

Fruit full

Das Magazin
über Fruitologie®
(mit allem, was es
darüber zu wissen gibt)

Sonderthema

*Warum begeistert uns
die Kumquat so sehr?*

Nr. 1

LES VERGERS
boiron®

2025.

Les vergers Boiron startet frisch in das neue Jahr und lanciert das Magazin Fruit-full, um die Fruitologie® zu etablieren und in Ihre Kreationen einfließen zu lassen.

Diese erste Ausgabe gibt uns Saft, indem sie die Vitalität von Zitrusfrüchten in allen Variationen in den Vordergrund stellt! Yuzu, korsische Clementine... Diese energispendende Fruchtfamilie ist eine Inspirationsquelle für Gastro-Profis und viele mehr, die täglich nach perfekter Ausgewogenheit streben.

Über die Kumquat – den Star unseres Sonderthemas – gibt es eine Menge Wissenswertes zu erfahren. Fruit-full enthüllt Ihnen die Hintergründe, Trends und neuen Verwendungsmöglichkeiten dieser Frucht und trifft dabei den Puls der Zeit!

Viel Spaß beim Genießen!

Editorial



A close-up photograph of a Kumquat slice, showing the intricate, ribbed texture of the fruit's flesh and the glistening surface of the segments. The lighting is warm, highlighting the natural colors and textures of the fruit.

Inhalt

Learning

- 6 Es war einmal die Kumquat
- 7 Besuch in Andalusien
und Begegnung mit Bio Jara
- 9 Zitrusfrüchte für alle Sinne

Creating

- 12 Profi-Challenge
- 15 Warum begeistert uns die Kumquat so sehr?
- 16 Begegnung mit Anne Coruble
- 18 Eine Kumquat, viele Kumquats
- 19 Kumquat im Gleichgewicht

Living

- 22 Ein Tag mit...
- 24 Exquizzzz
- 25 Einkaufsliste
- 26 Madeleine de Proust



Learnings

6 Es war einmal die Kumquat

7 Besuch in Andalusien
und Begegnung mit Bio Jara

9 Zitrusfrüchte für alle Sinne

Es war einmal... *die Kumquat*



Ihre wichtigsten Merkmale

Diese kleine Zitrusfrucht ist oval oder rund und wird mit ihrer Schale verzehrt, denn diese enthält die Süße der Frucht und gleicht so die Bitterkeit aus.



Erntezeitpunkt

Für eine gute Reife und möglichst wenig Bitterkeit wird die Frucht von Hand geerntet, wenn ihre Farbe ein leuchtendes Orange erreicht und ihre Schale leicht weich ist.



Entstehungsgeschichte

Der Name der aus dem Fernen Osten stammenden Kumquat bedeutet „goldene Orange“. Es heißt, sie sei im 19. Jahrhundert von dem Botaniker Robert Fortune nach Europa gebracht worden.



Anbaumethoden

Der in Asien und im Mittelmeerraum angebaute Kumquatbaum liebt entwässerte Böden und warmes Klima; es kann 3 bis 4 Jahre dauern, bis er die ersten Früchte trägt.



Eine inspirierende Frucht

Diese Tafelfrucht par excellence wird auch in der Küche als Beilage zu hellem Fleisch oder Fisch, in der Patisserie mit Vanille oder Schokolade und in der Mixologie zur Verfeinerung der Klassiker Campari oder Negroni geschätzt.

Besuch in Andalusien und Begegnung mit *Bio Jara*

Unter der Sonne Andalusiens, im Naturschutzgebiet „Los alcornocales“ an der Straße von Gibraltar (Tarifa), liegt Bio Jara, eine 4 Hektar große, bio-zertifizierte Zitrusfruchtplantage. Sie wurde nach dem Fluss „Rio Jara“ benannt, an dessen Ufer sie liegt. Françoise verrät uns heute die Geheimnisse dieser Plantage in Familienbesitz.

Bio Jara feierte 2020 ihr 50-jähriges Bestehen. Können Sie uns ihre Geschichte erzählen?

