

PÂTISSIERS

Tableaux d'utilisation des purées de fruits surgelées

Mousses, crémeux, glaçages au fruit, mousses chocolat au fruit



MOUSSES AU FRUIT (en g)

Recettes réalisées par Ollivier Christien, Chef pâtissier.

Produit Les vergers Boiron	Quantité	Sabayon	OU	Meringue italienne	Gélatine	Crème montée	Exhausteur
Purée de fruits							
Abricot	1000	180	/	200	20	600	Lait d'amande
Ananas	1000	220	/	250	24	700	Citronnelle
Banane	1000	200	/	300	26	800	Rhum / Vanille
Cassis	1000	250	/	300	26	800	Groseille
Citron jaune	1000	500	/	350	35	800	Zeste du fruit
Citron vert	1000	600	/	400	35	850	Zeste du fruit
Coco	1000	200	/	300	20	600	Kirch
Fraise	1000	200	/	200	20	600	Eau de vie du fruit
Fraise des bois	1000	200	/	200	20	600	Eau de vie du fruit
Fraise Mara des bois	1000	180	/	200	20	600	Cointreau®
Framboise	1000	250	/	200	20	600	Eau de vie du fruit
Fruit de la Passion	1000	200	/	240	24	740	Cointreau®
Fruits Tropicaux	1000	300	/	360	24	760	Cointreau®
Goyave	1000	200	/	200	20	600	Cointreau®
Kalamansi	1000	600	/	400	35	850	Cointreau®
Litchi	1000		/	200	20	600	Eau de fleur d'oranger
Mandarine	1000	300	/	400	24	800	Zeste du fruit
Mangue	1000	300	/	400	26	800	Cointreau®
Mirabelle	1000	180	/	200	20	600	Eau de vie du fruit
Orange sanguine	1000	200	/	240	24	740	Zeste du fruit
Pamplemousse rose	1000	240	/	300	24	700	Cointreau®
Pêche blanche	1000		/	200	20	600	Crème du fruit
Pêche sanguine	1000		/	200	20	600	Crème du fruit
Poire	1000	200	/	360	24	760	Eau de vie du fruit
Pomme verte	1000	200	/	360	24	760	Eau de vie du fruit
Potiron	1000	200	/	360	24	760	Zestes d'orange
Rhubarbe	1000	180	/	200	20	600	Cointreau®
Cocktail d'Agrumes au Cointreau®	1000	250	/	300	24	650	Zeste d'orange
Cocktail Caraïbes au Rhum	1000	200	/	440	24	800	Zeste citron vert
Fraîcheur Menthe	1000	280	/	330	40	1300	
Fraise & Menthe	1000	200	/	200	20	600	
Mangue Épicée	1000	300	/	360	27	750	Gingembre
Marron & Vanille	1000		/	300	20	600	Rhum
Préparation Concentrée							
Citron	500	1800		2000	70	2000	Zeste du fruit
Mandarine	500	700		800	24	800	Zeste du fruit
Orange	500	800		1000	20	1000	Zeste du fruit
Orange sanguine	500	700		800	22	800	Zeste du fruit

Décongeler la purée de fruits. Préparer au choix votre meringue italienne ou votre sabayon. Ramollir et fondre votre gélatine. Incorporer la gélatine à la purée de fruit. Ajouter la meringue italienne tiède ou le sabayon et enfin la crème fleurette lisse. Utiliser pour le montage.

Sabayon : au bain-marie ou au micro-ondes chauffer à 85°C 500 g de sucre avec 250 g de jaunes d'œufs, fouetter. À 30°C ajouter la gélatine hydratée fondue, battre à nouveau jusqu'à refroidissement.

Meringue italienne : Cuire 500 g de sucre avec 150 g d'eau à 121°C. Verser sur 240 g de blancs mousses. Fouetter jusqu'à refroidissement.

GLAÇAGES AU FRUIT (en g)

Recettes réalisées par Ollivier Christien, Chef pâtissier.

