

LES VERGERS
boiron®



FRUCHTIGE
GEHEIMNISSE



Wir pflegen fruchtige Exzellenz

EXZELLENZ ALS GEMEINSCHAFTSWERK

Das Jahr 2024 ist ein Meilenstein in unserem gemeinsamen Bestreben, Hervorragendes zu leisten, indem wir gemeinsam das Beste aus der Frucht hervorbringen.

EXZELLENZ IST EIN ANSPRUCH, ganz gleich in welchem Bereich. Sie erfordert, dass man sich ihr voll und ganz widmet. Wir pflegen sie Tag für Tag, in allen Phasen und auf allen Ebenen des Unternehmens, in Frankreich und in der ganzen Welt. Die hohe Qualität unserer Produkte, die Fruitologie®, sowie unsere Arbeitsweise, die auf Mensch und Natur achtet, dienen einer fruchtigen Gastronomie, die immer begehrenswerter und nachhaltiger wird.

Exzellenz ist eine Verantwortung, sie verpflichtet uns. Wir pflegen sie täglich entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Nachhaltige und resiliente Produktionswege, Reduzierung unserer Auswirkungen auf natürliche und fossile Ressourcen, lokales soziales Engagement, sparsamer Energie- und Wasserverbrauch, Forschung und Entwicklung für den Einsatz umweltfreundlicherer Verpackungen. Jedes Handeln wird in aller Bescheidenheit durchdacht, nicht ohne den Stolz, ein führender Akteur zu sein, der aktiv zur Erhaltung und zur Regeneration seiner Umwelt, unter Achtung vor dem Leben, beiträgt.

Exzellenz verbindet: Bei Les vergers Boiron sind wir alle durch unsere Leidenschaft für Früchte verbunden. Gemeinsam mit Ihnen sind wir zu einer weltweiten Referenz in der Kulinarik geworden. Wir glauben an die Kraft der Verbindung zwischen Natur, Erzeugern, kulinarischen Kreativen, Vertriebspartnern und Mitarbeitenden. Wir motivieren zum Kollektiv, zur Weitergabe, zur Geselligkeit und zu Momenten gemeinsamen Genusses. Unser gemeinschaftlicher Ansatz macht uns größer – mit echten, dauerhaften menschlichen Partnerschaften.

Exzellenz ist etwas Besonderes und die neue visuelle Identität, die Sie in diesem Katalog entdecken, wurde so gestaltet, dass sie das Know-how von Les vergers Boiron mit Eleganz und Schlichtheit unterstreicht. Die neue Farbpalette steht für eine wache und inspirierende Zukunft.

Exzellenz ist unser Reichtum.

Wir wollen sie gemeinsam pflegen!

Alain Boiron, Präsident
Grégory Watine, Geschäftsführer

//

Gemeinsam mit Ihnen sind wir zu einer Referenz in der Kulinarik geworden. Wir glauben an die Kraft der Verbindung zwischen Natur, Erzeugern, kulinarischen Kreativen, Vertriebspartnern und Mitarbeitenden. Wir motivieren zum Kollektiv und zur Weitergabe.



Höchster Anspruch auf jeder Stufe

Exzellenz ist das Ergebnis einer positiven Dynamik, sie ergibt sich aus einer Reihe von Handlungen, mit dem Willen, in jeder Stufe immer besser zu werden.

EINE ANSPRUCHSVOLLE AUSWAHL

Alles beginnt mit der sorgfältigen Arbeit unserer Einkäufer, die die besten Anbauregionen und die schönsten Obstsorten auf der ganzen Welt aufspüren.

DIE KUNST DES ZUSAMMENSTELLENS

Zunächst werden die Früchte entsprechend ihren Eigenschaften sortiert. Danach stellen unsere Experten mehrere Chargen verschiedener Sorten, Ernten oder Herkunftsregionen zusammen. Die daraus hervorgehenden Fruchtprärees sind gleichbleibend in Geschmack, Qualität und Konsistenz.

EINE PRÄZISE VERARBEITUNG

Um die organoleptischen Eigenschaften und die geschmackliche Intensität der Früchte zu bewahren, wird jede Frucht mit einem auf sie abgestimmten Prozess pasteurisiert.

FLÄCHENDECKENDE PRÄSENZ

Unser Vertriebsnetz verfügt über eine solide, weltweite Organisation, so dass internationale Gastro-Spezialisten überall auf der Welt, das ganze Jahr über mit unseren Fruchtprodukten arbeiten können.

BEGEISTERUNG FÜR DIE WEITERGABE

Mit unseren Produkten und unserem Know-how in Fruitologie® verkörpern wir eine kostbare Zutat der Desserts, Sorbets, Cocktails und sogar der herzhaften Gerichte, die von den kulinarischen Kreativen zubereitet werden. Wir sind stolz auf diesen bescheidenen Beitrag zur Vorliebe für das Gute, für das Miteinander, für Geselligkeit.

über 133

Mio. Euro Umsatz, davon 80 %
im Export

127

Produktreferenzen

über 19000

Tonnen Prärees pro Jahr verkauft

240

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen



Wir inspirieren gemeinsamen Genuss

EXZELLENZ IST EINE QUELLE DER KREATIVITÄT

Inspiziert von unseren Partnerchefs, die unermüdlich neue Wege gehen, schaffen wir außergewöhnliche Fruchtlösungen, die in den Kreationen der Gastro-Fachleute vollendet zur Geltung kommen. Als Verfechter einer fruchtigen und engagierten Gastronomie haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, dieses Know-how und diese Kreativität zu teilen, um kulinarische Kreative auf der ganzen Welt zu inspirieren und besondere Momente des gemeinsamen Genießens zu schaffen.

EINE INSPIRIERENDE GEMEINSCHAFT

1 Chef Pâtissier und globaler Botschafter:

Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie (2011)

8 firmeninterne Chefs Pâtissiers:

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

4 technische Berater und Partnerchefs:

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

Gastro-Fachleute aus der ganzen Welt
inspirieren uns jeden Tag zu neuen Fruchtlösungen.



FRUITOLOGIE®, ein Beitrag zur Kreativität

Die Fruitologie® wurde 2019 in unseren Ateliers entwickelt und von uns patentiert.

Es handelt sich um die Disziplin, die sich mit der Untersuchung der Frucht und ihrer Verarbeitung zu Fruchtpüree befasst. Sie beruht auf der sensorischen Analyse, einer Wissenschaft, die den Menschen als „Messinstrument“ einsetzt. Die Eigenschaften der Produkte werden dabei mithilfe der fünf Sinne bewertet. Die sensorische Analyse gibt uns somit die Möglichkeit, die Verbraucher besser zu verstehen, um Produkte im Einklang mit ihren Anforderungen zu entwickeln. Sie erweist sich auch als eine gute Hilfe zur Entfaltung der Kreativität der Gastro-Fachleute!



Förderung einer begehrten und nachhaltigen Gastronomie

Les vergers Boiron tritt unaufhörlich für eine fruchtbare und engagierte Gastronomie ein. Dazu gehen wir wie folgt vor:

- *Begleitung der Entwicklung der Praktiken der kulinarischen Kreativen*
- *Innovation, unter Berücksichtigung von Genuss, Natürlichkeit und Verantwortung*
- *Entwicklung unseres Botschafter-Netztes*
- *Implementierung der Fruitologie®*

Ein Beispiel:

Alle unsere Zubereitungen werden ohne Zuckerzusatz, unter schonender Behandlung voll gereifter Früchte hergestellt. Ein Angebot mit 131 Produkten und 59 Geschmacksrichtungen, das fortwährend ergänzt wird. Dieses Jahr wurde unser Sortiment um Sudachi, Acai und rote Kaktusfeige erweitert, um Konditoren, Eishersteller und Mixologen auf der ganzen Welt zu neuen Kreationen zu inspirieren.

Entwicklung eines intelligenten und inspirierenden Unternehmens, das ein engagiertes Wirtschaftsökosystem um sich vereint

Wir sind der Ansicht, dass Vertrauen und Zusammenarbeit zwischen Mitarbeitenden und Akteure das Fundament eines engagierten und engagierenden Ökosystems bilden. Dazu werden mehrere Maßnahmen umgesetzt:

- *Entwicklung einer Sozialpolitik* und einer Kultur des Vertrauens
- *Schulung und Schärfung des Bewusstseins* unserer Mitarbeitenden für Umwelt- und Gesellschaftsfragen
- *Teilnahme an der ersten Convention des Entreprises pour le Climat (CEC)*: eine Initiative von 150 Unternehmen, die sich dafür einsetzen, die Akteure der Wirtschaftswelt für eine ökologische Neuausrichtung zu gewinnen.

Ein Beispiel:

Les vergers Boiron erhielt zum dritten Mal die Great Place To Work®-Zertifizierung





Auswählen, zusammenstellen, verarbeiten, servieren, inspirieren...

Bei Les vergers Boiron pflegen wir Exzellenz in jeder Phase unserer Tätigkeiten.

Eine Exzellenz, die wir seit über 80 Jahren mit dem Angebot außergewöhnlicher Fruchtlösungen entwickeln.

Eine Exzellenz, die Sie täglich belohnen, indem Sie feinste Kreationen mit unseren Fruchtpürees schaffen.

Eine Exzellenz als Ergebnis einer gemeinschaftlichen Leistung, die wir immer wieder aufs Neue pflegen.

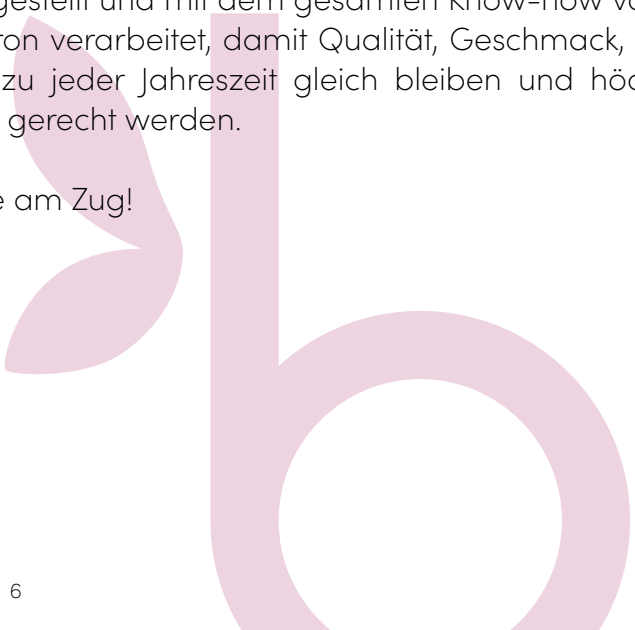
Unsere Partner-Profis haben in diesem fruchtigen Handbuch ihr Fachwissen vereint, um Ihnen dabei zu helfen, im Handumdrehen neue, fruchtige Backkreationen, Süßwaren, Eiscremes, Sorbets, Granitas und Frozen Yogurts zu schaffen.

Unser Wunsch? Dass dieser fruchtige Ratgeber zu Ihrem Rezeptverzeichnis, zu Ihrer technischen Stütze wird, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren und Ihre gesamte Kreativität entfalten können.

Neben den Mengenangaben für die Zubereitung von Marshmallows, Fruchtgelees, Konfitüren oder Mousses mit unseren Fruchtpürees ohne Zuckerzusatz stellen Ihnen unsere Profis einige Tips und Tricks bereit, die Ihnen bei der Zubereitung Ihrer Rezepte behilflich sein werden.

