

LES VERGERS
boiron®



FRUIT
SECRETS



Cultivemos la excelencia en la fruta

LA EXCELENCIA, UNA OBRA COLECTIVA

El año 2024 sellará nuestra ambición común de alcanzar la excelencia: juntos sacaremos lo mejor de la fruta.

LA EXCELENCIA REPRESENTA UNA EXIGENCIA, sea en el ámbito que sea, que requiere una dedicación total. La cultivamos a diario, en cada etapa y en todos los niveles de la empresa, tanto en Francia como en el resto del mundo. La calidad superior de nuestros productos, la Fruitologie®, así como nuestras prácticas que cuidan de las personas y de la naturaleza están al servicio de una gastronomía afrutada cada vez más deseable y sostenible.

La excelencia es una responsabilidad con la que estamos comprometidos. La fomentamos a diario en toda la cadena de valor. Sectores sostenibles y resilientes, reducción de nuestro impacto en todos los recursos naturales y fósiles, implicaciones solidarias locales, sobriedad energética e hídrica, investigación y desarrollo de unos envases más ecorresponsables. Cada acción está pensada con humildad, y nos sentimos orgullosos de ser un protagonista principal que participa de forma activa en la preservación y la regeneración del medio ambiente, a la vez que respetamos a todos los seres vivos.

La excelencia es aglutinante: en Les vergers Boiron, estamos todos unidos por la pasión por la fruta. Gracias a ustedes nos hemos convertido en un referente mundial en materia de arte culinario. Creemos en el poder del vínculo entre naturaleza, productores, chefs, distribuidores y empleados. Fomentamos la acción colectiva, la transmisión, la sociabilidad y los momentos de placer compartidos. Nuestro enfoque colaborativo nos hace crecer mediante unas asociaciones humanas auténticas y duraderas.

La excelencia es singular, y la nueva identidad visual de nuestra marca, que descubrirá en este catálogo, se ha concebido para poner en relieve los conocimientos de Les vergers Boiron, con elegancia y sencillez. La nueva paleta de colores lleva con orgullo los colores de un futuro brillante e inspirador.

*La excelencia es una riqueza.
¡Vamos a cultivarla juntos!*

Alain Boiron, Presidente
Grégory Watine, Director General

//

*Gracias a ustedes nos hemos
convertido en un referente mundial
en materia de arte culinario.
Creemos en el poder del vínculo
entre naturaleza, productores,
chefs, distribuidores y empleados.
Fomentamos la acción colectiva
y la transmisión.*

La exigencia, en cada etapa

Al igual que un círculo virtuoso, la excelencia es el resultado de una sucesión de acciones llevadas a cabo con la voluntad de hacer las cosas cada vez mejor, en cada etapa.

UNA SELECCIÓN EXIGENTE

Todo comienza por el minucioso trabajo de nuestro equipo de compras, que descubre las mejores tierras y las mejores variedades de frutas en todo el mundo.

EL ARTE DE SABER MEZCLAR

Una vez clasificadas las frutas según sus propiedades, nuestros expertos combinan varios lotes de variedades, de cosechas o de orígenes diferentes. El resultado son unos purés de fruta con un sabor, calidad y textura constantes.

UNA TRANSFORMACIÓN VANGUARDISTA

Para respetar las propiedades organolépticas y la intensidad de los sabores de las frutas, cada fruta es objeto de un proceso específico de pasteurización.

UNA AMPLIA PRESENCIA

Nuestra red de distribución está sólidamente organizada en todo el mundo y permite a los chefs internacionales disponer de nuestras soluciones de frutas durante todo el año, donde quiera que se encuentren.

LA PASIÓN DE TRANSMITIR

Con nuestros productos y nuestra experiencia en Fruitologie®, representamos un valioso ingrediente en los postres, sorbetes, cócteles e incluso los platos salados creados por los artesanos del gusto. Estamos orgullosos de esta humilde contribución al gusto por lo bueno, al gusto de los demás y al gusto por la sociabilidad.

+ de 133
millones de euros de volumen
de negocios con un 80 %
en la exportación

127
referencias de productos

+ de 19 000
toneladas de purés
vendidas por año

240
empleados



Inspiremos el placer de compartir

LA EXCELENCIA, UNA FUENTE DE CREATIVIDAD

Orientados por nuestros chefs asociados fieles acérrimos de la innovación, creamos excepcionales soluciones de frutas que los profesionales de la gastronomía subliman a través de sus elaboraciones. Como defensores de una comprometida gastronomía basada en la fruta, nos implicamos en la transmisión de estos conocimientos y esta creatividad con el objetivo de inspirar a profesionales de todo el mundo y propiciar momentos especiales en comunidad.

UNA COMUNIDAD INSPIRADORA

1 chef embajador mundial:

Yann Brys, Mejor Maestro Artesano Pastelero de Francia (2011)

8 chefs reposteros en plantilla:

Thibault Marchand, Michael Laïskonis, Gaël Etrillard, Yukiko Kamauchi, Vivian Zhou, Jean-Christophe Duc, Marc Balaguer, Corentin Magnin

4 asesores técnicos y chefs asociados:

Alessandro Tiscione, Kriss Harvey, Philip Khandehrish, Bret Kollman Baker

Profesionales de la gastronomía de todo el mundo.

que nos inspiran, cada día, con nuevas soluciones de frutas.



FRUITOLOGIE®, un impulso a la creatividad

La Fruitologie®, surgida en nuestros talleres en 2019, es la disciplina que hemos patentado, dedicada al estudio de la fruta y su transformación en puré de fruta. Se basa en el análisis sensorial, una ciencia que consiste en utilizar al ser humano como «herramienta de medida».

Las características de los productos se evalúan sirviéndose de los 4 sentidos.

El análisis sensorial nos permite comprender mejor a los consumidores con el fin de crear productos que superen sus expectativas. Asimismo, es una gran herramienta de apoyo a la creatividad para los profesionales de la gastronomía.

Fomentar una gastronomía deseable y responsable

Para Les vergers Boiron, ser defensores de una comprometida gastronomía basada en la fruta es un reto constante. Esto implica:

- respaldar la evolución de la experiencia de los artesanos del sabor;
- innovar, velando por combinar placer, naturalidad y responsabilidad;
- desarrollar nuestra red de embajadores;
- propagar el concepto de la Fruitologie®

A modo de ejemplo,

todas nuestras preparaciones sin azúcares añadidos se elaboran respetando la fruta, que se recoge en su punto óptimo de maduración. La gama, en constante ampliación, se compone de 131 referencias y 59 sabores. Este año, se han incorporado a nuestra gama el sudachi, el açai y el higo chumbo rojo para inspirar a los chefs reposteros, los heladeros y los mixólogos de todo el mundo.

Desarrollar una empresa respetuosa e inspiradora que reúna a las personas en torno a un ecosistema comprometido

Consideramos que la confianza y la cooperación entre los trabajadores y las partes interesadas constituyen los cimientos de un ecosistema comprometido y con reclamo. Por ello, se están llevando a cabo varias acciones:

- *el desarrollo de una política social* y una cultura basada en la confianza;
- *la formación de* nuestros trabajadores y su sensibilización sobre cuestiones medioambientales y sociales;
- *la participación en la primera Convención de Empresas por el Clima (CEC):* una iniciativa que reúne a 150 empresas movilizadas para implicar a las figuras del mundo económico en la transición ecológica.

A modo de ejemplo,

por segundo año consecutivo, Les vergers Boiron ha obtenido la certificación Great Place To Work®





Seleccionar, mezclar, transformar, atender, inspirar...

En Les vergers Boiron cultivamos la excelencia en cada etapa de nuestra actividad.

Llevamos más de 80 años desarrollando esta excelencia y le ofrecemos unas soluciones de frutas excepcionales. Cada día usted nos devuelve esta excelencia, al realzar nuestros purés de fruta en sus creaciones. Esta excelencia es fruto de un trabajo colectivo que nos orgullecemos de mantener, siempre.

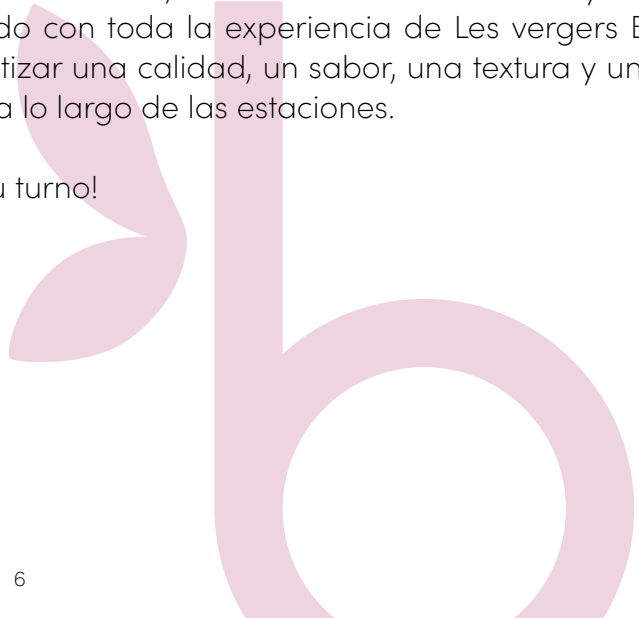
Para ayudarle a innovar de forma instantánea y hacer de la fruta un ingrediente imprescindible en sus pasteles, dulces, helados, sorbetes, granizados y yogures, nuestros Chefs asociados han unido su experiencia en esta guía de referencia de la fruta.

¿Nuestro deseo? Que estos secretos afrutados se conviertan en su catálogo de recetas, su guía técnica, su impulsor de creatividad para que pueda concentrarse en lo esencial: crear.

Más allá de las equivalencias para preparar marshmallow, pastas de fruta, confituras o incluso mousses a partir de nuestros purés de fruta sin azúcares añadidos, nuestros chefs han incluido algunos consejos y sugerencias para orientarle de la mejor forma posible en la elaboración de las recetas.

Y para variar sus placeres afrutados, puede contar con los 60 sabores que componen nuestra gama de purés de fruta sin azúcares añadidos. Cada uno de ellos ha sido objeto de una rigurosa selección, de una mezcla a medida y ha sido transformado con toda la experiencia de Les vergers Boiron para garantizar una calidad, un sabor, una textura y un color constantes a lo largo de las estaciones.

¡Ahora es su turno!



ÍNDICE

Pastelería

Confit de fruta / Compota _____	10
Mousse _____	12
Cremoso _____	14
Cremoso vegano _____	16
Crema pastelera _____	18
Glaseado _____	20

Chocolatería - Confitería

Gel de fruta para caramelos moldeados _____	26
Ganache de frutas para bombones de baño _____	28
Confituras _____	30
Pasta de fruta _____	32
Gominolas _____	34
Marshmallow _____	36
Caramelo _____	38

Helados y sorbetes _____ 40

Granizados

Granizados de un sabor _____	46
Granizados de sabores combinados _____	48

Yogur

Yogur helado de fruta 0 % de MG _____	54
Yogur helado de fruta _____	56





Pastelería



Confit de fruta / Compota

100 % vegetal

Composición y proceso

Puré de fruta
Les vergers Boiron 1000 g

Azúcar

Pectina NH

Calentar el puré con la mitad del azúcar a 50 °C, luego añadir la otra parte del azúcar previamente mezclada con la pectina NH. Seguir con la cocción hasta 103 °C. Retirar, cubrir con film transparente y dejar enfriar. Cuando esté frío, mezclar con las varillas para alisar la preparación.

FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Azúcar	Pectina NH
Albaricoque	225 g	7 g
Espino amarillo	225 g	7 g
Membrillo	225 g	4 g
Higo	225 g	7 g
Kiwi	225 g	7 g
Castaña y vainilla	225 g	7 g
Melón	225 g	8 g
Ciruela Mirabel	225 g	7 g
Melocotón blanco	225 g	7 g
Melocotón de viña	225 g	7 g
Pera	225 g	7 g
Manzana verde	225 g	7 g
Ciruela damascena	225 g	7 g
Ruibarbo	225 g	7 g

CÍTRICOS

Puré de fruta	Azúcar	Pectina NH
Bergamota	225 g	9 g
Limón	270 g	9 g
Limón de Siracusa IGP	270 g	9 g
Lima	270 g	9 g
Clementina de Córcega IGP	270 g	9 g
Calamansi	225 g	9 g
Mandarina	260 g	9 g
Naranja y naranja amarga	275 g	8 g
Naranja sanguina	270 g	9 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP	270 g	9 g
Pomelo rosa	260 g	9 g
Sudachi	270 g	9 g
Yuzu	225 g	9 g



FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Azúcar	Pectina NH
Grosella negra	225 g	7 g
Cereza negra	225 g	7 g
Arándano rojo y guinda	225 g	7 g
Fresa	225 g	7 g
Fresa silvestre	225 g	7 g
Fresa Mara des Bois	225 g	7 g
Frambuesa	225 g	7 g
Frutos rojos	225 g	7 g
Guinda	225 g	7 g
Grosella	270 g	7 g
Mora	225 g	7 g
Arándano	225 g	8 g

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Azúcar	Pectina NH
Açaí	225 g	9 g
Piña	225 g	10 g
Plátano	225 g	7 g
Cóctel caribeño al ron	225 g	7 g
Crema de coco	225 g	7 g
Fruta de la pasión	270 g	10 g
Higo chumbo rojo	225 g	7 g
4 frutas tropicales	225 g	7 g
Jengibre	225 g	9 g
Guayaba	225 g	7 g
Granada	225 g	7 g
Lichi	225 g	9 g
Mango	225 g	7 g
Papaya	225 g	7 g

Consejos y sugerencias //

1. Enfriar la preparación a temperatura ambiente para que la pectina absorba la cantidad de agua necesaria antes de colocarla en la nevera hasta que se enfríe por completo.
2. Antes de su uso, batir con las varillas para cambiar su textura y hacer más fluida la preparación.
3. Esta preparación se puede congelar.



Mousse

Composición y proceso

Puré de fruta

Les vergers Boiron 1000 g

Sabayón o
merengue italiano

Gelatina 200 bloom
en polvo o hoja

Nata semi montada 35%

Descongelar el puré.

Preparar, según se prefiera, el merengue italiano o el sabayón.

Preparar y derretir la masa de gelatina.

Incorporar la gelatina al puré de fruta.

Añadir el merengue templado o el sabayón y por último la nata semi montada

Sabayón

Calentar a 85 °C al baño maría 500 g de azúcar con 250 g de yemas de huevo y batir. A 30 °C, añadir la gelatina hidratada derretida y batir de nuevo hasta que se enfríe.

Merengue italiano

Cocer 500 g de azúcar con 150 g de agua a 121 °C.

Verter sobre 240 g de claras espumosas.

Batir hasta que se enfríe.

Gelatina

Ablandar la gelatina en agua fría o hidratar la gelatina en polvo en 6 veces su peso en agua fría.



Consejos y sugerencias //

1. Tomar una pequeña cantidad de puré para hidratar la gelatina en polvo.
2. Utilizar la gelatina en polvo e hidratar en 6 veces su peso en puré o en agua, lo que ayuda a controlar el consumo en agua.
3. Usar gelatina de pescado en las preparaciones permite elaborar recetas halal y kosher.

FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Merengue italiano	Gelatina	Nata semi montada
Albaricoque	200 g	20 g	600 g
Higo	200 g	20 g	600 g
Kiwi	200 g	20 g	600 g
Castaña y vainilla	300 g	20 g	600 g
Ciruella Mirabel	200 g	20 g	600 g
Melocotón blanco	200 g	20 g	600 g
Melocotón de viña	200 g	20 g	600 g
Pera	360 g	24 g	760 g
Manzana verde	200 g	24 g	760 g
Ciruella damascena	200 g	20 g	600 g
Ruibarbo	180 g	20 g	600 g

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Merengue italiano	Gelatina	Nata montada
Grosella negra	300 g	26 g	800 g
Cereza negra	300 g	26 g	800 g
Fresa	200 g	20 g	600 g
Fresa silvestre	200 g	20 g	600 g
Fresa Mara des Bois	200 g	20 g	600 g
Frambuesa	200 g	20 g	600 g
Frutos rojos	200 g	20 g	600 g
Grosella	200 g	20 g	600 g
Mora	300 g	26 g	800 g
Arándano	200 g	20 g	600 g

CÍTRICOS

Puré de fruta	Merengue italiano	Sabayón	Gelatina	Nata montada
Bergamota	230 g	o 230 g	24 g	700 g
Limón	600 g		35 g	850 g
Limón de Siracusa IGP	600 g		35 g	850 g
Lima	600 g		35 g	850 g
Clementina de Córcega IGP	200 g	o 150 g	24 g	800 g
Calamansi	200 g	o 300 g	35 g	850 g
Mandarina	200 g	o 150 g	24 g	800 g
Naranja sanguina	120 g	o 100 g	24 g	740 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP	120 g	o 100 g	24 g	740 g
Pomelo rosa	150 g	o 120 g	24 g	700 g
Sudachi	200 g	o 300 g	35 g	850 g
Yuzu	200 g	o 300 g	35 g	850 g

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Merengue italiano	Sabayón	Gelatina	Nata montada
Piña	250 g		24 g	700 g
Plátano	300 g		26 g	800 g
Cóctel caribeño al ron	440 g		24 g	800 g
Crema de coco	300 g		20 g	600 g
Higo chumbo rojo	360 g		24 g	760 g
Fruta de la pasión	200 g		24 g	740 g
4 frutas tropicales	360 g		24 g	760 g
Jengibre	230 g	o 230 g	24 g	700 g
Guayaba	200 g		20 g	600 g
Lichi	200 g		20 g	600 g
Mango	400 g		26 g	800 g

Consejos y sugerencias //

1. Dejar hidratar la gelatina en polvo durante al menos 20 minutos.
2. Cubrir la preparación con film transparente para evitar que se seque en la superficie.
3. Dejar reposar 24 horas en la nevera para obtener una textura óptima que permita utilizarla con una manga pastelera.



Cremoso

Composición y proceso de la base

Leche	50 g
Nata 35 % (1)	250 g
Glucosa	10 g
Chocolate blanco 35 % ..	300 g
Manteca de cacao	20 g
Gelatina en polvo	
200 bloom	7 g
Agua	35 g
Nata 35 % (2)	150 g

Hidratar la gelatina en polvo con el peso en agua indicado. Derretir la manteca de cacao (aparte) y el chocolate blanco a 45 °C y mezclarlos juntos.

Calentar la leche, la nata (1) y la glucosa juntos a 85 °C, retirar del fuego y añadir la gelatina derretida.

Verter de forma directa y gradual sobre la mezcla de chocolate y manteca de cacao derretida, emulsionar con una batidora de mano desde el centro para formar un núcleo brillante.

Una vez que la mezcla esté bien emulsionada, añadir la nata (2) y homogeneizar con la batidora de mano.

Pesar la base en caliente y añadir la cantidad de puré correspondiente.

Mezclar bien con la batidora de mano, verter en un recipiente adecuado y enfriar rápidamente.

Dejar reposar al menos 12 horas para conseguir la textura adecuada, pero lo ideal son 24 horas.

FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Puré
Albaricoque	280 g
Espino amarillo	240 g
Membrillo	290 g
Higo	405 g
Castaña y vainilla	330 g
Melón	260 g
Ciruela Mirabel	285 g
Melocotón blanco	310 g
Melocotón de viña	430 g
Pera	250 g
Manzana verde	330 g
Ciruela damascena	290 g
Ruibarbo	235 g

CÍTRICOS

Puré de fruta	Puré
Bergamota	225 g
Limón	200 g
Limón de Siracusa IGP	200 g
Lima	200 g
Clementina de Córcega IGP	150 + 60 g*
Calamansi	215 g
Mandarina	150 + 60 g*
Naranja y naranja amarga	300 g
Naranja sanguina	160 + 100 g*
Naranja sanguina de Sicilia IGP	160 + 100 g*
Pomelo rosa	215 g
Sudachi	190 g
Yuzu	195 g

*puré + concentrado

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Puré
Grosella negra	270 g
Cereza negra	230 g
Arándano rojo y guinda	260 g
Fresa	260 g
Fresa silvestre	290 g
Fresa Mara des Bois	265 g
Frambuesa	240 g
Frutos rojos	260 g
Guinda	280 g
Grosella	235 g
Mora	260 g
Arándano	270 g

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Puré
Açaí	230 g
Piña	270 g
Plátano	255 g
Crema de coco	300 g
Cóctel caribeño al ron	270 g
Fruta de la pasión	175 g
Higo chumbo rojo	240 g
4 frutas tropicales	265 g
Jengibre	225 g
Guayaba	260 g
Lichi	150 g
Mango	270 g
Papaya	270 g



Cremoso vegano

Composición y proceso

Puré de fruta

Les vergers Boiron	500 g
Agua	150 g
Puré de limón Les vergers Boiron	15 g
Azúcar	180 g
Pectina NH	12 g
Almidón de maíz	33 g
Materia grasa vegetal	100 g

Mezclar juntos el azúcar, la pectina NH y el almidón de maíz.
Calentar los purés con agua.
Incorporar los ingredientes en polvo en forma de lluvia y hervir durante 2 minutos.
Fuera del fuego, dejar enfriar a 50 °C y añadir la materia grasa vegetal.
Mezclar con una batidora de mano y dejar enfriar rápidamente.

Para los cítricos, sustituir las cantidades de agua y de puré de limón por **165 g** de puré de pera Les vergers Boiron.



Consejos y sugerencias //

1. Dejar en la nevera 24 horas para que la preparación tenga una textura cremosa.
2. Se puede sustituir la materia grasa vegetal por mantequilla, pero ¡jojo, la receta ya no será vegana!
3. Alisar la preparación antes de usarla hasta que presente una textura untuosa.

FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta

- Albaricoque
- Espino amarillo
- Higo
- Kiwi
- Melón
- Ciruela Mirabel
- Sandía
- Melocotón blanco
- Melocotón de viña
- Pera
- Manzana verde
- Ciruela damascena
- Ruibarbo

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta

- Grosella negra
- Cereza negra
- Arándano rojo y guinda
- Fresa
- Fresa silvestre
- Fresa Mara des Bois
- Frambuesa
- Frutos rojos
- Guinda
- Grosella
- Mora
- Arándano

FRUTAS TROPICALES

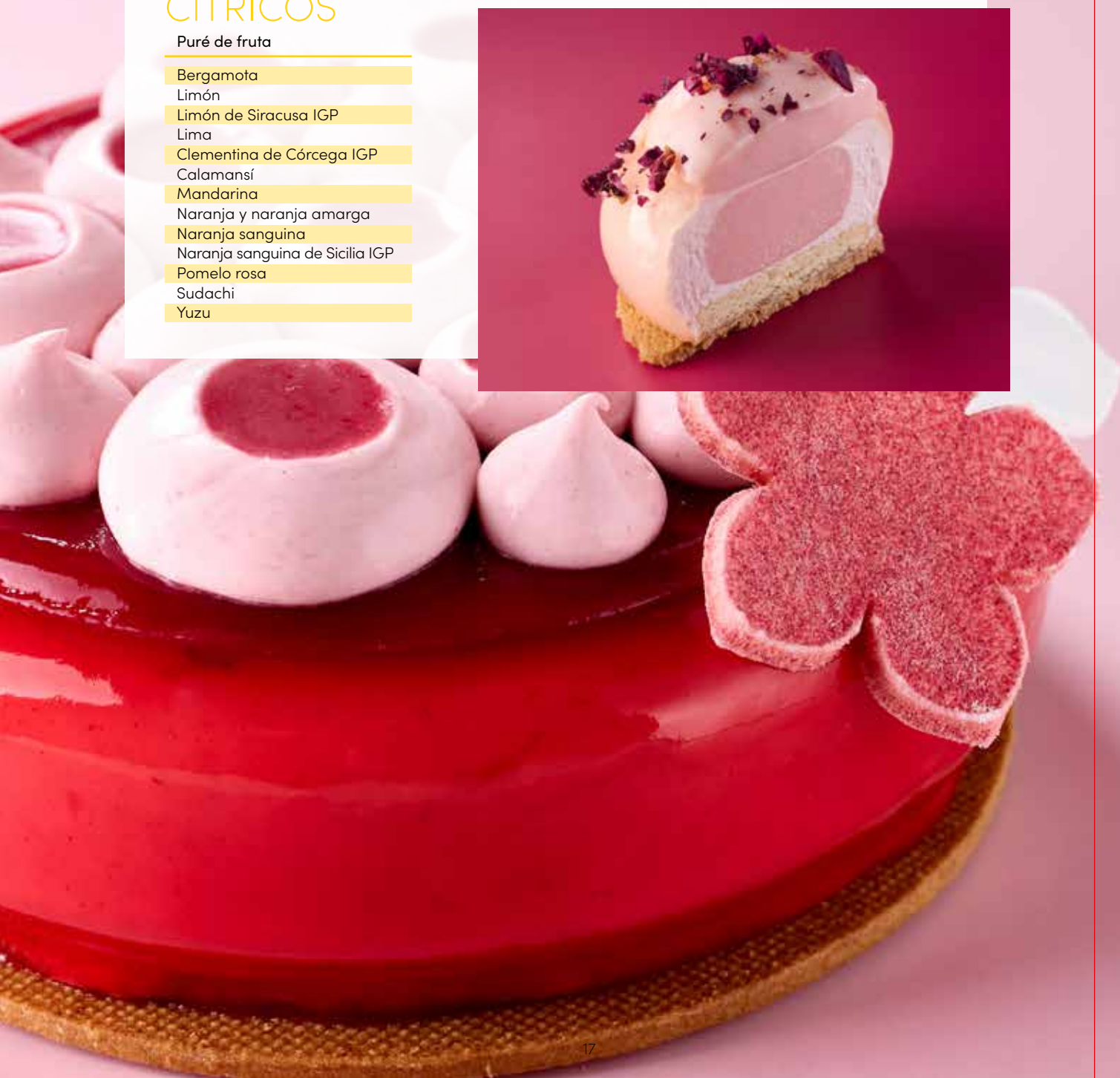
Puré de fruta

- Açaí
- Piña
- Plátano
- Crema de coco
- Cóctel caribeño al ron
- Fruta de la pasión
- Higo chumbo rojo
- 4 frutas tropicales
- Jengibre
- Guayaba
- Granada
- Lichi
- Mango
- Papaya

CÍTRICOS

Puré de fruta

- Bergamota
- Limón
- Limón de Siracusa IGP
- Lima
- Clementina de Córcega IGP
- Calamansi
- Mandarina
- Naranja y naranja amarga
- Naranja sanguina
- Naranja sanguina de Sicilia IGP
- Pomelo rosa
- Sudachi
- Yuzu



Crema pastelera

Composición y proceso de la base

Huevos	160 g
Azúcar	125 g
Almidón de maíz ..	55 g
Agua	100 g

Mezclar los huevos y el azúcar con las varillas y añadir el agua previamente mezclada con el almidón de maíz. Mezclar bien. Utilizar de inmediato o dejar reposar en la nevera para un uso posterior. En este último caso, mezclar de nuevo para obtener una textura lisa.

Preparación de la crema pastelera

En una cacerola pesar **220 g** de base y la cantidad de puré de fruta especificada en la tabla. Llevar a ebullición a fuego medio y cocer removiendo vigorosamente hasta que la mezcla quede lisa y brillante.

Retirar del fuego y añadir la cantidad restante de puré (si se especifica).

Verter de inmediato en un recipiente adecuado y utilizar una batidora de mano para obtener una textura lisa.

Cubrir con film transparente colocándolo directamente sobre la superficie y dejar enfriar a 4 °C durante unas 12 horas.

Sacar la crema de la nevera y verter directamente en un bol.

Con unas varillas, mezclar a velocidad media hasta obtener una consistencia lisa y brillante para rellenar o utilizar con una manga pastelera.



Consejos y sugerencias //

Solución de ácido cítrico

Calentar el agua hasta que se disuelvan los cristales.

Ácido cítrico + agua (50/50)

Sirope

Para el limón y el limón de Siracusa IGP, añadir 70 g de sirope en la preparación de la crema pastelera.

Agua 55 g
Azúcar 15 g

FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Puré	Puré para añadir después de la cocción	Solución de ácido cítrico
Albaricoque	200 g	170 g	1 g
Espino amarillo	180 g		
Membrillo	200 g	100 g	
Higo	200 g	100 g	1 g
Castaña y vainilla	200 g	150 g	2 g
Melón	200 g	30 g	1 g
Ciruela Mirabel	200 g	175 g	0,5 g
Melocotón blanco	200 g	150 g	0,8 g
Melocotón de viña	200 g	150 g	
Pera	200 g	150 g	1 g
Ciruela damascena	200 g	100 g	0,5 g
Ruibarbo	200 g	75 g	

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Puré	Puré para añadir después de la cocción	Solución de ácido cítrico
Grosella negra	200 g	50 g	
Cereza negra	200 g	120 g	
Arándano rojo y guinda	200 g	30 g	
Fresa	200 g	80 g	
Fresa silvestre	200 g	65 g	
Fresa Mara des Bois	200 g	50 g	
Frambuesa	200 g	20 g	
Frutos rojos	200 g	100 g	1 g
Guinda	200 g	50 g	
Grosella	200 g	70 g	
Mora	200 g	120 g	
Arándano	200 g	120 g	

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Puré	Puré para añadir después de la cocción	Solución de ácido cítrico
Açaí	200 g	75 g	
Piña	200 g	60 g	1,5 g
Plátano	200 g	150 g	0,5 g
Cóctel caribeño al ron	200 g	60 g	
Crema de coco	200 g	70 g	
Fruta de la pasión	170 g		
Higo chumbo rojo	200 g	80 g	
4 frutas tropicales	190 g		
Jengibre	200 g	60 g	
Guayaba	200 g	55 g	
Lichi	200 g		
Mango	200 g	70 g	0,5 g
Papaya	200 g	50 g	

CÍTRICOS

Puré de fruta	Puré	Puré para añadir después de la cocción
Bergamota	140 g	
Limón	110 g	
Limón de Siracusa IGP	110 g	
Lima	175 g	
Clementina de Córcega IGP	200 g	50 g
Calamansí	200 g	
Mandarina	200 g	50 g
Naranja y naranja amarga	200 g	
Naranja sanguina	200 g	30 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP	200 g	30 g
Pomelo rosa	200 g	
Sudachi	165 g	
Yuzu	170 g	

Glaseado

Glaseados transparentes

Composición y proceso para la cobertura neutra de base.

Agua mineral	800 g
Azúcar (1)	500 g
Pectina NH*	40 g
Glucosa	400 g
Azúcar (2)	700 g

**Sustituir por pectina X58 para los purés de plátano y coco*

Masa de gelatina de base

Gelatina en polvo	100 g
200 bloom	
Agua mineral	500 g

En una cacerola calentar el agua y añadir la primera cantidad de azúcar y la pectina (previamente mezclados) directamente en la cazuela, removiendo bien con unas varillas.

Comenzar a calentar eliminando mientras se mezcla con una batidora de mano. Así se hidratará adecuadamente la pectina. Una vez en ebullición, seguir con la cocción durante 2 minutos y retirar del fuego.

Añadir rápidamente la glucosa y calentar de nuevo.

Mezclar con la batidora de mano y agregar la segunda cantidad de azúcar. Batir hasta obtener una textura homogénea.

Dejar hervir durante 1 minuto y retirar del fuego cuando la mezcla alcance 103/104 °C.

Transferir el glaseado neutro a un recipiente poco profundo adecuado y cubrir con film transparente, directamente sobre la superficie.

Dejar enfriar en la nevera durante 24 horas.

Proceso

Pesar **500 g** de glaseado neutro de base.

Añadir la cantidad correspondiente de puré y una solución de ácido cítrico (50 % de ácido cítrico + 50 % de agua), glucosa y/o gelatina.

Mezclar con una batidora de mano hasta obtener una mezcla perfectamente homogénea.

Volver a calentar a la temperatura indicada en la tabla para glaseado.

Consejos y sugerencias //

1. La fluidez también será diferente según la fruta utilizada. Por lo tanto, será necesario adaptar el modo de glaseado bien vertiéndolo solo, bien vertiéndolo y extendiéndolo con una espátula para eliminar el exceso o bien dándole golpecitos para igualarlo.

2. Para garantizar una consistencia similar después de cada cocción, se recomienda utilizar un refractómetro para medir el grado Brix a 69 °/70 ° Brix para la base.



FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Puré	Glucosa	Ácido cítrico	Masa de gelatina	Temperatura de uso
Albaricoque	460 g				40 °C
Espino amarillo	250 g		2 g		45 °C
Higo	300 g				40 °C
Kiwi	380 g	100 g			40 °C
Castaña y vainilla	400 g		3 g		27 °C
Melón	350 g		10 g		34 °C
Ciruela Mirabel	400 g				38 °C
Melocotón blanco	340 g		2 g		38 °C
Melocotón de viña	340 g				38 °C
Pera	360 g		2 g		40 °C
Manzana verde	600 g				42 °C
Ciruela damascena	400 g				34 °C
Ruibarbo	300 g		1 g	90 g	28 °C

CÍTRICOS

Puré de fruta	Puré	Glucosa	Ácido cítrico	Masa de gelatina	Temperatura de uso
Bergamota	180 g			90 g	35 °C
Limón	170 g			90 g	36 °C
Limón de Siracusa IGP	170 g			90 g	36 °C
Lima	170 g			100 g	36 °C
Clementina de Córcega IGP	400 g				35 °C
Calamansí	160 g			80 g	34 °C
Mandarina	250 g		1 g		34 °C
Naranja y naranja amarga	560 g	160 g			40 °C
Naranja sanguina	400 g				35 °C
Naranja sanguina de Sicilia IGP	400 g				35 °C
Pomelo rosa	200 g				34 °C
Sudachi	170 g			100 g	36 °C
Yuzu	180 g			100 g	30 °C

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Puré	Glucosa	Ácido cítrico	Masa de gelatina	Temperatura de uso
Grosella negra	360 g	100 g		90 g	35 °C
Cereza negra	400 g		4 g		40 °C
Arándano rojo y guinda	290 g			30 g	40 °C
Fresa	400 g				32 °C
Fresa silvestre	400 g				32 °C
Fresa Mara des Bois	380 g				36 °C
Frambuesa	400 g				35 °C
Frutos rojos	380 g				40 °C
Guinda	380 g	120 g			40 °C
Grosella	290 g	60 g		130 g	40 °C
Mora	380 g	40 g			40 °C
Arándano	370 g	50 g			40 °C

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Puré	Glucosa	Ácido cítrico	Masa de gelatina	Temperatura de uso
Piña	400 g		2 g		30 °C
Plátano	300 g		5 g		30 °C
Cóctel caribeño al ron	200 g			48 g	28 °C
Crema de coco	340 g			30 g	34 °C
Fruta de la pasión	220 g	40 g			40 °C
Higo chumbo rojo	530 g				40 °C
4 frutas tropicales	530 g				40 °C
Jengibre	400 g			120 g	30 °C
Guayaba	350 g		2 g		28 °C
Lichi	160 g		2 g		34 °C
Mango	400 g		4 g		35 °C
Papaya	320 g		3 g		28 °C

Glaseados opacos

Composiciones y procesos de bases

Cobertura neutra

Agua mineral	1000 g
Azúcar	500 g
Glucosa	1125 g
Pectina NH	50 g

Masa de gelatina de base

Gelatina en polvo 200 bloom	100 g
Agua mineral	500 g

Base neutra

Cobertura neutra	125 g
Masa de gelatina	25 g
Chocolate blanco 35 %	60 g

Cobertura neutra

En una cacerola, verter el agua y añadir la mezcla de azúcar/pectina, a la vez que se bate con las varillas. Comenzar a calentar mientras se mezclan todos los ingredientes con una batidora de mano. Esto permite integrar, hidratar y dilatar totalmente la pectina. Una vez que comience a hervir, esperar dos minutos y retirar del fuego.

