

Замороженные фруктовые пюре



Красные ягоды



Ежевика



Черешня*



Черная смородина



Черника



Клюква и вишня Морель



Садовая земляника



Вишня Морель



Малина



Красная смородина



Клубника



Лесная земляника



Красные ягоды (ежевика, земляника, черника, черная смородина)

Садовые фрукты



Абрикос



Персик



Инжир*



Зеленое яблоко



Дыня



Слива
Мирабель*



Груша



Дыня*



Ревень*



Белый персик



Садовые фрукты (груша, абрикос, слива Мирабель, красная смородина)

Тропические фрукты



Банан*



Кокос



Гуава



Киви*



Личи



Манго*



Папайя



Маракуйя*



Ананас



Гранат*



Тропический фрукт (ананас, манго, маракуйя, лайм)

Цитрусовые



Апельсин-королек



Мускусный лайм*



Лимон



Лайм*



Мандарин



Апельсин и горький апельсин



Розовый грейпфрут



Цитрусовые (апельсин, розовый грейпфрут, красный апельсин, каламанси).

Коктейли для гурманов



Коктейль из цитрусовых фруктов с куантро (мандарин, цедра апельсина, натуральный экстракт бергамота)



Карибский коктейль с ромом (ананас, кокос, лайм)



Мятная свежесть* (груша, натуральный экстракт мяты)



Клубника и мята (клубника, лимон, натуральный экстракт колосовой мяты)



Манго со специями (манго, лимон, натуральные экстракты имбиря и кориандра)



Каштан и ваниль (каштан, размельченная стручковая ваниль)

* Без добавления сахара

** Коктейль Мятная свежесть изготовлен на основе груши, воды, инвертного сахарного сиропа и натурального мятного ароматизатора.

Замороженные фруктовые пюре

ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ О ПРОДУКЦИИ Voiron: Уникальное разнообразие вкусов благодаря тщательно отобраннным по всему миру фруктам.

- Фрукты отобраны по вкусу, цвету и текстуре, что гарантирует постоянное качество.
- Процесс мгновенной пастеризации, адаптированный под каждый фрукт, позволяющий сохранить вкус и цвет свежих фруктов.



ПРЕИМУЩЕСТВА

Продукт:

- Контролируемое качество, неизменное на протяжении всего года.
- Вкус и цвет максимально близкий к вкусу и цвету свежих фруктов.
- Продукт, готовый к употреблению, который используется как свежий фрукт и экономит время, затрачиваемое на мытье, удаление косточек, семечек, обрезку хвостиков и плодоножек или измельчение фрукта...
- Продукт доступен круглый год.

Упаковка:

- Удобная упаковка в контейнеры по 1 кг, позволяющая легко делить на порции и извлекать пюре.

РАЗНООБРАЗНЫЕ СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- В кондитерском производстве: десерты, торты-мороженое, фруктовые муссы, сорбеты, мороженое, веррины, выпечка длительного хранения, баваруаз, шарлотки, пироги, десерты в ресторанной подаче...
- В изготовлении конфет: мармелад, ганаши, конфеты, шоколад с фруктами...
- Для приготовления коктейлей: алкогольные и безалкогольные коктейли, смузи, лонг и шот дринки...
- В кулинарии: в дополнение к рыбе, птице, белому мясу, а также для приготовления различных оригинальных соусов...



УПАКОВКА

- Контейнеры по 1 кг, 6 контейнеров в коробке.
- Ведро по 10 кг для некоторых видов продукции.

МЕТОД РАЗМОРАЖИВАНИЯ

- Рекомендуется размораживать при температуре: +2°C/+4°C в течение от 24 до 48 часов для оптимального сохранения качества.
- Возможно размораживание на водяной бане или в микроволновой печи при умеренной температуре.
- Когда пюре разморожено, снимите защитную герметичную пленку и извлеките продукт.
- Если не требуется весь продукт целиком, отрежьте необходимую часть от замороженного пюре.



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Хранить продукт при температуре от -18°C (смотреть дату изготовления на упаковке).
- После разморозки продукт хранится как свежий при температуре +2°C/+4°C. Употребить незамедлительно. Не замораживать вторично.

Безопасность пищевой продукции : Voiron Frères SAS, расположенное в Валенсии (Франция), с 1996 имеет сертификат стандарта качества ISO 9001 и ISO 14001.



Ваш дистрибьютор

Шоколатье

Таблица использования фруктовых пюре
Фруктовый ганаш, формовые конфеты



Фруктовый ганаш (гр)

Рецепты от Франка Кестнера - лучшего мастера Франции по профессии кондитер 2004.

