

Шоколад и сладости

ТАБЛИЦА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СВЕЖЕЗАМОРО-
ЖЕННОГО
ФРУКТОВОГО
ПЮРЕ



les vergers
boiron

без компромиссов,
100%-ый вкус.

my-vb.com



Шоколад

ФРУКТОВЫЙ ГАНАШ (г)

Рецептура проработана Франком Кестнером – лучшим шоколатье Франции в 2004 г. и Стефаном Гласье - лучшим кондитером Франции в 2000 г.

Фруктовое и овощное пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Тёмный шоколад 60 %	Молочный шоколад 38 %	Масло	Сорбитол	Инвертный сахар	Глюкоза
Ананас	500	370	735	150	80	65	65
Апельсин и горький апельсин 100 %	500	450	450	200	80	30	100
Бергамот 100 %	500	370	735	175	80	65	65
Вишня	500	370	735	175	80	65	65
Ежевика	500	370	735	175	80	65	65
Имбирь	500	370	735	175	80	65	65
Каламанси 100 %	500	450	450	200	80	30	100
Клюква и вишня	500	370	735	175	80	65	65
Красные ягоды	500	370	735	175	80	65	65
Красный апельсин	500	450	450	200	80	30	100
Красный перец 100 %	500	370	735	175	80	65	65
Лемонграсс	500	370	735	175	80	65	65
Малина	500	370	735	175	80	65	65
Мандарин	500	450	450	200	80	30	100
Маракуйя 100 %	500	370	735	175	80	65	65
Розовый грейпфрут	500	450	450	200	80	30	100
Свекла 100 %	500	370	735	175	80	65	65
Цитрусовая смесь с ликером Куантро®	500	450	450	200	80	30	100
Черная смородина	500	370	735	175	80	65	65
Черника	500	370	735	175	80	65	65
Юзу 100 %	500	450	450	200	80	30	100

Нагрейте пюре и все виды сахара. При температуре 70°C залейте поверх рубленого шоколада. При температуре 34 °C добавьте сливочное масло и алкоголь (по желанию). Залейте в формочку при температуре 31/32°C.

Для усиления вкуса добавить 7% пюре с мягкими цукатами

ФРУКТОВЫЙ И КАРАМЕЛЬНЫЙ ГАНАШ (г)

Фруктовое пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар	Тёмный шоколад 60 %	Молочный шоколад 38 %	Масло	Фруктовый бренди
Банан 100 %	200	130	160	160	130	20
Бергамот 100 %	200	130	160	160	130	20
Груша	200	130	160	160	130	20
Зелёное яблоко	200	130	160	160	130	20
Караибская смесь с ромом	200	130	160	160	130	20
Красный перец	200	130	160	160	130	20
Малина	200	130	160	160	130	20
Свекла 100 %	200	130	160	160	130	20
Черная смородина	200	130	160	160	130	20

Приготовьте карамель из сахара без добавления воды. Прервите процесс приготовления для добавления пюре и масла. Готовьте при температуре 105°C. Остудите до 20°C. Влейте фруктовый бренди и добавьте шоколад подогретый до 31/32°C. Залейте в форму.

Для усиления вкуса добавить 7% пюре с мягкими цукатами

ГАНАШ В СОЧЕТАНИИ С ФРУКТОВОЙ ПАСТОЙ (г)

Шоколад	Сливки	Инвертный сахар	Сорбитол	Глюкоза	Стручковая ваниль	Масло
Тёмный 800 г (400 г 64 % и 400 г 60 %)	500	100	90	50	2	75
Молочный (1 275 г 36 %)	500	90	90	90	2	100

Доведите сливки до кипения. При 70°C добавьте рубленый шоколад. При 34°C добавьте масло. Залейте в форму при температуре 32°C.

Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина

ПРАЛИНЕ (Г)

Пралине 60 % фруктов	Фундучная паста	Молочный шоколад 40 %	Какао-масло	Вафельная крошка	Джандуя
900	100	200	100	10-15%	300

Распределите джандую (шоколадная паста на 1/3 состоящая из молотых лесных орехов) в 2 мм слой в форму. Смешайте пралине, пасту из фундука и вафельную крошку. Добавьте шоколадную глазурь и растопленное какао-масло, залейте эту смесь поверх джандуи в форму гитары.