Unsere Plantage wurde in den 80er Jahren angelegt, als mein Vater die Idee hatte, eine den Europäern noch unbekannte Zitrusfrucht in Spanien anzubauen: die Kumquat. Der Agraringenieur und Spezialist für exotische Früchte arbeitete mit einer Baumschule in Sevilla zusammen, um die Kumquat an lokale Unterlagen anzupassen und ihren Anbau auf spanischem Boden zu homologieren. Im Winter 1980 pflanzten meine Eltern dann Tausende von Kumquats im Herzen des Jara-Tals. Vier Jahre später trugen die Bäume ihre ersten Früchte. Heute zählt die Plantage 4000 Bäume, von denen die ältesten 40 Jahre alt sind! Als ausgebildete Ökonomin entschied

ich mich 2013, mit meinem Vater auf der Plantage zusammenzuarbeiten. Seit 2016 kümmere ich mich um die Geschäftsführung und bin sehr stolz auf die Methoden, die wir eingeführt haben! Wir verwenden keinerlei Pflanzenschutzmittel oder Chemikalien, die Unkrautbekämpfung erfolgt mechanisch, die Düngemittel sind biologisch und um die Bestäubung zu fördern, haben wir etwa 50 Bienenstöcke mitten in der Plantage aufgestellt. Neben der Bio-Zertifizierung zeichnen wir uns durch unsere Spezialisierung aus. Meist bauen die Zitrusfruchtbauern diese Frucht als Ergänzung zu anderen Zitrusfrüchten an; es gibt also nur sehr wenige spezialisierte Anbauflächen. Bei Bio Jara werden auf 3,5 von 4 Hektar Kumquats der Sorte Nagami angebaut. Der Ertrag liegt bei 50 bis 60 t pro Jahr.

Wie organisieren Sie die Ernte auf Ihrer Plantage?

Tarifa ist ein Urlaubsort. Im Sommer haben die Einwohner alle Hände voll zu tun, um die Spitzenbelastung zu bewältigen. Aber im Winter dann werden die Beschäftigungsmöglichkeiten rarer. Wir freuen uns, dass wir den Einheimischen zu dieser Zeit Arbeit anbieten können. Dies gilt umso mehr, als einige Familien bereits seit mehreren Generationen für uns arbeiten. Die Atmosphäre ist herzlich, da sich die Menschen, die wir beschäftigen, kennen und jedes Jahr wiederkommen. Bei Bedarf nehmen wir auch Saisonarbeiter auf.



Worte eines Erzeugers

Wenn die Ernte beginnt, je nach Jahr im Februar, starten wir die Pflücker mit einer kleinen Baumschere und einem Sammeleimer aus, den sie sich um den Hals hängen. Jede Person erhält eine Palette, auf der sie die nummerierten Erntekisten anordnet. Am Ende des Tages kontrollieren wir die Kisten und der Leiter der Plantage füllt ein Formular aus, auf dem die Nummern der von jedem Pflücker gefüllten Kisten vermerkt sind. Dadurch wird die Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Die Kisten werden in einer überdachten Lagerhalle zwischengelagert und dann zu den Verarbeitungsbetrieben unserer verschiedenen Kunden transportiert.

Welche anderen Zitrusfrüchte bauen Sie neben der Kumquat an?

Auch wenn unsere Plantage für ihre Kumquats bekannt ist, haben wir ihre Artgenossen nicht vergessen. Wir bauen auch Limequats, Kaviarlimetten und Buddhas Hand Zitronen an. Die Limequat ist eine Kreuzung aus Limette und Kumquat. Sie ist weniger säuerlich als eine Limette, dafür aber fünfmal so saftig. Ähnlich wie die Kumquat kann sie als Ganzes verwendet werden, da ihre Schale essbar ist. Unsere Bäume sind erst acht Jahre alt und einige von ihnen sind bis zu drei Meter hoch, was sie unglaublich produktiv macht. Zitronenkaviar ist der neue Hype bei den Gastro-Profis, der Markt ist klein und die Preise sind



noch sehr hoch; man muss dazu sagen, dass die Bäume sehr langsam wachsen und man 7 bis 8 Jahre warten muss, bis man die ersten Früchte erhält. Wir bauen die australische Sorte Microcitrus Australasica an. Ihr Fruchtfleisch hat die Form kleiner, rosafarbener Perlen, die besonders raffiniert sind. Buddhas Hand ist eine Zitronatzitrone, die aufgrund ihrer originellen Form auf sich aufmerksam macht. Das Besondere daran ist, dass sie kein Fruchtfleisch, keine Kerne und keinen Saft enthält... Das Albedo (der weiße Anteil der Schale) kann problemlos verwendet werden, da es leicht süß ist und keine Spur von Bitterkeit hinterlässt. Die Schale kann auch in Form von Abrieb verwendet werden.

Wie verzehren Sie Kumquats am liebsten?