Продукция Voiron	Количество	Темный шоколад с повыш. содерж-ем какао-масла	Молочный шок-д с повыш. содерж-ем какао-масла	Сливочное масло	Сорбитол	Инвертный сахар	Глюкоза
Фруктовое пюре							
Ежевика	500	370	735	175	80	65	65
Черная смородина	500	370	735	175	80	65	65
Апельсин-королек	500	450	450	200	80	30	100
Черника	500	370	735	175	80	65	65
Клюква и вишня Морель	500	370	735	175	80	65	65
Мускусный лайм	500	450	450	200	80	30	100
Мандарин	500	450	450	200	80	30	100
Вишня Морель	500	370	735	175	80	65	65
Апельсин и горький апельсин	500	450	450	200	80	30	100
Маракуйя	500	370	735	175	80	65	65
Ананас	500	370	735	150	80	65	65
Розовый грейпфрут	500	450	450	200	80	30	100
Малина	500	370	735	175	80	65	65
Красные ягоды	500	370	735	175	80	65	65
Коктейль из цитрусовых фруктов	500	450	450	200	80	30	100

Подогреть пюре и сахара. При 70°C влить в дробленый шоколад. При 34°C, добавить сливочное масло и алкоголь* (по усмотрению). Залить в формы при 31/32°C.

Фруктовый и карам-й ганаш нарезной (гр)

Продукция Voiron	Количество	Сахар	Темный шоколад с повыш. содерж-ем какао-масла	Молочный шок-д с повыш. содерж-ем какао-масла	Сливочное масло	Фруктовый бренди
Фруктовое пюре						
Банан	200	130	160	160	130	20
Садовые фрукты	200	130	160	160	130	20
Зеленое яблоко	200	130	160	160	130	20
Груша	200	130	160	160	130	20
Карибский коктейль с ромом	200	130	160	160	130	20

Карамелизовать сахар. Добавить фруктовое пюре и сливочное масло. Довести до 105°C. Дать остыть до 20°C. Добавить бренди* и шоколад, нагретый до температуры 31/32°C. Залить в форму.

Ганаш в сочетании с мармеладом (гр)

Шоколад	Сливки	Инвертный сахар	Сорбитол	Глюкоза	Стручок ванили	Сливочное масло
Черный 800 г (400 г 64 % и 400 г 60 %)	500	100	90	50	2	75
Молочный (1275 г 36 %)	500		90	90	2	100

Довести сливки до кипения. При 70°C, влить в дробленый шоколад. При 34°C добавить сливочное масло. Влить в форму при 32°C.

Начинка Пралине нарезная (гр)

Пралине 60 % фрукты	Ореховая паста	Молочный шоколад с повыш. содержанием какао-масла 40 %	Масло какао	Вафельная крошка	Джандуйя
900	100	200	100	10 to 15 %	300

Распределить Джандуйю в рамочку по размеру гитары слоем толщиной 2 мм. Смешать пралине и ореховую пасту с кондитерской крошкой. Добавить шоколад с повышенным содержанием какао-масла и растопленное какао-масло. Вылить смесь в рамочку поверх джандуйи.

Начинка для конфет (гр)

Продукция Voiron	Количество	Молочный шоколад с повыш. содерж. какао-масла	Сливочное масло	Сорбитол	Инвертный сахар	Сироп глюкозы
Фруктовое пюре						
Абрикос	500	1200	100	80	65	65
Винный персик	500	1250	200	75	35	60
Кокос	500	1250	200	75	35	60
Цитрусовые	500	1250	200	75	35	60
Гуава	500	1150	200	75	35	60
Лимон	300	1200	100	80	65	65
Лайм	300	1200	100	80	65	65
Личи / Клубника (50/50)	500	1250	200	75	35	60
Манго	500	1250	200	75	35	60
Садовая земляника	500	1250	200	75	35	60
Слива Мирабель	500	1250	200	75	35	60
Ревень	500	1250	200	75	35	60
Клубника	500	1250	200	75	35	60
Тропические фрукты	500	1250	200	75	35	60
Персик с белой мякотью	500	1250	200	75	35	60
Земляника	500	1250	200	75	35	60
Каштан и ваниль	500	1250	200	50	35	60
Мята	500	1250	200	75	35	60
Манго со специями	500	1250	200	75	35	60
Клубника и мята	500	1250	200	75	35	60

Подогреть фруктовое пюре и сахара. При 70°C, влить в дробленый шоколад. При 34°C добавить сливочное масло и алкоголь* (по желанию). Залить в форму при 28/30°C.
*Применять фруктовый бренди соответствующий используемому фруктовому пюре в соотношении 2/3 %. Использовать 50 гр бренди на 2 кг смеси.

Советы и предостережения:

Избегать сочетания очень горького шоколада с цитрусовыми фруктами.

Кислые фрукты лучше сочетаются с белым и молочным шоколадом.

Желтые фрукты лучше сочетаются с белым шоколадом, а красные с черным.



Использование фруктовых замороженных пюре



ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ О ПРОДУКЦИИ Voiron:

- ¥Уникальное разнообразие вкусов благодаря тщательно отобраным по всему миру фруктам.
- ¥Фрукты отобраны по вкусу, цвету и текстуре, что гарантирует постоянное качество.
- ¥Процесс мгновенной пастеризации, адаптированный под каждый вид фрукта, позволяющий сохранить вкус и цвет свежих фруктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Продукт:

- ¥Контролируемое качество, неизменное на протяжении всего года
- ¥Вкус и цвет максимально близкий к вкусу и цвету свежих фруктов.
- ¥Продукт, готовый к употреблению, который используется как свежий фрукт и экономит время, затрачиваемое на мытье, удаление косточек, семечек, обрезку хвостиков и плодоножек или измельчение...
- ¥Продукт доступен круглый год.

