糖	165
糖	220
轉化糖	95

- 用果泥泡吉利丁。
- 將糖④、轉化糖和吉利丁煮至110°C。
- 將轉化糖和之前再水化的果膠放入混料碗中。
- 倒入煮好的糖和水果(110°C)並攪打。
- 繼續攪拌冷卻至25/28°C時停止攪打。
- 搭到抹有少許油脂的矽膠墊上或倒入模具，並晾置12小時，然後裹上等量糖粉和玉米澱粉的混合物。
- *如果您使用吉利丁片，建議將其切碎，以幫助其在果泥中再水化，然後將其放入微波爐融化，再倒入混料碗，並加轉化糖。



*注意
對於果泥，請使用校色粉，並在煮好的糖中加入30克水，以利烹調。



水果泡沫

糖	20
吉利丁	5
用來浸泡吉利丁的果泥	35

此配方使用1個虹吸管和2個噴槍筒

- 將吉利丁在35克果泥中浸泡15至20分鐘。
- 將100克果泥加熱至50°C,並加糖。
- 加入浸泡好的吉利丁。
- 充分攪拌,摻入剩餘果泥。
- 隨後立即吸入虹吸管,用兩個噴槍筒向其中吹勻,冷藏存放(4°C)。



水果淋面

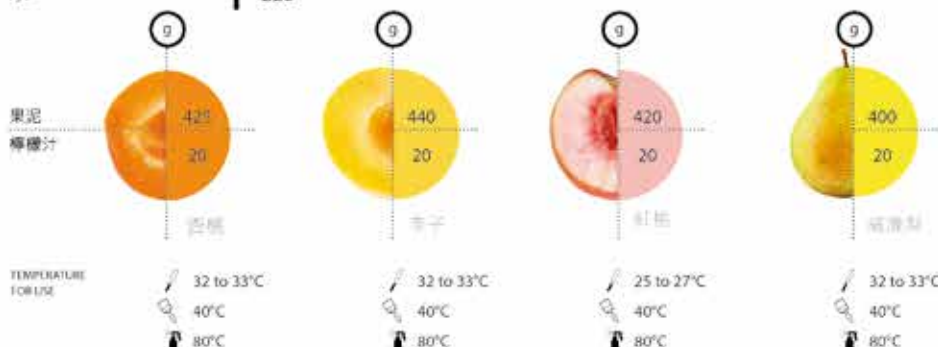
這個配方製品可廣泛使用

- 用抹刀淋抹
- 水果塔抹淋面
- 絲絨噴霧

請根據您的需要以及下面主廚建議製作。

葡萄糖	130
吉利丁粉	9
糖	130
雪糕穩定劑	5
水	220

- 將果泥和葡萄糖 (如需要,加檸檬汁) 加熱至50°C。
- 攪打糖、吉利丁和雪糕穩定劑混合物。
- 煮沸一分鐘至少冷卻4小時。
- 再加熱並攪和,然後在適合所選口味的特定溫度下使用。



ORCHARD
FRUIT



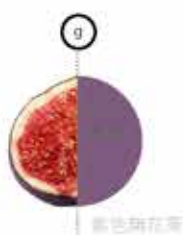
水果海綿蛋糕

所有配方均為40 X 60釐米

可使用圓框或圓模定型

	g
糖	200
蛋白粉	40
殺菌過的蛋黃	65
冷的融化奶油	100
杏仁粉	175
麵粉	175
泡打粉	4

- 在混料碗中攪打果泥、蛋白粉和糖。
- 非常緩慢地加入蛋黃。
- 使用刮刀混入已篩麵粉、泡打粉和杏仁粉混合物。
- 最後加上冷的溶化奶油。
- 立刻散放在烤盤上。
- 烹調200°C下8至10分鐘