Kumquats schmecken auf jede Art – herzhafte und süß! Sie harmonisieren perfekt mit Fleisch, Fisch und Schalentieren. Ich empfehle das Kumquat-Confit mit Gänseleberpastete! Sie verleiht auch eine überraschend erfrischende Note, wenn sie als Dip in Obst- oder Blattsalaten verarbeitet wird. In Form von Desserts harmonisiert sie besonders gut mit Vanille, Schokolade oder auch Mandeln. Sie kann in einer Vielzahl von Zubereitungen verwendet werden: Eis, Mousse, Orangettes, Schlagsahne, Ganache, Soufflé, Fondant, Sirup, Coulis, Kompott...

Zitrusfrüchte *für alle Sinne*

Zitrusfrüchte stammen ursprünglich aus Asien; sie wurden in den Mittelmeerraum importiert, denn dies ist ein geeignetes Gebiet für den Anbau dieser frostempfindlichen Früchte, die ein warmes und sonniges Klima schätzen.

Berühren



Zitrusfrüchte werden wegen ihrer Frische geschätzt und überraschen durch ihre Formen. Sie reichen von kleinen Früchten wie der Kumquat bis hin zu größeren wie der Zitronatzitrone (die bis zu 25 cm groß werden kann). Einige haben ein Zebromuster wie die Meyer-Blutzitrone, während andere untypische Formen haben, wie beispielsweise die Buddhas Hand.

Dass Zitrusfrüchte so begeistern, liegt auch an ihrer geschmacklichen Vielfalt. Von den schaligen Aromen der Yuzu über die pfeffrigen Noten der Sudachi bis hin zum ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis der Mandarine bieten Zitrusfrüchte ein breites Spektrum an Geschmacksrichtungen. Die Schale und die Blätter sind für ihre organoleptischen Eigenschaften bekannt.



Schmecken

Sehen



So unterschiedlich wie ihre Formen sind auch die Farben der Zitrusfrüchte. Die Kalamansi besticht mit leuchtendem Gelb, während die Blutorange eine einzigartige rote Farbe hat, die von den in der Frucht enthaltenen Anthocyan-Pigmenten herrührt, die sich durch den Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht entwickeln.





Creations

12 Profi-Challenge

15 Warum begeistert
uns die Kumquat so sehr?

16 Begegnung mit Anne Coruble

18 Eine Kumquat, viele Kumquats

19 Kumquat im Gleichgewicht

Profi-Challenge

Yuzu Lemon Drop von *Philip Khandehrish*

*Glas: Martini Glas
Verzierung:
Zitronenschale*

Rezept

- 2 cl Wodka
- 0,75 cl Cointreau
- 0,75 cl Yuzu-Zitrone
- 0,25 cl einfacher Sirup
(wenn kein Zuckerrand)

Methode

Alle Zutaten zusammen mit Eis schütteln. In ein abgekühltes Glas abseihen. Optional: die Hälfte des Glasrandes zuckern (keinen Sirup hinzufügen).



Zitrus- Cocktail von *Jennifer* *Le Nechet*

Glas: Rock
Eis: Würfel
Verzierung:
Gemahlene
Timut-Beeren

Rezept

- 4 cl Gin (vorzugsweise Tanqueray 10)
- 2 cl Triple Sec (vorzugsweise Merlet 3 Citrus)
- 4 cl Zitrusfrüchtepüree-Zubereitung (3 cl Blutorangenpüree + 0,5 cl Bergamottepüree + 0,5 cl Kalamansipüree)
- 2 oder 3 Korianderblätter
- 3 cl Eiweiß

Methode

Alle Zutaten in einen Shaker geben, schütteln und dann mit Eiswürfeln erneut schütteln. Durch einen Strainer und einen Fine Strainer in das Glas abseihen.



The background of the entire page is a close-up, high-resolution photograph of several Kumquat slices. The slices are arranged in a slightly overlapping pattern, showing the characteristic star-shaped internal structure of the fruit. The colors are vibrant, with bright yellow-orange segments and a deeper orange-red outer rind. The lighting is even, highlighting the texture of the fruit's skin and the juiciness of the segments.

Sonderthema

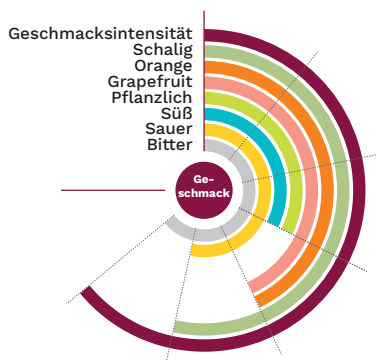
Kumquat,
die trendige
Zitrusfrucht

Warum begeistert uns die Kumquat so sehr?