Упаковка:

- ¥Удобная упаковка в контейнеры по 1 кг, позволяющая легко делить на порции, извлекать и выливать пюре.

УПАКОВКА

- ¥Контейнеры по 1 кг, 6 контейнеров в коробке.
- ¥Ведро по 10 кг для некоторых видов продукции.

МЕТОД РАЗМОРАЖИВАНИЯ

- ¥ Рекомендуется размораживать при температуре: +2°C/+4°C в течение от 24 до 48 часов для оптимального сохранения качества.
- ¥Возможно размораживание на водяной бане или в микроволновой печи при умеренной температуре.
- ¥Когда пюре разморожено, снимите защитную герметичную пленку и извлеките продукт.
- ¥Если не требуется весь продукт целиком, отрежьте необходимую часть от замороженного пюре.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- ¥Хранить продукт при температуре от -18°C (смотреть дату изготовления на упаковке).
- ¥После разморозки, продукт хранится как свежий при температуре +2°C/+4°C. Употребить незамедлительно. Не замораживать вторично.

Нашы рецепты вы можете найти на сайте: www.lesvergersboiron.com

Безопасность пищевой продукции : Voiron Frères SAS, расположенное в Валенсии (Франция), с 1996 имеет сертификат стандарта качества ISO 9001 и ISO 14001.



Ваш дистрибьютор

Шоколатье

Таблица использования фруктовых пюре
Фруктовый ганаш, формовые конфеты



Сорбеты (в граммах)

Продукция Voiron	Количество	Глюкоза в порошке	Стабилизатор	Инвертный сахар	Сахароза	Вода	Усилитель вкуса	Общий вес	
Фруктовое пюре									
Ежевика	1000	83	8	33	193	516	Банан	1834	
Черная смородина	1000	125	13	15	419	1190	Садовые фрукты	2762	
Апельсин-королек	1000	91	9	20	304	595	Зеленое яблоко	2019	
Черника	1000	83	8	33	183	524	Груша	1832	
Клюква и вишня Морель	1000	130	13	20	445	1275	Карибский коктейль с ромом	2883	
Мускусный лайм	1000	100	8	25	188	503	Цедра / 0 % сухое молоко	1824	
Мандарин	1000	83	8	25	247	461	Персиковый ликер	1825	
Вишня Морель	1000	91	9	36	249	613	Фруктовый ликер 1 %	1999	
Апельсин и горький апельсин	1000	114	11	40	341	990	Кокосовая стружка 5 %	2496	
Маракуйя	1000	90	9	35	190	676	Вишня Морель индивид. заморозка 5 %	2000	
Ананас	1000	100	10	20	365	725	Малина индивид. за 25 %	2220	
Розовый грейпфрут	1000	91	9	25	230	637	Вишневая водка 1 %	1992	
Малина	1000	91	8	25	112	425	Апельсиновый ликер 1 %	1661	
Красные ягоды	1000	91	9	30	218	645	Свежий базилик	1993	
Коктейль из цитрусовых фруктов®	1000	91	9	30	258	605	Апельсиновый ликер 1 %	1993	
Мускусный лайм	1000	167	17	20	833	1668	Цедра мандарина	3705	
Киви	1000	100	13	30	522	1075	Апельсиновый ликер 1 %	2740	
Лимон	1000	214	18	20	732	1964	Цедра 2 шт	3948	
Лайм	1000	214	18	20	821	1875	Цедра 2 шт	3948	
Личи	1000	137	11	30	273	1034	Апельсиновый ликер 1 %	2485	
Мандарин	1000	100	8	33	135	556	Цедра мандарина	1833	
Манго	1000	100	10	25	335	755	Ликер Пассоа 1 %	2225	
Садовая земляника	1000	91	9	36	286	576	Свежий базилик	1999	
Дыня	1000	83	8	33	203	504	Винный уксус 1 %	1832	
Слива Мирабель	1000	91	9	25	285	615	Фруктовый бренди 1 %	2025	
Вишня Морель	1000	91	9	36	188	675	Вишневая водка 1 %	2000	
Апельсин и горький апельсин	1000	100	8	33	188	503	Цедра апельсина	1833	
Папайя	1000	103	9	20	285	500	Апельсиновый ликер 1 %	1917	
Маракуйя	1000	125	13	30	456	1116	Ликер Пассоа / 0 % сухое молоко 50 гр	2740	
Груша	1000	83	8	33	190	518	Фруктовый бренди 1 %	1833	
Ананас	1000	91	9	20	190	670	Вербена	1980	
Розовый грейпфрут	1000	120	10	30	285	745	Апельсиновый ликер 1 %	2190	
Гранат	1000	130	8	20	370	495	Вишневая водка 1 %	2023	
Тыква	1000	140	10	20	397	653	Апельсиновый ликер 1 %	2220	
Малина	1000	91	9	25	248	614	Фруктовый бренди 1 %	1987	
Красные ягоды	1000	91	9	30	247	618	Бальзамический уксус 1 %	1995	
Красная смородина	1000	91	9	36	276	585	Вино из красной смородины 5 %	1998	
Ревень	1000	127	9	20	374	490	Ликер из ревеня	2020	
Клубника	1000	76	8	25	161	300	Бальзамический уксус 1 %	1570	
Тропические фрукты	1000	61	8	30	202	366	Банановое пюре 10 %	1667	
Персик с белой мякотью	1000	83	8	25	247	461	Персиковый ликер	1825	
Земляника	1000	114	11	30	382	1194	Бальзамический уксус 1 %	2731	
Карибский коктейль с ромом	1000	120	10	30	285	745	0 % Сухое молоко 50 гр	2190	
Каштан и ваниль	1000	130	5	80	140	845	0 % Сухое молоко 50 гр	2200	
Коктейль из цитрусовых фруктов с Куантро®	1000	109	9	30	218	637	Апельсиновый ликер 1 %	2003	
Мята	1000	132	13	53	368	1066	Свежая мята	2632	
Манго со специями	1000	109	9	36	231	614	Апельсиновый ликер 1 %	2000	
Клубника и мята	1000	83	8	33	190	516	Бальзамический уксус 1 %	1831	
Приготовление концентр. смеси									
Крас-	+	500	166	12	50	870	2650	Цедра фруктов	4248
Лимон		500	250	19	80	1500	3980	Цедра фруктов	6329
Мандарин		500	167	12	80	836	2650	Цедра фруктов	4245
Апельсин		500	166	12	50	842	2620	Цедра фруктов	4190

