# Glacerie

## Tableau d'utilisation des solutions fruits surgelées

les vergers boiron

# Les vergers Boiron et vous

**Vous avez la passion du goût et de l'authenticité.**
**Le plaisir de vos clients donne tout son sens à votre métier.**

Pour vous, Les vergers Boiron réalisent des solutions fruits d'excellence. Purées de fruits surgelées, préparations concentrées, coulis, fruits entiers, depuis plus de 75 ans, notre entreprise familiale, située en France, met toute son expertise à votre service partout dans le monde.
La diversité et la typicité inimitables de nos produits, ainsi que nos services, soutiennent votre talent et votre efficacité, du plat signature à la préparation minute.

**Ces informations techniques et suggestions de recettes élaborées par des Meilleurs Ouvriers de France vous guideront dans la réalisation de vos plus belles créations.**

# Les chefs

## Stéphane GLACIER

MOF Pâtissier 2000

Il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2000. Consultant international, il ouvre en 2008 sa boutique Pâtisseries et Gourmandises à Colombes (France) et est l'auteur de nombreux ouvrages pour les professionnels dont «Petits gâteaux, tartes et entremets au fil des saisons», qui propose des recettes contemporaines dans un esprit boutique.

## Jean-Michel PERRUCHON

MOF Pâtissier 1993

Fou de pâtisserie dès son plus jeune âge, il a rapidement évolué dans de grandes maisons françaises dont Lenôtre et Fauchon. En 1989, il participe à la création de l'école Bellouet Conseil Pâtisserie dont il est aujourd'hui le directeur et qui est rapidement devenue une référence dans le monde.  Consultant en pâtisserie très respecté, il est également l'auteur de plus de 10 ouvrages de pâtisseries, dont «Tentation petits gâteaux».

# Glaces aux fruits et aux légumes

Décongeler la purée ou la préparation concentrée. Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre. Mélanger le lait, la crème, le lait en poudre et faire chauffer. A 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose atomisé et le sucre inverti. A 45°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre. Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes. Faire refroidir le mix de glace le plus vite possible (sur un bol rempli de glaçons et/ou congélateur). La température doit redescendre à 4°C le plus rapidement possible. Après refroidissement, incorporer la/les purée(s). Protéger la préparation avec un film plastique et laisser maturer au frais de 4h à 72h maxi. Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