Die säuerliche und verlockende Kumquat macht von sich reden und erobert ihren Platz als angesagte Star-Frucht in Ihren Rezepten. Einige Erläuterungen:

Die Kumquat steht für Exotik. Sie ist die kleinste aller Zitrusfrüchte, aber das heißt nicht, dass sie keinen starken Charakter hat! Mit ihrer besonders zarten, süßen Schale und dem säuerlichen Fruchtfleisch lässt sie sich im Ganzen genießen und verarbeiten, um die Geschmacksnerven von Feinschmeckern auf der Suche nach Originalität und Frische zu kitzeln.

Diese einzigartige, überraschende und herausragende Frucht avanciert zu einer der angesagtesten Zutaten für 2025.



Laut einem Panel von 149 französischen Pâtissiers* gehörte sie bereits 2024 zu den fünf gefragtesten Geschmacksrichtungen in der Pâtisserie.

Sie ist kalorienarm und folgt den Trends durch modernere, vielfältige Anwendungen; unter anderem eignet sie sich ideal für Rezepte mit reduziertem Zuckergehalt. Mit ihren typischen Noten beglückt sie die Profis und könnte in der Mixologie für eine Überraschung mit einem Schuss Kreativität sorgen...



Kommentar des Fruitologen

Eine glänzende, duftende Schale, ein Geschmack zwischen Orange und Aprikose, schalige Noten...

Die Kumquat verleiht Frische und eine einzigartige aromatische Spannung, mit der Sie Zucker oder zu viel Fett in Ihren süßen und herzhaften kulinarischen Zubereitungen gekonnt ausgleichen können.

*Quantitative Studie - Test der Attraktivität von 24 Geschmacksrichtungen in Frankreich.

Begegnung mit Anne Coruble

Anne Coruble, die vom renommierten Guide La Liste zur Chef-Pâtissière 2024 gewählt wurde und im Peninsula Paris arbeitet, verrät uns ihre Vorliebe für Zitrusfrüchte.

Warum arbeiten Sie gerne mit Zitrusfrüchten?

Ich habe die Zitrusfrüchte in meinem Beruf wiederentdeckt, als ich meine Identität aufbaute. Ich mag es, Kreationen mit Charakter zu schaffen, mit typischen, starken Geschmacksnoten zu arbeiten. Die Kumquat beispielsweise, mit ihrer Säure und Bitterkeit, kitzelt die Geschmacksnerven. Meine Signatur: belebende Desserts, die ich zu einem verführerischen Genuss mache.

Welche Geschmackskombinationen mögen Sie am liebsten?

Diejenigen, die für Überraschungen sorgen. Die Kombination Zitrusfrüchte/Schokolade funktioniert gut, ist aber ein Klassiker. Zitrusfrüchte harmonisieren sehr gut mit Pfeffer, in einer Vinaigrette oder auch mit grünen und schwarzen Oliven. Ich kombiniere sie auch mit Milchprodukten: Joghurt, Buttermilch... oder mit Ingwer, Kombucha, in Anlehnung an die Welt der Cocktails.

Genau, wo finden Sie Ihre Inspiration?

Niemals in meiner Konditorstube! Oft unterwegs oder in Büchern. Da ich nach neuartigen Kombinationen suche, vergewissere ich mich immer, dass das nicht schon einmal gemacht wurde. Ich stamme aus der Normandie und kam bei einem Spaziergang dort auf die Idee, Algen mit Kumquat zu kombinieren – ein in der Pâtisserie ziemlich unerwarteter Kontrast zwischen Meeres- und Landfrüchten.

Erzählen Sie uns von diesem ungewöhnlichen Rezept...

Die Kumquat zu verarbeiten ist eine Herausforderung! Die Frucht steht immer im Mittelpunkt des Desserts: Ich verwende sie

in konzentrierter und ganzer Form und überlege stets, wie ich sie begleiten kann, anstelle sie zu kombinieren. Ich zeichne schnell ein Bild und schreibe, bis die Idee ihren Weg findet. Meine Teams können von der Intensität der Aromen überrascht sein, aber ich lasse sie immer das ganze Dessert probieren. Wir testen und finden die richtige Balance, um ein harmonisches Ergebnis zu erhalten.

Wie kommen solche Kreationen bei den Kunden an?

Die Kumquat ist noch ziemlich unbekannt, daher werden hier mehr Erklärungen benötigt. Wir erklären, dass man alles essen kann, weil die Haut dünn und zart ist, das macht neugierig. In der Pâtisserie ist alles eine Frage der Ausgewogenheit, der Verbindung zwischen Texturen und Geschmacksintensitäten. In der Regel sind sie begeistert!