Añadir rápidamente la glucosa y calentar de nuevo. Mezclar con la batidora de mano y agregar la segunda cantidad de azúcar. Hervir durante un minuto o hasta que alcance entre 103/104 °C.

Base neutra

Enfriar la base a unos 80 °C y añadir la cantidad de masa de gelatina derretida.

Homogeneizar con una batidora de mano.

Verter poco a poco esta base (en 3 veces) sobre el chocolate blanco, emulsionar y mezclar bien.

Echar en una bandeja para que se enfríe y cubrir con film transparente la superficie en contacto para evitar que se seque en la superficie. Dejar la base en la nevera durante 24 horas o hacer el glaseado con la base caliente recién preparada con diferentes frutas. Dejar reposar. En ambos casos es importante respetar 24 horas de reposo.

Proceso

Pesar **500 g** de base opaca y, si es necesario, calentar en el microondas a 55 °C.

Añadir la cantidad correspondiente de puré, glucosa y/o masa de gelatina derretida tal como se ha indicado.

Mezclar con la batidora de mano hasta integrar todos los ingredientes y obtener una textura perfectamente homogénea, brillante y sin aire.

Reservar en la nevera durante 12 horas.

Volver a calentar si es necesario a la temperatura de glaseado indicada.

Adaptar el método de glaseado según la textura del glaseado, así como la forma y el tamaño de la masa.

Consejos y sugerencias //

1. Al batir de forma regular con una batidora de mano, la pectina se disuelve adecuadamente en la mezcla caliente.

2. Para garantizar una consistencia similar después de cada cocción, se recomienda utilizar un refractómetro para medir el grado Brix a 69 °/70 ° Brix para la base.

3. Para preparar la masa de gelatina, hidratar la gelatina en polvo 200 bloom en 5 veces su peso en agua.

FRUITS DU VERGER

Puré de fruta	Puré	Glucosa líquida DE40	Masa de gelatina	Temperatura de uso
Albaricoque	190 g	40 g	15 g	40 °C
Espino amarillo	160 g	35 g	10 g	30 °C
Higo	260 g	150 g	37 g	30 °C
Castaña y vainilla	220 g	35 g		35 °C
Melón	165 g			30 °C
Ciruela Mirabel	210 g	30 g	20 g	40 °C
Melocotón blanco	210 g	20 g	20 g	40 °C
Melocotón de viña	205 g	20 g	20 g	40 °C
Pera	180 g	50 g	10 g	40 °C
Manzana verde	165 g		28 g	30 °C
Ciruela damascena	190 g	35 g	25 g	40 °C

AGRUMES

Puré de fruta	Puré	Glucosa líquida DE40	Masa de gelatina	Temperatura de uso
Bergamota	120 g			28 °C
Limón	120 g			28 °C
Limón de Siracusa IGP	120 g			28 °C
Lima	120 g			28 °C
Clementina de Córcega IGP	120 g			28 °C
Calamansi	120 g			28 °C
Mandarina	100 + 50 g*			28 °C
Naranja y naranja amarga	190 g	70 g	5 g	30 °C
Naranja sanguina	100 + 50 g*			28 °C
Naranja sanguina de Sicilia IGP	100 + 50 g*			28 °C
Pomelo rosa	155 g			30 °C
Sudachi	125 g		28 g	23 °C
Yuzu	125 g		28 g	23 °C

*100 g de puré de fruta + 50 g de preparación concentrada

FRUITS ROUGES

Puré de fruta	Puré	Glucosa líquida DE40	Masa de gelatina	Temperatura de uso
Grosella negra	160 g	140 g	30 g	35 °C
Cereza negra	170 g	160 g		40 °C
Arándano rojo y guinda	170 g	40 g	10 g	35 °C
Fresa	155 g	30 g	26 g	25 °C
Fresa silvestre	180 g	60 g	26 g	25 °C
Fresa Mara des Bois	170 g	50 g	25 g	24 °C
Frambuesa	155 g	35 g	16 g	30 °C
Frutos rojos	150 g	50 g	21 g	35 °C
Guinda	160 g	75 g	25 g	27 °C
Grosella	140 g	40 g	25 g	30 °C
Mora	160 g	30 g	20 g	40 °C
Arándano	160 g	40 g	10 g	40 °C

FRUITS TROPICAUX

Puré de fruta	Puré	Glucosa líquida DE40	Masa de gelatina	Temperatura de uso
Piña	190 g	60 g		40 °C
Plátano	225 g	15 g		40 °C
Cóctel caribeño al ron	200 g	15 g		28 °C
Crema de coco	230 g	15 g		24 °C
Fruta de la pasión	140 g			35 °C
Higo chumbo rojo	155 g			28 °C
4 frutas tropicales	155 g			28 °C
Jengibre	150 g	40 g	20 g	30 °C
Guayaba	200 g	65 g		40 °C
Lichi	225 g			40 °C
Mango	220 g			40 °C
Papaya	185 g			35 °C



Chocolatería y confitería



Gel de fruta para caramelos moldeados.

Composición y proceso

Azúcar
Pectina amarilla
Isomalt
Siropo de glucosa
Solución de ácido cítrico

En una cacerola, llevar a ebullición el puré de fruta mientras se remueve. Mientras tanto, mezclar la primera cantidad de azúcar con la pectina amarilla.

Añadir la mezcla de azúcar/pectina y volver a hervir.

Agregar el resto del azúcar y el Isomalt en 3 o 4 etapas sucesivas y luego la glucosa.

Reanudar la ebullición.

Retirar del fuego y añadir la solución de ácido cítrico*.

Verter de inmediato en un recipiente adecuado, cubrir con film transparente y dejar reposar.

**El peso de la solución de ácido cítrico incluye partes iguales de ácido cítrico y agua.*

Consejos y sugerencias //

1. Remover con unas varillas para alisar la mezcla hasta obtener una consistencia suave que permita utilizarla con una manga pastelera.
2. Utilizar esta preparación como relleno estable y menos dulce combinado con un ganache en caramelos moldeados.
3. Para equilibrar aún más, sustituir 30 g de puré de base por limón, lima o una fruta similar con alta acidez.



FRUITS DU VERGER

Puré de fruta	Puré	Azúcar 1	Pectina amarilla	Azúcar 2	Isomalt	Sirope de glucosa	Ácido cítrico
Albaricoque	100 g	15 g	1,5 g	60 g	40 g	35 g	3 g
Espino amarillo	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Membrillo	110 g	15 g	1 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Higo	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Kiwi	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Castaña y vainilla	110 g	15 g	1,5 g	40 g	40 g	30 g	3 g
Melón	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Ciruela Mirabel	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Sandía	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Melocotón blanco	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Melocotón de viña	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Pera	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Manzana verde	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Calabaza de invierno	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Ciruela damascena	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Ruibarbo	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g

AGRUMES

Puré de fruta	Puré	Azúcar 1	Pectina amarilla	Azúcar 2	Isomalt	Sirope de glucosa	Ácido cítrico
Bergamota	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Limón	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Limón de Siracusa IGP	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Lima	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Clementina de Córcega IGP	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Calamansí	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Mandarina	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Naranja y naranja amarga	110 g	15 g	1 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Naranja sanguina	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Pomelo rosa	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Sudachi	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Yuzu	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g

FRUITS ROUGES

Puré de fruta	Puré	Azúcar 1	Pectina amarilla	Azúcar 2	Isomalt	Sirope de glucosa	Ácido cítrico
Grosella negra	110 g	15 g	1 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Cereza negra	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Arándano rojo y guinda	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Fresa	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Fresa silvestre	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Frambuesa	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Frutos rojos	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Guinda	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Grosella	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Mora	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Arándano	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g

FRUITS TROPICAUX

Puré de fruta	Puré	Azúcar 1	Pectina amarilla	Azúcar 2	Isomalt	Sirope de glucosa	Ácido cítrico
Açaí	100 g		1,5 g	60 g	40 g	35 g	3 g
Piña	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Plátano	110 g		1 g	45 g	35 g	35 g	3 g
Crema de coco	110 g		1,5 g	60 g	30 g	35 g	3 g
Fruta de la pasión	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Higo chumbo rojo	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
4 frutas tropicales	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Jengibre	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Guayaba	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Granada	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Lichi	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Mango	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Papaya	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g

FRUITS DU VERGER

Puré de fruta	Chocolato negro	Chocolato con leche	Mantequilla	Azúcar invertido	Glucosa
Albaricoque	370 g	735 g	175 g	30 g	100 g
Espino amarillo	450 g	450 g	200 g	65 g	65 g
Melocotón de viña	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Pera	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Ciruela damascena	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g

AGRUMES

Puré de fruta	Chocolato negro	Chocolato con leche	Mantequilla	Azúcar invertido	Glucosa
Bergamota	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Limón	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Limón de Siracusa IGP	450 g	450 g	200 g	30 g	100 g
Lima	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Clementina de Córcega IGP	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Calamansi	450 g	450 g	200 g	30 g	100 g
Mandarina	450 g	450 g	200 g	30 g	90 g
Naranja y naranja amarga	450 g	450 g	200 g	30 g	100 g
Naranja sanguina	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Pomelo rosa	450 g	450 g	200 g	30 g	90 g
Sudachi	450 g	450 g	200 g	30 g	100 g
Yuzu	450 g	450 g	200 g	30 g	100 g

FRUITS ROUGES

Puré de fruta	Chocolato negro	Chocolato con leche	Mantequilla	Azúcar invertido	Glucosa
Grosella negra	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Cereza negra	450 g	450 g	200 g	30 g	90 g
Arándano rojo y guinda	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Fresa	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Fresa silvestre	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Frambuesa	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Frutos rojos	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Guinda	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Grosella	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Mora	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Arándano	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g

FRUITS TROPICAUX

Puré de fruta	Chocolato negro	Chocolato con leche	Mantequilla	Azúcar invertido	Glucosa
Açaí	450 g	450 g	200 g	50 g	100 g
Piña	370 g	735 g	150 g	60 g	60 g
Crema de coco	450 g	450 g	100 g	65 g	65 g
Fruta de la pasión	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
4 frutas tropicales	370 g	735 g	175 g	60 g	60 g
Jengibre	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Guayaba	450 g	450 g	200 g	30 g	70 g
Mango	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g

Ganache de fruta para bombones de molde

Composición y proceso

Puré de fruta

Les vergers Boiron 500 g

Sorbitol 80 g

Chocolate negro 60 %

Chocolate con leche 38 %

Mantequilla

Azúcar invertido

Glucosa

Calentar el puré y los azúcares.