Und für fruchtige Abwechslung sorgen die 60 Sorten unseres Sortiments an Fruchtpürees ohne Zuckerzusatz. Jede dieser Sorten wurde einer strengen Auswahl unterzogen, individuell zusammengestellt und mit dem gesamten Know-how von Les vergers Boiron verarbeitet, damit Qualität, Geschmack, Textur und Farbe zu jeder Jahreszeit gleich bleiben und höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Nun sind Sie am Zug!



INHALT

Pâtisserie

Confit / Kompott _____	10
Mousse _____	12
Crème _____	14
Vegane Crème _____	16
Konditorcrème _____	18
Glasur _____	20

Schokoladen – Süßwaren

Fruchtgel für gegossene Bonbons _____	26
Fruchtganache für Rahmen _____	28
Konfitüren _____	30
Fruchtgelee _____	32
Gummy Candy _____	34
Marshmallows _____	36
Karamell _____	38

Eiscremes & Sorbets _____ 40

Granita

Granita mit einer Geschmacksrichtung _____	46
Granita mit kombinierten Geschmacksrichtungen _____	48

Joghurt

Frozen Yogurt mit Früchten 0 % Fett _____	54
Frozen Yogurt mit Früchten _____	56





Pâtisserie



Confit / Kompott

100 % pflanzlich

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree
Les vergers Boiron 1000 g

Zucker

Pektin NH

Das Püree mit der Hälfte des Zuckers auf 50 °C erhitzen, dann den restlichen, zuvor mit Pektin NH gemischten Zucker hinzufügen. Bis auf 103 °C weiter erhitzen.

Umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Schneebesen glatt rühren.

GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Zucker	Pektin NH
Aprikose	225 g	7 g
Sanddorn	225 g	7 g
Quitte	225 g	4 g
Feige	225 g	7 g
Kiwi	225 g	7 g
Marone und Vanille	225 g	7 g
Melone	225 g	8 g
Mirabelle	225 g	7 g
Weißer Pfirsich	225 g	7 g
Weinbergpfirsich	225 g	7 g
Birne	225 g	7 g
Grüner Apfel	225 g	7 g
Zwetschge	225 g	7 g
Rhabarber	225 g	7 g

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Zucker	Pektin NH
Bergamotte	225 g	9 g
Zitrone	270 g	9 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.	270 g	9 g
Limette	270 g	9 g
Korsische Clementine g.g.A.	270 g	9 g
Kalamansi	225 g	9 g
Mandarine	260 g	9 g
Orange und Bitterorange	275 g	8 g
Blutorange	270 g	9 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.	270 g	9 g
Rosa Grapefruit	260 g	9 g
Sudachi	270 g	9 g
Yuzu	225 g	9 g

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Zucker	Pektin NH
Schwarze Johannisbeere	225 g	7 g
Schwarzkirsche	225 g	7 g
Cranberry und Sauerkirsche	225 g	7 g
Erdbeere	225 g	7 g
Walderdbeere	225 g	7 g
Erdbeere Mara des bois	225 g	7 g
Himbeere	225 g	7 g
Rote Früchte	225 g	7 g
Sauerkirsche	225 g	7 g
Johannisbeere	270 g	7 g
Brombeere	225 g	7 g
Blaubeere	225 g	8 g

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Zucker	Pektin NH
Acai	225 g	9 g
Ananas	225 g	10 g
Banane	225 g	7 g
Karibik-Cocktail mit Rum	225 g	7 g
Kokosnusscreme	225 g	7 g
Passionsfrucht	270 g	10 g
Rote Kaktusfeige	225 g	7 g
4 tropische Früchte	225 g	7 g
Ingwer	225 g	9 g
Guave	225 g	7 g
Granatapfel	225 g	7 g
Litschi	225 g	9 g
Mango	225 g	7 g
Papaya	225 g	7 g



Tipps und Tricks //

1. Die Zubereitung auf Raumtemperatur abkühlen lassen, damit das Pektin die erforderliche Wassermenge aufnehmen kann, bevor sie zum vollständigen Abkühlen in den Kühlschrank gestellt wird.
2. Vor dem Gebrauch mit einem Schneebesen verrühren, um die Textur zu verändern und die Zubereitung flüssiger zu machen.
3. Diese Zubereitung kann tiefgefroren werden.



Mousse

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree

Les vergers Boiron 1000 g

Zabaione oder
Italienisches Baiser

Gelatine Gold 200 Bloom,
Pulver oder Blätter

Geschlagene Sahne 35 % Fettgehalt

Das Püree auftauen.

Italienisches Baiser oder Zabaglione zubereiten.

Gelatinemasse zubereiten und auflösen.

Die Gelatine in das Fruchtpüree einrühren.

Das lauwarme Baiser oder Zabaglione und
abschließend die glattgerührte, geschlagene Sahne
hinzufügen.

Zabaione

Im Wasserbad 500 g Zucker mit 250 g Eigelb auf 85 °C erhitzen, schlagen.

Bei 30 °C die aufgelöste gequollene Gelatine hinzufügen und erneut schlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

Italienisches Baiser

500 g Zucker mit 150 g Wasser auf 121 °C erhitzen.

Auf 240 g schaumig geschlagenes Eiweiß gießen.

Schlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen oder das Gelatinepulver im 6-fachen Menge seines Gewichts an kaltem Wasser quellen lassen.



Tipps und Tricks //

1. Eine kleine Menge Püree entnehmen, um das Gelatinepulver darin quellen zu lassen.
2. Gelatinepulver verwenden und dieses im 6-fachen seines Gewichts an Püree oder Wasser quellen lassen. So haben Sie den Wasserverbrauch unter Kontrolle.
3. Die Verwendung von Fischgelatine in Ihren Zubereitungen ermöglicht die Herstellung von Halal- und Koscher-Rezepten.

GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Italienisches Baiser	Gelatine	Geschlagene Sahne
Aprikose	200 g	20 g	600 g
Feige	200 g	20 g	600 g
Kiwi	200 g	20 g	600 g
Marone und Vanille	300 g	20 g	600 g
Mirabelle	200 g	20 g	600 g
Weißer Pfirsich	200 g	20 g	600 g
Weinbergpfirsich	200 g	20 g	600 g
Birne	360 g	24 g	760 g
Grüner Apfel	200 g	24 g	760 g
Zwetschge	200 g	20 g	600 g
Rhabarber	180 g	20 g	600 g

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Italienisches Baiser	Gelatine	Geschlagene Sahne
Schwarze Johannisbeere	300 g	26 g	800 g
Schwarzkirsche	300 g	26 g	800 g
Erdbeere	200 g	20 g	600 g
Walderdbeere	200 g	20 g	600 g
Erdbeere Mara des bois	200 g	20 g	600 g
Himbeere	200 g	20 g	600 g
Rote Früchte	200 g	20 g	600 g
Johannisbeere	200 g	20 g	600 g
Brombeere	300 g	26 g	800 g
Blaubeere	200 g	20 g	600 g

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Italienisches Baiser	Zabaglione	Gelatine	Geschlagene Sahne
Bergamotte	230 g	oder 230 g	24 g	700 g
Zitrone	600 g		35 g	850 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.	600 g		35 g	850 g
Limette	600 g		35 g	850 g
Korsische Clementine g.g.A.	200 g	oder 150 g	24 g	800 g
Kalamansi	200 g	oder 300 g	35 g	850 g
Mandarine	200 g	oder 150 g	24 g	800 g
Blutorange	120 g	oder 100 g	24 g	740 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.	120 g	oder 100 g	24 g	740 g
Rosa Grapefruit	150 g	oder 120 g	24 g	700 g
Sudachi	200 g	oder 300 g	35 g	850 g
Yuzu	200 g	oder 300 g	35 g	850 g

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Italienisches Baiser	Zabaglione	Gelatine	Geschlagene Sahne
Ananas	250 g		24 g	700 g
Banane	300 g		26 g	800 g
Karibik-Cocktail mit Rum	440 g		24 g	800 g
Kokosnusscreme	300 g		20 g	600 g
Rote Kaktusfeige	360 g		24 g	760 g
Passionsfrucht	200 g		24 g	740 g
4 tropische Früchte	360 g		24 g	760 g
Ingwer	230 g	oder 230 g	24 g	700 g
Guave	200 g		20 g	600 g
Litschi	200 g		20 g	600 g
Mango	400 g		26 g	800 g

Tipps und Tricks //

1. Gelatinepulver mindestens 20 Minuten quellen lassen.
2. Die Zubereitung luftfrei mit Frischhaltefolie abdecken, damit sie an der Oberfläche nicht trocknet.
3. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, um eine optimale Textur zum Spritzen mit dem Spritzbeutel zu erhalten.



Zusammensetzung & Verfahren für die Basis

Milch	50 g
Sahne 35 % Fettgehalt (1) ..	250 g
Glukose	10 g
Weißer Schokolade 35 % ..	300 g
Kakaobutter	20 g
Gelatinepulver	7 g
Wasser	35 g
Sahne 35 % Fettgehalt (2) ..	150 g

Das Gelatinepulver mit dem angegebenen Gewicht an Wasser anrühren.

Kakaobutter (separat) und weiße Schokolade bei 45 °C schmelzen und dann miteinander verrühren.

Milch, Sahne(1) und Glukose zusammen auf 85 °C erhitzen, vom Herd nehmen und die aufgelöste Gelatine hinzufügen.

Direkt und nach und nach über die geschmolzene Schokoladen- und Kakaobuttermischung gießen und mit einem Stabmixer von der Mitte aus emulgieren, sodass ein glänzender Kern entsteht.

Sobald die Mischung gut emulgiert ist, die Sahne (2) hinzufügen und mit dem Stabmixer zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Die heiße Basis abwiegen und die entsprechende Menge an Püree hinzufügen.

Mit dem Stabmixer gut verrühren, in einen geeigneten Behälter füllen und schnell abkühlen lassen.

Mindestens 12 Stunden und im Idealfall 24 Stunden ruhen lassen, um die richtige Textur zu erhalten.

GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree
Aprikose	280 g
Sanddorn	240 g
Quitte	290 g
Feige	405 g
Marone und Vanille	330 g
Melone	260 g
Mirabelle	285 g
Weißer Pfirsich	310 g
Weinbergpfirsich	430 g
Birne	250 g
Grüner Apfel	330 g
Zwetschge	290 g
Rhabarber	235 g

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree
Bergamotte	225 g
Zitrone	200 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.	200 g
Limette	200 g
Korsische Clementine g.g.A.	150 + 60 g*
Kalamansi	215 g
Mandarine	150 + 60 g*
Orange und Bitterorange	300 g
Blutorange	160 + 100 g*
Sizilianische Blutorange g.g.A.	160 + 100 g*
Rosa Grapefruit	215 g
Sudachi	190 g
Yuzu	195 g

*Püree + Konzentrat

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree
Schwarze Johannisbeere	270 g
Schwarzkirsche	230 g
Cranberry und Sauerkirsche	260 g
Erdbeere	260 g
Walderdbeere	290 g
Erdbeere Mara des bois	265 g
Himbeere	240 g
Rote Früchte	260 g
Sauerkirsche	280 g
Johannisbeere	235 g
Brombeere	260 g
Blaubeere	270 g

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree
Acai	230 g
Ananas	270 g
Banane	255 g
Kokosnusscreme	300 g
Karibik-Cocktail mit Rum	270 g
Passionsfrucht	175 g
Rote Kaktusfeige	240 g
4 tropische Früchte	265 g
Ingwer	225 g
Guave	260 g
Litschi	150 g
Mango	270 g
Papaya	270 g



Vegane Creme

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree	
Les vergers Boiron	500 g
Wasser	150 g
Zitronenpüree	
Les vergers Boiron	15 g
Zucker	180 g
Pektin NH	12 g
Maisstärke	33 g
Pflanzenfett	100 g

Zucker, Pektin NH und Maisstärke vermischen.