Produit Les vergers Boiron	Quantité	Couverture blanche	Beurre cacao	Glucose	Gélatine	Pectine pomme
Purée de fruits						
Cassis	250	400	200	80	10	10
Framboise	250	400	200	80	10	10
Cranberry & Griotte	250	400	200	80	10	10
Griotte	250	400	200	80	10	10
Groseille	250	400	200	80	10	10
Figue 60 % / Framboise 40 %	250	400	200	80	10	10
Fruits Rouges	250	400	200	80	10	10
Fruits Tropicaux	250	400	200	80	10	10
Mangue	250	400	200	80	10	10
Pêche sanguine	250	400	200	80	10	10
Pomme verte	250	400	200	80	10	10
Fraîcheur Menthe	250	400	200	80	10	10
Préparation Concentrée						
Citron + zestes de citron vert	250	400	200	80	10	10
Orange sanguine	250	400	200	80	10	10

Décongeler la purée de fruits. Dans un bol inox, placer le chocolat blanc et le beurre de cacao. Chauffer la purée avec le glucose et la pectine, incorporer la gélatine. Mélanger tous les ingrédients comme pour une ganache. Utiliser le glaçage à 35 / 40°C sur vos entremets fraîchement démoulés.

CRÉMEUX AUX FRUITS (en g)

Recettes réalisées par Ollivier Christien, Chef pâtissier.

Produit Les vergers Boiron	Quantité	Jaunes d'œufs	Œufs	Sucre semoule	Beurre	Exhausteur
Purée de fruits						
Abricot	1000	300	375	250	375	Lait d'amande
Ananas	1000	300	375	230	400	Citronnelle
Banane	1000	300	300	200	420	Rhum / Vanille
Cassis	1000	300	300	250	375	Groseille
Citron jaune	1000	560	640	600	600	Zestes 2 pièces
Citron vert	1000	560	640	600	600	Zestes 2 pièces
Cranberry & Griotte	1000	300	375	250	400	Kirch
Figue 70 % / Framboise 30 %	1000	300	375	200	375	Eau de fleur d'oranger
Framboise	1000	300	375	250	400	Eau de vie du fruit
Fruit de la Passion	1000	500	375	300	600	Liqueur d'orange
Fruits Tropicaux	1000	300	375	300	480	Liqueur d'orange
Goyave	1000	300	375	230	375	Liqueur d'orange
Griotte	1000	300	375	250	400	Kirch
Kalamansi	1000	300	375	300	375	Liqueur d'orange
Litchi	1000	300	375	200	375	Liqueur d'orange
Mandarine	1000	300	375	250	375	Zestes 2 pièces
Mangue	1000	300	375	230	480	Gingembre
Pêche blanche	1000	300	375	200	375	Liqueur d'orange
Pêche sanguine	1000	300	375	200	375	Liqueur d'orange
Poire	1000	300	375	300	375	Eau de vie du fruit
Potiron	1000	300	375	300	375	Zeste d'orange
Rhubarbe	1000	300	375	300	430	Fraise
Cocktail d'Agumes au Cointreau®	1000	300	375	300	400	Zestes 2 pièces
Cocktail Caraïbes au Rhum	1000	300	375	300	375	Rhum blanc
Mangue Épicée	1000	300	375	230	480	Gingembre

Préparation Concentrée

Citron	500	1030	1280	1200	1200	Zestes 2 pièces
Mandarine	500	900	500	330	500	Zestes 2 pièces
Orange	500	600	375	300	500	Zestes 2 pièces
Orange sanguine	500	600	375	300	400	Zestes 2 pièces

Décongeler la purée de fruits. Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre. Donner un léger bouillon en mixant. Refroidir le mélange le plus rapidement possible à 35-40°C. Ajouter le beurre tempéré. Re-mixer. À l'obtention d'une texture lisse et brillante, réserver pour le montage. 15 g de gélatine peuvent être ajoutés pour des intérieurs macarons.

MOUSSES CHOCOLAT AUX FRUITS (en g)

Recettes réalisées par Stéphane Glacier MOF 2000 et Ollivier Christien Chef pâtissier.