НАЧИНКА ДЛЯ КОРПУСНЫХ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ (Г)

Рецептура проработана Оливье Кристианом – шеф кондитером и Стефаном Гласье - лучшим кондитер Франции в 2000 г.

Фруктовое и овощное пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Белый шоколад	Масло	Сорбитол	Инвертный сахар	Глюкозный сироп
Абрикос	500	1 250	200	75	35	60
Белый персик	500	1 250	200	75	35	60
Бергамот 100 %	300	1 200	100	80	65	65
Гуава	500	1 150	200	75	35	60
Земляника	500	1 250	200	75	35	60
Имбирь	300	1 200	100	80	65	65
Каштан и ваниль	500	1 250	200	50	35	60
Клубника	500	1 250	200	75	35	60
Клубника «Mara Des Bois»	500	1 250	200	75	35	60
Клубника и мята	500	1 250	200	75	35	60
Кокос	500	1 250	200	75	35	60
Красный перец 100 %	500	1 250	200	75	35	60
Красный персик	500	1 250	200	75	35	60
Лайм 100 %	300	1 200	100	80	65	65
Лемонграсс	300	1 200	100	80	65	65
Лимон	300	1 200	100	80	65	65
Личи / Клубника (50/50)	500	1 250	200	75	35	60
Малина	500	1 250	200	75	35	60
Манго 100 %	500	1 250	200	75	35	60
Маракуйя 100 %	500	1 250	200	75	35	60
Пряный манго	500	1 250	200	75	35	60
Ревень 100 %	500	1 250	200	75	35	60
Свекла 100 %	500	1 250	200	75	35	60
Слива «Мирабель» 100 %	500	1 250	200	75	35	60
Солнечные фрукты	500	1 250	200	75	35	60
Тропические фрукты 100 %	500	1 250	200	75	35	60

Доведите пюре и сахар до кипения. При температуре 70°C залейте это поверх рубленого шоколада. При температуре 34°C добавьте сливочное масло и алкоголь* (по желанию). Залить в форму при температуре 28/30°C.

* Используйте фруктовый бренди, соответствующий используемому фруктовому пюре (2/3 %). На 2 кг смеси необходимо порядка 50 г бренди.

Для усиления вкуса добавить 8% пюре с мягкими цукатами

Полезные советы:

Избегайте использования цитрусовых с шоколадом, так как будет горчить. Кислые фрукты лучше сочетаются с молочным и белым шоколадом. Желтые фрукты лучше сочетаются с белым шоколадом, тогда как красные фрукты лучше сочетаются с темным шоколадом.








Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина

Сладости

ФРУКТОВЫЙ МАРМЕЛАД (г)

Рецептура проработана французскими шефами: Оливье Кристианом – шеф кондитером и Стефаном Гласье - лучший кондитер Франции в 2000 г.