Подогреть пюре и сахара. При 70°C влить в дробленый шоколад. При 34°C, добавить сливочное масло и алкоголь* (по усмотрению). Залить в формы при 31/32°C.

Фруктовое мороженое в шоколаде (гр)

Рецепты от Стефана Гласье MOF 2000 и Оливье Кристиана
Шеф-кондитера компании Boird+

Фруктовое пюре	Количество	Шоколад	Глюкоза в порошке	Сложный стабилизатор	Инвертный сахар	Сахароза	Цельное молоко	Сухое молоко 0 %	Общий вес
Абрикос	1000	225 Белый	85	14	205	250	970	35	2784
	1000	205 Молочный 36 %	130	12	220	250	920	45	2782
Винный персик	1000	755 Белый	125	31	585	610	3025	115	6246
	1000	560 Молочный 36 %	255	24	515	570	2505	130	5559
	1000	560 Черный 55 %	290	24	175	420	2990	90	5549
Цитрусовые	1000	225 Белый	85	14	205	240	975	35	2779
	1000	205 Молочный 36 %	130	12	220	240	925	45	2777
Кокос	1000	195 Белый	90	14	155	355	960	30	2799
Гуава	1000	790 Белый	130	33	610	640	3180	120	6503
	1000	715 Молочный 36 %	295	28	655	695	3010	165	6563
Лимон	1000	145 Белый	100	12	145	225	735	20	2382
	1000	165 Молочный 36 %	140	12	185	230	795	40	2567
	1000	225 Черный 55 %	100	14	205	245	955	35	2779
Лайм	1000	145 Белый	85	11	145	285	690	20	2381
Личи / Клубника (50/50)	1000	195 Белый	90	14	190	300	975	30	2794
Манго	1000	690 Белый	115	28	580	515	2655	105	5688
	1000	505 Молочный 36 %	230	22	510	480	2180	120	5047
Слива Мирабель	1000	215 Белый	100	15	170	420	1125	30	3075
Ревень	1000	155 Белый	90	13	160	270	890	25	2603
Клубника	1000	130 Белый	90	10	130	145	635	20	2160
	1000	150 Молочный 36 %	125	10	165	150	690	35	2325
Тропические фрукты	1000	155 Белый	90	13	160	255	895	25	2593
Гуава	1000	245 Белый	90	15	225	320	1095	35	3025
	1000	270 Молочный 36 %	155	15	285	330	1185	65	3305
Мускусный лайм	1000	675 Белый	165	33	525	1000	3195	100	6693
	1000	920 Молочный 36 %	380	36	845	1080	3905	215	8381
	1000	755 Черный 55 %	390	32	240	835	4075	120	7447
Киви	1000	335 Белый	100	20	300	605	1750	50	4160
Лимон	1000	590 Белый	215	32	455	880	3230	90	6492
Лайм	1000	590 Белый	215	32	455	970	3140	90	6492
Личи	1000	690 Белый	135	28	580	445	2700	105	5683
	1000	625 Молочный 36 %	280	24	620	440	2550	145	5684
Мандарин	1000	180 Белый	100	12	175	180	890	25	2562
	1000	205 Молочный 36 %	145	13	220	190	960	45	2778
	1000	205 Черный 55 %	160	13	95	135	1135	30	2773
Манго	1000	405 Белый	100	20	315	435	1665	60	4000
	1000	365 Молочный 36 %	185	18	335	435	1580	85	4003
Садовая земляника	1000	300 Белый	90	17	270	360	1220	45	3302
Дыня	1000	145 Белый	85	12	145	240	735	20	2382
Слива Мирабель	1000	155 Белый	90	13	120	325	865	25	2593
Вишня Морель	1000	200 Белый	90	14	190	235	1040	30	2799
	1000	220 Молочный 36 %	140	13	240	250	1115	50	3028
Апельсин и горький апельсин	1000	145 Белый	100	12	145	225	735	20	2382
	1000	165 Молочный 36 %	140	12	185	230	795	40	2567
	1000	225 Черный 55 %	100	14	205	245	955	35	2779
Папайя	1000	230 Белый	105	14	180	345	965	35	2874
Маракуйя	1000	505 Белый	125	25	430	580	2255	75	4995
	1000	455 Молочный 36 %	230	22	460	580	2145	105	4997
	1000	460 Черный 55 %	260	22	185	455	2540	75	4997
Груша	1000	225 Белый	85	13	205	245	970	35	2778
	1000	250 Молочный 36 %	140	13	260	255	1050	55	3023
	1000	250 Черный 55 %	160	13	110	190	1265	40	3028
Ананас	1000	450 Белый	90	20	385	300	1725	65	4035
	1000	330 Молочный 36 %	165	16	340	280	1420	80	3631
Розовый грейпфрут	1000	215 Белый	120	15	210	340	1145	30	3075
Тыква	1000	175 Белый	140	14	135	440	930	25	2859