Sonderthema
Kumquat, die trendige Zitrusfrucht

“

***Zitrusfrüchte kitzeln
die Geschmacksnerven,
ich mag ihren
belebende Charakter***

9 Schritte

- Kumquat-Confit
- Dulce-Algen-Tatar
- Wiener Mürbeteig
- Siphon mit säuerlichem Joghurt
- Pochierte Kumquat
- Orangen-Fruchtfleisch
- Kumquat-Ginger-Beer-Sorbet
- Dulce-Hibiskus-Zuckerguss
- Mandarinen-Kumquat-Gel

**Die Details des
Rezepts finden
Sie auf der Website**



Rezept



Eine Kumquat, viele Kumquats

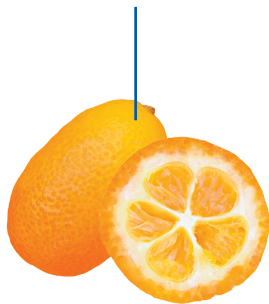
In der Familie der Kumquats gibt es sechs Hauptsorten. Zoom auf ihre kleinen Besonderheiten...

Die bekannteste unter ihnen ist sicherlich die Fukushu, deren Anbau aufgrund ihrer Kälteresistenz am weitesten verbreitet ist. Sie besitzt eine süße Schale und ein säuerliches Fruchtfleisch, die ihr einen ausgewogenen Geschmack verleihen. Gleich danach kommt die Nagami, die zweifellos der

Liebling der Gastro-Profis ist!

Diese Frucht mit ovaler, fleischigerer Form ist zwar deutlich säuerlicher, aber wenn sie verarbeitet wird, erweist sie sich als ideal für Ihre Zubereitungen. Und nun zu den beiden rundesten und süßesten Kumquats: In dieser Kategorie eignen sich Marumi und Meiwa (die übrigens eine Kreuzung aus Nagami und Marumi ist) hervorragend für eine perfekte Dekoration Ihrer Zubereitungen und für den Genuss im Ganzen. Etwas seltener, aber amüsanter sind die Malayan (die größte ihrer Art) und die Hongkong (von der Größe einer Erbse), die sich vor allem durch ihre Größenunterschiede auszeichnen.

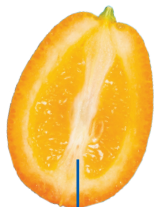
Nagami und Marumi, Ihre süßen Verbündeten in der Mixologie!



Für den Verzehr oder die Verarbeitung der frischen Frucht wählen Sie die ***Meiwa.***



Auf der Suche nach dem perfekten Gleichgewicht? ***Bevorzugen Sie Fukushu.***



Malayan und Hongkong eignen sich auch für dekorative Akzente.



Kumquat im Gleichgewicht

Entdecken Sie die Kumquat in ihrer ganzen Pracht neu, weicher und verfeinert. In Verbindung mit delikaten Aromen offenbart sie ein perfektes Gleichgewicht zwischen Intensität und Süße, Kraft und Rundheit. Eine Geschmacksexpedition, die von der Kreativität der Gastro-Profis inszeniert wird.



Yann Brys - Écllosion

Die Säure der Kumquat unterstreicht die lebhaften Nuancen der Blutorange und der Yuzu und verleiht der Mischung eine charaktervolle Note. Parallel dazu mildert die umhüllende Süße von Mango und Birne auf feine Weise die intensive Säure des Himbeerpürees. Diese Geschmackskombination schafft ein perfektes Gleichgewicht zwischen der exotischen Fülle und der Lebendigkeit der Zitrusfrüchte, während die Cremigkeit des Desserts einen angenehmen Kontrast zur säuerlichen Frische des Cocktails bildet.

Die Details
des Rezepts
finden Sie auf
der Website



Kommentar des Fruitologen

Das Kumquat-Püree von Les vergers Boiron zeichnet sich durch eine orangene Farbe mit sichtbaren Schalen aus, die bei der Anwendung für Authentizität sorgen.

Dieses Püree entfaltet eine starke Geschmacksintensität mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Süße und Bitterkeit. Man erkennt zestige Noten sowie die Noten anderer Zitrusfrüchte wie Orange und Grapefruit.