Die Fruchtpürees mit Wasser erhitzen.

Zucker-Pektin-Stärke-Mischung in das heiße Püree einrieseln lassen und 2 Minuten aufkochen.

Vom Herd nehmen, auf 50 °C abkühlen und Pflanzenfett hinzufügen.

Mit einem Stabmixer mixen und rasch abkühlen.

Bei Zitrusfrüchten die Mengen an Wasser und Zitronenpüree durch **165 g** Birnenpüree Les vergers Boiron ersetzen.



Tipps und Tricks //

1. 24 Stunden im Kühlschrank lassen, damit die Zubereitung eine cremige Textur erhält.

2. Das Pflanzenfett kann durch Butter ersetzt werden, aber achten Sie darauf, dass das Rezept dann nicht mehr vegan ist!

3. Die Zubereitung vor dem Gebrauch glätten, um eine cremige Textur zu erhalten.

GARTEN- FRÜCHTE

Fruchtpüree

Aprikose

Sanddorn

Feige

Kiwi

Melone

Mirabelle

Wassermelone

Weißer Pfirsich

Weinbergpfirsich

Birne

Grüner Apfel

Zwetschge

Rhabarber

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree

Schwarze Johannisbeere

Schwarzkirsche

Cranberry und Sauerkirsche

Erdbeere

Walderdbeere

Erdbeere Mara des bois

Himbeere

Rote Früchte

Sauerkirsche

Johannisbeere

Brombeere

Blaubeere

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree

Acai

Ananas

Banane

Kokosnusscreme

Karibik-Cocktail mit Rum

Passionsfrucht

Rote Kaktusfeige

4 tropische Früchte

Ingwer

Guave

Granatapfel

Litschi

Mango

Papaya

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree

Bergamotte

Zitrone

Syrakus-Zitrone g.g.A.

Limette

Korsische Clementine g.g.A.

Kalamansi

Mandarine

Orange und Bitterorange

Blutorange

Sizilianische Blutorange g.g.A.

Rosa Grapefruit

Sudachi

Yuzu



Konditorcreme

Zusammensetzung & Verfahren für die Basis

Eier	160 g
Zucker	125 g
Maisstärke	55 g
Wasser	100 g

Eier und Zucker mit dem Schneebesen verrühren, das zuvor mit der Maisstärke gemischte Wasser hinzufügen. Gut vermischen. Sofort verwenden oder die Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen, um sie später zu verwenden. In letzterem Fall muss sie vor der Verwendung erneut verrührt werden, um eine glatte Textur zu erhalten.

Zubereitung der Konditorcreme

In einem Topf **220 g** Basis und die in der Tabelle genannte Menge Fruchtpüree abwiegen. Bei mittlerer Hitze aufkochen und unter kräftigem Schlagen kochen, bis die Mischung glänzend und glatt ist.

Vom Herd nehmen und die restliche Menge Püree hinzufügen (falls angegeben).

Sofort in einen geeigneten Behälter füllen und mit einem Stabmixer verrühren, um eine glatte Textur zu erhalten.

Die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 12 Stunden bei 4 °C abkühlen lassen.

Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und direkt in eine Rührschüssel geben.

Mit einem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit rühren, bis eine glatte, glänzende Textur zum Verzieren oder Spritzen entsteht.



Tipps und Tricks //

Zitronensäurelösung

Wasser erhitzen, bis die Kristalle aufgelöst sind.

Zitronensäure +
Wasser
(50/50)

Zuckersirup

Bei Zitrone oder g.g.A-Syrakus-Zitrone 70 g Zuckersirup in die Konditorcreme-Masse hinzufügen.

Wasser 55 g
Zucker 15 g

GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Nach dem Kochen hinzufügendes Püree	Zitronensäurelösung
Aprikose	200 g	170 g	1 g
Sanddorn	180 g		
Quitte	200 g	100 g	
Feige	200 g	100 g	1 g
Marone und Vanille	200 g	150 g	2 g
Melone	200 g	30 g	1 g
Mirabelle	200 g	175 g	0,5 g
Weißer Pfirsich	200 g	150 g	0,8 g
Weinbergpfirsich	200 g	150 g	
Birne	200 g	150 g	1 g
Zwetschge	200 g	100 g	0,5 g
Rhabarber	200 g	75 g	

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Nach dem Kochen hinzufügendes Püree	Zitronensäurelösung
Schwarze Johannisbeere	200 g	50 g	
Schwarzkirsche	200 g	120 g	
Cranberry und Sauerkirsche	200 g	30 g	
Erdbeere	200 g	80 g	
Walderdbeere	200 g	65 g	
Erdbeere Mara des bois	200 g	50 g	
Himbeere	200 g	20 g	
Rote Früchte	200 g	100 g	1 g
Sauerkirsche	200 g	50 g	
Johannisbeere	200 g	70 g	
Brombeere	200 g	120 g	
Blaubeere	200 g	120 g	

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Nach dem Kochen hinzufügendes Püree	Zitronensäurelösung
Acai	200 g	75 g	
Ananas	200 g	60 g	1,5 g
Banane	200 g	150 g	0,5 g
Karibik-Cocktail mit Rum	200 g	60 g	
Kokosnusscreme	200 g	70 g	
Passionsfrucht	170 g		
Rote Kaktusfeige	200 g	80 g	
4 tropische Früchte	190 g		
Ingwer	200 g	60 g	
Guave	200 g	55 g	
Litschi	200 g		
Mango	200 g	70 g	0,5 g
Papaya	200 g	50 g	

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Nach dem Kochen hinzufügendes Püree
Bergamotte	140 g	
Zitrone	110 g	
Syrakus-Zitrone g.g.A.	110 g	
Limette	175 g	
Korsische Clementine g.g.A.	200 g	50 g
Kalamansi	200 g	
Mandarine	200 g	50 g
Orange und Bitterorange	200 g	
Blutorange	200 g	30 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.	200 g	30 g
Rosa Grapefruit	200 g	
Sudachi	165 g	
Yuzu	170 g	

Glasur

Transparente Glasuren

Zusammensetzung & Verfahren für die neutrale Basis-Glasur

Mineralwasser	800 g
Zucker (1)	500 g
Pektin NH*	40 g
Glukose	400 g
Zucker (2)	700 g

**Bei Bananen- und Kokosnusspüree durch Pektin X58 ersetzen*

Basis-Gelatinemasse

Gelatinepulver	100 g
200 Bloom	
Mineralwasser	500 g

Wasser in einem Topf erhitzen, anschließend die (zuvor vermischte) erste Menge Zucker und Pektin direkt in den Topf hinzufügen und mit einem Schneebesen gut umrühren. Bei starker Hitze mit dem Erhitzen beginnen und dabei mit dem Stabmixer verrühren. Dadurch kann das Pektin korrekt quellen. Nach dem Aufkochen 2 Minuten weiter kochen und vom Herd nehmen.

Rasch die Glukose hinzufügen und weiter erhitzen.

Mit dem Stabmixer mixen und die zweite Menge Zucker hinzufügen. Mixen, bis eine gleichmäßige Textur entsteht.

1 Minute lang aufkochen und vom Herd nehmen, wenn die Mischung 103 °/104 °C erreicht.

Die neutrale Glasur in einen geeigneten Behälter umfüllen und die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken.

24 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Verfahren

500 g neutrale Basis-Glasur abwiegen.

Entsprechende Menge kaltes Püree und eine Zitronensäurelösung (50 % Zitronensäure + 50 % Wasser), Glukose und/oder Gelatine hinzufügen.

Mit einem Stabmixer verrühren, bis eine perfekt gleichmäßige Mischung entsteht.

Vor dem Glasieren auf die in der Tabelle angegebene Temperatur erhitzen.

Tipps und Tricks //

1. Die Konsistenz ist je nach verwendeter Frucht unterschiedlich. Die Methode für das Glasieren ist entsprechend anzupassen: entweder nur gießen, oder gießen und mit dem Spatel verstreichen, um überschüssige Glasur zu entfernen, oder klopfen, um die Glasur gleichmäßig zu verteilen.

2. Um bei jeder Zubereitung eine ähnliche Konsistenz zu erhalten wird empfohlen, ein Refraktometer zu verwenden, um den Brix-Wert bei 69°/70° Brix für die Basis zu messen.



GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Glukose	Zitronensäure	Gelatinemasse	Verwendungstemperatur
Aprikose	460 g				40 °C
Sanddorn	250 g		2 g		45 °C
Feige	300 g				40 °C
Kiwi	380 g	100 g			40 °C
Marone und Vanille	400 g		3 g		27 °C
Melone	350 g		10 g		34 °C
Mirabelle	400 g				38 °C
Weißer Pfirsich	340 g		2 g		38 °C
Weinbergpfirsich	340 g				38 °C
Birne	360 g		2 g		40 °C
Grüner Apfel	600 g				42 °C
Zwetschge	400 g				34 °C
Rhabarber	300 g		1 g	90 g	28 °C

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Glukose	Zitronensäure	Gelatinemasse	Verwendungstemperatur
Bergamotte	180 g			90 g	35 °C
Zitrone	170 g			90 g	36 °C
Syrakus-Zitrone g.g.A.	170 g			90 g	36 °C
Limette	170 g			100 g	36 °C
Korsische Clementine g.g.A.	400 g				35 °C
Kalamansi	160 g			80 g	34 °C
Mandarine	250 g		1 g		34 °C
Orange und Bitterorange	560 g	160 g			40 °C
Blutorange	400 g				35 °C
Sizilianische Blutorange g.g.A.	400 g				35 °C
Rosa Grapefruit	200 g				34 °C
Sudachi	170 g			100 g	36 °C
Yuzu	180 g			100 g	30 °C

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Glukose	Zitronensäure	Gelatinemasse	Verwendungstemperatur
Schwarze Johannisbeere	360 g	100 g		90 g	35 °C
Schwarzkirsche	400 g		4 g		40 °C
Cranberry und Sauerkirsche	290 g			30 g	40 °C
Erdbeere	400 g				32 °C
Walderdbeere	400 g				32 °C
Erdbeere Mara des bois	380 g				36 °C
Himbeere	400 g				35 °C
Rote Früchte	380 g				40 °C
Sauerkirsche	380 g	120 g			40 °C
Johannisbeere	290 g	60 g		130 g	40 °C
Brombeere	380 g	40 g			40 °C
Blaubeere	370 g	50 g			40 °C

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Glukose	Zitronensäure	Gelatinemasse	Verwendungstemperatur
Ananas	400 g		2 g		30 °C
Banane	300 g		5 g		30 °C
Karibik-Cocktail mit Rum	200 g			48 g	28 °C
Kokosnusscreme	340 g			30 g	34 °C
Passionsfrucht	220 g	40 g			40 °C
Rote Kaktusfeige	530 g				40 °C
4 tropische Früchte	530 g				40 °C
Ingwer	400 g			120 g	30 °C
Guave	350 g		2 g		28 °C
Litschi	160 g		2 g		34 °C
Mango	400 g		4 g		35 °C
Papaya	320 g		3 g		28 °C

Opake Glasuren

Zusammensetzungen & Basis-Verfahren

Neutrale Glasur

Mineralwasser	1000 g
Zucker	500 g
Glukose	1125 g
Pektin NH	50 g

Basis-Gelatinemasse

Gemahlene Gelatine 200 Bloom	100 g
Mineralwasser	500 g

Neutrale Basis

Neutrale Glasur	125 g
Gelatinemasse	25 g
Weißer Schokolade 35 %	60 g

Neutrale Glasur

Wasser und Zucker/Pektin-Mischung in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit dem Erhitzen der Mischung beginnen und gleichzeitig alle Zutaten mit einem Stabmixer verrühren. Auf diese Weise kann das Pektin vollständig eingearbeitet werden und quellen. Sobald die Mischung zu kochen beginnt, zwei Minuten warten und vom Herd nehmen.