Фруктовое мороженое в шоколаде (гр)

Рецепты от Стефана Гласье MOF 2000 и Оливье Кристиана
Шеф-кондитера компании Boiron

Фруктовое пюре	Количество	Шоколад	Глюкоза в порошке	Сложный стабилизатор	Инвертный сахар	Сахароза	Цельное молоко	Сухое молоко 0 %	Общий вес
Малина	1000	300 Белый	90	17	270	325	1260	45	3307
	1000	220 Молочный 36 %	140	14	240	310	1055	50	3029
	1000	335 Черный 55 %	190	16	140	250	1650	55	3636
Красные ягоды	1000	155 Белый	90	13	160	285	870	25	2598
	1000	305 Молочный 36 %	60	15	265	280	1055	45	3025
Красная смородина	1000	245 Белый	90	15	225	335	1080	35	3025
Ревень	1000	195 Белый	125	14	155	425	855	30	2799
Клубника	1000	250 Белый	75	13	225	225	940	40	2768
Тропические фрукты	1000	275 Молочный 36 %	125	13	285	275	990	65	3028
Персик с белой мякотью	1000	145 Белый	85	11	145	285	690	20	2381
Земляника	1000	305 Белый	115	19	285	460	1560	45	3789
Карибский коктейль с ромом	1000	405 Белый	120	20	355	385	1655	60	4000
	1000	365 Молочный 36 %	205	18	375	385	1570	85	4003
Каштан и ваниль	1000	175 Белый	130	9	215	185	1120	25	2859
	1000	195 Молочный 36 %	175	9	260	195	1195	45	3074
Коктейль из цитрусовых фруктов с Куатро®	1000	200 Белый	110	14	190	265	1000	30	2809
	1000	180 Молочный 36 %	150	13	200	265	955	40	2803
	1000	225 Черный 55 %	175	14	105	220	1270	35	3044
Мята	1000	795 Белый	130	33	670	565	3260	120	6573
	1000	720 Молочный 36 %	185	18	670	250	3085	165	6093
	1000	590 Черный 55 %	200	15	195	55	3220	95	5370
Манго со специями	1000	365 Белый	110	18	320	325	1445	55	3638
	1000	330 Молочный 36 %	185	16	340	320	1365	75	3631
Клубника и мята	1000	225 Белый	85	14	205	245	970	35	2779

Карамелизировать сахар. Добавить фруктовое пюре и сливочное масло. Довести до 105°C. Дать остыть до 20°C. Добавить бренди* и шоколад, нагретый до температуры 31/32°C. Залить в форму.

Фруктовое парфе (гр)

Рецепты от Оливье Кристиана шеф-кондитера компании Boiron

Фруктовое пюре	Количество	Сабайон	Желатин	Сливки 35 %	Усилитель вкуса	Общий вес
Абрикос	1000	450	6	400	Фруктовый бренди 1 %	1856
Банан	1000	450	6	500	Ром 1 %	1956
Ежевика	1000	470	6	450	Красная смородина (индивид заморозка)	1926
Кокос	1000	470	6	450		1926
Мускусный лайм	1000	850	20	2250	Лимонная цедра 2 шт	4120
Лимон	1000	800	20	2250	Лимонная цедра 2 шт	4070
Лайм	1000	850	20	2250	Лимонная цедра 2 шт	4120
Личи	1000	470	6	450	Куатро® 1 %	1926
Мандарин	1000	470	6	450	Куатро® 1 %	1926
Манго	1000	470	6	450	Куатро® 1 %	1926
Слива Мирабель	1000	470	6	450	Куатро® 1 %	1926
Маракуйя	1000	550	2	450	Лимонная цедра 2 шт	2002
Ананас	1000	470	6	450	Ром 1 %	1926
Малина	1000	470	6	450	Куатро® 1 %	1926
Ревень	1000	490	6	450	Вишневая водка 1 %	1946
Клубника	1000	470	8	600	Лимонная цедра 2 шт	2078
Тропические фрукты	1000	490	6	450	Куатро® 1 %	1946
Карибский коктейль с ромом	1000	400			Ром 1 %	1400
Каштан и ваниль	250	250		400	Ром 1 %	900
Коктейль из цитрусовых фруктов с Куатро®	1000	400	6	450	Куатро® 1 %	1856
Манго со специями	1000	450	6	450	Ром 1 %	1906

Довести сливки до кипения. При 70°C, влить в дробленый шоколад. При 34°C добавить сливочное масло. Влить в форму при 32°C.