A 70 °C verter sobre los chocolates picados.

A 34 °C añadir la mantequilla y el alcohol (opcional).

Verter a 31/32 °C

Consejos y sugerencias //

1. El aguardiente debe corresponder al puré utilizado en una proporción de un 2 a un 3 %. Unos 50 g por cada 2 kg de masa.

2. Evitar combinar cítricos con un chocolate demasiado amargo. Las frutas ácidas combinan mejor con coberturas de chocolate con leche y chocolate blanco. Las frutas amarillas combinan bien con todo tipo de chocolates, mientras que los frutos rojos lo hacen mejor con el chocolate negro.



Consejos y sugerencias //

Para mayor creatividad, elegir diferentes trozos de fruta complementarios, inclusiones e infusiones.



Confitura

Composición y proceso

Puré de fruta Les vergers Boiron 1000.g

Azúcar (1)	100 g
Pectina Medium Rapid Set	8 g
Azúcar (2)	600 g
Trozos de fruta	

Descongelar el puré (y la fruta IQF si es necesario).

Mezclar la primera cantidad de azúcar con la pectina. A fuego lento, llevar a ebullición el puré y la mezcla de azúcar y pectina.

Añadir la segunda cantidad de azúcar, cocer a 103/104 °C o a 73 ° Brix en un refractómetro.

Retirar del fuego y dejar enfriar.

FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Trozos de fruta
Albaricoque	30 % de albaricoque IQF
Espino amarillo	15 % de gajos de naranja
Membrillo*	daditos de pera
Higo	20 % de albaricoque IQF
Kiwi	15 % de gajos de naranja
Melón	15 % de gajos de naranja
Ciruela Mirabel	20 % de albaricoque IQF
Sandía	15 % de gajos de mandarina
Melocotón blanco	20 % de albaricoque IQF
Melocotón de viña	30 % de albaricoque IQF
Pera	daditos de pera
Manzana verde	30 % de daditos de manzana
Ciruela damascena	20 % de albaricoque IQF
Ruibarbo	30 % de ruibarbo IQF

*Para el membrillo, poner solo 5 g de pectina en la receta.

CÍTRICOS

Puré de fruta	Trozos de fruta
Bergamota	15 % de gajos de naranja
Limón	15 % de gajos de mandarina
Limón de Siracusa IGP	15 % de gajos de mandarina
Lima	15 % de gajos de mandarina
Clementina de Córcega IGP	15 % de gajos de mandarina
Calamansi	15 % de gajos de mandarina
Mandarina	15 % de gajos de mandarina
Naranja y naranja amarga	15 % de gajos de mandarina
Naranja sanguina	15 % de gajos de naranja sanguina
Naranja sanguina de Sicilia IGP	15 % de gajos de naranja sanguina
Pomelo rosa	15 % de gajos de mandarina
Sudachi	15 % de gajos de mandarina
Yuzu	15 % de gajos de mandarina

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Trozos de fruta
Grosella negra	10 % de grosella negra IQF
Cereza negra	15 % de guinda IQF
Arándano rojo y guinda	15 % de guinda IQF
Fresa	20 % de fresa IQF
Fresa silvestre	20 % de fresa IQF
Frambuesa	30 % de frambuesa IQF
Frutos rojos	20 % de frambuesa IQF
Guinda	15 % de guinda IQF
Grosella	20 % de grosella IQF
Mora	20 % de grosella IQF
Arándano	20 % de frambuesa IQF

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Trozos de fruta
Açaí*	15 % de guinda IQF
Piña	daditos de piña
Plátano	20 % de uvas blandadas
Crema de coco	daditos de piña
Fruta de la pasión	20 % de mango IQF
Higo chumbo rojo	15 % de gajos de naranja
4 frutas tropicales	20 % de mango IQF
Jengibre	trozos de jengibre confitado
Guayaba	15 % de gajos de naranja
Granada	semillas de granada
Lichi	20 % de frambuesa IQF
Mango	20 % de mango IQF
Papaya	20 % de mango IQF

*Para el açaí añadir 700 g de azúcar en una segunda cantidad

✓ Patê fruit

Composición y proceso

Puré de fruta

Les vergers Boiron ---- 1000 g

Azúcar

Pectina amarilla

Sirope de glucosa

Solución de ácido cítrico

En una cacerola grande, llevar a ebullición el puré de fruta y seguir removiendo. Mientras tanto, mezclar la primera cantidad de azúcar con la pectina.

Añadir la mezcla de pectina y reanudar la ebullición durante 2 o 3 minutos.

Agregar el resto del azúcar en 3 o 4 etapas sucesivas y luego la glucosa.

Cocer a 107 °C (225 °F) o a 75 ° Brix medidos con un refractómetro.

Retirar del fuego y añadir la solución de ácido cítrico*.

Verter de inmediato en moldes o moldes cuadrados y dejar reposar.

**El peso de la solución de ácido cítrico incluye partes iguales de ácido cítrico y agua.*

Consejos y sugerencias //

1. Al añadir el azúcar y la glucosa, asegurarse de que la temperatura de cocción no baje de 85 °C (185 °F) para evitar que la pectina se endurezca de forma prematura.
2. Es posible añadir 10 g del licor de frutas correspondiente al final de la etapa de cocción.
3. Al glasear piezas acabadas con azúcar, agregar hasta un 3 % de ácido cítrico para equilibrar el dulzor.
4. En el caso de los cítricos, se puede añadir hasta un 10 % de la preparación concentrada Les vergers Boiron correspondiente al sabor de la pasta de fruta.



FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Azúcar 1	Pectina amarilla	Azúcar 2	Sirope de glucosa	Ácido cítrico	Puré de albaricoque
Albaricoque	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Espino amarillo	110 g	25 g	1000 g	200 g	32 g	
Membrillo	100 g	15 g	975 g	120 g	30 g	
Higo*	150 g	25 g	1050 g		36 g	250 g
Kiwi	100 g	20 g	1000 g	200 g	40 g	
Castaña y vainilla	150 g	20 g	800 g	150 g	60 g	
Melón	90 g	25 g	800 g	140 g	48 g	
Ciruela Mirabel	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Sandía	125 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Melocotón blanco	100 g	25 g	975 g	200 g	30 g	
Melocotón de viña	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Pera	110 g	25 g	1015 g	220 g	28 g	
Manzana verde	100 g	25 g	1015 g	220 g	36 g	
Calabaza de invierno	125 g	30 g	1000 g	225 g	40 g	
Ciruela damascena	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Ruibarbo	100 g	30 g	800 g	220 g	36 g	

CÍTRICOS

Puré de fruta	Azúcar 1	Pectina amarilla	Azúcar 2	Sirope de glucosa	Ácido cítrico	Puré de pera
Bergamota*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g
Limón*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g
Limón de Siracusa IGP*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g
Lima*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g
Clementina de Córcega IGP*	100 g	40 g	1550 g	200 g	36 g	325 g
Calamansi*	300 g	40 g	1500 g	300 g	72 g	1000 g
Mandarina*	100 g	40 g	1550 g	200 g	36 g	325 g
Naranja y naranja amarga	150 g	40 g	1300 g	200 g	40 g	
Naranja sanguina*	150 g	40 g	1300 g	200 g	36 g	380 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP*	150 g	40 g	1300 g	200 g	36 g	380 g
Pomelo rosa*	150 g	40 g	1550 g	200 g	36 g	350 g
Sudachi*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g
Yuzu*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Azúcar 1	Pectina amarilla	Azúcar 2	Sirope de glucosa	Ácido cítrico
Grosella negra	110 g	20 g	100 g	200 g	30 g
Cereza negra	90 g	20 g	800 g	150 g	44 g
Arándano rojo y guinda	100 g	20 g	1000 g	200 g	36 g
Fresa	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g
Fresa silvestre	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g
Frambuesa	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g
Frutos rojos	110 g	20 g	1000 g	220 g	30 g
Guinda	100 g	20 g	1000 g	200 g	36 g
Grosella	100 g	20 g	1000 g	200 g	36 g
Mora	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g
Arándano	100 g	25 g	800 g	200 g	30 g

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Azúcar 1	Pectina amarilla	Azúcar 2	Sirope de glucosa	Ácido cítrico	Puré de pera	Puré de albaricoque
Açaí	125 g	30 g	1000 g	225 g	40 g		
Piña	110 g	25 g	800 g	250 g	36 g		
Plátano*	150 g	35 g	1500 g	200 g	60 g	750 g	
Crema de coco	100 g	30 g	800 g	200 g	40 g		
Fruta de la pasión*	150 g	35 g	2175 g	310 g	36 g		1000 g
Higo chumbo rojo	125 g	25 g	15 g	200 g	36 g		
4 frutas tropicales	120 g	20 g	750 g	200 g	30 g		
Jengibre	110 g	25 g	800 g	250 g	36 g		
Guayaba	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g		
Granada	100 g	20 g	1000 g	200 g	40 g		
Lichi	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g		
Mango*	150 g	35 g	1150 g	200 g	60 g		500 g
Papaya*	130 g	30 g	1280 g	175 g	30 g	500 g	

*Para estos sabores, es necesario añadir un puré de fruta de base a fin de mejorar la calidad y realzar el sabor principal.

Gominolas

Receta de base

Masa de gelatina	125 g
Sirope de glucosa (1)	125 g
Azúcar	15 g
Sirope de glucosa (2)	200 g
Dextrosa	125 g
Ácido cítrico	Ver tabla

Colocar en un bol la masa de gelatina y la primera cantidad de glucosa.

Mezclar en una cacerola el puré, el azúcar, la segunda cantidad de glucosa y la dextrosa y llevar a ebullición a fuego medio.

Seguir con la cocción hasta alcanzar una temperatura final de 115°C (240°F).

Retirar del fuego y verter sobre la gelatina y la glucosa, y seguir removiendo para mezclarlo bien.

Añadir el ácido cítrico*.

Verter de inmediato en moldes de almidón o silicona y dejar reposar al menos 12 horas a temperatura ambiente.

Desmoldar los caramelos y dejarlos secar durante otras 12 horas.

Untar los caramelos desmoldados con unas gotas de aceite.

**El peso de la solución de ácido cítrico incluye partes iguales de ácido cítrico y agua.*

Consejos y sugerencias //

Utilizar unas gotas de aceite de sabor neutro, como aceite de semillas de uva, o un aceite cítrico complementario para sellar y agregar brillo a los caramelos acabados.



FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Puré	Ácido cítrico
Espino amarillo	95 g	6 g
Membrillo	80 g	6 g
Higo	80 g	7 g
Kiwi	100 g	6 g
Melón	100 g	6 g
Ciruela Mirabel	100 g	6 g
Sandía	100 g	6 g
Melocotón blanco	100 g	6 g
Melocotón de viña	100 g	6 g
Pera	100 g	6 g
Manzana verde	100 g	5 g
Calabaza de invierno	80 g	6 g
Ciruela damascena	100 g	6 g
Ruibarbo	100 g	6 g

CÍTRICOS

Puré de fruta	Puré	Ácido cítrico
Bergamota	75 g	5 g
Limón	75 g	5 g
Limón de Siracusa IGP	75 g	5 g
Lima	75 g	5 g
Clementina de Córcega IGP	100 g	6 g
Calamansí	75 g	5 g
Mandarina	100 g	6 g
Naranja y naranja amarga	75 g	6 g
Naranja sanguina	100 g	6 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP	100 g	6 g
Pomelo rosa	100 g	6 g
Sudachi	75 g	5 g
Yuzu	75 g	5 g

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Puré	Ácido cítrico
Grosella negra	80 g	6 g
Cereza negra	100 g	6 g
Arándano rojo y guinda	100 g	6 g
Fresa	100 g	6 g
Fresa silvestre	100 g	6 g
Frambuesa	100 g	6 g
Frutos rojos	100 g	6 g
Guinda	100 g	6 g
Grosella	100 g	6 g
Mora	100 g	6 g
Arándano	100 g	6 g

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Puré	Ácido cítrico
Piña	100 g	6 g
Crema de coco	75 g	6 g
Fruta de la pasión	75 g	5 g
Higo chumbo rojo	100 g	6 g
4 frutas tropicales	100 g	6 g
Jengibre	100 g	6 g
Guayaba	100 g	6 g
Granada	100 g	6 g
Lichi	100 g	6 g
Mango	100 g	6 g
Papaya	100 g	6 g

3 excepciones

Puré de fruta	Puré	Masa de gelatina	Sirope de glucosa (1)	Azúcar	Sirope de glucosa (2)	Dextrosa	Ácido cítrico
Açaí	100 g	215 g	60 g	140 g	100 g	25 g	7 g
Albaricoque	100 g	215 g	60 g	135 g	100 g	25 g	6 g
Plátano	75 g	215 g	60 g	135 g	100 g	25 g	7 g

FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta

- Albaricoque
- Espino amarillo
- Higo
- Kiwi
- Melón
- Ciruela Mirabel
- Sandía
- Melocotón blanco
- Melocotón de viña
- Pera
- Manzana verde
- Ciruela damascena
- Ruibarbo

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta

- Grosella negra
- Cereza negra
- Arándano rojo y guinda
- Fresa
- Fresa silvestre
- Frambuesa
- Frutos rojos
- Guinda
- Grosella
- Mora
- Arándano

FRUTAS TROPICALES

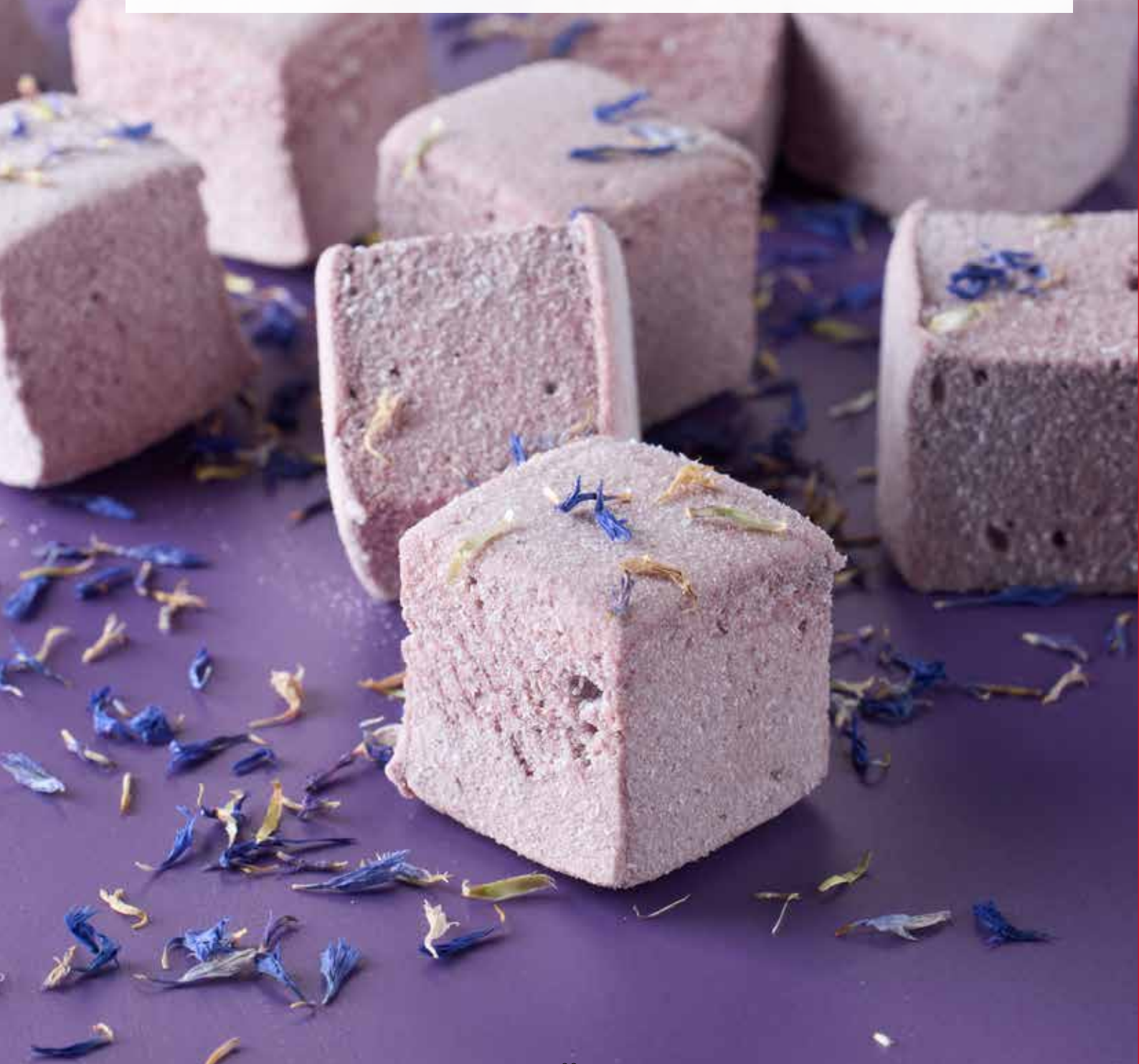
Puré de fruta

- Açaí
- Piña
- Fruta de la pasión
- Higo chumbo rojo
- 4 frutas tropicales
- Jengibre
- Guayaba
- Granada
- Lichi
- Mango
- Papaya

CÍTRICOS

Puré de fruta

- Bergamota
- Limón
- Limón de Siracusa IGP
- Lima
- Clementina de Córcega IGP
- Calamansí
- Mandarina
- Naranja sanguina
- Naranja sanguina de Sicilia IGP
- Pomelo rosa
- Sudachi
- Yuzu



Malvaviscos

Receta de base

Puré de fruta Les vergers Boiron (1)	10 g
Sirope de glucosa (1)	45 g
Masa de gelatina	55 g
Puré de fruta Les vergers Boiron (2)	75 g
Sirope de glucosa (2)	50 g
Azúcar	135 g

Consejos y sugerencias //

1. Para realzar el sabor de la fruta, cubrir los malvaviscos acabados con dextrosa en polvo.

2. Es posible cubrir los malvaviscos con fruta en polvo.

Colocar la masa de gelatina en el bol de una batidora.

Añadir las primeras cantidades de glucosa (1) y de puré (1) y reservar.

Combinar las segundas cantidades de puré (2) y de glucosa (2) con el azúcar (y agua si es necesario) en una cacerola y llevar a ebullición a fuego medio. Seguir cociendo hasta alcanzar una temperatura final de 110 °C/230 °F.

Retirar del fuego y verter el sirope cocido sobre la mezcla de gelatina/glucosa, batir luego a velocidad alta durante 7 u 8 minutos, o hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa y dejar enfriar a unos 24 °C/75 °F.

Transferir la mezcla a los moldes cuadrados preparados y dejar que cuaje durante varias horas. Cortar los malvaviscos y cubrirlos con dextrosa en polvo; conservar en un recipiente hermético.

Para los siguientes purés de fruta, las cantidades de puré son diferentes, y hay que añadir agua. Las demás cantidades se mantienen sin cambios.

Plátano	Naranja y naranja
Castaña y vainilla	amarga
Crema de coco	Membrillo

Puré de fruta Les vergers Boiron (1)	10 g
Agua	30 g
Puré de fruta Les vergers Boiron (2)	60 g





Consejos y sugerencias //

Para purés de gran acidez, considerar la posibilidad de mezclar entre un 25 y un 30 % con un sabor compatible (por ejemplo, 30 g de maracuyá y 70 g de mango).

Caramelo

Composición y proceso

Puré de fruta Les vergers Boiron

Sirope de glucosa	125 g
Azúcar invertido	15 g
Nata 36 %	200 g
Azúcar	125 g
Manteca de cacao	5 g
Ácido cítrico	2 g

Mezclar la glucosa, el azúcar invertido, la nata, el puré y el azúcar en una cacerola grande y llevar a ebullición a fuego medio.

Seguir cocinando y removiendo continuamente hasta alcanzar una temperatura final de 120 °C (248 °F).

Retirar del fuego y agregar la manteca de cacao y el ácido cítrico. Verter en un molde cuadrado de 12 cm con doble film o con un tapete de silicona. Dejar enfriar y cuajar durante varias horas antes de cortarlo y empaquetarlo.

FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Puré
Albaricoque	100 g
Espino amarillo	95 g
Membrillo	80 g
Higo	80 g
Kiwi	100 g
Castaña y vainilla	80 g
Melón	100 g
Ciruela Mirabel	100 g
Sandía	100 g
Melocotón blanco	100 g
Melocotón de viña	100 g
Pera	100 g
Manzana verde	100 g
Calabaza de invierno	80 g
Ciruela damascena	100 g
Ruibarbo	100 g

CÍTRICOS

Puré de fruta	Puré
Bergamota	75 g
Limón	75 g
Limón de Siracusa IGP	75 g
Lima	75 g
Clementina de Córcega IGP	100 g
Calamansi	75 g
Mandarina	100 g
Naranja y naranja amarga	75 g
Naranja sanguina	100 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP	100 g
Pomelo rosa	100 g
Sudachi	75 g
Yuzu	75 g

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Puré
Açaí	95 g
Piña	100 g
Plátano	70 g
Crema de coco*	100 g
Fruta de la pasión	75 g
Higo chumbo rojo	100 g
4 frutas tropicales	100 g
Jengibre	100 g
Guayaba	100 g
Granada	100 g
Lichi	100 g
Mango	100 g
Papaya	100 g

*Para la crema de coco añadir solo 150 g de nata 36 %

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Puré
Grosella negra	80 g
Cereza negra	100 g
Arándano rojo y guinda	100 g
Fresa	100 g
Fresa silvestre	100 g
Frambuesa	100 g
Frutos rojos	100 g
Guinda	100 g
Grosella	100 g
Mora	100 g
Arándano	100 g





Helados y sorbetes



LES VERGERS
boIRON.

LES VERGERS
boIRON.

Helados y sorbetes

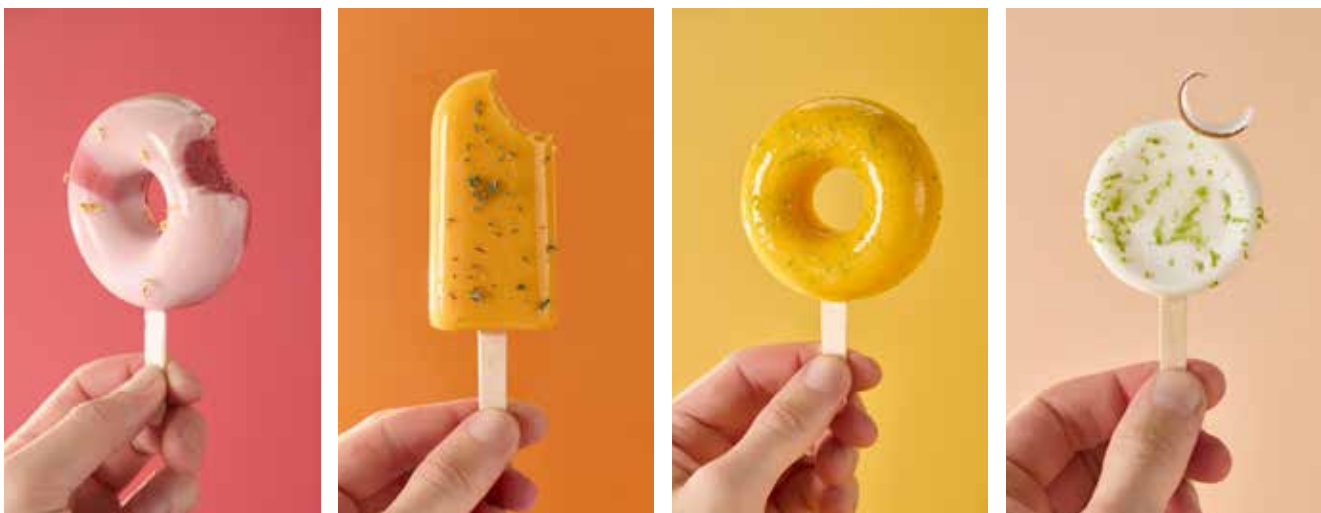
Con la nueva solución Les vergers Boiron, ¡crear helados y sorbetes «caseros» es sumamente sencillo!