Продукция компании Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар / пектин	Яблочный сок	Сахар (мелкий помол)	Глюкоза	Лимонная кислота (жидкая)
Фруктовое и овощное пюре						
Абрикос	1 000	120 / 24	200	1 100	240	30
Ананас	1 000	125 / 24	250	1 150	250	30
Банан 100 %	1 000	130 / 26	300	1 200	260	15
Белый персик	1 000	125 / 24	250	1 100	240	30
Бергамот 100 %	 1 000	125 / 25	250	1 150	240	30
Вишня	1 000	133 / 26	330	1 200	260	20
Гранат 100 %	1 000	100 / 22	150	1 000	220	30
Груша	1 000	125 / 24	250	1 180	240	30
Гуава	1 000	133 / 28	330	1 200	260	30
Дыня	1 000	120 / 24	200	1 180	240	30
Ежевика	1 000	133 / 26	330	1 250	260	20
Зеленое яблоко	1 000	130 / 26	300	1 170	250	15
Земляника	1 000	125 / 25	250	1 150	240	30
Имбирь	1 000	125 / 25	250	1 150	240	30
Инжир 2/3 / Малина 1/3	1 000	130 / 26	300	1 200	260	30
Каламанси 100 %	 1 000	300 / 60	2 000	2 700	600	30
Карибский коктейль с ромом	1 000	125 / 25	250	1 150	240	30
Каштан и ваниль	1 000	130 / 26	330	1 200	260	15
Киви 100 %	1 000	150 / 30	500	1 400	300	30
Клубника	1 000	125 / 24	250	1 150	240	30
Клубника Mara des Bois	1 000	133 / 27	330	1 200	260	30
Клубника и мята	1 000	120 / 24	200	1 100	240	30
Клюква и вишня	1 000	150 / 30	500	1 400	300	20
Кокос	1 000	125 / 24		1 150	240	20
Кокос тертый	1 000	125 / 24		1 150	240	20
Красная слива 100 %	1 000	125 / 25	250	1 150	260	30
Красная смородина	1 000	135 / 27	350	1 250	270	20
Красные ягоды	1 000	130 / 26	300	1 180	260	30
Красный апельсин	 1 000	133 / 28	330	1 200	270	30
Красный перец 2/3 – 1/3 малины	1 000	133 / 26	330	1 250	260	30
Красный персик	1 000	130 / 26	300	1 200	260	30
Лайм 100 %	1 000	350 / 70	2 500	3 400	600	30
Лемонграсс	1 000	125 / 25	250	1 150	240	30
Лимон	 1 000	300 / 60	2 000	2 700	550	30
Личи	1 000	150 / 30	500	1 350	290	30
Малина	 1 000	133 / 26	330	1 250	260	30
Манго 100 %	1 000	150 / 30	500	1 350	290	30
Мандарин	 1 000	170 / 33	700	1 600	350	30
Маракуйя 100 %	1 000	200 / 40	1 000	1 900	400	30
Мускатная тыква 100 %	1 000	130 / 25	280	1 180	240	30
Папайя	1 000	122 / 26	220	1 100	240	30
Пряный манго	1 000	133 / 28	330	1 200	260	30
Ревень 2/3 – 1/3 зеленое яблоко	1 000	125 / 25	250	1 150	240	30
Розовый грейпфрут	1 000	120 / 24	200	1 100	240	30
Слива «Мирабель» 100 %	1 000	125 / 25	250	1 150	260	30
Томат 2/3– 1/3 Малина	1 000	133 / 26	330	1 250	260	30
Тропические фрукты	1 000	140 / 28	400	1 300	280	30
Тыква 100 %	1 000	130 / 25	280	1 180	240	30
Цитрусовая смесь с ликером Куантро®	 1 000	130 / 26	300	1 200	260	30

ФРУКТОВЫЙ МАРМЕЛАД (г)

Рецептура проработана Оливье Кристианом – шеф кондитером, Стефаном Гласье – лучший кондитер Франции в 2000 г. и Жаном – Мишелем Перушоном - лучший кондитер Франции в 1993 г.

Продукция компании Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар / пектин	Яблочный сок	Сахар (мелкий помол)	Глюкоза	Лимонная кислота (жидкая)
Черешня 100%	1 000	100 / 24	250	1 150	230	30
Черная смородина	1 000	145 / 28	450	1 300	240	20
Черника	1 000	133 / 28	330	1 200	260	20
Юзу 100 % 	1 000	300 / 60	2 000	2 700	600	30
Концентрированное пюре						
Апельсин 100 %	500	230 / 46	1 800	2 300	580	30
Красный апельсин 100 %	500	200 / 44	1 500	2 000	400	30
Лимон 100 %	500	300 / 60	2 500	3 000	600	30
Мандарин 100 %	500	200 / 50	2 000	2 500	500	30

Разморозьте пюре. Поместите пюре и яблочный сок в кастрюлю и доведите до кипения. Медленно, засыпьте в эту массу смесь пектина и сахара. Аккуратно нагрейте, постоянно помешивая, до тех пор пока смесь не закипит. Добавьте гранулированный сахар и глюкозу. Добавьте винную кислоту (при необходимости). Готовьте при 107°C или при 75°C по шкале Vix. Добавьте раствор лимонной кислоты. (Раствор лимонной кислоты готовится из равных частей кислоты и воды. Лимонную кислоту можно заменить винной кислотой). Залить в формочки того же размера, что и ваш гитарный резак (резак в форме гитары).