C

HEFS'
TIPS
提醒

海綿蛋糕

在烹調前加入凍凍水果粉可使海綿蛋糕的滋味更濃或更香甜。

—塊40 X 60公分海綿蛋糕

- 150克藍李子碎粉
- 30克酸橙丁 / 杏子 / 無花果 / 芒果

慕斯

用玻璃杯裝慕斯

您可以將吉利丁用減少20%這樣質地更柔滑。

蛋糕

蛋糕時用鋼網，蛋糕底座

在製作中可加入凍凍水果粒

冰淇淋及糕點

配方可用於PACCIET製品。



巴西莓



柑橘類雞尾酒



異國馬鞭草



覆盆子
蔓越莓
洛神花



芒果
薑黃



雞尾酒



鳳梨可樂



水果霜淇淋

基底
FOR 1 KG

g

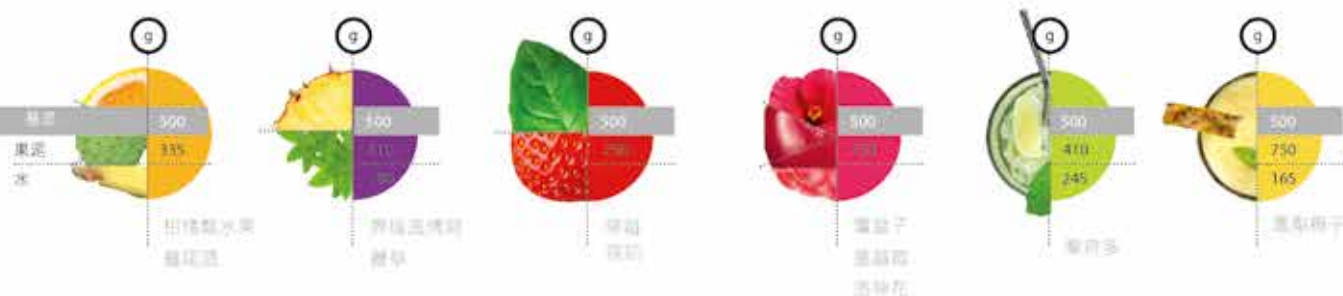
水	445
蔗糖	315
葡萄糖粉	235
雪糕穩定劑	5

中性基底配方

- 預混合一半的糖和穩定劑。
- 將水加熱。
- 在25°C下，加入另一半糖和葡萄糖粉。
- 在45°C下，加入糖/穩定劑混合物。
- 煮至85°C
- 將糖漿迅速冷卻至4°C。

雪糕配方

- 將中性基底倒在解凍的果泥(4°C)上。
- 必要時加水。
- 攪和。
- 放置至少4小時，直至‘熟化’
- 放入霜淇淋機再凍結。



水果雪糕

意式蛋白霜

蛋白 70 g | 糖 115 g | 水 30 g

□ 將水和糖加熱至118°，並以中速打發。

□ 保持此速度，直至蛋白霜冷卻至30°C後備用。

g

蛋白慕斯

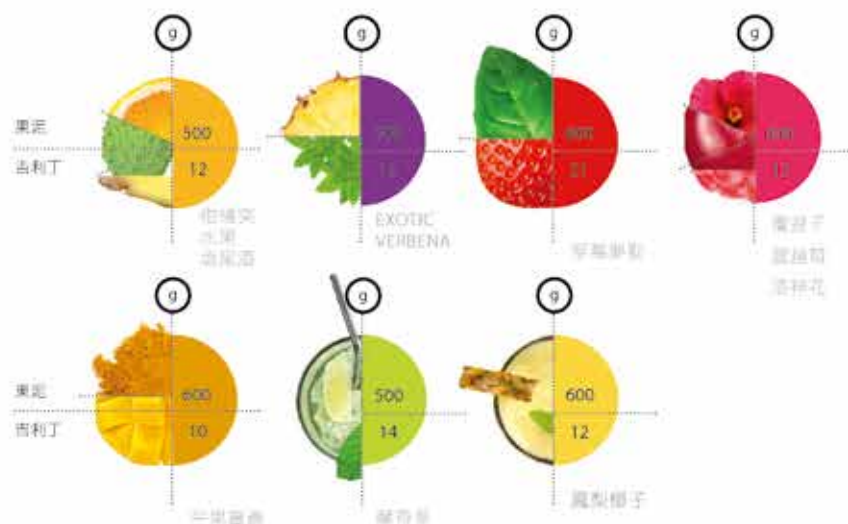
- 將果泥解凍。
- 使用1/3果泥將吉利丁浸泡20分鐘。
- 加熱至45°C，摻入剩餘果泥及刺槐豆膠。
- 放入冰箱，開始凝固。
- 倒在蛋白霜上，最後加入中度打發的奶油後使用。

意式蛋白霜

160

鮮奶油35%

240





水果慕斯

糖	60
霜淇淋穩定劑	5
蛋黃	90
奶油82%	140

- 混合糖、吉利丁和霜淇淋穩定劑。
- 加熱果泥、蛋黃至45°C已摻入粉末混合物，如同下細雨一樣灑入。
- 將上述所有材料煮至85°C。
- 冷卻至35°C-40°C，充分攪和，放置至少30分鐘直至“熟化”，然後加入軟化的奶油。



水果奶油

這個製品可用作甜點、冷凍蛋糕、水果塔、玻璃杯甜品以及烘烤食品的內餡（烹調後加入），還可抹在海綿蛋糕上。

葡萄糖粉	115
糖	115
吉利丁	12
檸檬汁	8

- 在水中浸泡吉利丁（根據果泥），直至重量增至原先的5倍（15分鐘）。
- 加熱果泥。
- 在40°C下，摻入葡萄糖粉並攪打。
- 在50°C下，摻入吉利丁糖混合物，繼續攪打。
- 將全部混合物煮沸1分鐘，離火後加入檸檬汁*（以及之前浸泡的吉利丁）。
- 冷卻至4°C，攪拌順滑，即可使用。