Мороженое (гр)

Продукция Boiron	Брик (общ. количество сухих веществ)	Фруктовое пюре*	Цельное молоко	Сливки 35 %	Сухое молоко 0 %	Сахароза	Глюкоза в порошке	Инвертный сахар	Сложный стабилизатор	Общий вес
Фруктовое пюре										
Абрикос	21	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Банан	22	1 000	761	394	155	310	113	73	11	2 817
Черная смородина	23	1 000	1 152	227	161	297	91	91	12	3 030
Винный персик	15	1 000	435	196	152	252	87	43	9	2 174
Кокос	13	1 000	1 482	250	196	393	143	89	18	3 571
Клюква и вишня морель	36	1 000	1 111	56	139	306	83	72	11	2 778
Садовые фрукты										
Зеленое яблоко	23	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Гуава	20	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Лимон	15	1 000	2 856	134	321	599	118	294	27	5 348
Лайм	9	1 000	3 235	129	400	647	147	294	29	5 882
Личи	18	1 000	1 029	206	176	324	118	74	15	2 941
Манго	16	1 000	1 167	267	220	467	83	117	13	3 333
Садовая земляника	18	1 000	651	186	116	186	70	107	9	2 326
Апельсин и горький апельсин	20	1 000	733	227	173	333	107	80	13	2 666
Маракуйя	13	1 000	2 526	632	237	526	105	211	26	5 263
Груша	22	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Ананас	25	1 000	182	182	136	182	73	55	9	1 818
Розовый грейпфрут	18	1 000	1 029	206	176	324	118	74	15	2 941
Тыква	4	1 000	182	182	136	182	73	55	9	1 818
Малина	19	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Красные ягоды	20	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Ревень	4	1 000	182	182	136	182	73	55	9	1 818
Клубника	18	1 000	651	186	116	186	70	107	9	2 326
Тропические фрукты	19	1 000	1 029	206	176	324	118	74	15	2 941
Персик с белой мякью	16	1 000	435	196	152	252	87	43	9	2 174
Карибский коктейль с ромом	21	1 000	651	186	116	186	70	107	9	2325
Каштан и ваниль	33	1 000	1 027	319	103	143	73	27	11	2 703
Коктейль из цитрусовых фруктов с Куантро®	21	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Мята	3	1000	3235	129	400	647	147	294	29	5 882
Манго со специями	21	1 000	1 111	56	139	306	83	72	11	2 778
Клубника и мята	21	1 000	1 482	250	196	393	143	89	18	3 571
Приготовление концентрат. смеси										
Лимон		500	5 712	260	640	1 200	240	300	50	8 902
Мандарин		500	950	300	230	440	140	105	17	2 682
Апельсин		500	1 200	360	280	540	170	125	25	3 200

Распределить Джандую в рамочку по размеру гитары слоем толщиной 2 мм. Смешать пралине и ореховую пасту с кондитерской крошкой. Добавить шоколад с повышенным содержанием какао-масла и растопленное какао-масло. Вылить смесь в рамочку поверх джандуи.

Использование фруктовых замороженных пюре



Подогреть фруктовое пюре и сахара. При 70°C, влить в дробленый шоколад. При 34°C добавить сливочное масло и алкоголь* (по желанию). Залить в форму при 28/30°C.

*Применять фруктовый бренди соответствующий используемому фруктовому пюре в соотношении 2/3 %. Использовать 50 гр бренди на 2 кг смеси.



Советы и предостережения:

Избегать сочетания очень горького шоколада с цитрусовыми фруктами.

Кислые фрукты лучше сочетаются с белым и молочным шоколадом.

Желтые фрукты лучше сочетаются с белым шоколадом, а красные с черным.



- ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ О ПРОДУКЦИИ Boiron:
- Уникальное разнообразие вкусов благодаря тщательно отобранному по всему миру фруктам.
 - Фрукты отобраны по вкусу, цвету и текстуре, что гарантирует постоянное качество.
 - Процесс мгновенной пастеризации, адаптированный под каждый вид фрукта, позволяющий сохранить вкус и цвет свежих фруктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Продукт:
- Контролируемое качество, неизменное на протяжении всего года
 - Вкус и цвет максимально близкий к вкусу и цвету свежих фруктов.
 - Продукт, готовый к употреблению, который используется как свежий фрукт и экономит время, затрачиваемое на мытье, удаление косточек, семечек, обрезку хвостиков и плодоножек или измельчение...
 - Продукт доступен круглый год.

Упаковка:



Шоколатье

Таблица использования фруктовых пюре
Фруктовый ганаш, формовые конфеты



Фруктовый мусс (гр)

Рецепты от Франка Кестнера - лучшего мастера Франции по профессии кондитер 2004.