| Purée de fruits<br>Les vergers Boiron | Quantité (en g) | Lait entier (en g) | Crème 35 % (en g) | Lait en poudre 0 % (en g) | Sucre (en g) | Glucose atomisé (en g) | Sucre inverti (en g) | Stabilisateur Glace (en g) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Abricot** | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| **Ananas 100 %** | 1 000 | 180 | 180 | 135 | 180 | 70 | 50 | 9 |
| **Banane 100 %** | 1 000 | 760 | 395 | 155 | 310 | 115 | 70 | 11 |
| **Bergamote 100 %** | 1 000 | 735 | 225 | 175 | 335 | 105 | 80 | 13 |
| **Cassis** | 1 000 | 1 150 | 225 | 160 | 295 | 90 | 90 | 12 |
| **Citron jaune 100 %** | 1 000 | 3 235 | 130 | 400 | 645 | 145 | 295 | 29 |
| **Citron vert 100 %** | 1 000 | 3 235 | 130 | 400 | 645 | 145 | 295 | 29 |
| **Citronnelle** | 1 000 | 735 | 225 | 175 | 335 | 105 | 80 | 13 |
| **Cocktail d'Agrumes au Cointreau®** | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| **Cocktail Caraïbes au Rhum** | 1 000 | 650 | 185 | 115 | 185 | 70 | 105 | 9 |
| **Coco** | 1 000 | 1 480 | 250 | 195 | 395 | 145 | 90 | 18 |
| **Cranberry & Griotte** | 1 000 | 1 110 | 55 | 140 | 305 | 85 | 70 | 11 |
| **Fraise** | 1 000 | 650 | 185 | 115 | 185 | 70 | 105 | 9 |
| **Fraise 100 %** | 1 000 | 650 | 180 | 110 | 186 | 70 | 107 | 10 |
| **Fraise Mara des Bois** | 1 000 | 650 | 185 | 115 | 185 | 70 | 105 | 9 |
| **Framboise** | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| **Framboise 100 %** | 1 000 | 750 | 180 | 170 | 242 | 75 | 100 | 12 |
| **Fruit de la Passion 100 %** | 1 000 | 2 520 | 630 | 235 | 525 | 105 | 210 | 26 |
| **Fruits Rouges** | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| **Fruits Tropicaux** | 1 000 | 1 030 | 205 | 175 | 325 | 120 | 75 | 15 |
| **Gingembre** | 1 000 | 735 | 225 | 175 | 335 | 105 | 80 | 13 |
| **Goyave** | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| **Litchi** | 1 000 | 1 030 | 205 | 175 | 325 | 120 | 75 | 15 |
| **Mangue 100 %** | 1 000 | 1 165 | 270 | 220 | 465 | 85 | 115 | 13 |
| **Mangue épicée** | 1 000 | 1 110 | 55 | 140 | 305 | 85 | 70 | 11 |
| **Marron & Vanille** | 1 000 | 1 025 | 320 | 105 | 145 | 75 | 25 | 11 |
| **Orange & Orange amère** | 1 000 | 800 | 220 | 175 | 300 | 110 | 60 | 13 |
| **Orange sanguine 100 %** | 1 000 | 2 520 | 630 | 235 | 525 | 105 | 210 | 26 |
| **Pamplemousse rose 100 %** | 1 000 | 1 030 | 205 | 175 | 325 | 110 | 70 | 15 |
| **Pastèque 100 %** | 1 000 | 650 | 185 | 115 | 180 | 70 | 110 | 9 |
| **Pêche blanche** | 1 000 | 435 | 195 | 150 | 250 | 85 | 45 | 9 |
| **Pêche sanguine** | 1 000 | 435 | 195 | 150 | 250 | 85 | 45 | 9 |
| **Poire** | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| **Poivron rouge 100 %** | 1 000 | 450 | 200 | 150 | 200 | 85 | 45 | 10 |
| **Pomme verte** | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| **Potiron 100 %** | 1 000 | 180 | 180 | 135 | 180 | 75 | 55 | 9 |
| **Quetsche 100 %** | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| **Rhubarbe 100 %** | 1 000 | 180 | 180 | 135 | 180 | 75 | 55 | 9 |
| **Préparation Concentrée** | | | | | | | | |
| **Citron sans sucres ajoutés*** | 500 | 5 710 | 260 | 640 | 1 200 | 240 | 300 | 50 |
| **Mandarine sans sucres ajoutés*** | 500 | 950 | 300 | 230 | 440 | 140 | 105 | 17 |
| **Orange sans sucres ajoutés*** | 500 | 1 200 | 360 | 280 | 540 | 170 | 125 | 25 |

* Contient les sucres naturellement présents dans le fruit.

Pour parfumer, ajouter 12 % de semi-confit. Semi-confit de citron en inclusion. Semi-confit d'orange en inclusion.

# Glaces aux fruits, aux légumes et au chocolat

Décongeler la purée. Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre. Mélanger le lait, le lait en poudre et faire chauffer. A 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose atomisé et le sucre inverti. A 45°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre. A 60°C, verser la préparation sur le chocolat râpé et émulsionner. Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes. Faire refroidir le mix de glace le plus vite possible. Après refroidissement, incorporer la/les purée(s). Protéger la préparation avec un film plastique et laisser maturer au frais de 4h à 72h maxi. Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