ORIGINALS



水果棉花糖

基底	9
(A) 吉利丁*	32
轉化糖	165
(B) 糖	230
轉化糖	100

- 用果泥浸泡吉利丁。
- 將糖^(B)、轉化糖、果泥加熱至110°C。
- 將轉化糖和 之前再水化的吉利丁放入混料碗中。
- 倒入煮好的糖和水果(110°C)並攪打。
- 繼續攪打，冷卻至25/28°C時停止攪打。
- 擠到抹有少許油脂的矽膠墊上或倒入模具，並晾置12小時，然後裹上等量糖粉和玉米澱粉的混合物。

*如果您使用吉利丁，建議將其切碎，以幫助其在果泥中再水化。然後將其放入微波爐融化，再倒入混料碗，並加轉化糖。



水果泡沫

糖	20
吉利丁	5
用來浸泡吉利丁的果泥	35*

此配方使用1個虹吸管和2個噴槍筒

- 將吉利丁在35克果泥中浸泡15至20分鐘。
- 將100克果泥加熱至50°C，並加糖。
- 加入浸泡好的吉利丁。
- 充分攪拌，摻入剩餘果泥。
- 隨後立即吸入虹吸管，用兩個噴槍筒向其中吹勻，冷藏存放(4°C)。

* 對於較稀的果泥（莫吉托和柑橘類水果雞尾酒），在果泥中再水化，使其重量增至原先的5倍，即25克。





水果淋面

這個配方可廣泛應用

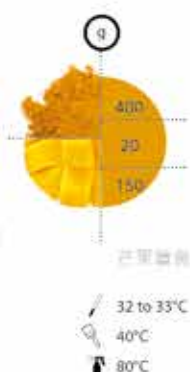
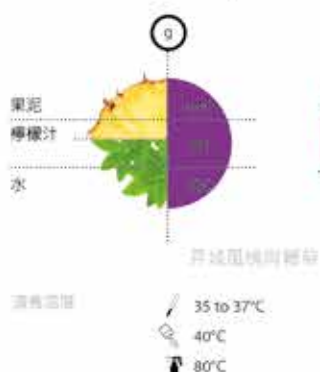
- 用抹刀淋面
- 塔殼淋面
- 絲絨噴霧



請根據您的需要以及下面主廚的建議製作。

葡萄糖	130
吉利丁	9
糖	130
雪糕穩定劑	5

- 將果泥和葡萄糖 (如需要·加水和/或檸檬汁) 加熱至50°C。
- 攪打糖、吉利丁和雪糕穩定劑混合物。
- 煮沸一分鐘至少冷卻4小時。
- 再加熱並攪和，然後在適合所選口味的特定溫度下使用。



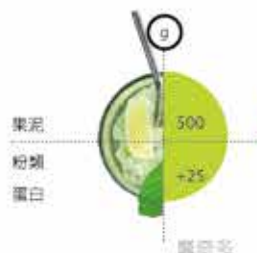
水果海綿蛋糕

所有配方均為40 X 60公分

可使用模具或模具中相同配方的食品。

糖	200
蛋白粉	40
經殺菌的蛋黃	65
冷的溶化奶油	100
杏仁粉	175
麵粉	175
泡打粉	4

- 在混料碗中攪打果泥、蛋白粉和糖。
- 非常緩慢地加入蛋黃。
- 使用刮刀混入已篩麵粉、泡打粉和杏仁粉混合物。
- 最後加上冷的溶化奶油。
- 立刻散放在烤盤上。
- 烹調: 200°C下8至10分鐘。



HEFS'
TIPS:
提醒

參見32頁



ORIGINALS



樂比冷凍水果果泥
www.ravifruit.com

• 台北總公司 TEL:(02)2298-1347 FAX:(02)2298-2263	• 台中營業所 TEL:(04)2359-2203 FAX:(04)2359-3911	• 高雄營業所 TEL:(07)397-0415 FAX:(07)397-0408	• 宜蘭辦事處 TEL:(03)931-5823 FAX:(03)931-5818
• 花蓮辦事處 TEL:(03)824-6923 FAX:(03)824-6023	• 新竹辦事處 TEL:(03)523-3068 FAX:(03)523-3013	• 嘉義營業所 TEL:(05)236-6298 FAX:(05)236-6297	• 台南辦事處 TEL:(06)273-7250 FAX:(06)273-7251



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION
www.tehmag.com.tw 國際食品專家代理