Продукция Voiron	Количество	Сабайон	или	Итальянская меренга	Желатин	Взбитые сливки	Усилитель вкуса
Фруктовое пюре							
Ежевика	1000	180	/	200	20	600	Банан
Черная смородина	1000	200	/	300	26	800	Садовые фрукты
Апельсин-королек	1000	250	/	300	26	800	Зеленое яблоко
Черника	1000	200	/	240	24	740	Груша
Клюква и вишня Морель	1000		/	200	20	600	Карибский коктейль с ромом
Мускусный лайм	1000	200	/	300	20	600	Цедра / 0 % сухое молоко
Мандарин	1000	200	/	360	24	760	Персиковый ликер
Вишня Морель	1000	200	/	200	20	600	Фруктовый ликер 1 %
Апельсин и горький апельсин	1000	600	/	400	35	850	Кокосовая стружка 5 %
Маракуйя	1000	500	/	350	35	800	Вишня Морель индивид. заморозка 5 %
Ананас	1000	600	/	400	35	850	Малина индивид. за 25 %
Розовый грейпфрут	1000		/	200	20	600	Вишневая водка 1 %
Малина	1000	300	/	400	24	800	Апельсиновый ликер 1 %
Красные ягоды	1000	300	/	400	26	800	Свежий базилик
Коктейль из цитрусовых фруктов®	1000	180	/	200	20	600	Апельсиновый ликер 1 %
Мускусный лайм	1000	180	/	200	20	600	Цедра мандарина
Киви	1000	200	/	240	24	740	Апельсиновый ликер 1 %
Лимон	1000	200	/	360	24	760	Цедра 2 шт
Лайм	1000	220	/	250	24	700	Цедра 2 шт
Личи	1000	240	/	300	24	700	Апельсиновый ликер 1 %
Мандарин	1000	200	/	360	24	760	Цедра мандарина
Манго	1000	250	/	200	20	600	Ликер Пассоа 1 %
Садовая земляника	1000	180	/	200	20	600	Свежий базилик
Дыня	1000	200	/	200	20	600	Винный уксус 1 %
Слива Мирабель	1000	300	/	360	24	760	Фруктовый бренди 1 %
Вишня Морель	1000		/	200	20	600	Вишневая водка 1 %
Апельсин и горький апельсин	1000	200	/	200	20	600	Цедра апельсина
Папайя	1000	200	/	440	24	800	Апельсиновый ликер 1 %
Маракуйя	1000		/	300	20	600	Ликер Пассоа / 0 % сухое молоко 50 гр
Груша	1000	250	/	300	24	650	Фруктовый бренди 1 %
Ананас	1000	280	/	330	40	1300	Вербена
Розовый грейпфрут	1000	300	/	360	27	750	Апельсиновый ликер 1 %
Гранат	1000	200	/	200	20	600	Вишневая водка 1 %
Приготовление концентр. смеси							Апельсиновый ликер 1 %
Крас-	500	700		800	22	800	Цедра фруктов
Лимон	500	1800		2000	70	2000	Цедра фруктов
Мандарин	500	700		800	24	800	Цедра фруктов
Апельсин	500	800		1000	20	1000	Цедра фруктов

Подогреть пюре и сахара. При 70°C влить в дробленый шоколад. При 34°C, добавить сливочное масло и алкоголь* (по усмотрению). Залить в формы при 31/32°C.

Фруктовая глазурь (гр)

Рецепты от Стефана Гласье MOF 2000 и Оливье Кристиана Шеф-кондитера компании Voiron.

Продукция Voiron	Количество	Белый шоколд с повыш. содерж. какао-масла	Масло какао	Глюкоза	Желатин	Яблочный пектин
Фруктовое пюре						
Абрикос	250	400	200	80	10	10
Винный персик	250	400	200	80	10	10
Цитрусовые	250	400	200	80	10	10
Гуава	250	400	200	80	10	10
Лимон	250	400	200	80	10	10
Гуава	250	400	200	80	10	10
Мускусный лайм	250	400	200	80	10	10
Малина	250	400	200	80	10	10
Красная смородина	250	400	200	80	10	10
Персик с белой мякотью	250	400	200	80	10	10
Тропические фрукты	250	400	200	80	10	10
Карибский коктейль с ромом	250	400	200	80	10	10
Пригот. концентрир. смеси						
Коктейль из цитрусовых фруктов	250	400	200	80	10	10
Мята	250	400	200	80	10	10

Карамелизировать сахар. Добавить фруктовое пюре и сливочное масло. Довести до 105°C. Дать остыть до 20°C. Добавить бренди* и шоколад, нагретый до температуры 31/32°C. Залить в форму.