| Purée de fruits et légumes Les vergers Boiron | Quantité (en g) | Chocolat (en g) | Chocolat (type) | Glucose atomisé (en g) | Stabilisateur Glace (en g) | Sucre inverti (en g) | Sucre (en g) | Lait entier (en g) | Lait en poudre 0 % (en g) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Abricot** | 1 000 | 225 | Blanc | 85 | 14 | 205 | 250 | 970 | 35 |
| | 1 000 | 205 | Lait 36 % | 130 | 12 | 220 | 250 | 920 | 45 |
| **Ananas 100 %** | 1 000 | 450 | Blanc | 90 | 20 | 385 | 300 | 1 725 | 65 |
| | 1 000 | 330 | Lait 36 % | 165 | 16 | 340 | 280 | 1 420 | 80 |
| **Banane 100 %** | 1 000 | 755 | Blanc | 125 | 31 | 585 | 610 | 3 025 | 115 |
| | 1 000 | 560 | Lait 36 % | 255 | 25 | 515 | 570 | 2 505 | 130 |
| | 1 000 | 560 | Noir 55 % | 290 | 24 | 175 | 420 | 2 990 | 90 |
| **Cassis** | 1 000 | 790 | Blanc | 130 | 33 | 610 | 640 | 3 180 | 120 |
| | 1 000 | 715 | Lait 36 % | 295 | 28 | 655 | 695 | 3 010 | 165 |
| **Cerise noire 100 %** | 1 000 | 195 | Blanc | 90 | 14 | 155 | 355 | 960 | 30 |
| **Citron jaune 100 %** | 1 000 | 650 | Blanc | 215 | 30 | 450 | 950 | 3 100 | 100 |
| **Citron vert 100 %** | 1 000 | 590 | Blanc | 215 | 32 | 455 | 970 | 3 140 | 90 |
| **Cocktail d'Agrumes au Cointreau®** | 1 000 | 200 | Blanc | 110 | 14 | 190 | 265 | 1 000 | 30 |
| | 1 000 | 180 | Lait 36 % | 150 | 13 | 200 | 265 | 955 | 40 |
| | 1 000 | 225 | Noir 55 % | 175 | 14 | 105 | 220 | 1 270 | 35 |
| **Cocktail Caraïbes au Rhum** | 1 000 | 405 | Blanc | 120 | 20 | 355 | 385 | 1 655 | 60 |
| | 1 000 | 365 | Lait 36 % | 205 | 18 | 375 | 385 | 1 570 | 85 |
| **Coco** | 1 000 | 690 | Blanc | 115 | 28 | 580 | 515 | 2 655 | 105 |
| | 1 000 | 505 | Lait 36 % | 230 | 22 | 510 | 480 | 2 180 | 120 |
| **Figue 100 %** | 1 000 | 215 | Blanc | 100 | 15 | 170 | 420 | 1 125 | 30 |
| **Fraise** | 1 000 | 250 | Blanc | 75 | 13 | 225 | 225 | 940 | 40 |
| **Fraise des Bois** | 1 000 | 305 | Blanc | 115 | 19 | 285 | 460 | 1 560 | 45 |
| **Fraise Mara des Bois** | 1 000 | 300 | Blanc | 90 | 17 | 270 | 360 | 1 120 | 45 |
| **Framboise** | 1 000 | 300 | Blanc | 90 | 17 | 270 | 325 | 1 260 | 45 |
| | 1 000 | 220 | Lait 36 % | 140 | 14 | 240 | 310 | 1 055 | 50 |
| | 1 000 | 335 | Noir 55 % | 190 | 16 | 140 | 250 | 1 650 | 55 |
| **Fruit de la Passion 100 %** | 1 000 | 505 | Blanc | 125 | 25 | 430 | 580 | 2 255 | 75 |
| | 1 000 | 455 | Lait 36 % | 230 | 22 | 460 | 580 | 2 145 | 105 |
| | 1 000 | 460 | Noir 55 % | 260 | 22 | 185 | 455 | 2 540 | 75 |
| **Fruits du Soleil** | 1 000 | 130 | Blanc | 90 | 10 | 130 | 145 | 635 | 20 |
| | 1 000 | 150 | Lait 36 % | 125 | 10 | 165 | 150 | 690 | 35 |
| **Fruits Rouges** | 1 000 | 155 | Blanc | 90 | 13 | 160 | 285 | 870 | 25 |
| | 1 000 | 305 | Lait 36 % | 60 | 15 | 265 | 280 | 1 055 | 45 |
| **Fruits Tropicaux** | 1 000 | 275 | Lait 36 % | 125 | 13 | 285 | 275 | 990 | 65 |
| **Goyave** | 1 000 | 245 | Blanc | 90 | 15 | 225 | 320 | 1 095 | 35 |
| | 1 000 | 270 | Lait 36 % | 155 | 15 | 285 | 330 | 1 185 | 65 |
| **Griotte** | 1 000 | 200 | Blanc | 90 | 14 | 190 | 235 | 1 050 | 30 |
| | 1 000 | 220 | Lait 36 % | 140 | 13 | 240 | 250 | 1 115 | 50 |
| **Groseille** | 1 000 | 245 | Blanc | 90 | 15 | 225 | 335 | 1 080 | 35 |