Die Kumquat ist eine kräftige Zitrusfrucht, die sich durch ausgeprägte saure und bittere Noten auszeichnet. Diese Aromen werden perfekt abgemildert, wenn sie mit Birnenpüree kombiniert werden, das für eine dickliche Textur und zarte Nuancen sorgt, die an grünen Tee erinnern. Um diese Harmonie zu vervollständigen, drängt sich geradezu ein subtiler Hauch von Mango auf. Die Kombination von Kumquat und Birne unterstreicht die würzigen Noten des Mangopürees und bietet ein perfektes Gleichgewicht zwischen Kraft und Rundheit.

Die Details
des Rezepts
finden Sie auf
der Website



Giovanni Depergola -
Martini mit Himbeere und
Blutorange

Creating





22 Ein Tag mit...

24 Exquizzzz

25 Einkaufsliste

26 Madeleine de Proust

Living



Ein Tag mit...

Marc *Ducobu*

Nachdem er bei verschiedenen Patisserien in verantwortlicher Position tätig war, gründete Marc Ducobu 2003 sein eigenes Haus. Einen Tag lang öffneten uns der Chef-Pâtissier und sein Team die Türen ihres Geschäfts in Waterloo.

4:30 Uhr. Der Tag beginnt mit den Fourniers, die den Backvorgang starten, gefolgt von den Touriers, den Pâtissiers, den Chocolatiers und den Glaciers, die nacheinander eintreffen, um die Produktion des Vormittags vorzubereiten. Die verschiedenen Teams arbeiten unter den Augen von Marc, der auch gerne „Hand anlegt“, wie er sagt.

7 Uhr. Der Laden öffnet seine Türen. In der Konditorstube wird aufgeräumt und geputzt, um die zweite Hälfte des Tages zu beginnen. Von Eis bis Macarons werden die Bestände überprüft, um den ganzen Tag über frische Produkte anbieten zu können.

15 Uhr. Die Teams räumen ihre Arbeitsbereiche auf und machen sie sauber. Wenn die Konditorstube ihre Türen schließt, ist der Tag für Marc noch nicht vorbei, denn er nutzt jeden Moment, um kreativ zu sein. Zu Hause oder auf Reisen hält er seine kreativen Einfälle in einem schwarzen Notizbuch fest, um später darauf zurückzugreifen. Um neue Rezepte zu entwickeln, lässt sich Marc gerne von seinem Alltag und seinen Erfahrungen inspirieren: „Ich nehme mir keine spezielle Zeit für das Schaffen neuer Kreationen. Wenn ich mich vor ein weißes Blatt Papier setze, um mir neue Rezepte auszudenken, fällt mir nichts ein.“ Das ist auch die Zeit, den Kalender für das Jahr vorzubereiten, denn jedes Fest braucht ein Jahr Vorbereitung.



Luis Inchaurreaga

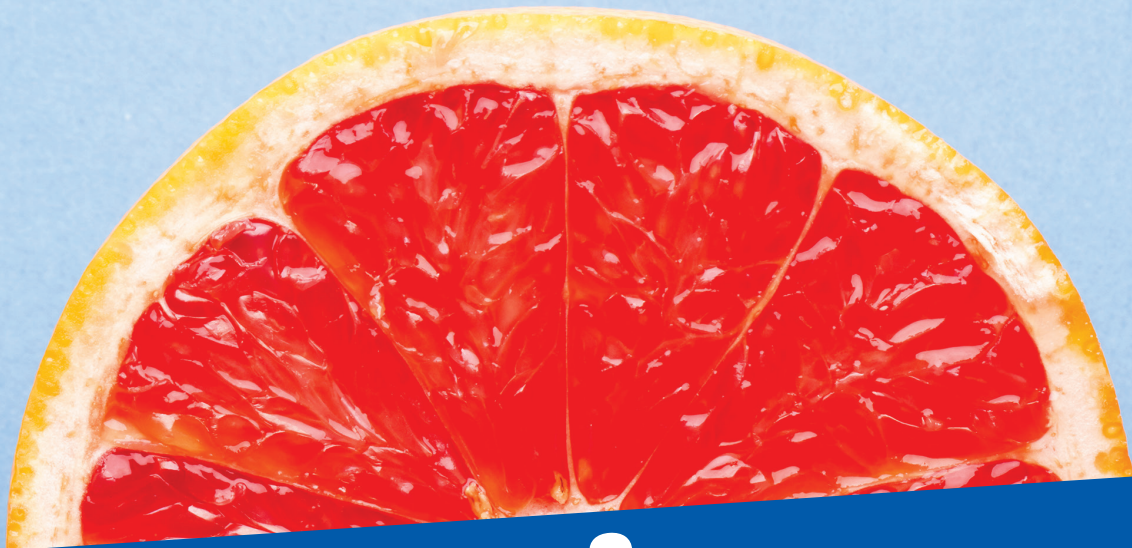
Luis Inchaurreaga kam 1994 zum ersten Mal mit der Welt der Mixologie in Berührung, als er sich auf einen Bachelor-Abschluss in Touristik vorbereitete. Damals war er auf einen Kurs über Cocktails aufmerksam geworden, aber nichts prädestinierte ihn dazu, 18 Jahre später, 2012, seine eigene Mixologieschule in Madrid zu eröffnen.