 Для усиления вкуса добавить 7% пюре с мягкими цукатами



 Включая мягкие цукаты лимона

 Включая мягкие цукаты апельсина

КАРАМЕЛЬ И ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОРПУСНЫХ КОНФЕТ (г)

Рецептура проработана Стефаном Гласье - лучший кондитер Франции в 2000 г.

Фруктовое и овощное пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар	Глюкозный сироп	Сливки	Масло
Абрикос	200	320	140	400	90
Ананас	200	280	140	400	90
Апельсин и горький апельсин 100 %	200	300	140	400	90
Банан 100 %	200	280	140	400	90
Бергамот 100 %	200	300	140	400	90
Вишня	200	340	140	400	90
Груша	200	320	140	400	90
Гуава	200	340	140	400	90
Ежевика	200	320	140	400	90
Зеленое яблоко	200	320	140	400	90
Имбирь	200	300	140	400	90
Инжир 100 %	200	300	140	400	90
Каламанси 100 %	200	280	140	400	90
Клюква и вишня	200	340	140	400	90
Красный апельсин	200	300	140	400	90
Красный перец 100 %	200	300	140	400	90
Малина	200	300	140	400	90
Манго 100 %	200	300	140	400	90
Мандарин	200	300	140	400	90
Маракуйя 100 %	200	280	140	400	90
Ревень 100 %	200	320	140	400	90
Розовый грейпфрут	200	300	140	400	90
Свекла 100 %	200	300	140	400	90
Тропические фрукты	200	300	140	400	90
Черная смородина	200	280	140	400	90
Юзу 100 %	200	280	140	400	90

Сделайте карамель из сахара и сиропа глюкозы и прервите процесс приготовления путем добавления кипящих сливок. Готовьте при температуре 110°C, затем добавьте кипящее пюре. Готовьте при температуре 107°C. Добавьте сливочное масло. Оставьте охлаждаться прежде, чем заполнить шоколадные формы. Закройте формы на следующий день.

Для усиления вкуса добавить 7% пюре с мягкими цукатами

Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина



ДЖЕМЫ (г)

Рецептура проработана Оливье Кристианом – шеф-кондитером и Стефаном Гласье - лучший кондитер Франции в 2000 г.

Фруктовое и овощное пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар	Яблочный пектин	Кристаллический сахар	Кусочки фруктов
Абрикос	1 000	100	8	600	Быстрозамороженный абрикос 30 %
Ананас	1 000	100	8	600	Кусочки ананасов
Апельсин и горький апельсин 100 %	🔥 1 000	100	8	600	Дольки апельсина 15 %
Банан 100 %	1 000	100	8	600	Размягченный изюм 20 %
Вишня	1 000	100	8	600	Быстрозамороженная вишня 15 %
Груша	1 000	100	8	600	Кусочки груши 30 %
Гуава	1 000	100	8	600	Дольки апельсина 15 %
Ежевика	1 000	100	8	600	Быстрозамороженная красная смородина 20 %
Каламанси 100 %	🔥 1 000	100	8	600	Дольки апельсина 15 %
Клюква и вишня	1 000	100	8	600	Быстрозамороженная вишня 15 %
Кокос	1 000	100	8	600	Кусочки ананаса
Красный апельсин	🔥 1 000	100	8	600	Дольки апельсина 15 %
Красный перец или желтый перец 100 %	1 000	100	8	600	Быстрозамороженная малина 30 %
Личи	1 000	100	8	600	Быстрозамороженная малина 20 %
Малина	🔥 1 000	100	8	600	Быстрозамороженная малина 30 %
Манго 100 %	1 000	100	8	600	Быстрозамороженное манго 20 %
Маракуйя 100%	1 000	100	8	600	Банан 10% или быстрозамороженное манго 20%
Ревень 100%	1 000	100	8	600	Быстрозамороженный ревень 33 %
Розовый грейпфрут	🔥 1 000	100	8	600	Дольки мандарина 15 %
Слива "Мирабель" 100%	1 000	100	8	600	Быстрозамороженный абрикос 30 %
Темно-красная слива 100%	1 000	100	8	600	Быстрозамороженный абрикос 30 %
Тертый кокос	1 000	100	8	600	Кусочки ананасов
Томат 100%	1 000	100	8	600	Быстрозамороженная малина 30 %
Тропические фрукты	1 000	100	8	600	Быстрозамороженное манго 20 %
Черная смородина	1 000	100	8	600	Быстрозамороженная черная смородина 10 %
Юзу 100 %	🔥 1 000	100	8	600	Дольки апельсина 15 %