Pour parfumer, ajouter 15 % de semi-confit. Semi-confit de citron en inclusion. Semi-confit d'orange en inclusion.

| Purée de fruits et légumes Les vergers Boiron | Quantité (en g) | Chocolat (en g) | Chocolat (type) | Glucose atomisé (en g) | Stabilisateur Glace (en g) | Sucre inverti (en g) | Sucre (en g) | Lait entier (en g) | Lait en poudre 0 % (en g) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kalamansi 100 %** | 1 000 | 675 | Blanc | 165 | 33 | 525 | 1 000 | 3 195 | 100 |
| | 1 000 | 920 | Lait 36 % | 380 | 36 | 845 | 1 080 | 3 905 | 215 |
| | 1 000 | 755 | Noir 55 % | 390 | 32 | 240 | 835 | 4 075 | 120 |
| **Kiwi 100 %** | 1 000 | 335 | Blanc | 100 | 20 | 300 | 605 | 1 750 | 50 |
| **Litchi** | 1 000 | 690 | Blanc | 135 | 28 | 580 | 445 | 2 700 | 105 |
| | 1 000 | 625 | Lait 36 % | 280 | 24 | 620 | 440 | 2 550 | 145 |
| **Mandarine 100 %** | 1 000 | 180 | Blanc | 100 | 12 | 175 | 180 | 890 | 25 |
| | 1 000 | 205 | Lait 36 % | 145 | 13 | 220 | 190 | 960 | 45 |
| | 1 000 | 205 | Noir 55 % | 160 | 13 | 95 | 135 | 1 135 | 30 |
| **Mangue 100 %** | 1 000 | 405 | Blanc | 100 | 20 | 315 | 435 | 1 665 | 60 |
| | 1 000 | 365 | Lait 36 % | 185 | 18 | 335 | 435 | 1 580 | 85 |
| **Mangue épicée** | 1 000 | 365 | Blanc | 110 | 18 | 320 | 325 | 1 445 | 55 |
| | 1 000 | 330 | Lait 36 % | 185 | 16 | 340 | 320 | 1 365 | 75 |
| **Marron & Vanille** | 1 000 | 175 | Blanc | 130 | 9 | 215 | 185 | 1 120 | 25 |
| | 1 000 | 195 | Lait 36 % | 175 | 9 | 260 | 195 | 1 195 | 45 |
| **Melon** | 1 000 | 145 | Blanc | 85 | 12 | 145 | 240 | 735 | 20 |
| **Mirabelle 100 %** | 1 000 | 155 | Blanc | 90 | 13 | 120 | 325 | 865 | 25 |
| **Mûre** | 1 000 | 225 | Blanc | 85 | 14 | 205 | 240 | 975 | 35 |
| | 1 000 | 205 | Lait 36 % | 130 | 12 | 220 | 240 | 925 | 45 |
| **Myrtille** | 1 000 | 195 | Blanc | 90 | 14 | 190 | 300 | 975 | 30 |
| **Orange & Orange amère** | 1 000 | 145 | Blanc | 100 | 12 | 145 | 225 | 735 | 20 |