Rasch die Glukose hinzufügen und weiter erhitzen.

Mit dem Stabmixer verrühren und gleichzeitig die zweite Menge Zucker einrühren. Eine Minute kochen lassen oder so lange, bis die Mischung 103 °C/104 °C erreicht.

Neutrale Basis

Die Basis auf etwa 80 °C abkühlen lassen und die entsprechende Menge aufgelöste Gelatinemasse einrühren. Mit einem Stabmixer zur einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Diese Basis nach und nach (auf drei Mal) auf die weiße Schokolade gießen, emulgieren und gut verrühren. Auf eine Platte zum Abkühlen gießen und die Oberfläche mit einer Frischhaltefolie abdecken, um zu vermeiden, dass sie trocknet. Die Basis 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen oder mit der heißen, frisch zubereiteten Basis und verschiedenen Früchten die Glasur anfertigen. Ruhen lassen. In beiden Fällen ist es wichtig, die 24 Stunden Ruhezeit einzuhalten.

Verfahren

500 g der opaken Basis abwiegen und bei Bedarf in der Mikrowelle auf 55 °C erhitzen. Die entsprechende Menge Püree, Glukose und/oder aufgelöste Gelatinemasse wie angegeben hinzufügen.

Mit dem Stabmixer mixen, bis alle Zutaten eingerührt sind und eine perfekt gleichmäßige, glänzende Textur ohne Einschlüsse von Luft entsteht.

12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Bei Bedarf auf die angegebene Glasur-Temperatur aufwärmen.

Die Methode für das Glasieren ist auf die Textur der Glasur, die Form und die Größe des Gebäcks abzustimmen.

Tipps und Tricks //

1. Durch regelmäßiges Rühren mit einem Stabmixer kann sich das Pektin korrekt in der heißen Mischung auflösen.

2. Um bei jeder Zubereitung eine ähnliche Konsistenz zu erhalten wird empfohlen, ein Refraktometer zu verwenden, um den Brix-Wert bei 69°/70° Brix für die Basis zu messen.

3. Für die Herstellung der Gelatinemasse Gelatinepulver 200 Bloom im Fünffachen seines Gewichts an Wasser quellen lassen.

FRUITS DU VERGER

Fruchtpüree	Püree	Flüssige Glukose DE40	Gelatinemasse	Verwendungstemperatur
Aprikose	190 g	40 g	15 g	40 °C
Sanddorn	160 g	35 g	10 g	30 °C
Feige	260 g	150 g	37 g	30 °C
Marone und Vanille	220 g	35 g		35 °C
Melone	165 g			30 °C
Mirabelle	210 g	30 g	20 g	40 °C
Weißer Pfirsich	210 g	20 g	20 g	40 °C
Weinbergpfirsich	205 g	20 g	20 g	40 °C
Birne	180 g	50 g	10 g	40 °C
Grüner Apfel	165 g		28 g	30 °C
Zwetschge	190 g	35 g	25 g	40 °C

AGRUMES

Fruchtpüree	Püree	Flüssige Glukose DE40	Gelatinemasse	Verwendungstemperatur
Bergamotte	120 g			28 °C
Zitrone	120 g			28 °C
Syrakus-Zitrone g.g.A.	120 g			28 °C
Limette	120 g			28 °C
Korsische Clementine g.g.A.	120 g			28 °C
Kalamansi	120 g			28 °C
Mandarine	100 + 50 g*			28 °C
Orange und Bitterorange	190 g	70 g	5 g	30 °C
Blutorange	100 + 50 g*			28 °C
Sizilianische Blutorange g.g.A.	100 + 50 g*			28 °C
Rosa Grapefruit	155 g			30 °C
Sudachi	125 g		28 g	23 °C
Yuzu	125 g		28 g	23 °C

*100 g Fruchtpüree + 50 g konzentrierte Zubereitung


FRUITS ROUGES

Fruchtpüree	Püree	Flüssige Glukose DE40	Gelatinemasse	Verwendungstemperatur
Schwarze Johannisbeere	160 g	140 g	30 g	35 °C
Schwarzkirsche	170 g	160 g		40 °C
Cranberry und Sauerkirsche	170 g	40 g	10 g	35 °C
Erdbeere	155 g	30 g	26 g	25 °C
Walderdbeere	180 g	60 g	26 g	25 °C
Erdbeere Mara des bois	170 g	50 g	25 g	24 °C
Himbeere	155 g	35 g	16 g	30 °C
Rote Früchte	150 g	50 g	21 g	35 °C
Sauerkirsche	160 g	75 g	25 g	27 °C
Johannisbeere	140 g	40 g	25 g	30 °C
Brombeere	160 g	30 g	20 g	40 °C
Blaubeere	160 g	40 g	10 g	40 °C

FRUITS TROPICAUX

Fruchtpüree	Püree	Flüssige Glukose DE40	Gelatinemasse	Verwendungstemperatur
Ananas	190 g	60 g		40 °C
Banane	225 g	15 g		40 °C
Karibik-Cocktail mit Rum	200 g	15 g		28 °C
Kokosnusscreme	230 g	15 g		24 °C
Passionsfrucht	140 g			35 °C
Rote Kaktusfeige	155 g			28 °C
4 tropische Früchte	155 g			28 °C
Ingwer	150 g	40 g	20 g	30 °C
Guave	200 g	65 g		40 °C
Litschi	225 g			40 °C
Mango	220 g			40 °C
Papaya	185 g			35 °C





Schokoladen & Süßwaren



Fruchtgel für gegossene Bonbons

Zusammensetzung & Verfahren

Zucker
Gelbes Pektin
Isomalt
Glukosesirup
Zitronensäurelösung

Das Fruchtpüree unter Rühren in einem Topf aufkochen. In der Zwischenzeit die erste Menge Zucker mit dem gelben Pektin vermischen.

Die Zucker/Pektin-Mischung einrühren und erneut aufkochen. Den Rest des Zuckers und das Isomalt auf drei oder vier Mal hinzufügen, dann die Glukose einrühren.

Erneut aufkochen.

Vom Herd nehmen und die Zitronensäurelösung* hinzufügen. Sofort in einen geeigneten Behälter füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und ziehen lassen.

**Das Gewicht der Zitronensäurelösung enthält Zitronensäure und Wasser zu gleichen Teilen.*

Tipps und Tricks //

1. Mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse mit einer geschmeidigen Konsistenz verrühren, die in einen Spritzbeutel gefüllt werden kann.
2. Diese Zubereitung als stabile und weniger süße Masse in Kombination mit einer Ganache in gegossenen Bonbons verwenden.
3. Für noch mehr Ausgewogenheit 30 g des Basispürees durch Zitrone, Limette oder eine ähnliche Frucht mit hohem Säuregehalt ersetzen.



FRUITS DU VERGER

Fruchtpüree	Püree	Zucker 1	Gelbes Pektin	Zucker 2	Isomalt	Glukosesirup	Zitronensäure
Aprikose	100 g	15 g	1,5 g	60 g	40 g	35 g	3 g
Sanddorn	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Quitte	110 g	15 g	1 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Feige	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
Marone und Vanille	110 g	15 g	1,5 g	40 g	40 g	30 g	3 g
Melone	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Mirabelle	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Wassermelone	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Weißer Pfirsich	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Weinbergpfirsich	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Birne	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Grüner Apfel	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Kürbis	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Zwetschge	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Rhabarber	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g

AGRUMES

Fruchtpüree	Püree	Zucker 1	Gelbes Pektin	Zucker 2	Isomalt	Glukosesirup	Zitronensäure
Bergamotte	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Zitrone	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Limette	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Korsische Clementine g.g.A.	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Kalamansi	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Mandarine	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Orange und Bitterorange	110 g	15 g	1 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Blutorange	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Rosa Grapefruit	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

Fruchtpüree	Püree	Zucker 1	Gelbes Pektin	Zucker 2	Isomalt	Glukosesirup	Zitronensäure
Schwarze Johannisbeere	110 g	15 g	1 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Schwarzkirsche	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Cranberry und Sauerkirsche	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Erdbeere	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Walderdbeere	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Himbeere	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Rote Früchte	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Sauerkirsche	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Johannisbeere	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Brombeere	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Blaubeere	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g

FRUITS TROPICAUX

Fruchtpüree	Püree	Zucker 1	Gelbes Pektin	Zucker 2	Isomalt	Glukosesirup	Zitronensäure
Acai	100 g		1,5 g	60 g	40 g	35 g	3 g
Ananas	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Banane	110 g		1 g	45 g	35 g	35 g	3 g
Kokosnusscreme	110 g		1,5 g	60 g	30 g	35 g	3 g
Passionsfrucht	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	2 g
Rote Kaktusfeige	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
4 tropische Früchte	100 g	15 g	1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Ingwer	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Guave	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Granatapfel	100 g		1,5 g	50 g	40 g	35 g	3 g
Litschi	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

Fruchtpüree	Dunkle Schokolade	Milchschokolade	Butter	Invertzucker	Glukose
Aprikose	370 g	735 g	175 g	30 g	100 g
Sanddorn	450 g	450 g	200 g	65 g	65 g
Weinbergpfirsich	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Birne	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Zwetschge	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g

AGRUMES

Fruchtpüree	Dunkle Schokolade	Milchschokolade	Butter	Invertzucker	Glukose
Bergamotte	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Zitrone	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.	450 g	450 g	200 g	30 g	100 g
Limette	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Korsische Clementine g.g.A.	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Kalamansi	450 g	450 g	200 g	30 g	100 g
Mandarine	450 g	450 g	200 g	30 g	90 g
Orange und Bitterorange	450 g	450 g	200 g	30 g	100 g
Blutorange	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Rosa Grapefruit	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

Fruchtpüree	Dunkle Schokolade	Milchschokolade	Butter	Invertzucker	Glukose
Schwarze Johannisbeere	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Schwarzkirsche	450 g	450 g	200 g	30 g	90 g
Cranberry und Sauerkirsche	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Erdbeere	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Walderdbeere	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Himbeere	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Rote Früchte	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Sauerkirsche	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Johannisbeere	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Brombeere	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Blaubeere	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g

FRUITS TROPICAUX

Fruchtpüree	Dunkle Schokolade	Milchschokolade	Butter	Invertzucker	Glukose
Acai	450 g	450 g	200 g	50 g	100 g
Ananas	370 g	735 g	150 g	60 g	60 g
Kokosnusscreme	450 g	450 g	100 g	65 g	65 g
Passionsfrucht	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
4 tropische Früchte	370 g	735 g	175 g	60 g	60 g
Ingwer	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g
Guave	450 g	450 g	200 g	30 g	70 g
Mango	370 g	735 g	175 g	65 g	65 g

Fruchtganache zum Ausstreichen in einem Rahmen

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree

Les vergers Boiron 500 g

Sorbitol 80 g

Dunkle Schokolade 60 %

Milkschokolade 38 %

Butter

Invertzucker

Glukose

Püree und die verschiedenen Zuckersorten erhitzen.
Bei 70 °C über die gehackten Schokoladen gießen.
Bei 34 °C Butter und Alkohol (nach Belieben) hinzufügen.
Bei 31/32 °C in den Rahmen gießen

Tipps und Tricks //

1. Der Obstbrand sollte dem verwendeten Püree entsprechen und 2 bis 3 % des Pürees ausmachen. Etwa 50 g pro 2 kg Masse.

2. Vermeiden Sie es, Zitrusfrüchte mit zu bitterer Schokolade zu kombinieren. Saure Früchte harmonieren am besten mit Überzügen aus Milkschokolade und weißer Schokolade. Gelbe Früchte lassen sich mit allen Arten von Schokolade kombinieren, während rote Früchte am besten mit dunkler Schokolade harmonieren.