Fiabile, intuitiva y muy práctica, ha sido diseñada por profesionales para profesionales, y lo tiene todo.

Elija entre nuestros 60 sabores, determine la cantidad total que desee, el nivel de Brix que desee obtener y déjese guiar. Dosis de azúcar ideal, consistencia perfecta y equilibrio de sabores... no podrá prescindir de ella.

Una solución que multiplica las ventajas:

- Podrá dar rienda suelta a la creatividad sin preocuparse por los aspectos técnicos.
- Controle los precios de coste.
- Obtenga asimismo el valor nutricional de su receta.
- Solución disponible en línea, no es necesario descargar una aplicación.
- Crear, dosificar, equilibrar y controlar los costes nunca ha sido más sencillo.







Granizados



Granizados de un sabor

Composición y proceso

Puré de fruta Les vergers Boiron

Agua mineral

Glucosa atomizada 38DE

Azúcar

Dextrosa

Azúcar invertido

Ácido cítrico

Colocar los ingredientes en un vaso dosificador.
Pasar por la batidora.
Colocar todo en la máquina de granizado.
Servir a -3°C .

Las cantidades son para 1 litro de granizado.

Consejos y sugerencias //

Para evitar que el hielo creado se separe, utilice un estabilizante para sorbetes en la dosis mínima.



FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Puré	Agua	Glucosa atomizada 38DE	Azúcar	Dextrosa	Azúcar invertido	Ácido cítrico
Albaricoque	350 g	525 g	10 g	60 g	55 g		
Higo	450 g	465 g	25 g	60 g			
Kivi	550 g	325 g	35 g	85 g	5 g		
Castaña y vainilla	350 g	580 g	10 g	5 g	55 g		
Melón	505 g	380 g	25 g	5 g		90 g	
Ciruela Mirabel	400 g	470 g	40 g			90 g	1,5 g
Sandía	885 g		45 g	70 g			
Melocotón blanco	405 g	445 g	50 g			100 g	
Melocotón de viña	450 g	430 g	40 g	80 g			
Pera	455 g	440 g	20 g	5 g		85 g	
Manzana verde	450 g	415 g	40 g	95 g	5 g		
Ciruela damascena	500 g	370 g	30 g	5 g		90 g	
Ruibarbo	300 g	565 g	10 g	70 g	55 g		

CÍTRICOS

Puré de fruta	Puré	Agua	Glucosa atomizada 38DE	Azúcar	Dextrosa
Bergamota	250 g	570 g	10 g	110 g	65 g
Limón	175 g	640 g	55 g	130 g	
Limón de Siracusa IGP	175 g	640 g	55 g	130 g	
Lima	150 g	660 g	60 g	130 g	
Calamansi	150 g	660 g	35 g	100 g	55 g
Mandarina	600 g	270 g	50 g	80 g	
Naranja y naranja amarga	450 g	435 g	40 g	75 g	
Naranja sanguina	600 g	310 g	35 g	50 g	5 g
Sudachi	170 g	670 g	95 g	155 g	
Yuzu	180 g	630 g	20 g	110 g	60 g

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Puré	Agua	Glucosa atomizada 38DE	Azúcar	Dextrosa	Azúcar invertido
Grosella negra	250 g	560 g	30 g	40 g		120 g
Cereza negra	400 g	480 g	10 g	55 g	55 g	
Arándano rojo y guinda	350 g	545 g	25 g	20 g	60 g	
Fresa	400 g	435 g	50 g	115 g		
Fresa silvestre	400 g	480 g	45 g	75 g		
Fresa Mara des Bois	400 g	450 g	50 g	5 g		95 g
Frambuesa	250 g	575 g	60 g	15 g		100 g
Guinda	400 g	510 g	20 g	10 g	60 g	
Grosella	400 g	470 g	40 g	95 g		
Mora	350 g	525 g	25 g	40 g	60 g	
Arándano	400 g	495 g	10 g	30 g	65 g	

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Puré	Agua	Glucosa atomizada 38DE	Azúcar	Dextrosa	Azúcar invertido	Ácido cítrico
Açaí	400 g	480 g	10 g	67,5 g	75 g		
Piña	450 g	415 g	45 g	60 g			1 g
Plátano	500 g	430 g	30 g	40 g			
Crema de coco	305 g	555 g		30 g		110 g	
Fruta de la pasión	200 g	625 g	60 g	120 g			
Guayaba	450 g	450 g	10 g	80 g	10 g		
Granada	700 g	190 g	20 g	40 g	50 g		
Lichi	500 g	390 g	20 g	30 g	60 g		
Mango	350 g	525 g	45 g	85 g			1 g
Papaya	400 g	440 g	60 g	5 g		95 g	

3 excepciones

Puré de fruta	Puré	Agua	Azúcar	Dextrosa	Ácido cítrico	Otros
Clementina de Córcega IGP	450 g	172,5 g	60 g	45 g	0,75 g	2 gotas de aceite esencial de mandarina
Naranja sanguina de Sicilia IGP	500 g	380 g	100 g	42,5 g		2 gotas de aceite esencial de naranja
Higo chumbo rojo	500 g	525 g	175 g	25 g		20 g de puré de limón de Siracusa

Granizados de sabores combinados

Método de preparación 1

Colocar los ingredientes en una licuadora.
Colar la preparación.
Colocar todo en la máquina de granizado.
Servir a -3°C .

Las cantidades son para 1 litro de granizado.

Cereza negra y lichi	Puré	Agua	Glucosa	Azúcar	Dextrosa	Otros ingredientes
Cereza negra Lichi	300 g 130 g	460 g	10 g	50 g	55 g	
Calamansí, cilantro y guindilla						
Calamansí	150 g	660 g	35 g	100 g	55 g	Cilantro fresco: 1,5 g y guindilla

Método de preparación 2

Colocar el agua y las pastillas en un vaso dosificador.
Batir hasta su completa disolución.
Añadir los ingredientes restantes. Pasar por la batidora.
Colocar todo en la máquina de granizado.
Servir a -3°C .

Las cantidades son para 1 litro de granizado.

Fresa y menta	Puré	Agua	Glucosa	Azúcar	Otros ingredientes
Fresa 100 %	400 g	435 g	50 g	115 g	3 pastillas de menta Fisherman's Friend Original



Método de preparación 3

Colocar los ingredientes en un vaso dosificador.
Pasar por la batidora.
Colocarlo todo en la máquina de granizado.
Servir a -3°C .

Las cantidades son para 1 litro de granizado.

FRUTAS DE HUERTA

Albaricoque y melocotón blanco	Puré	Agua	Glucosa	Azúcar	Otros ingredientes
Albaricoque Melocotón blanco	200 g 200 g	480 g	15 g	45 g	Dextrosa: 60 g
Melón y cardamomo					
Melón	500 g	405 g	40 g	55 g	Cardamomo molido: 1 g
Sandía y rosa					
Sandía Limón	860 g 30 g		40 g	65 g	Agua de rosas: 5 gotas
Melocotón sanguino e infusión					
Melocotón sanguino	450 g		40 g	30 g	Infusión de plantas y especias: 430 g
Pera y caramelo					
Pera	455 g	170 g			Caramelo en polvo (cocido a 190°C): 60 g Nata 35 % de MG: 140 g Leche entera: 170 g
Manzana verde y sidra dulce bretona					
Manzana verde	455 g		35 g	90 g	Sidra dulce bretona 2° vol.: 415 g

CÍTRICOS

Bergamota y menta	Puré	Agua	Glucosa	Azúcar	Otros ingredientes
Bergamota	250 g	565 g	10 g	110 g	Menta fresca: 2,5 g Dextrosa: 65 g
Mandarina y apio					
Mandarina	600 g	220 g	50 g	80 g	Zumo de apio: 50 g
Naranja amarga y Martini rojo					
Naranja y naranja amarga	560 g	290 g	35 g	45 g	Martini rojo 15° vol. 65 g Dextrosa: 5 g
Naranja sanguina, zanahoria y jengibre					
Naranja sanguina Jengibre	395 g 95 g		35 g	70 g	Zumo de zanahoria natural sin pasteurizar: 405 g
Pomelo y albahaca					
Pomelo rosa	615 g	220 g	100 g	60 g	Aceite esencial de albahaca



FRUTOS ROJOS

Nombre	Puré	Agua	Glucosa	Azúcar	Otros ingredientes
Fresa silvestre e hibisco					
Fresa silvestre	100 g		40 g	150 g	Infusión de hibisco: 710 g Para la infusión: 50 g de flores secas de hibisco + 1000 g de agua mineral
Fresa Mara des Bois y coco					
Fresa Mara des Bois Coco	300 g 200 g	400 g		5 g	1/2 vaina de vainilla Dextrosa: 45 g Azúcar invertido: 50 g
Fresa Mara des Bois y ruibarbo					
Fresa Mara des Bois Ruibarbo	250 g 110 g	495 g	35 g	25 g	Dextrosa: 20 g Azúcar invertido: 60 g
Frambuesa y violeta					
Frambuesa	250 g	505 g	90 g	85 g	Nata 35 % de MG: 65 g
Frutos rojos y yuzu.					
Frutos rojos Yuzu	250 g 20 g	615 g	20 g	65 g	
Mora y yogur					
Mora	205 g		50 g	100 g	Yogur natural sin azúcar: 400 g Nata 35 % de MG: 5 g Leche entera: 230 g

FRUTAS TROPICALES

Nombre	Puré	Agua	Glucosa	Azúcar	Otros ingredientes
Piña y agua de coco					
Piña	280 g		35 g	85 g	Agua de coco bio sin azúcares añadidos: 600 g
Plátano y café					
Plátano	500 g		20 g	55 g	Café en infusión: 430 g Para la infusión de café: 500 g de agua mineral + 15 g de café molido
Plátano y fruta de la pasión					
Plátano Fruta de la pasión	290 g 80 g	515 g	40 g	70 g	
Guayaba y miel de acacia					
Guayaba	450 g	435 g	35 g		Miel de acacia: 80 g
Granada y té negro					
Granada	460 g		20 g	75 g	Té negro en infusión: 360 g Dextrosa: 90 g Para el té negro: 10 g de té Earl Grey + 1000 g de agua
Mango y leche de almendras					
Mango	300 g		45 g	80 g	Leche de almendras bio sin azúcares añadidos: 575 g
Mango y lichi					
Mango Lichi	225 g 175 g	475 g	35 g	65 g	Dextrosa: 20 g Ácido cítrico: 0,5 g
Papaya, lima y aloe vera					
Papaya Lima	375 g 40 g	420 g	35 g	90 g	Pulpa fresca de aloe vera: 45 g



Yogur



Yogurt helado de fruta 0 % de MG

Composición y proceso

Puré de fruta Les vergers Boiron

Azúcar

Dextrosa

Estabilizante

Leche en polvo 0 %
de MG

Leche desnatada 0 %
de MG

Yogur 0 % de MG

Descongelar el puré. Mezclar el estabilizante con diez veces su peso en azúcar. Reservar.