| | 1 000 | 165 | Lait 36 % | 140 | 12 | 185 | 230 | 795 | 40 |
| | 1 000 | 225 | Noir 55 % | 100 | 14 | 205 | 245 | 955 | 35 |
| **Orange sanguine 100 %** | 1 000 | 505 | Blanc | 125 | 25 | 430 | 580 | 2 255 | 75 |
| | 1 000 | 455 | Lait 36 % | 230 | 22 | 460 | 580 | 2 145 | 105 |
| | 1 000 | 460 | Noir 55 % | 260 | 22 | 185 | 455 | 2 540 | 75 |
| **Pamplemousse rose 100 %** | 1 000 | 215 | Blanc | 120 | 15 | 210 | 340 | 1 145 | 30 |
| **Papaye** | 1 000 | 230 | Blanc | 105 | 14 | 180 | 345 | 965 | 35 |
| **Pêche blanche** | 1 000 | 145 | Blanc | 85 | 11 | 145 | 285 | 690 | 20 |
| **Pêche sanguine** | 1 000 | 145 | Blanc | 85 | 11 | 145 | 285 | 690 | 20 |
| **Poire** | 1 000 | 225 | Blanc | 85 | 13 | 205 | 245 | 970 | 35 |
| | 1 000 | 250 | Lait 36 % | 140 | 13 | 260 | 255 | 1 050 | 55 |
| | 1 000 | 250 | Noir 55 % | 160 | 13 | 110 | 190 | 1 265 | 40 |
| **Pomme verte** | 1 000 | 155 | Blanc | 90 | 13 | 160 | 255 | 895 | 25 |
| **Potiron 100 %** | 1 000 | 175 | Blanc | 140 | 14 | 135 | 440 | 930 | 25 |
| **Rhubarbe 100 %** | 1 000 | 195 | Blanc | 125 | 14 | 155 | 425 | 855 | 30 |
| **Yuzu 100 %** | 1 000 | 675 | Blanc | 165 | 33 | 525 | 1 000 | 3 195 | 100 |
| | 1 000 | 920 | Lait 36 % | 380 | 36 | 845 | 1 080 | 3 905 | 215 |
| | 1 000 | 755 | Noir 55 % | 390 | 32 | 240 | 835 | 4 075 | 120 |

# Sorbets aux fruits et aux légumes

Décongeler la purée ou la préparation concentrée. Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre. Chauffer l'eau. A 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose atomisé et le sucre inverti. A 45°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre. Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes. Faire refroidir le mix le plus vite possible. Laisser maturer 3 heures minimum au réfrigérateur. Après refroidissement, incorporer la/les purée(s). Protéger la préparation avec un film plastique et laisser maturer au frais de 4h à 24h. Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