9 Uhr. Luis' Tage beginnen nun früher, mit der Begrüßung seiner Schüler im „House of Mixology“. In den Wochen, in denen er nicht ausbildet, besucht er selbst seine Kunden und leitet Workshops zu Geschmackskombinationen. Und er beschäftigt sich natürlich mit der Leitung seiner Schule und mit eher administrativen Aufgaben.

18 Uhr. Sein Tag als Ausbilder neigt sich dem Ende zu, aber er muss noch Fotoshootings organisieren, seine Schulungen vorbereiten oder die verschiedenen Veranstaltungen planen, an denen er teilnimmt.

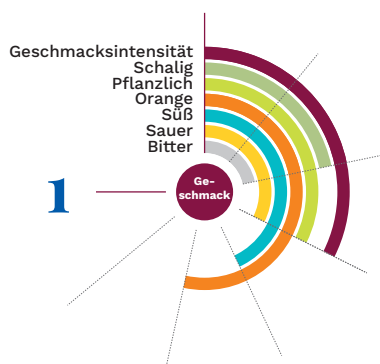
22 Uhr. Er beendet seinen Tag. Das heißt, mit Ausnahme der Abende, an denen er bis spät in die Nacht als Mixologe tätig ist.

Trotz eines vollen Terminkalenders lässt sein kreatives Denken nie nach. Jedes Erlebnis – ob kulinarisch, künstlerisch oder anderweitig – kann ihn zu neuen Ideen inspirieren, die er sorgfältig aufbewahrt, um sie in seiner Freizeit weiterzuentwickeln.



Exquizzzz

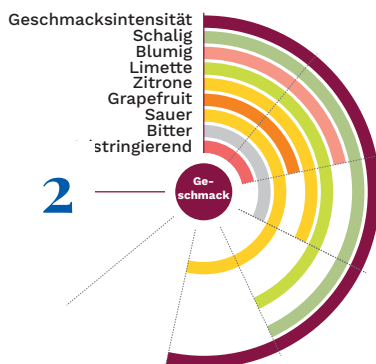
Erkennen Sie die sensorischen Profile?



Aussehen

Orangefarben

Fleischig



Aussehen

Gelbe Farbe

Fleischig



Aussehen

Rote Farbe

Fleischig

Einkaufsliste

1



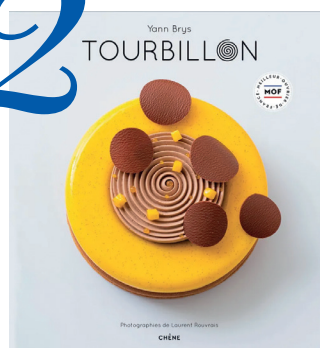
„Limone & Lime120“ Silikomart Professional

Die Limone & Lime Form hat 4 Vertiefungen mit je 120 ml Fassungsvermögen, mit denen Sie die Form von Zitronen und Limetten originalgetreu nachbilden können, und eine Unterlage aus Kunststoff – praktisch für eine perfekte Abdichtung bei der Zubereitung und zum schnellen Abkühlen. Echter als echt!

„Tourbillon“, Yann Brys

In diesem Buch teilt Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France (Bester Handwerker Frankreichs), seine Tourbillon-Technik in Rezepten, die ebenso köstlich wie elegant sind. Zitronenbaiser-Torte, Desserts mit Mango & Yuzu, Keks mit Pinienkernen, Aprikose & Zitrone... Machen Sie sich bereit auf einen intensiven Genuss!

2



3



„Acla Cress®“, Kopper Cress

Acla Cress® ist eine in Südamerika beheimatete Pflanze mit einem frischen und delikaten Zitrusgeschmack. Ihre blumige Note, die von der Familie der Tagetes stammt, verleiht süßen Kreationen einen zarten, duftenden Hauch. Acla Cress® eignet sich perfekt für fruchtige Desserts, sie verfeinert Zitrusfrüchte und verleiht pflanzliche Eleganz.