Tipps und Tricks //

Für noch mehr Kreativität wählen Sie verschiedene ergänzende Fruchtstückchen, Einschlüsse und Aufgüsse.



Konfitüre

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree Les vergers Boiron	1000 g
Zucker (1)	100 g
Pektin Medium Rapid Set	8 g
Zucker (2)	600 g
Fruchstückchen	

Püree auftauen (und bei Bedarf die IQF-Früchte).

Die erste Menge Zucker mit Pektin vermischen. Püree und Zucker/Pektin-Gemisch bei schwacher Hitze aufkochen.

Die zweite Menge Zucker hinzufügen, bis 103/104 °C oder 73° Brix an einem Refraktometer kochen.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Fruchstückchen
Aprikose	30 % Aprikosen IQF
Sanddorn	15 % Orangenspalten
Quitte*	Birnenwürfel
Feige	20 % Aprikosen IQF
Kiwi	15 % Orangenspalten
Melone	15 % Orangenspalten
Mirabelle	20 % Aprikosen IQF
Wassermelone	15 % Mandarinenspalten
Weißer Pfirsich	20 % Aprikosen IQF
Weinbergpfirsich	30 % Aprikosen IQF
Birne	Birnenwürfel
Grüner Apfel	30 % Apfelwürfel
Zwetschge	20 % Aprikosen IQF
Rhabarber	30 % Rhabarber IQF

* Bei Quitte nur 5 g Pektin in das Rezept geben

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Fruchstückchen
Bergamotte	15 % Orangenspalten
Zitrone	15 % Mandarinenspalten
Syrakus-Zitrone g.g.A.	15 % Mandarinenspalten
Limette	15 % Mandarinenspalten
Korsische Clementine g.g.A.	15 % Mandarinenspalten
Kalamansi	15 % Mandarinenspalten
Mandarine	15 % Mandarinenspalten
Orange und Bitterorange	15 % Mandarinenspalten
Blutorange	15 % Blutorangenspalten
Sizilianische Blutorange g.g.A.	15 % Blutorangenspalten
Rosa Grapefruit	15 % Mandarinenspalten
Sudachi	15 % Mandarinenspalten
Yuzu	15 % Mandarinenspalten

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Fruchstückchen
Schwarze Johannisbeere	10 % Schwarze
Schwarzkirsche	Johannisbeeren IQF
Cranberry und	15 % Sauerkirschen IQF
Sauerkirsche	15 % Sauerkirschen IQF
Erdbeere	20 % Erdbeeren IQF
Walderdbeere	20 % Erdbeeren IQF
Himbeere	30 % Himbeeren IQF
Rote Früchte	20 % Himbeeren IQF
Sauerkirsche	15 % Sauerkirschen IQF
Johannisbeere	20 % Johannisbeeren IQF
Brombeere	20 % Johannisbeeren IQF
Blaubeere	20 % Himbeeren IQF

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Fruchstückchen
Acai*	15 % Sauerkirschen IQF
Ananas	Ananaswürfel
Banane	20 % aufgeweichte Rosinen
Kokosnusscreme	Ananaswürfel
Passionsfrucht	20 % Mango IQF
Rote Kaktusfeige	15 % Orangenspalten
4 tropische Früchte	20 % Mango IQF
Ingwer	kandierte Ingwerstücke
Guave	15 % Orangenspalten
Granatapfel	Granatapfelkerne
Litschi	20 % Himbeeren IQF
Mango	20 % Mango IQF
Papaya	20 % Mango IQF

* Bei Acai 700 g Zucker als zweite Menge nehmen

Fruchtgelees

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree

Les vergers Boiron ---- 1000 g

Zucker

Gelbes Pektin

Glukosesirup

Zitronensäurelösung

Das Fruchtpüree in einem großen Topf unter Rühren aufkochen. In der Zwischenzeit die erste Menge Zucker mit Pektin vermischen.

Die Pektin/Zucker-Mischung einführen und 2 bis 3 Minuten aufkochen.

Den Rest des Zuckers auf drei oder vier Mal hinzufügen, dann die Glukose einrühren.

Bis 107 °C (225 °F) oder 75° Brix am Refraktometer kochen.

Vom Herd nehmen und die Zitronensäurelösung* hinzufügen.

Sofort in Formen oder Rahmen gießen und fest werden lassen.

**Das Gewicht der Zitronensäurelösung enthält Zitronensäure und Wasser zu gleichen Teilen.*

Tipps und Tricks //

1. Beim Hinzufügen von Zucker und Glukose ist darauf zu achten, dass die Temperatur nicht unter 85 °C (185 °F) sinkt, um zu vermeiden, dass das Pektin vorzeitig fest wird.

2. Es ist möglich, am Ende der Kochzeit 10 g Obstlikör der passenden Sorte hinzuzufügen.

3. Bei der Glasur der fertigen Stücke mit Zucker 3 % Zitronensäure hinzufügen, um die Süße auszugleichen.

4. Bei Zitrusfrüchten ist es möglich, bis zu 10 % konzentrierte Zubereitung Les vergers Boiron in der Geschmacksrichtung des Fruchtgelees hinzuzufügen.



GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Zucker 1	Gelbes Pektin	Zucker 2	Glukosesirup	Zitronensäure	Aprikosenpüree
Aprikose	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Sanddorn	110 g	25 g	1000 g	200 g	32 g	
Quitte	100 g	15 g	975 g	120 g	30 g	
Feige*	150 g	25 g	1050 g		36 g	250 g
Kiwi	100 g	20 g	1000 g	200 g	40 g	
Marone und Vanille	150 g	20 g	800 g	150 g	60 g	
Melone	90 g	25 g	800 g	140 g	48 g	
Mirabelle	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Wassermelone	125 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Weißer Pfirsich	100 g	25 g	975 g	200 g	30 g	
Weinbergpfirsich	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Birne	110 g	25 g	1015 g	220 g	28 g	
Grüner Apfel	100 g	25 g	1015 g	220 g	36 g	
Kürbis	125 g	30 g	1000 g	225 g	40 g	
Zwetschge	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g	
Rhabarber	100 g	30 g	800 g	220 g	36 g	

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Zucker 1	Gelbes Pektin	Zucker 2	Glukosesirup	Zitronensäure	Birnenpüree
Bergamotte*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g
Zitrone*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g
Limette*	100 g	25 g	1070 g	100 g	36 g	970 g
Korsische Clementine g.g.A.*	100 g	40 g	1550 g	200 g	36 g	325 g
Kalamansi*	300 g	40 g	1500 g	300 g	72 g	1000 g
Mandarine*	100 g	40 g	1550 g	200 g	36 g	325 g
Orange und Bitterorange	150 g	40 g	1300 g	200 g	40 g	
Blutorange*	150 g	40 g	1300 g	200 g	36 g	380 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.*	150 g	40 g	1300 g	200 g	36 g	380 g
Rosa Grapefruit*	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

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Zucker 1	Gelbes Pektin	Zucker 2	Glukosesirup	Zitronensäure
Schwarze Johannisbeere	110 g	20 g	100 g	200 g	30 g
Schwarzkirsche	90 g	20 g	800 g	150 g	44 g
Cranberry und Sauerkirsche	100 g	20 g	1000 g	200 g	36 g
Erdbeere	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g
Walderdbeere	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g
Himbeere	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g
Rote Früchte	110 g	20 g	1000 g	220 g	30 g
Sauerkirsche	100 g	20 g	1000 g	200 g	36 g
Johannisbeere	100 g	20 g	1000 g	200 g	36 g
Brombeere	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g
Blaubeere	100 g	25 g	800 g	200 g	30 g

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Zucker 1	Gelbes Pektin	Zucker 2	Glukosesirup	Zitronensäure	Birnenpüree	Aprikosenpüree
Acai	125 g	30 g	1000 g	225 g	40 g		
Ananas	110 g	25 g	800 g	250 g	36 g		
Banane*	150 g	35 g	1500 g	200 g	60 g	750 g	
Kokosnusscreme	100 g	30 g	800 g	200 g	40 g		
Passionsfrucht*	150 g	35 g	2175 g	310 g	36 g		1000 g
Rote Kaktusfeige	125 g	25 g	15 g	200 g	36 g		
4 tropische Früchte	120 g	20 g	750 g	200 g	30 g		
Ingwer	110 g	25 g	800 g	250 g	36 g		
Guave	100 g	25 g	1000 g	200 g	30 g		
Granatapfel	100 g	20 g	1000 g	200 g	40 g		
Litschi	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	

*Für eine bessere Qualität und um den Hauptgeschmack zu betonen, sollte bei diesen Geschmacksrichtungen ein Basis-Fruchtpüree hinzugefügt werden.

Gummy Candy

Grundrezept

Gelatinemasse	125 g
Glukosesirup (1)	125 g
Zucker	15 g
Glukosesirup (2)	200 g
Dextrose	125 g
Zitronensäure	Siehe Tabelle

Die Gelatinemasse und die erste Menge Glukose in eine Rührschüssel geben.
Püree, Zucker, die zweite Menge Glukose und Dextrose in einem Topf vermischen und bei mittlerer Hitze aufkochen.
Kochen, bis die Mischung eine Endtemperatur von 115 °C (240 °F) erreicht.
Vom Herd nehmen und unter Rühren über die Gelatine und die Glukose gießen, um sie gut zu vermischen.
Zitronensäure* hinzufügen.
Sofort in Formen aus Stärke oder Silikon gießen und mindestens 12 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
Die Bonbons ausformen und weitere 12 Stunden trocknen lassen.
Die ausgeformten Bonbons mit einigen Tropfen Öl umhüllen.

**Das Gewicht der Zitronensäurelösung enthält Zitronensäure und Wasser zu gleichen Teilen.*

Tipps und Tricks //

Einige Tropfen geschmacksneutrales Öl wie Traubenkernöl oder ein passendes Zitrusöl verwenden, um die fertigen Bonbons zu schützen und ihnen Glanz zu verleihen.



GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zitronensäure
Sanddorn	95 g	6 g
Quitte	80 g	6 g
Feige	80 g	7 g
Kiwi	100 g	6 g
Melone	100 g	6 g
Mirabelle	100 g	6 g
Wassermelone	100 g	6 g
Weißer Pfirsich	100 g	6 g
Weinbergpfirsich	100 g	6 g
Birne	100 g	6 g
Grüner Apfel	100 g	5 g
Kürbis	80 g	6 g
Zwetschge	100 g	6 g
Rhabarber	100 g	6 g

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zitronensäure
Bergamotte	75 g	5 g
Zitrone	75 g	5 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.	75 g	5 g
Limette	75 g	5 g
Korsische Clementine g.g.A.	100 g	6 g
Kalamansi	75 g	5 g
Mandarine	100 g	6 g
Orange und Bitterorange	75 g	6 g
Blutorange	100 g	6 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.	100 g	6 g
Rosa Grapefruit	100 g	6 g
Sudachi	75 g	5 g
Yuzu	75 g	5 g

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zitronensäure
Schwarze Johannisbeere	80 g	6 g
Schwarzkirsche	100 g	6 g
Cranberry und Sauerkirsche	100 g	6 g
Erdbeere	100 g	6 g
Walderdbeere	100 g	6 g
Himbeere	100 g	6 g
Rote Früchte	100 g	6 g
Sauerkirsche	100 g	6 g
Johannisbeere	100 g	6 g
Brombeere	100 g	6 g
Blaubeere	100 g	6 g

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zitronensäure
Ananas	100 g	6 g
Kokosnusscreme	75 g	6 g
Passionsfrucht	75 g	5 g
Rote Kaktusfeige	100 g	6 g
4 tropische Früchte	100 g	6 g
Ingwer	100 g	6 g
Guave	100 g	6 g
Granatapfel	100 g	6 g
Litschi	100 g	6 g
Mango	100 g	6 g
Papaya	100 g	6 g

3 Ausnahmen

Fruchtpüree	Püree	Gelatinemasse	Glukosesirup (1)	Zucker	Glukosesirup (2)	Dextrose	Zitronensäure
Acai	100 g	215 g	60 g	140 g	100 g	25 g	7 g
Aprikose	100 g	215 g	60 g	135 g	100 g	25 g	6 g
Banane	75 g	215 g	60 g	135 g	100 g	25 g	7 g

GARTEN- FRÜCHTE

Fruchtpüree

Aprikose
Sanddorn
Feige
Kiwi
Melone
Mirabelle
Wassermelone
Weißer Pfirsich
Weinbergpfirsich
Birne
Grüner Apfel
Zwetschge
Rhabarber

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree

Schwarze Johannisbeere
Schwarzkirsche
Cranberry und
Sauerkirsche
Erdbeere
Walderdbeere
Himbeere
Rote Früchte
Sauerkirsche
Johannisbeere
Brombeere
Blaubeere

TROPISCHE FRÜCHTE

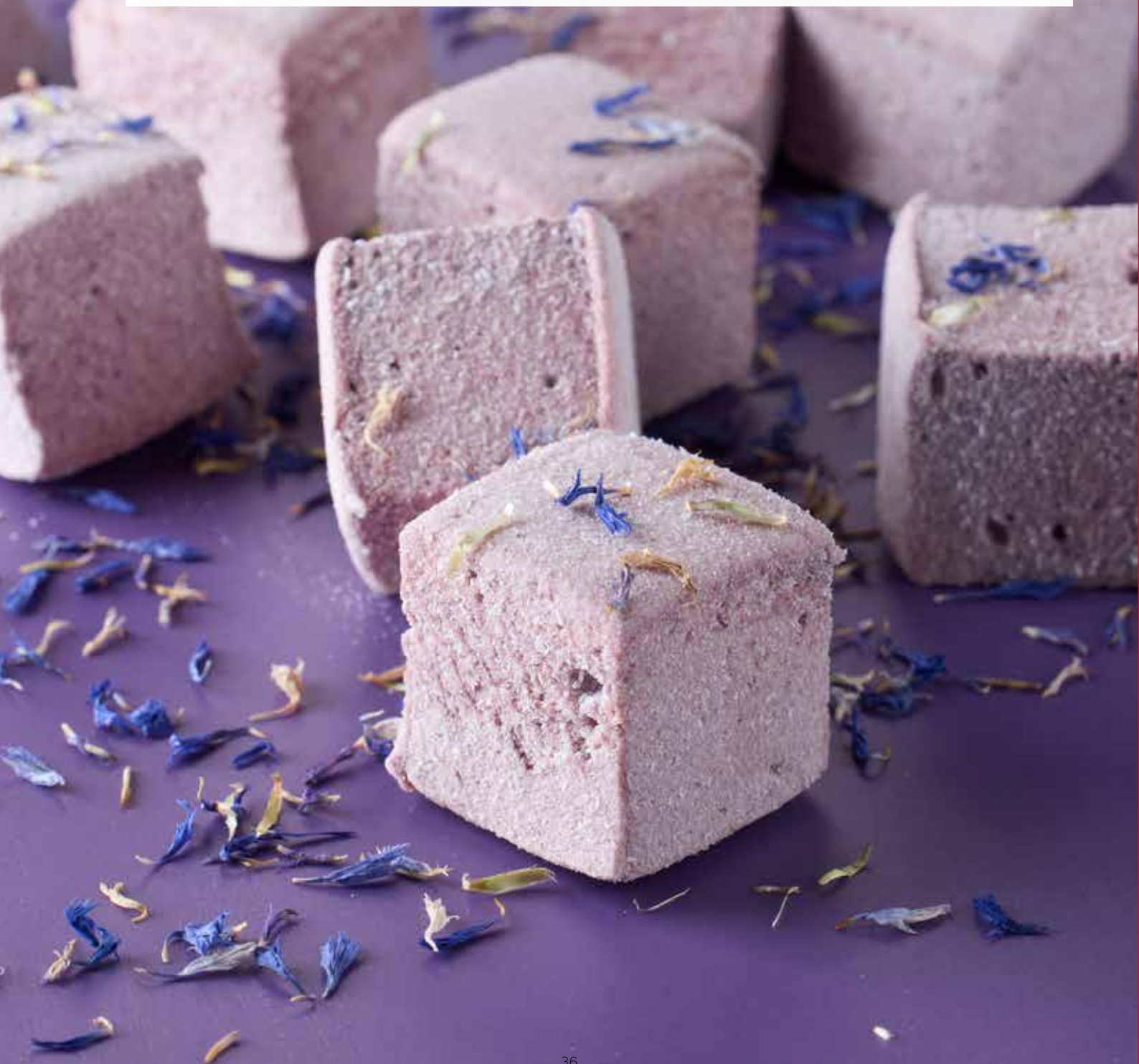
Fruchtpüree

Acai
Ananas
Passionsfrucht
Rote Kaktusfeige
4 tropische Früchte
Ingwer
Guave
Granatapfel
Litschi
Mango
Papaya

ZITRUS- FRÜCHTE

Fruchtpüree

Bergamotte
Zitrone
Syrakus-Zitrone g.g.A.
Limette
Korsische Clementine g.g.A.
Kalamansi
Mandarine
Blutorange
Sizilianische Blutorange g.g.A.
Rosa Grapefruit
Sudachi
Yuzu



Marshmallows

Grundrezept

Fruchtpüree Les vergers Boiron (1)	10 g
Glukosesirup (1)	45 g
Gelatinemasse	55 g
Fruchtpüree Les vergers Boiron (2)	75 g
Glukosesirup (2)	50 g
Zucker	135 g

Tipps und Tricks //

1. Zur Betonung des Fruchtgeschmacks die fertigen Marshmallows mit Dextrosepulver überziehen.

2. Es ist auch möglich, die Marshmallows mit Fruchtpulver zu überziehen.

Die Gelatinemasse in eine Rührschüssel geben.

Die ersten Mengen Glukose (1) und Püree (1) hinzufügen und zur Seite stellen.

Die zweiten Mengen Püree (2), Glukose (2) und den Zucker (und bei Bedarf das Wasser) zusammen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Kochen, bis die Mischung eine Endtemperatur von 110 °C/ 230 °F erreicht.

Vom Herd nehmen und den gekochten Sirup über die Gelatine/Glukose-Mischung gießen, dann bei hoher Geschwindigkeit 7 bis 8 Minuten rühren oder solange, bis die Masse leicht und schaumig wird und auf 24 °C/75 °F abgekühlt ist.

Die Masse in die vorbereiteten Rahmen gießen und einige Stunden fest werden lassen.

Die Marshmallows in Stücke schneiden und mit Dextrosepulver überziehen; in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Bei den folgenden Fruchtpürees sind die Püreemengen unterschiedlich und es muss Wasser hinzugefügt werden.

Die anderen Mengen bleiben unverändert.

Banane	Orange und Bitterorange
Marone und Vanille	Quitte
Kokosnusscreme	

Fruchtpüree Les vergers Boiron (1)	10 g
Wasser	30 g
Fruchtpüree Les vergers Boiron (2)	60 g





Tipps und Tricks //

Bei Pürees mit hohem Säuregehalt ist es ratsam, 25 % bis 30 % mit einer kompatiblen Geschmacksrichtung zu mischen (z. B. 30 g Passionsfrucht und 70 g Mango).

Karamell

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree Les vergers Boiron

Glukosesirup	125 g
Invertzucker	15 g
Sahne 36 %	200 g
Zucker	125 g
Kakaobutter	5 g
Zitronensäure	2 g

Glukose, Invertzucker, Sahne, Fruchtpüree und Zucker in einem großen Topf vermischen und bei mittlerer Hitze aufkochen.

Unter ständigem Rühren solange kochen, bis die Mischung eine Endtemperatur von 120 °C (248 °F) erreicht.

Vom Herd nehmen und Kakaobutter und Zitronensäure einrühren. In einen 12 cm hohen Rahmen gießen, der mit zwei Lagen Frischhaltefolie oder einer Silikonmatte ausgelegt ist. Abkühlen und mehrere Stunden fest werden lassen, dann in Stücke schneiden und verpacken.

GARTEN-FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree
Aprikose	100 g
Sanddorn	95 g
Quitte	80 g
Feige	80 g
Kiwi	100 g
Marone und Vanille	80 g
Melone	100 g
Mirabelle	100 g
Wassermelone	100 g
Weißer Pfirsich	100 g
Weinbergpfirsich	100 g
Birne	100 g
Grüner Apfel	100 g
Kürbis	80 g
Zwetschge	100 g
Rhabarber	100 g

ZITRUS-FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree
Bergamotte	75 g
Zitrone	75 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.	75 g
Limette	75 g
Korsische Clementine g.g.A.	100 g
Kalamansi	75 g
Mandarine	100 g
Orange und Bitterorange	75 g
Blutorange	100 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.	100 g
Rosa Grapefruit	100 g
Sudachi	75 g
Yuzu	75 g

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree
Acai	95 g
Ananas	100 g
Banane	70 g
Kokosnusscreme*	100 g
Passionsfrucht	75 g
Rote Kaktusfeige	100 g
4 tropische Früchte	100 g
Ingwer	100 g
Guave	100 g
Granatapfel	100 g
Litschi	100 g
Mango	100 g
Papaya	100 g

*Für die Kokosnusscreme nur 150 g Sahne 36 % nehmen

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree
Schwarze Johannisbeere	80 g
Schwarzkirsche	100 g
Cranberry und Sauerkirsche	100 g
Erdbeere	100 g
Walderdbeere	100 g
Himbeere	100 g
Rote Früchte	100 g
Sauerkirsche	100 g
Johannisbeere	100 g
Brombeere	100 g
Blaubeere	100 g







Eiscremes & Sorbets



Eiscremes & Sorbets

Mit der neuen Lösung von Les vergers Boiron wird die Herstellung von „hausgemachtem“ Eis & Sorbets zum Kinderspiel!