| Produits Les vergers Boiron | Quantité (en g) | Glucose atomisé (en g) | Stabilisateur Sorbet (en g) | Sucre inverti (en g) | Sucre (en g) | Eau (en g) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Purée de fruits et légumes** | | | | | | |
| **Abricot** | 1 000 | 80 | 8 | 33 | 193 | 515 |
| **Ananas 100 %** | 1 000 | 90 | 9 | 20 | 180 | 670 |
| **Banane 100 %** | 1 000 | 125 | 13 | 15 | 419 | 1 190 |
| **Bergamote 100 %** | 1 000 | 170 | 15 | 20 | 750 | 1 950 |
| **Cassis** | 1 000 | 130 | 13 | 20 | 445 | 1 275 |
| **Cerise noire 100 %** | 1 000 | 90 | 9 | 20 | 304 | 595 |
| **Citron jaune 100 %** | 1 000 | 170 | 17 | 20 | 833 | 1 670 |
| **Citron vert 100 %** | 1 000 | 215 | 18 | 20 | 821 | 1 875 |
| **Cocktail d'Agrumes au Cointreau®** | 1 000 | 110 | 9 | 30 | 218 | 640 |
| **Cocktail Caraïbes au Rhum** | 1 000 | 120 | 10 | 30 | 285 | 745 |
| **Coco** | 1 000 | 115 | 11 | 40 | 341 | 990 |
| **Cranberry & Griotte** | 1 000 | 90 | 9 | 35 | 190 | 675 |
| **Figue 100 %** | 1 000 | 100 | 10 | 20 | 365 | 725 |
| **Fraise** | 1 000 | 75 | 8 | 25 | 161 | 300 |
| **Fraise 100 %** | 1 000 | 180 | 10 | 25 | 250 | 500 |
| **Fraise des Bois** | 1 000 | 115 | 11 | 30 | 382 | 1 195 |
| **Fraise Mara des Bois** | 1 000 | 90 | 9 | 36 | 286 | 575 |
| **Framboise** | 1 000 | 90 | 9 | 25 | 248 | 615 |
| **Framboise 100 %** | 1 000 | 90 | 10 | 20 | 350 | 620 |
| **Fruit de la Passion 100 %** | 1 000 | 125 | 13 | 30 | 456 | 1 115 |
| **Fruits du Soleil** | 1 000 | 90 | 8 | 25 | 112 | 425 |
| **Fruits Rouges** | 1 000 | 90 | 9 | 30 | 247 | 620 |
| **Fruits Tropicaux** | 1 000 | 60 | 8 | 30 | 202 | 365 |
| **Goyave** | 1 000 | 90 | 9 | 30 | 258 | 605 |
| **Grenade 100 %** | 1 000 | 130 | 8 | 20 | 370 | 495 |
| **Griotte** | 1 000 | 90 | 9 | 36 | 188 | 675 |
| **Groseille** | 1 000 | 90 | 9 | 36 | 276 | 585 |
| **Kalamansi 100 %** | 1 000 | 170 | 17 | 20 | 833 | 1 670 |
| **Kiwi 100 %** | 1 000 | 100 | 13 | 30 | 522 | 1 075 |
| **Litchi** | 1 000 | 135 | 11 | 30 | 273 | 1 035 |
| **Mandarine 100 %** | 1 000 | 100 | 8 | 33 | 125 | 555 |
| **Mangue 100 %** | 1 000 | 100 | 10 | 25 | 335 | 755 |
| **Mangue épicée** | 1 000 | 110 | 9 | 36 | 231 | 615 |
| **Marron & Vanille** | 1 000 | 130 | 5 | 80 | 140 | 845 |
| **Melon** | 1 000 | 85 | 8 | 33 | 203 | 505 |
| **Mirabelle 100 %** | 1 000 | 90 | 9 | 25 | 285 | 615 |
| **Mûre** | 1 000 | 85 | 8 | 33 | 183 | 525 |
| **Myrtille** | 1 000 | 90 | 9 | 36 | 249 | 615 |

Pour parfumer, ajouter 10 % de semi-confit. Semi-confit de citron en inclusion. Semi-confit d'orange en inclusion.