Produit Les vergers Boiron	Quantité	Crème liquide	Sirop de glucose	Couverture lait	Gélatine	Crème fouettée 35 % mg
Purée de fruits						
Ananas	1000	480	360	1785	25	1680
Banane	1000	580	480	2200	30	2040
Cassis	1000	580	480	2200	30	2040
Citron jaune	1000	610	500	2280	32	2140
Citron vert	1000	610	500	2280	32	2140
Coco	1000	540	440	2000	28	1880
Cranberry & Griotte	1000	450	330	1660	25	1560
Framboise	1000	580	480	2200	30	2040
Fruit de la Passion	1000	580	480	2200	30	2040
Fruits Tropicaux	1000	540	440	2000	28	1880
Goyave	1000	480	360	1785	25	1680
Griotte	1000	450	330	1660	25	1560
Kalamansi	1000	610	500	2280	32	2140
Litchi	1000	580	480	2200	30	2040
Mandarine	1000	450	330	1660	25	1560
Mangue	1000	580	480	2200	30	2040
Orange & Orange amère	1000	580	480	2200	30	2040
Orange sanguine	1000	540	440	2000	28	1880
Poire	1000	540	440	2000	28	1880
Cocktail d'Agumes au Cointreau®	1000	480	360	1785	25	1680
Cocktail Caraïbes au Rhum	1000	540	440	2000	28	1880
Fraîcheur Menthe	1000	580	480	2200	30	2040
Mangue Épicée	1000	580	480	2200	30	2040
Marron & Vanille	1000	380	315	1430	20	1350
Préparation Concentrée						
Citron	500	580	480	2200	30	2040
Mandarine	500	450	330	1660	25	1560
Orange	500	480	360	1785	25	1680
Orange sanguine	500	450	330	1660	25	1560

Décongeler la purée de fruits. Faire chauffer les purées avec le glucose et la crème liquide. Ajouter la gélatine fondue. Verser sur le chocolat au lait haché. À 35°C ajouter la crème montée. Mouler les entremets.

Tableaux d'utilisation des purées de fruits surgelées



LE SAVOIR-FAIRE LES VERGERS BOIRON

- Des fruits soigneusement sélectionnés à travers le monde pour une richesse gustative unique.
- Des fruits assemblés pour leur goût, leur couleur et leur texture, garantissant une qualité constante.
- Un process de flash-pasteurisation adapté à chaque fruit qui préserve la saveur et la couleur du fruit frais.

LES ATOUTS

- Une qualité contrôlée et constante tout au long de l'année.
- Une saveur et une couleur au plus proche du fruit frais.
- Un produit prêt à l'emploi qui s'utilise comme du fruit frais et économise le temps habituellement dédié au lavage, dénoyautage, épépinage, équeutage ou broyage...
- Un produit disponible toute l'année.
- Un conditionnement pratique en barquette, qui permet de démouler, de portionner ou de verser la purée facilement.



LES CONDITIONNEMENTS

- Barquettes de 1 kg en carton de 6.
- Seaux de 10 kg sur certaines références.

LE MODE DE DÉCONGÉLATION

- Décongélation recommandée pour une qualité optimale : entre + 2°C et + 4°C pendant 24 à 48 heures.
- Possibilité de décongélation au bain-marie ou au micro-ondes à température modérée.

LES CONDITIONS DE STOCKAGE

- Conserver le produit à une température de - 18°C (voir DLUO sur l'emballage).
- Après décongélation, le produit se comporte comme un produit frais. Le conserver à +2°C/+4°C et le consommer rapidement. Ne pas recongeler.

Notre cahier de recettes est disponible sur le site www.lesvergersboiron.com



Sécurité alimentaire: Boiron Frères SAS situé à Valence (France) a développé depuis 1996 une démarche HACCP et est certifiée ISO 9001 et ISO 14001.



Pour toute information complémentaire, contactez Les vergers Boiron au :

tél. : 33 (0)4 75 47 87 00

ou consultez notre site :

www.lesvergersboiron.com

Cachet du distributeur