Zuverlässig, intuitiv und ungemein praktisch: Sie wurde von Profis für Profis entwickelt und enthält alles, was Sie brauchen.

Wählen Sie eine unserer 60 Geschmacksrichtungen, bestimmen Sie die gewünschte Gesamtmenge, den zu erreichenden Brixwert, und folgen Sie einfach der Anleitung. Ideale Zuckerdosierung, perfekte Festigkeit und ausgewogene Aromen ... Sie werden nicht mehr darauf verzichten wollen.

Eine Lösung mit vielen Vorteilen:

- Sie können Ihre Kreativität entfalten, ohne sich mit den technischen Aspekten auseinandersetzen zu müssen
- Sie haben die Kontrolle über Ihre Selbstkosten
- Sie kennen den Nährwert Ihres Rezepts
- Die Lösung ist online verfügbar, Sie brauchen keine Software herunterladen.
- Nie war es einfacher, neue, ausgewogene Kreationen zu schaffen und dabei die Kosten fest im Griff zu haben.







Granita



Granita mit einer Geschmacksrichtung

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree Les vergers Boiron

Mineralwasser
Glukosepulver 38DE
Zucker
Dextrose
Invertzucker
Zitronensäure

Zutaten in einen Messbecher geben.
Mischen.
Alles in die Granita-Maschine füllen.
Bei -3 °C servieren.

Die Mengenangaben beziehen sich auf 1 Liter Granita.

Tipps und Tricks //

Um zu verhindern, dass sich das Eis von der Fruchtmischung trennt, einen Sorbet-Stabilisator in der niedrigsten Dosierung verwenden.



GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Wasser	Glukosepulver 38DE	Zucker	Dextrose	Invertzucker	Zitronensäure
Aprikose	350 g	525 g	10 g	60 g	55 g		
Feige	450 g	465 g	25 g	60 g			
Kiwi	550 g	325 g	35 g	85 g	5 g		
Marone und Vanille	350 g	580 g	10 g	5 g	55 g		
Melone	505 g	380 g	25 g	5 g		90 g	
Mirabelle	400 g	470 g	40 g			90 g	1,5 g
Wassermelone	885 g		45 g	70 g			
Weißer Pfirsich	405 g	445 g	50 g			100 g	
Weinbergpfirsich	450 g	430 g	40 g	80 g			
Birne	455 g	440 g	20 g	5 g		85 g	
Grüner Apfel	450 g	415 g	40 g	95 g	5 g		
Zwetschge	500 g	370 g	30 g	5 g		90 g	
Rhabarber	300 g	565 g	10 g	70 g	55 g		

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Wasser	Glukosepulver 38DE	Zucker	Dextrose
Bergamotte	250 g	570 g	10 g	110 g	65 g
Zitrone	175 g	640 g	55 g	130 g	
Syrakus-Zitrone g.g.A.	175 g	640 g	55 g	130 g	
Limette	150 g	660 g	60 g	130 g	
Kalamansi	150 g	660 g	35 g	100 g	55 g
Mandarine	600 g	270 g	50 g	80 g	
Orange und Bitterorange	450 g	435 g	40 g	75 g	
Blutorange	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

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Wasser	Glukosepulver 38DE	Zucker	Dextrose	Invertzucker
Schwarze Johannisbeere	250 g	560 g	30 g	40 g		120 g
Schwarzkirsche	400 g	480 g	10 g	55 g	55 g	
Cranberry und Sauerkirsche	350 g	545 g	25 g	20 g	60 g	
Erdbeere	400 g	435 g	50 g	115 g		
Walderdbeere	400 g	480 g	45 g	75 g		
Erdbeere Mara des bois	400 g	450 g	50 g	5 g		95 g
Himbeere	250 g	575 g	60 g	15 g		100 g
Sauerkirsche	400 g	510 g	20 g	10 g	60 g	
Johannisbeere	400 g	470 g	40 g	95 g		
Brombeere	350 g	525 g	25 g	40 g	60 g	
Blaubeere	400 g	495 g	10 g	30 g	65 g	

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Wasser	Glukosepulver 38DE	Zucker	Dextrose	Invertzucker	Zitronensäure
Acai	400 g	480 g	10 g	67,5 g	75 g		
Ananas	450 g	415 g	45 g	60 g			1 g
Banane	500 g	430 g	30 g	40 g			
Kokosnusscreme	305 g	555 g		30 g		110 g	
Passionsfrucht	200 g	625 g	60 g	120 g			
Guave	450 g	450 g	10 g	80 g	10 g		
Granatapfel	700 g	190 g	20 g	40 g	50 g		
Litschi	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 Ausnahmen

Fruchtpüree	Püree	Wasser	Zucker	Dextrose	Zitronensäure	Sonstiges
Korsische Clementine g.g.A.	450 g	172,5 g	60 g	45 g	0,75 g	2 Tropfen ätherisches Mandarinenöl
Sizilianische Blutorange g.g.A.	500 g	380 g	100 g	42,5 g		2 Tropfen ätherisches Orangenöl
Rote Kaktusfeige	500 g	525 g	175 g	25 g		20 g Syrakus-Zitronen-Püree

Granita mit kombinierten Geschmacksrichtungen

Zubereitungsmethode 1

Zutaten in einen Blender geben.
Die Zubereitung durch ein Spitzsieb passieren.
Alles in die Granita-Maschine füllen.
Bei -3 °C servieren.

Die Mengenangaben beziehen sich auf 1 Liter Granita.

Schwarzkirsche und Litschi	Püree	Wasser	Glukose	Zucker	Dextrose	Weitere Zutaten
Schwarzkirsche Litschi	300 g 130 g	460 g	10 g	50 g	55 g	
Kalamansi, Koriander und Chili						
Kalamansi	150 g	660 g	35 g	100 g	55 g	Frischer Koriander: 1,5 g und Chili

Zubereitungsmethode 2

Wasser und Pastillen in einen Messbecher geben.
Mischen, bis die Pastillen komplett aufgelöst sind.
Die restlichen Zutaten hinzufügen. Mischen.
Alles in die Granita-Maschine füllen.
Bei -3 °C servieren.

Die Mengenangaben beziehen sich auf 1 Liter Granita.

Erdbeere und Pfefferminze	Püree	Wasser	Glukose	Zucker	Weitere Zutaten
ERDBEERE 100 %	400 g	435 g	50 g	115 g	3 Minz-Pastillen Fisherman's Friend Original



Zubereitungs- methode 3

Zutaten in einen Messbecher geben.
Mixer.
Alles in die Granita-Maschine füllen.
Bei -3 °C servieren.

Die Mengenangaben beziehen sich auf 1 Liter Granita.

GARTENFRÜCHTE

Aprikose und Weißer Pfirsich	Püree	Wasser	Glukose	Zucker	Weitere Zutaten
Aprikose Weißer Pfirsich	200 g 200 g	480 g	15 g	45 g	Dextrose: 60 g
Melone und Kardamom					
Melone	500 g	405 g	40 g	55 g	Gemahlener Kardamom: 1 g
Wassermelone und Rose					
Wassermelone Zitrone	860 g 30 g		40 g	65 g	Rosenwasser: 5 Tropfen
Blutpfirsich und Kräutertee					
Blutpfirsich	450 g		40 g	30 g	Kräuter- und Gewürztee: 430 g
Birne und Karamell					
Birne	455 g	170 g			Karamellpulver (bei 190 °C gekocht): 60 g Sahne 35 % Fettgehalt: 140 g Vollmilch: 170 g
Grüner Apfel und lieblicher bretonischer Cidre					
Grüner Apfel	455 g		35 g	90 g	Bretonischer Cidre, lieblich, 2 % vol.: 415 g

ZITRUSFRÜCHTE

Bergamotte und Minze	Püree	Wasser	Glukose	Zucker	Weitere Zutaten
Bergamotte	250 g	565 g	10 g	110 g	Frische Minze: 2,5 g Dextrose: 65 g
Mandarine und Sellerie					
Mandarine	600 g	220 g	50 g	80 g	Selleriesaft: 50 g
Bitterorange und Martini Rosso					
Orange und Bitterorange	560 g	290 g	35 g	45 g	Martini Rosso 15 % vol.: 65 g Dextrose: 5 g
Blutorange, Karotte und Ingwer					
Blutorange Ingwer	395 g 95 g		35 g	70 g	Natürlicher Karottensaft, nicht pasteurisiert: 405 g
Grapefruit und Basilikum					
Rosa Grapefruit	615 g	220 g	100 g	60 g	Ätherisches Basilikumöl



ROTE FRÜCHTE

Walderdbeeren und Hibiskus	Püree	Wasser	Glukose	Zucker	Weitere Zutaten
Walderdbeere	100 g		40 g	150 g	Hibiskustee: 710 g Für den Tee: 50 g getrocknete Hibiskusblüten + 1000 g Mineralwasser
Erdbeere Mara des bois und Kokosnuss					
Erdbeere Mara des bois Kokosnuss	300 g 200 g	400 g		5 g	1/2 Vanilleschote Dextrose: 45 g Invertzucker: 50 g
Erdbeere Mara des bois und Rhabarber					
Erdbeere Mara des bois Rhabarber	250 g 110 g	495 g	35 g	25 g	Dextrose: 20 g Invertzucker: 60 g
Himbeere und Veilchen					
Himbeere	250 g	505 g	90 g	85 g	Sahne 35 % Fettgehalt: 65 g
Rote Früchte und Yuzu					
Rote Früchte Yuzu	250 g 20 g	615 g	20 g	65 g	
Brombeere und Joghurt					
Brombeere	205 g		50 g	100 g	Naturjoghurt ohne Zucker: 400 g Sahne 35 % Fettgehalt: 5 g Vollmilch: 230 g

TROPISCHE FRÜCHTE

Ananas und Kokoswasser	Püree	Wasser	Glukose	Zucker	Weitere Zutaten
Ananas	280 g		35 g	85 g	Bio-Kokoswasser ohne Zuckerzusatz: 600 g
Banane und Kaffee					
Banane	500 g		20 g	55 g	Gebrühter Kaffee: 430 g Für den gebrühten Kaffee: 500 g Mineralwasser + 15 g gemahlener Kaffee
Banane und Passionsfrucht					
Banane Passionsfrucht	290 g 80 g	515 g	40 g	70 g	
Guave und Akazienhonig					
Guave	450 g	435 g	35 g		Akazienhonig: 80 g
Granatapfel und schwarzer Tee					
Granatapfel	460 g		20 g	75 g	Gebrühter schwarzer Tee: 360 g Dextrose: 90 g Für den schwarzen Tee: 10 g Earl Grey Tee + 1000 g Wasser
Mango und Mandelmilch					
Mango	300 g		45 g	80 g	Bio-Mandelmilch ohne Zuckerzusatz: 575 g
Mango und Litschi					
Mango Litschi	225 g 175 g	475 g	35 g	65 g	Dextrose: 20 g Zitronensäure: 0,5 g
Papaya, Limette und Aloe vera					
Papaya Limette	375 g 40 g	420 g	35 g	90 g	Frisches Aloe-vera-Blattmark: 45 g





Joghurt



Frozen Yogurt mit Früchten 0 % Fett

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree Les vergers Boiron

Zucker

Dextrose

Stabilisator

Milchpulver 0 % Fett

Magermilch 0 % Fett

Joghurt 0 % Fett

Das Püree auftauen. Den Stabilisator mit dem 10-fachen seines Gewichts an Zucker vermischen. Zur Seite stellen.