En una cacerola, mezclar la leche y la leche en polvo y comenzar a calentar. A 25 °C/77 °F, añadir el estabilizante con el azúcar. A 45 °C/113 °F, agregar el resto de los azúcares.

Pasteurizar a 82 °C/180 °F durante unos segundos. Enfriar la mezcla de base a 4 °C/40 °F. Refrigerar y dejar reposar la base durante al menos 4 horas.

Mezclar la base, el puré y el yogur y colocar en una heladera; extraer la mezcla a -5 °C/23 °F. De forma alternativa, transferir a recipientes Pacojet y congelar.

Guardar el yogur a -18 °C/0 °F si es necesario.

Los ingredientes se indican para 1 kg de yogur.



Consejos y sugerencias //

1. Mezclar en seco el estabilizante con un poco de azúcar evitará que el estabilizante forme grumos cuando se añada al líquido.
2. Mezclar la base de leche con el yogur y el puré de fruta justo antes de procesarlos en la máquina de hielo evitará cualquier cambio en la viscosidad debido a la acidez natural de algunas frutas.

FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Puré	Azúcar	Dextrosa	Estabilizante	Leche en polvo 0 %	Leche desnatada 0 %	Yogur 0 %
Albaricoque	300 g	130 g	20 g	2 g	28 g	120 g	400 g
Espino amarillo	250 g	130 g	20 g	2 g	23 g	125 g	450 g
Membrillo	350 g	120 g	20 g	2 g	25 g	110 g	373 g
Higo	350 g	110 g	10 g	2 g	23 g	125 g	380 g
Kiwi	400 g	118 g	20 g	2 g	22 g	125 g	313 g
Castaña y vainilla	200 g	117 g	20 g	1 g	6 g	156 g	500 g
Melón	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Ciruela Mirabel	350 g	108 g	10 g	2 g	25 g	125 g	380 g
Sandía	300 g	135 g	20 g	2 g	40 g	150 g	353 g
Melocotón blanco	400 g	118 g	20 g	2 g	22 g	125 g	313 g
Melocotón de viña	400 g	118 g	20 g	2 g	27 g	118 g	315 g
Pera	350 g	130 g	20 g	2 g	23 g	120 g	355 g
Manzana verde	350 g	135 g	25 g	2 g	23 g	110 g	366 g
Calabaza de invierno	300 g	130 g	20 g	2 g	30 g	110 g	408 g
Ciruela damascena	350 g	110 g	10 g	2 g	23 g	125 g	380 g
Ruibarbo	300 g	140 g	20 g	2 g	28 g	110 g	400 g

CÍTRICOS

Puré de fruta	Puré	Azúcar	Dextrosa	Estabilizante	Leche en polvo 0 %	Leche desnatada 0 %	Yogur 0 %
Bergamota	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Limón	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Limón de Siracusa IGP	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Lima	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Clementina de Córcega IGP	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Calamansi	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Mandarina	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Naranja y naranja amarga	300 g	110 g	20 g	2 g	15 g	125 g	438 g
Naranja sanguina	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Pomelo rosa	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Sudachi	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Yuzu	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Puré	Azúcar	Dextrosa	Estabilizante	Leche en polvo 0 %	Leche desnatada 0 %	Yogur 0 %
Grosella negra	320 g	100 g	20 g	2 g	29 g	125 g	404 g
Cereza negra	300 g	105 g	20 g	2 g	23 g	110 g	440 g
Arándano rojo y guinda	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Fresa	350 g	135 g	20 g	2 g	28 g	110 g	355 g
Fresa silvestre	300 g	135 g	20 g	2 g	40 g	150 g	353 g
Frambuesa	350 g	131 g	20 g	2 g	23 g	120 g	354 g
Frutos rojos	300 g	130 g	20 g	2 g	28 g	120 g	400 g
Guinda	350 g	108 g	10 g	2 g	25 g	125 g	380 g
Grosella	300 g	130 g	20 g	2 g	28 g	120 g	400 g
Mora	320 g	125 g	20 g	2 g	28 g	115 g	390 g
Arándano	350 g	131 g	20 g	2 g	23 g	120 g	354 g

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Puré	Azúcar	Dextrosa	Estabilizante	Leche en polvo 0 %	Leche desnatada 0 %	Yogur 0 %
Açaí	250 g	155 g	20 g	2 g	25 g	125 g	423 g
Piña	350 g	130 g	20 g	2 g	23 g	120 g	355 g
Plátano	280 g	113 g	20 g	2 g	24 g	151 g	410 g
Crema de coco	300 g	144 g	15 g	2 g	15 g	124 g	400 g
Fruta de la pasión	250 g	155 g	10 g	2 g	28 g	130 g	425 g
Higo chumbo rojo	350 g	131 g	20 g	2 g	23 g	120 g	354 g
4 frutas tropicales	350 g	148 g	20 g	2 g	25 g	125 g	350 g
Jengibre	350 g	115 g	15 g	2 g	25 g	110 g	383 g
Guayaba	350 g	135 g	20 g	2 g	25 g	120 g	348 g
Granada	300 g	120 g	20 g	2 g	30 g	128 g	400 g
Lichi	350 g	150 g	10 g	2 g	31 g	142 g	315 g
Mango	350 g	108 g	10 g	2 g	25 g	125 g	380 g
Papaya	350 g	135 g	20 g	2 g	25 g	120 g	348 g

Yogur helado de fruta

Composición y proceso

Puré de fruta **Les vergers Boiron**

Azúcar

Dextrosa

Glucosa en polvo

Estabilizante

Leche en polvo 0 %
de MG

Leche entera 3,5 %
de MG

Yogur de leche entera
4% de MG

Descongelar el puré. Mezclar el estabilizante con diez veces su peso en azúcar. Reservar.

En una cacerola, mezclar la leche y la leche en polvo y comenzar a calentar. A 25 °C, añadir el estabilizante con el azúcar.

A 45 °C, agregar el resto del azúcar.

Dejar enfriar y reposar el sirope durante al menos 4 horas.

Combinar la base, el puré y el yogur y colocar en la heladera; extraer la mezcla a -5 °C. De manera alternativa, transferir a recipientes Pacojet y congelar.

Guardar el yogur a -18 °C si es necesario.

Los ingredientes se indican para 1 kg de yogur.



FRUTAS DE HUERTA

Puré de fruta	Puré	Azúcar	Dextrosa	Glucosa	Estabilizante	Leche en polvo 0 %	Leche entera 3,5 %	Yogur 4 %
Albaricoque	300 g	110 g	20 g	10 g	2 g	28 g	110 g	410 g
Espino amarillo	250 g	107 g	30 g	30 g	2 g	26 g	120 g	435 g
Membrillo	350 g	120 g	15 g	10 g	2 g	28 g	110 g	365 g
Higo	300 g	100 g	20 g	10 g	2 g	23 g	130 g	415 g
Kiwi	300 g	115 g	20 g	10 g	2 g	28 g	110 g	415 g
Castaña y vainilla	200 g	110 g	10 g	10 g	1 g	9 g	160 g	500 g
Melón	300 g	135 g	20 g		2 g	23 g	100 g	420 g
Ciruela Mirabel	300 g	110 g	10 g	10 g	2 g	28 g	120 g	420 g
Sandía	300 g	133 g	15 g	10 g	2 g	25 g	100 g	425 g
Melocotón blanco	350 g	110 g	20 g	10 g	2 g	28 g	120 g	360 g
Melocotón de viña	350 g	110 g	20 g	10 g	2 g	28 g	120 g	360 g
Pera	350 g	100 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	355 g
Manzana verde	300 g	115 g	20 g	10 g	2 g	28 g	110 g	415 g
Calabaza de invierno	300 g	120 g	25 g	25 g	2 g	28 g	125 g	375 g
Ciruela damascena	300 g	100 g	20 g		2 g	28 g	125 g	425 g
Ruibarbo	300 g	123 g	20 g	20 g	2 g	30 g	110 g	395 g

CÍTRICOS

Puré de fruta	Puré	Azúcar	Dextrosa	Glucosa	Estabilizante	Leche en polvo 0 %	Leche entera 3,5 %	Yogur 4 %
Bergamota	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Limón	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Limón de Siracusa IGP	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Lima	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Clementina de Córcega IGP	300 g	123 g	20 g	10 g	2 g	25 g	100 g	420 g
Calamansi	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Mandarina	300 g	123 g	20 g	10 g	2 g	25 g	100 g	420 g
Naranja y naranja amarga	300 g	126 g	20 g	10 g	2 g	19 g	120 g	413 g
Naranja sanguina	300 g	123 g	20 g	10 g	2 g	25 g	100 g	420 g
Naranja sanguina de Sicilia IGP	300 g	123 g	20 g	10 g	2 g	25 g	100 g	420 g
Pomelo rosa	300 g	123 g	20 g	10 g	2 g	25 g	100 g	420 g
Sudachi	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	500 g
Yuzu	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g

FRUTOS ROJOS

Puré de fruta	Puré	Azúcar	Dextrosa	Glucosa	Estabilizante	Leche en polvo 0 %	Leche entera 3,5 %	Yogur 4 %
Grosella negra	300 g	110 g	20 g		2 g	28 g	125 g	415 g
Cereza negra	300 g	110 g	20 g		2 g	28 g	125 g	425 g
Arándano rojo y guinda	300 g	135 g	20 g		2 g	20 g	100 g	423 g
Fresa	300 g	125 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	380 g
Fresa silvestre	300 g	125 g	20 g	10 g	2 g	28 g	105 g	410 g
Frambuesa	300 g	120 g	20 g	20 g	2 g	28 g	115 g	395 g
Frutos rojos	350 g	108 g	20 g	20 g	2 g	28 g	117 g	355 g
Guinda	300 g	120 g	20 g	15 g	2 g	25 g	120 g	413 g
Grosella	300 g	115 g	20 g	20 g	2 g	28 g	130 g	385 g
Mora	300 g	110 g	20 g	10 g	2 g	28 g	110 g	420 g
Arándano	350 g	110 g	20 g	10 g	2 g	25 g	110 g	373 g

FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta	Puré	Azúcar	Dextrosa	Glucosa	Estabilizante	Leche en polvo 0 %	Leche entera 3,5 %	Yogur 4 %
Açaí	255 g	133 g	20 g	10 g	2 g	25 g	120 g	230 g
Piña	350 g	110 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	355 g
Plátano	250 g	120 g	20 g	10 g	2 g	28 g	120 g	450 g
Crema de coco	350 g	108 g	40 g	10 g	2 g	30 g	115 g	345 g
Fruta de la pasión	250 g	107 g	30 g	30 g	2 g	26 g	120 g	435 g
Higo chumbo rojo	350 g	108 g	20 g	20 g	2 g	28 g	117 g	355 g
4 frutas tropicales	350 g	100 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	355 g
Jengibre	350 g	110 g	10 g	10 g	2 g	28 g	110 g	380 g
Guayaba	300 g	135 g	10 g	10 g	2 g	25 g	108 g	410 g
Granada	350 g	100 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	355 g
Lichi	300 g	125 g	20 g	10 g	2 g	20 g	120 g	413 g
Mango	350 g	105 g	10 g	10 g	2 g	20 g	105 g	400 g
Papaya	300 g	130 g	20 g	10 g	2 g	25 g	110 g	403 g





Cultivemos la excelencia en la fruta



my-vb.com

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
Francia

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Avenida Jackson
5th Floor, Long Island City
NY 11101 - EE. UU.

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
Inglaterra