4



„Pektin 325.NH95“, Louis François

Das aus Apfeltrester und Zitruschalen gewonnene Pektin 325NH95 ist das toleranteste aller Pektine. Sein geringer Bedarf an Trockenextrakt macht Pektin 325 zu einer sehr guten Lösung, um Zitrusfruchtpüree-Zubereitungen Textur zu verleihen, ohne sie zu sehr zu süßen, da Zitrusfrüchte im Vergleich zu anderen Früchten relativ wenig Fasern haben.

5



„Santo Domingo 70%“, Kakao Barry

Die Kakaobohnen der Sorte Forastero, die für die Herstellung dieser Schokolade ausgewählt wurden, stammen von Plantagen in Santo Domingo in der Dominikanischen Republik. Exotisch, blumig und fruchtig – die ursprüngliche Schokolade Santo Domingo hat einen runden Geschmack nach bitterem Kakao mit einem außergewöhnlich langen Abgang, der durch aromatische Noten von Gewürzen, Wein und Oliven bereichert wird.



Madeleine de Proust

François Josse und Zitrusfrüchte

Wenn man mit dem Chef-Pâtissier François Josse über Zitrusfrüchte spricht, kehrt man ein wenig ins Jahr 2018 zurück, als er mit seiner Kreation „Baba agrumes et saveurs végétales“ (Baba mit Zitrusfrüchten und pflanzlichen Noten) zum Champion de France du Dessert gekürt wurde. Dieses Gespräch ruft auch Erinnerungen an seine Familie und seine Jugendzeit wach.

Für die französischen Dessertmeisterschaft 2018 entwarf ich ein Tellerdessert rund um den Baba. Diese Wahl kam nicht von ungefähr, denn der Baba ist nicht nur mein Lieblingsdessert – egal ob im Restaurant oder in der Pâtisserie – sondern auch das Dessert, das ich zu Hause für meine Familie am liebsten zubereite. Da der Baba ein sehr luftiges, leichtes und weiches Gebäck ist, passt er perfekt zu Zitrusfrüchten, deren saftige Textur einen Kontrast im Mund schafft. Wenn man einen Baba genießt, möchte man, dass er uns erfrischt! Ich wollte diese Frische nachahmen, indem ich Orangensaft, Zitronen- und Limettenschalen sowie Zimtstangen in den Sirup gab. Ich habe mich auch dafür entschieden, keinen Alkohol in mein Dessert einzuarbeiten. Ich musste also eine Alternative finden, um ein kräftiges Aroma zu schaffen. Die Zitrusfrüchte spielten ihre Rolle perfekt, indem sie Bitterkeit und einen Hauch von Säure hinzufügten. 2024 eröffnete ich mit meiner Lebensgefährtin Emmanuelle meine Pâtisserie „Familha“ mitten in den Cevennen, in der Region Ardèche, und ich muss gestehen, dass ich immer noch die gleiche Schwäche für Zitrusfrüchte habe! Meine neueste Kreation? Eine Neuinterpretation der Zitronentarte mit 5 Rezepten: süßer Mürbeteig, Zitronenkuchen-Biskuit, Zitronenconfit, Zitronencreme und Schweizer Baiser.

*Fruit-full, das Magazin über Fruitologie®
(mit allem, was es darüber zu wissen gibt)
Herausgegeben von Les vergers Boiron - 1 rue Brillat Savarin, 26300
Châteauneuf-sur-Isère*

Verantwortlich für den Inhalt:

Raphaëlle Sorba

Redaktion und Mitwirkende:

Léa Hulin, Cécilia Russo, Christian Mayolle, Louis Coquelet

Realisierung:

Agence Kozy

Redaktionelle Produktion - Marion Barthes & Ophélie Flohic

Koordination - Romain Cialdella & Magdeleine Gallician

Künstlerische Leitung & Ausführung - Jade Alary & Dorian Monteil

Druck:

Impressions Modernes - 22 rue Marc Seguin, 07500 Guilherand-Granges

Bildnachweise:

Ian Abela, Laurent Rouvrais, Aurélien Bailly, Laurent Fau, Studio des fleurs, Silikomart, Natalia Khoroshayeva, Lionel Girard, Sadik Sans, Voltaire, Louis François, Jennifer Le Nechet, HolaTarifa, Martin Mendez, Romy photography, Kopper Cress, Cacao Barry, Angélique Blaise, Gettyimages, Istockphoto, Pexels, Adobe Stock, Shutterstock

**Entdecken Sie
unsere *neue*
Website!**