| Produits Les vergers Boiron | Quantité (en g) | Glucose atomisé (en g) | Stabilisateur Sorbet (en g) | Sucre inverti (en g) | Sucre (en g) | Eau (en g) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Purée de fruits et légumes** | | | | | | |
| **Orange & Orange amère** | 1 000 | 100 | 8 | 33 | 188 | 505 |
| **Orange sanguine 100 %** | 1 000 | 120 | 9 | 25 | 305 | 390 |
| **Pamplemousse rose 100 %** | 1 000 | 120 | 10 | 30 | 275 | 745 |
| **Papaye** | 1 000 | 105 | 9 | 20 | 285 | 500 |
| **Pastèque 100 %** | 1 000 | 100 | 13 | 30 | 480 | 800 |
| **Pêche blanche** | 1 000 | 85 | 8 | 25 | 247 | 460 |
| **Pêche sanguine** | 1 000 | 85 | 8 | 25 | 247 | 460 |
| **Poire** | 1 000 | 85 | 8 | 33 | 190 | 520 |
| **Poivron rouge 100 %** | 1 000 | 150 | 8 | 25 | 200 | 450 |
| **Pomme verte** | 1 000 | 90 | 9 | 30 | 218 | 645 |
| **Potiron 100 %** | 1 000 | 140 | 10 | 20 | 397 | 655 |
| **Quetsche 100 %** | 1 000 | 80 | 8 | 33 | 193 | 515 |
| **Rhubarbe 100 %** | 1 000 | 130 | 9 | 20 | 374 | 490 |
| **Yuzu 100 %** | 1 000 | 170 | 17 | 20 | 833 | 1670 |
| **Préparation concentrée** | | | | | | |
| **Citron sans sucres ajoutés*** | 500 | 250 | 19 | 80 | 1 500 | 3 980 |
| **Mandarine sans sucres ajoutés*** | 500 | 170 | 12 | 80 | 835 | 2 650 |
| **Orange sans sucres ajoutés*** | 500 | 165 | 12 | 50 | 845 | 2 620 |
| **Orange sanguine sans sucres ajoutés*** | 500 | 165 | 12 | 50 | 870 | 2 650 |

* Contient les sucres naturellement présents dans le fruit.

# Parfaits glacés aux fruits

Réaliser une pâte à bombe avec 500 g de sucre et 250 g de jaunes d'œufs. Décongeler la purée. Hydrater la gélatine et la faire fondre. Ajouter la gélatine dans la purée. Incorporer la pâte à bombe. Ajouter la crème montée. Mouler et surgeler.

| Purée de fruits<br>Les vergers Boiron | Quantité<br>(en g) | Pâte à bombe<br>(en g) | Gélatine or 200 bloom en poudre ou feuille<br>(en g) | Crème 35 %<br>(en g) |
|---|---|---|---|---|
| **Abricot** | 1 000 | 450 | 6 | 400 |
| **Ananas 100 %** | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| **Banane 100 %** | 1 000 | 450 | 6 | 500 |
| **Cassis** | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| **Citron jaune 100 %** | 1 000 | 850 | 20 | 2 250 |
| **Citron vert 100 %** | 1 000 | 850 | 20 | 2 250 |
| **Cocktail d'Agrumes au Cointreau®** | 1 000 | 400 | 6 | 450 |
| **Cocktail Caraïbes au Rhum** | 1 000 | 400 | | |
| **Coco** | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| **Fraise** | 1 000 | 470 | 8 | 600 |
| **Framboise** | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| **Fruit de la Passion 100 %** | 1 000 | 550 | 2 | 450 |
| **Fruits Tropicaux** | 1 000 | 490 | 6 | 450 |
| **Kalamansi 100 %** | 1 000 | 850 | 20 | 2 250 |
| **Litchi** | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| **Mandarine 100 %** | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| **Mangue 100 %** | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| **Mangue épicée** | 1 000 | 450 | 6 | 450 |
| **Marron & Vanille** | 250 | 250 | | 400 |
| **Mirabelle 100 %** | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| **Orange sanguine 100 %** | 1 000 | 550 | 2 | 450 |
| **Rhubarbe 100 %** | 1 000 | 490 | 6 | 450 |
| **Yuzu 100 %** | 1 000 | 850 | 20 | 2 250 |

Pour parfumer, ajouter 7 % de semi-confit. Semi-confit de citron en inclusion. Semi-confit d'orange en inclusion.