Milch und Milchpulver in einem Topf vermischen und erhitzen. Bei 25 °C/77 °F die Zucker/Stabilisator-Mischung hinzufügen. Bei 45 °C/113 °F die restlichen Zucker hinzufügen.

Einige Sekunden bei 82 °C/180 °F pasteurisieren. Die Mischung auf 4 °C/40 °F abkühlen. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Diese Basis, das Fruchtpüree und den Joghurt vermischen und in eine Eismaschine geben; die Mischung bei -5 °C/23 °F herausnehmen. Alternativ in PacoJet-Behälter füllen und einfrieren.

Den Frozen Yogurt bei Bedarf bei -18 °C/0 °F aufbewahren.

Die Menge der Zutaten bezieht sich auf 1 kg Frozen Yogurt.



Tipps und Tricks //

1. Wenn Sie den Stabilisator trocken mit einem Teil des Zuckers vermischen, bildet er keine Klümpchen beim Hinzufügen zur Flüssigkeit.

2. Durch das Vermischen der Milchbasis mit dem Joghurt und dem Fruchtpüree direkt vor der Verarbeitung in der Eismaschine wird jede Veränderung der Viskosität aufgrund des natürlichen Säuregehalts einiger Früchte vermieden.

GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zucker	Dextrose	Stabilisator	Milchpulver 0 % Fett	Magermilch 0 % Fett	Joghurt 0 % Fett
Aprikose	300 g	130 g	20 g	2 g	28 g	120 g	400 g
Sanddorn	250 g	130 g	20 g	2 g	23 g	125 g	450 g
Quitte	350 g	120 g	20 g	2 g	25 g	110 g	373 g
Feige	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
Marone und Vanille	200 g	117 g	20 g	1 g	6 g	156 g	500 g
Melone	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Mirabelle	350 g	108 g	10 g	2 g	25 g	125 g	380 g
Wassermelone	300 g	135 g	20 g	2 g	40 g	150 g	353 g
Weißer Pfirsich	400 g	118 g	20 g	2 g	22 g	125 g	313 g
Weinbergpfirsich	400 g	118 g	20 g	2 g	27 g	118 g	315 g
Birne	350 g	130 g	20 g	2 g	23 g	120 g	355 g
Grüner Apfel	350 g	135 g	25 g	2 g	23 g	110 g	366 g
Kürbis	300 g	130 g	20 g	2 g	30 g	110 g	408 g
Zwetschge	350 g	110 g	10 g	2 g	23 g	125 g	380 g
Rhabarber	300 g	140 g	20 g	2 g	28 g	110 g	400 g

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zucker	Dextrose	Stabilisator	Milchpulver 0 % Fett	Magermilch 0 % Fett	Joghurt 0 % Fett
Bergamotte	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Zitrone	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Limette	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Korsische Clementine g.g.A.	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Kalamansi	200 g	164 g	20 g	2 g	24 g	120 g	470 g
Mandarine	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Orange und Bitterorange	300 g	110 g	20 g	2 g	15 g	125 g	438 g
Blutorange	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Rosa Grapefruit	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

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zucker	Dextrose	Stabilisator	Milchpulver 0 % Fett	Magermilch 0 % Fett	Joghurt 0 % Fett
Schwarze Johannisbeere	320 g	100 g	20 g	2 g	29 g	125 g	404 g
Schwarzkirsche	300 g	105 g	20 g	2 g	23 g	110 g	440 g
Cranberry und Sauerkirsche	300 g	138 g	20 g	2 g	15 g	100 g	425 g
Erdbeere	350 g	135 g	20 g	2 g	28 g	110 g	355 g
Walderdbeere	300 g	135 g	20 g	2 g	40 g	150 g	353 g
Himbeere	350 g	131 g	20 g	2 g	23 g	120 g	354 g
Rote Früchte	300 g	130 g	20 g	2 g	28 g	120 g	400 g
Sauerkirsche	350 g	108 g	10 g	2 g	25 g	125 g	380 g
Johannisbeere	300 g	130 g	20 g	2 g	28 g	120 g	400 g
Brombeere	320 g	125 g	20 g	2 g	28 g	115 g	390 g
Blaubeere	350 g	131 g	20 g	2 g	23 g	120 g	354 g

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zucker	Dextrose	Stabilisator	Milchpulver 0 % Fett	Magermilch 0 % Fett	Joghurt 0 % Fett
Acai	250 g	155 g	20 g	2 g	25 g	125 g	423 g
Ananas	350 g	130 g	20 g	2 g	23 g	120 g	355 g
Banane	280 g	113 g	20 g	2 g	24 g	151 g	410 g
Kokosnusscreme	300 g	144 g	15 g	2 g	15 g	124 g	400 g
Passionsfrucht	250 g	155 g	10 g	2 g	28 g	130 g	425 g
Rote Kaktusfeige	350 g	131 g	20 g	2 g	23 g	120 g	354 g
4 tropische Früchte	350 g	148 g	20 g	2 g	25 g	125 g	350 g
Ingwer	350 g	115 g	15 g	2 g	25 g	110 g	383 g
Guave	350 g	135 g	20 g	2 g	25 g	120 g	348 g
Granatapfel	300 g	120 g	20 g	2 g	30 g	128 g	400 g
Litschi	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

Frozen Yogurt mit Früchten

Zusammensetzung & Verfahren

Fruchtpüree **Les vergers Boiron**

Zucker

Dextrose

Glukosepulver

Stabilisator

Milchpulver 0 % Fett

Vollmilch 3,5 % Fett

Vollmilchjoghurt 4% Fett

Das Püree auftauen. Den Stabilisator mit dem 10-fachen seines Gewichts an Zucker vermischen. Zur Seite stellen. Milch und Milchpulver in einem Topf vermischen und erhitzen. Bei 25 °C die Zucker/Stabilisator-Mischung hinzufügen. Bei 45 °C die restlichen Zucker hinzufügen. Abkühlen und den Sirup mindestens 4 Stunden ruhen lassen. Diese Basis, das Fruchtpüree und den Joghurt vermischen und in eine Eismaschine geben; die Mischung bei -5 °C herausnehmen. Alternativ in Pacojet-Behälter füllen und einfrieren. Den Frozen Yogurt bei Bedarf bei -18 °C aufbewahren.

Die Menge der Zutaten bezieht sich auf 1 kg Frozen Yogurt.



GARTENFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zucker	Dextrose	Glukose	Stabilisator	Milchpulver 0 % Fett	Vollmilch 3,5 %	Joghurt 4 % Fett
Aprikose	300 g	110 g	20 g	10 g	2 g	28 g	110 g	410 g
Sanddorn	250 g	107 g	30 g	30 g	2 g	26 g	120 g	435 g
Quitte	350 g	120 g	15 g	10 g	2 g	28 g	110 g	365 g
Feige	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
Marone und Vanille	200 g	110 g	10 g	10 g	1 g	9 g	160 g	500 g
Melone	300 g	135 g	20 g		2 g	23 g	100 g	420 g
Mirabelle	300 g	110 g	10 g	10 g	2 g	28 g	120 g	420 g
Wassermelone	300 g	133 g	15 g	10 g	2 g	25 g	100 g	425 g
Weißer Pfirsich	350 g	110 g	20 g	10 g	2 g	28 g	120 g	360 g
Weinbergpfirsich	350 g	110 g	20 g	10 g	2 g	28 g	120 g	360 g
Birne	350 g	100 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	355 g
Grüner Apfel	300 g	115 g	20 g	10 g	2 g	28 g	110 g	415 g
Kürbis	300 g	120 g	25 g	25 g	2 g	28 g	125 g	375 g
Zwetschge	300 g	100 g	20 g		2 g	28 g	125 g	425 g
Rhabarber	300 g	123 g	20 g	20 g	2 g	30 g	110 g	395 g

ZITRUSFRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zucker	Dextrose	Glukose	Stabilisator	Milchpulver 0 % Fett	Vollmilch 3,5 %	Joghurt 4 % Fett
Bergamotte	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Zitrone	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Syrakus-Zitrone g.g.A.	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Limette	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Korsische Clementine g.g.A.	300 g	123 g	20 g	10 g	2 g	25 g	100 g	420 g
Kalamansi	200 g	134 g	20 g	20 g	2 g	14 g	110 g	470 g
Mandarine	300 g	123 g	20 g	10 g	2 g	25 g	100 g	420 g
Orange und Bitterorange	300 g	126 g	20 g	10 g	2 g	19 g	120 g	413 g
Blutorange	300 g	123 g	20 g	10 g	2 g	25 g	100 g	420 g
Sizilianische Blutorange g.g.A.	300 g	123 g	20 g	10 g	2 g	25 g	100 g	420 g
Rosa Grapefruit	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

ROTE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zucker	Dextrose	Glukose	Stabilisator	Milchpulver 0 % Fett	Vollmilch 3,5 %	Joghurt 4 % Fett
Schwarze Johannisbeere	300 g	110 g	20 g		2 g	28 g	125 g	415 g
Schwarzkirsche	300 g	110 g	20 g		2 g	28 g	125 g	425 g
Cranberry und Sauerkirsche	300 g	135 g	20 g		2 g	20 g	100 g	423 g
Erdbeere	300 g	125 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	380 g
Walderdbeere	300 g	125 g	20 g	10 g	2 g	28 g	105 g	410 g
Himbeere	300 g	120 g	20 g	20 g	2 g	28 g	115 g	395 g
Rote Früchte	350 g	108 g	20 g	20 g	2 g	28 g	117 g	355 g
Sauerkirsche	300 g	120 g	20 g	15 g	2 g	25 g	120 g	413 g
Johannisbeere	300 g	115 g	20 g	20 g	2 g	28 g	130 g	385 g
Brombeere	300 g	110 g	20 g	10 g	2 g	28 g	110 g	420 g
Blaubeere	350 g	110 g	20 g	10 g	2 g	25 g	110 g	373 g

TROPISCHE FRÜCHTE

Fruchtpüree	Püree	Zucker	Dextrose	Glukose	Stabilisator	Milchpulver 0 % Fett	Vollmilch 3,5 %	Joghurt 4 % Fett
Acai	255 g	133 g	20 g	10 g	2 g	25 g	120 g	230 g
Ananas	350 g	110 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	355 g
Banane	250 g	120 g	20 g	10 g	2 g	28 g	120 g	450 g
Kokosnusscreme	350 g	108 g	40 g	10 g	2 g	30 g	115 g	345 g
Passionsfrucht	250 g	107 g	30 g	30 g	2 g	26 g	120 g	435 g
Rote Kaktusfeige	350 g	108 g	20 g	20 g	2 g	28 g	117 g	355 g
4 tropische Früchte	350 g	100 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	355 g
Ingwer	350 g	110 g	10 g	10 g	2 g	28 g	110 g	380 g
Guave	300 g	135 g	10 g	10 g	2 g	25 g	108 g	410 g
Granatapfel	350 g	100 g	20 g	20 g	2 g	28 g	125 g	355 g
Litschi	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





Wir pflegen fruchtige Exzellenz



my-vb.com

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
Frankreich

LES VERGERS BOIRON ASIA

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

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

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

LES VERGERS BOIRON UK

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