Разморозьте пюре (и быстрозамороженные фрукты, если необходимо). На медленном огне доведите пюре и смесь сахар/пектин до кипения. Добавьте вторую часть сахара, готовьте при температуре 103/104°C доведя до 73° по шкале Brix на рефрактометре.

🔥 Для усиления вкуса добавить 10% пюре с мягкими цукатами



🔥 Включая мягкие цукаты лимона

🔥 Включая мягкие цукаты апельсина

5 веских причин отдать предпочтение продукции марки Les vergers BOIRON

100% вкус

Исключительные, натуральные вкус, цвет и текстура пюре, не уступающие по качеству свежим фруктам и овощам.

100% натуральное происхождение

Полное отсутствие красителей, загустителей и консервантов. Без ГМО.

100% безопасно

Продукты с постоянными органолептическими свойствами и гарантированными физико-химическими и микробиологическими параметрами. Наличие продукции в любое время года. 7 экспертов по безопасности пищевых продуктов обеспечивают максимальное качество и полную безопасность продукции, благодаря систематическому строгому и тщательному контролю, начиная с момента отбора сырья и до завершающей стадии производства каждой партии вплоть до готового продукта.

100% удобно

Нет необходимости мыть, очищать, снимать кожуру, удалять косточки, смешивать, перетирать и процеживать. Нет производственных потерь. Вы экономите бесценное время и контролируете Ваши затраты со 100%-но готовым к применению сырьем для изготовления десертов, несладких блюд и напитков.

100% доступно

Наша продукция представлена более чем в 80 странах мира благодаря эффективной сети из дистрибьютеров. Рецепты, советы и информацию о продукции Вы найдете на нашем сайте my-vb.com.

ВАРИАНТЫ УПАКОВКИ

- 1 кг пластиковый контейнер, в котором легко делить на порции и извлекать его содержимое.
- 480г пластиковая бутылка для некоторых позиций ассортимента при необходимости точной дозировки.
- 500г пластиковая банка для концентрированного пюре и пюре с мягкими цукатами.
- 10кг пластиковое ведро для некоторых видов продукции.
- 1кг пакеты с замком для быстрозамороженных фруктов.

СПОСОБЫ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

- Рекомендуется размораживать при температуре: +2°C/+4°C в течение от 12 до 48 часов в зависимости от веса упаковки для оптимального сохранения качества.
- Возможно размораживание на водяной бане или в микроволновой печи* при умеренной температуре.

* Формат бутылки не подходит для размораживания в микроволновой печи.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Хранить продукт при температуре от -18°C (смотреть дату изготовления на упаковке).
- После разморозки (в закрытой оригинальной упаковке), продукт хранится как свежий около 1 недели при температуре +2°C/+4°C, После вскрытия упаковки продукт следует быстро употребить. Не замораживать повторно.



Партнёры Бокюз Д'ор Виннерс (Bocuse d'Or Winners, с фр. и англ. - Победители Золотого Бокюза)



Безопасность пищевых продуктов: Буарон Фрер САС расположенном в Валенсе (Франция) разработала HACCP approach с 1996 года и ISO 9001 и ISO 1400 сертифицированы.



без компромиссов,
100%-ый вкус.

my-vb.com