# Frozen Yoghurt (Yaourt Glacé)

Mélanger  la purée décongelée avec le sucre, le sucre inverti et la purée de citron. Réserver une heure au réfrigérateur pour laisser au sucre le temps de fondre. Ajouter le yaourt. Mixer et turbiner.

| Purée de fruits<br>Les vergers Boiron | Quantité<br>(en g) | Sucre<br>(en g) | Sucre inverti<br>(en g) | Purée de citron jaune 100 %<br>Les vergers Boiron<br>(en g) | Yaourt nature non sucré<br>(en g) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Abricot** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Ananas 100 %** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Banane 100 %** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Cassis** | 1 000 | 300 | 100 | 30 | 1 000 |
| **Cerise noire 100 %** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Citron jaune 100 %** | 1 000 | 1 000 | 333 | - | 3 333 |
| **Citronnelle** | 1 000 | 300 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Cocktail Caraïbes au Rhum** | 1 000 | 250 | 100 | 20 | 1 000 |
| **Figue 100 %** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Fraise** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Fraise des Bois** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Fraise Mara des Bois** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Framboise** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Fruits Rouges** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Goyave** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Griotte** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Mangue 100 %** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Mangue épicée** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Marron & Vanille** | 1 000 | 250 | 70 | 50 | 1 000 |
| **Mirabelle 100 %** | 1 000 | 250 | 80 | 50 | 1 000 |
| **Mûre** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Myrtille** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Orange & Orange amère** | 1 000 | 250 | 100 | 20 | 1 000 |
| **Orange sanguine 100 %** | 1 000 | 250 | 70 | 50 | 1 000 |
| **Pêche blanche** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Pêche sanguine** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| **Poire** | 1 000 | 250 | 75 | 50 | 1 000 |
| **Quetsche 100 %** | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |

Pour parfumer, ajouter 10 % de semi-confit. Semi-confit de citron en inclusion. Semi-confit d'orange en inclusion.

# L'excellence du fruit

A l'origine, il y a le fruit. Bien plus qu'un produit, qu'une ressource, il est une création subtile et unique.

Chez Les vergers Boiron, nous préservons sa saveur, sa couleur et sa texture pour offrir toute l'année des solutions fruits dans une multitude de parfums au vrai goût de fruit.

Notre partenariat étroit avec les producteurs nous assure la sélection des meilleures matières premières issues des meilleurs terroirs. Fruits du verger, rouges, tropicaux ou agrumes, nous avons développé pour chaque fruit un procédé spécifique à la fois sûr et respectueux de leurs qualités originelles.

Pour vos plus belles créations et guider votre inspiration, comptez sur nos solutions fruits d'exception.

# Infos utiles

**Le mode de décongélation**

Pour préserver toutes les qualités organoleptiques, Les vergers Boiron vous recommande de décongeler la purée de fruits/légumes, en totalité, dans son emballage d'origine, fermé, à + 2 °C / 4 °C ou au bain marie. Après décongélation, nous vous conseillons de bien mélanger pour obtenir un produit de qualité parfaitement homogène.

**Les conditions de stockage**

Conserver la barquette de purée de fruits/légumes à une température de – 18 °C et l'utiliser avant la date de durabilité minimale inscrite sur la barquette.

Après décongélation, conserver la barquette à + 2 °C / + 4 °C et la consommer rapidement, dans le délai indiqué sur celle-ci. Ne pas recongeler.

Pour plus d'information sur les méthodes de décongélation et de stockage, n'hésitez pas à consulter la fiche technique.

my-vb.com

Création : RMP Advertising – Les vergers Boiron © 01/2018 - Photos : Istock-Les vergers Boiron - Tous droits réservés – Boiron Frères SAS au capital de 3 000 000 euros – RCS 542 015 763 Romans-sur-Isère – DCT01F-H - Document non contractuel.