Фруктовый крем (гр)

Рецепты от Оливье Кристиана шеф-кондитера компании Voiron

Продукция Voiron	Количество	Желтки	Яйца	Сахарный песок	Сливочное+	Усилитель вкуса
Фруктовое пюре						
Персик с белой мякотью	1000	300	375	250	375	Миндальное молоко
Земляника	1000	300	300	200	420	Ром / Ваниль
Каштан и ваниль	1000	300	300	250	375	Красная смородина
Мята	1000	300	375	200	375	Апельсиновый ликер 1 %
Манго со специями	1000	300	375	250	400	Вишневая водка
Клубника и мята	1000	300	375	200	375	Вода цветков апельсина
Гуава	1000	300	375	230	375	Апельсиновый ликер 1 %
Мускусный лайм	1000	300	375	300	375	Апельсиновый ликер 1 %
Лимон	1000	560	640	600	600	Цедра 2 шт
Лайм	1000	560	640	600	600	Цедра 2 шт
Личи	1000	300	375	200	375	Апельсиновый ликер 1 %
Мандарин	1000	300	375	250	375	Цедра 2 шт
Манго	1000	300	375	230	480	Имбирь
Вишня Морель	1000	300	375	250	400	Вишневая водка
Маракуйя	1000	500	375	300	600	Апельсиновый ликер 1 %
Груша	1000	300	375	300	375	Фруктовый бренди 1 %
Ананас	1000	300	375	230	400	Ситронель
Тыква	1000	300	375	300	375	Апельсиновая цедра
Лайм	1000	300	375	250	400	Фруктовый бренди 1 %
Личи	1000	300	375	300	430	Мандарин
Фруктовый бренди 1 %	1000	300	375	300	480	Манго
Бальзамический уксус 1 %	1000	300	375	200	375	Садовая земляника
Вино из красной смородины 5 %	1000	300	375	300	375	Дыня
Ликер из ревеня	1000	300	375	300	400	Слива Мирабель
Бальзамический уксус 1 %	1000	300	375	230	480	Вишня Морель

Приготовление концентрат. смеси

Апельсин-королек	500	600	375	300	400	Апельсин и горький апельсин
Лимон	500	1030	1280	1200	1200	Папайя
Мандарин	500	900	500	330	500	Маракуйя
Апельсин	500	600	375	300	500	Груша

Довести сливки до кипения. При 70°C, влить в дробленый шоколад. При 34°C добавить сливочное масло. Влить в форму при 32°C.

Шоколадный и фрукт. муссы (г)

Рецепты от Стефана Гласье лучшего мастера Франции по профессии мороженщик и Оливье Кристиана Шеф-кондитера компании Voiron

Продукция Voiron	Количество	Сливки	Сироп глюкозы	Молочный шоколад с повышенным содержанием какао-масла	Желатин	Взбитые сливки 35 % жирности
Фруктовое пюре						
Банан	1000	580	480	2200	30	2040
Ежевика	1000	580	480	2200	30	2040
Винный персик	1000	540	440	2000	28	1880
Кокос	1000	540	440	2000	28	1880
Клюква и вишня морель	1000	450	330	1660	25	1560
Гуава	1000	480	360	1785	25	1680
Мускусный лайм	1000	610	500	2280	32	2140
Лимон	1000	610	500	2280	32	2140
Лайм	1000	610	500	2280	32	2140
Личи	1000	580	480	2200	30	2040
Мандарин	1000	450	330	1660	25	1560
Манго	1000	580	480	2200	30	2040
Вишня Морель	1000	450	330	1660	25	1560
Апельсин и горький апельсин	1000	580	480	2200	30	2040
Маракуйя	1000	580	480	2200	30	2040
Груша	1000	540	440	2000	28	1880
Ананас	1000	480	360	1785	25	1680
Малина	1000	580	480	2200	30	2040
Тыква	1000	540	440	2000	28	1880
Карибский коктейль с ромом	1000	540	440	2000	28	1880
Каштан и ваниль	1000	380	315	1430	20	1350
Коктейль из цитрус фруктов с Куантро®	1000	480	360	1785	25	1680
Мята	1000	580	480	2200	30	2040
Манго со специями	1000	580	480	2200	30	2040
Приготовление концентрат. смеси						
Апельсин-королек	500	450	330	1660	25	1560
Лимон	500	580	480	2200	30	2040
Мандарин	500	450	330	1660	25	1560
Апельсин	500	480	360	1785	25	1680

Использование фруктовых замороженных пюре



Подогреть фруктовое пюре и сахара. При 70°C, влить в дробленый шоколад. При 34°C добавить сливочное масло и алкоголь* (по желанию). Залить в форму при 28/30°C.

*Применять фруктовый бренди соответствующий используемому фруктовому пюре в соотношении 2/3 %. Использовать 50 гр бренди на 2 кг смеси.



Советы и предостережения:

Избегать сочетания очень горького шоколада с цитрусовыми фруктами.

Кислые фрукты лучше сочетаются с белым и молочным шоколадом.

Желтые фрукты лучше сочетаются с белым шоколадом, а красные с черным.



- ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ О ПРОДУКЦИИ Boiron:
- Уникальное разнообразие вкусов благодаря тщательно отобранному по всему миру фруктам.
 - Фрукты отобраны по вкусу, цвету и текстуре, что гарантирует постоянное качество.
 - Процесс мгновенной пастеризации, адаптированный под каждый вид фрукта, позволяющий сохранить вкус и цвет свежих фруктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Продукт:
- Контролируемое качество, неизменное на протяжении всего года
 - Вкус и цвет максимально близкий к вкусу и цвету свежих фруктов.
 - Продукт, готовый к употреблению, который используется как свежий фрукт и экономит время, затрачиваемое на мытье, удаление косточек, семечек, обрезку хвостиков и плодоножек или измельчение...
 - Продукт доступен круглый год.

Упаковка:

