

Мороженое

ТАБЛИЦА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СВЕЖЕЗАМОРО-
ЖЕННОГО
ФРУКТОВОГО
ПЮРЕ



les vergers
boiron

без компромиссов,
100%-ый вкус.

my-vb.com



ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ (г)

Рецептура проработана Оливье Кристианом – шеф-кондитером, Эмануэлем Рионом – лучшим по профессии мороженщика Франции в 2000г., Жан-Мишелем Перюшоном – шеф-кондитером, лучшим по профессии кондитера Франции в 1993г. и Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Продукция компании Les vergers Boiron	Кол-во	Цельное молоко	Сливки 35 %	Сухое молоко 0%	Сахароза	Глюкоза (порошок)	Инверти- рованный сахар	Стабилизатор для мороженого	
Фруктовое пюре									
Абрикос		1 000	750	190	150	225	75	100	13
Ананас 100 %	🔥	1 000	180	180	135	180	70	50	9
Апельсин и горький апельсин	🔥	1 000	800	220	175	300	110	60	13
Арбуз 100 %		1 000	650	185	115	180	70	110	9
Банан 100 %		1 000	760	395	155	310	115	70	11
Белый персик		1 000	435	195	150	250	85	45	9
Бергамот 100 %	🔥	1 000	735	225	175	335	105	80	13
Груша		1 000	750	190	150	225	75	100	13
Гуава		1 000	750	190	150	225	75	100	13
Зеленое яблоко		1 000	750	190	150	225	75	100	13
Клубника «Mara Des Bois»		1 000	650	185	115	185	70	105	9
Имбирь		1 000	735	225	175	335	105	80	13
Карибский коктейль с ромом		1 000	650	185	115	185	70	105	9
Каштан и ваниль		1 000	1 025	320	105	145	75	25	11
Клубника		1 000	650	185	115	185	70	105	9
Клубника 100 %		1 000	650	180	110	186	70	107	10
Клюква и вишня		1 000	1 110	55	140	305	85	70	11
Кокос		1 000	1 480	250	195	395	145	90	18
Красная слива 100 %		1 000	750	190	150	225	75	100	13
Красный персик		1 000	435	195	150	250	85	45	9
Красный апельсин 100 %	🔥	1 000	2 520	630	235	525	105	210	26
Красный ягоды		1 000	750	190	150	225	75	100	13
Лайм 100 %		1 000	3 235	130	400	645	145	295	29
Лемонграсс		1 000	735	225	175	335	105	80	13
Лимон 100 %	🔥	1 000	3 235	130	400	645	145	295	29
Личи		1 000	1 030	205	175	325	120	75	15
Малина		1 000	750	190	150	225	75	100	13
Малина 100 %		1 000	750	180	170	242	75	100	12
Манго 100 %		1 000	1 165	270	220	465	85	115	13
Маракуйя 100 %	🔥	1 000	2 520	630	235	525	105	210	26
Пряный манго		1 000	1 110	55	140	305	85	70	11
Ревень 100 %		1 000	180	180	135	180	75	55	9
Розовый грейпфрут 100 %		1 000	1 030	205	175	325	110	70	15
Тропические фрукты		1 000	1 030	205	175	325	120	75	15
Цитрусовый коктейль Куантро®	🔥	1 000	750	190	150	225	75	100	13
Чёрная смородина		1 000	1 150	225	160	295	90	90	12
Концентрированное пюре									
Апельсин без добавления сахара*	🔥	500	1 200	360	280	540	170	125	25
Лимон без добавления сахара*	🔥	500	5 710	260	640	1 200	240	300	50
Мандарин без добавления сахара*	🔥	500	950	300	230	440	140	105	17

Разморозить пюре. Разогреть молоко, сливки и пюре. Смешать сахарозу, глюкозу и стабилизатор. В молоко, разогретое до 35°C, добавить смесь. При достижении 60°C, добавить сухое молоко, продолжить разогревать до 85°C. Добавить сироп в пюре, смешать и отложить на 12 часов перед тем, как поместить в мороженицу.

* Содержит сахара природного (естественного) происхождения











🔥 Для усиления вкуса добавить 12% пюре с мягкими цукатами.

🔥 Включая мягкие цукаты лимона

🔥 Включая мягкие цукаты апельсина

СОРБЕТ (г)

Рецептура проработана Оливье Кристианом – шеф-кондитером, Эмануэлем Рионом – лучшим по профессии мороженщика Франции в 2000г., Жан-Мишелем Перюшоном – шеф-кондитером, лучшим по профессии кондитера Франции в 1993г. и Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Продукция компании Les vergers Boiron	Кол-во	Глюкоза (порошок)	Специальный стабилизатор сорбет	Инвертный сахар	Сахароза	Вода
Фруктовое пюре						
Абрикос	1 000	80	8	33	193	515
Ананас 100 %	 1 000	90	9	20	180	670
Апельсин и горький апельсин	 1 000	100	8	33	188	505
Арбуз 100 %	1 000	100	13	30	480	800
Банан 100 %	1 000	125	13	15	419	1 190
Белый персик	1 000	85	8	25	247	460
Бергамот 100 %	 1 000	170	15	20	750	1 950
Вишня	1 000	90	9	36	188	675
Гранат 100 %	1 000	130	8	20	370	495
Груша	1 000	85	8	33	190	520
Гуава	1 000	90	9	30	258	605
Дыня	1 000	85	8	33	203	505
Ежевика	1 000	85	8	33	183	525
Зеленое яблоко	1 000	90	9	30	218	645
Земляника	1 000	115	11	30	382	1 195
Инжир 100 %	1 000	100	10	20	365	725
Каламанси 100 %	 1 000	170	17	20	833	1 670
Карибский коктейль с ромом	1 000	120	10	30	285	745
Каштан и ваниль	1 000	130	5	80	140	845
Киви 100 %	1 000	100	13	30	522	1 075
Клубника	 1 000	75	8	25	161	300
Клубника «Mara Des Bois»	1 000	90	9	36	286	575
Клубника 100 %	 1 000	180	10	25	250	500
Клюква и вишня	1 000	90	9	35	190	675
Кокос	1 000	115	11	40	341	990
Красная слива 100%	1 000	80	8	33	193	515
Красная смородина	1 000	90	9	36	276	585
Красный апельсин 100 %	 1 000	120	9	25	305	390
Красный персик	1 000	85	8	25	247	460
Красный ягоды	1 000	90	9	30	247	620
Лайм 100 %	1 000	215	18	20	821	1 875
Лимон 100 %	 1 000	170	17	20	833	1 670
Личи	1 000	135	11	30	273	1 035
Малина	 1 000	90	9	25	248	615
Малина 100 %	1 000	90	10	20	350	620
Манго 100 %	1 000	100	10	25	335	755
Мандарин 100 %	 1 000	100	8	33	125	555
Маракуйя 100 %	1 000	125	13	30	456	1 115
Папайя	1 000	105	9	20	285	500
Пряный манго	1 000	110	9	36	231	615
Ревень 100 %	1 000	130	9	20	374	490
Розовый грейпфрут 100 %	1 000	120	10	30	275	745
Слива «Мирабель» 100 %	1 000	90	9	25	285	615
«Солнечные» фрукты	1 000	90	8	25	112	425
Тропические фрукты	1 000	60	8	30	202	365
Цитрусовая смесь с ликером Куантро®	1 000	110	9	30	218	640
Черешня	1 000	90	9	20	304	595

СОРБЕТ (г)

Продукция компании Les vergers Boiron	Кол-во	Глюкоза (порошок)	Специальный стабилизатор сорбет	Инвертный сахар	Сахароза	Вода
Черная смородина	1 000	130	13	20	445	1 275
Черника	1 000	90	9	36	249	615
Юзу 100 %	1 000	170	17	20	833	1 670
Концентрированное пюре						
Апельсин без добавления сахара*	500	165	12	50	845	2 620
Красный апельсин без добавления сахара*	500	165	12	50	870	2 650
Лимон без добавления сахара*	500	250	19	80	1 500	3 980
Мандарин без добавления сахара*	500	170	12	80	835	2 650

Разморозить пюре. Разогреть воду. Смешать сахарозу, глюкозу и стабилизатор. Выложить смесь в воду, разогретую до 45 / 50°C. Перемешать, продолжить разогревать смесь до температуры 85°C. Поставить настаиваться в холодильник на 3 часа, как минимум. Ввести сироп в пюре и инвертный сахар (по необходимости). Тщательно перемешать прежде, чем поместить в мороженицу. Хранить при температуре -18°C.

Для усиления вкуса добавить 10% пюре с мягкими цукатами.

ФРУКТОВОЕ И ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ(г)

Рецептура разработана Давидом Весмель - лучшим по профессии мороженщика Франции в 2004г.

Фруктовое и овощное пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Шоколад (вес)	Шоколад (вид)	Глюкоза (порошок)	Стабилизатор для мороженого	Инвертный сахар	Сахароза	Молоко цельное	Сухое молоко 0 %
Абрикос	1 000	225	Белый	85	14	205	250	970	35
	1 000	205	Молочный 36 %	130	12	220	250	920	45
Ананас 100 %	1 000	450	Белый	90	20	385	300	1 725	65
	1 000	330	Молочный 36 %	165	16	340	280	1 420	80
Апельсин и горький апельсин	1 000	145	Белый	100	12	145	225	735	20
	1 000	165	Молочный 36 %	140	12	185	230	795	40
	1 000	225	Тёмный 55 %	100	14	205	245	955	35
Банан 100 %	1 000	755	Белый	125	31	585	610	3 025	115
	1 000	560	Молочный 36 %	255	25	515	570	2 505	130
	1 000	560	Тёмный 55 %	290	24	175	420	2 990	90



Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина

ФРУКТОВОЕ И ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ (г)

Фруктовое и овощное пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Шоколад (вес)	Шоколад (вид)	Глюкоза (порошок)	Стабилизатор для мороженого	Инвертный сахар	Сахароза	Молоко цельное	Сухое молоко 0 %
Белый персик	1 000	145	Белый	85	11	145	285	690	20
Вишня	1 000	200	Белый	90	14	190	235	1 050	30
	1 000	220	Молочный 36 %	140	13	240	250	1 115	50
Груша	1 000	225	Белый	85	13	205	245	970	35
	1 000	250	Молочный 36 %	140	13	260	255	1 050	55
	1 000	250	Тёмный 55 %	160	13	110	190	1 265	40
Гуава	1 000	245	Белый	90	15	225	320	1 095	35
	1 000	270	Молочный 36 %	155	15	285	330	1 185	65
Дыня	1 000	145	Белый	85	12	145	240	735	20
Ежевика	1 000	225	Белый	85	14	205	240	975	35
	1 000	205	Молочный 36 %	130	12	220	240	925	45
Зеленое яблоко	1 000	155	Белый	90	13	160	255	895	25
Земляника	1 000	305	Белый	115	19	285	460	1 560	45
Инжир 100%	1 000	215	Белый	100	15	170	420	1 125	30
Каламанси 100 %	1 000	675	Белый	165	33	525	1 000	3 195	100
	1 000	920	Молочный 36 %	380	36	845	1 080	3 905	215
	1 000	755	Тёмный 55 %	390	32	240	835	4 075	120
Карибский коктейль с ромом	1 000	405	Белый	120	20	355	385	1 655	60
	1 000	365	Молочный 36 %	205	18	375	385	1 570	85
Каштан и Ваниль	1 000	175	Белый	130	9	215	185	1 120	25
	1 000	195	Молочный 36 %	175	9	260	195	1 195	45
Киви 100%	1 000	335	Белый	100	20	300	605	1 750	50
Клубника	1 000	250	Белый	75	13	225	225	940	40
Клубника «Mara Des Bois»	1 000	300	Белый	90	17	270	360	1 120	45
Кокос	1 000	690	Белый	115	28	580	515	2 65	105
	1 000	505	Молочный 36 %	230	22	510	480	2 180	120
Красная смородина	1 000	245	Белый	90	15	225	335	1 080	35
Красные ягоды	1 000	155	Белый	90	13	160	285	870	25
	1 000	305	Молочный 36 %	60	15	265	280	1 055	45
Красный апельсин 100 %	1 000	505	Белый	125	25	430	580	2 255	75
	1 000	455	Молочный 36 %	230	22	460	580	2 145	105
	1 000	460	Тёмный 55 %	260	22	185	455	2 540	75
Красный персик	1 000	145	Белый	85	11	145	285	690	20
Лайм 100 %	1 000	590	Белый	215	32	455	970	3 140	90
Лимон 100 %	1 000	650	Белый	215	30	450	950	3 100	100
Личи	1 000	690	Белый	135	28	580	445	2 700	105
	1 000	625	Молочный 36 %	280	24	620	440	2 550	145
Малина	1 000	300	Белый	90	17	270	325	1 260	45
	1 000	220	Молочный 36 %	140	14	240	310	1 055	50
	1 000	335	Тёмный 55 %	190	16	140	250	1 650	55
Манго 100 %	1 000	405	Белый	100	20	315	435	1 665	60
	1 000	365	Молочный 36 %	185	18	335	435	1 580	85
Мандарин 100%	1 000	180	Белый	100	12	175	180	890	25
	1 000	205	Молочный 36 %	145	13	220	190	960	45
	1 000	205	Тёмный 55 %	160	13	95	135	1 135	30
Маракуйя 100 %	1 000	505	Белый	125	25	430	580	2 255	75
	1 000	455	Молочный 36 %	230	22	460	580	2 145	105
	1 000	460	Тёмный 55 %	260	22	185	455	2 540	75
Папайя	1 000	230	Белый	105	14	180	345	965	35
Пряный манго	1 000	365	Белый	110	18	320	325	1 445	55
	1 000	330	Молочный 36 %	185	16	340	320	1 365	75

ФРУКТОВОЕ И ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ(г)

Фруктовое и овощное пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Шоколад (вес)	Шоколад (вид)	Глюкоза (порошок)	Стабилизатор для мороженого	Инвертный сахар	Сахароза	Молоко цельное	Сухое молоко 0 %
Ревень 100 %	1 000	195	Белый	125	14	155	425	855	30
Розовый грейпфрут 100 %	1 000	215	Белый	120	15	210	340	1 145	30
Слива «Мирабель» 100 %	1 000	155	Белый	90	13	120	325	865	25
«Солнечные» фрукты	1 000	130	Белый	90	10	130	145	635	20
	1 000	150	Молочный 36 %	125	10	165	150	690	35
Тропические фрукты	1 000	275	Молочный 36 %	125	13	285	275	990	65
Тыква 100 %	1 000	175	Белый	140	14	135	440	930	25
Цитрусовая смесь с ликером Куантро®	1 000	200	Белый	110	14	190	265	1 000	30
	1 000	180	Молочный 36 %	150	13	200	265	955	40
	1 000	225	Тёмный 55 %	175	14	105	220	1 270	35
Черешня 100 %	1 000	195	Белый	90	14	155	355	960	30
Черная смородина	1 000	790	Белый	130	33	610	640	3 180	120
	1 000	715	Молочный 36 %	295	28	655	695	3 010	165
Черника	1 000	195	Белый	90	14	190	300	975	30
Юзу 100 %	1 000	675	Белый	165	33	525	100	3 195	100
	1 000	920	Молочный 36 %	380	36	845	1 080	3 905	215
	1 000	75	Тёмный 55 %	390	32	240	835	4 075	120

Разогреть пюре до 30°C, добавить сухое молоко. Продолжить нагревать до 45°C, добавить все сахара: глюкоза (порошок), инвертный сахар, сахарозу, предварительно смешанную со стабилизатором. Продолжить нагревать смесь до 60°C, добавить тёртый шоколад и продолжать нагревать до 85°C, постоянно перемешивая. Охладить и оставить настаиваться при температуре 4°C в течение 12 часов, как минимум. Поместить в мороженицу.

Для усиления вкуса добавить 10% пюре с мягкими цукатами.

ФРУКТОВОЕ ПАРФЕ (г)

Рецептура проработана Оливье Кристианом – шеф-кондитером.

Фруктовое пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сабайон	Желатин листовой 200 Blooms	Сливки 35 %
Абрикос	1 000	450	6	400
Ананас 100 %	1 000	470	6	450
Банан 100 %	1 000	450	6	500
Каламанси 100 %	1 000	850	20	2 250
Карибский коктейль с ромом	1 000	400		
Каштан и Ваниль	250	250		400
Клубника	1 000	470	8	600
Кокос	1 000	470	6	450
Красный апельсин 100 %	1 000	550	2	450
Лайм 100 %	1 000	850	20	2 250
Лимон 100 %	1 000	850	20	2 250
Личи	1 000	470	6	450
Малина	1 000	470	6	450
Манго 100 %	1 000	470	6	450
Мандарин 100 %	1 000	470	6	450
Маракуйя 100 %	1 000	550	2	450
Пряный манго	1 000	450	6	450
Ревень	1 000	490	6	450
Слива «Мирабель» 100 %	1 000	470	6	450
Тропические фрукты	1 000	490	6	450
Цитрусовая смесь с ликером Куантро®	1 000	400	6	450
Черная смородина	1 000	470	6	450
Юзу 100 %	1 000	850	20	2 250

Разморозить пюре. Замочить и растопить желатин. Добавить желатин в пюре. Ввести сабайон. Добавить взбитые сливки. Выложить в формы и заморозить. Сабайон: на водяной бане или микроволновой печи при температуре 85°C соединить 500 г сахара и 250 г желтка, взбить. В смесь, разогретую до температуры 30°C, добавить размоченный до полного растворения желатин, охладить, продолжать взбивать. Для желатина мы советуем замочить в весе, превышающем вес желатина в 6 раз. Например, 10г желатина + 50г воды = 60г общего веса.

Для усиления вкуса добавить 7% пюре с мягкими цукатами.

Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина

ЙОГУРТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ (г)

Рецептура разработана Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Фруктовое пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар	Инвертный сахар	Лимонный сок	Йогурт без сахара
Абрикос	1 000	250	100	50	1 000
Ананас 100 %	1 000	250	100	50	1 000
Апельсин и горький апельсин	1 000	250	100	20	1 000
Банан 100 %	1 000	250	100	50	1 000
Белый персик	1 000	250	100	50	1 000
Вишня	1 000	250	100	50	1 000
Груша	1 000	250	75	50	1 000
Гуава	1 000	250	100	50	1 000
Ежевика	1 000	250	100	50	1 000
Земляника	1 000	250	100	50	1 000
Инжир 100 %	1 000	250	100	50	1 000
Карибский коктейль с ромом	1 000	250	100	20	1 000
Каштан и Ваниль	1 000	250	70	50	1 000
Клубника	1 000	250	100	50	1 000
Клубника «Mara Des Bois»	1 000	250	100	50	1 000
Красная слива 100%	1 000	250	100	50	1 000
Красные ягоды	1 000	250	100	50	1 000
Красный апельсин 100 %	1 000	250	70	50	1 000
Красный персик	1 000	250	100	50	1 000
Лемонграсс	1 000	300	100	50	1 000
Лимон 100 %	1 000	1 000	333		3 333
Малина	1 000	250	100	50	1 000
Манго 100 %	1 000	250	100	50	1 000
Пряный манго	1 000	250	100	50	1 000
Слива «Мирабель» 100 %	1 000	250	80	50	1 000
Черешня 100 %	1 000	250	100	50	1 000
Черная смородина	1 000	300	100	30	1 000
Черника	1 000	250	100	50	1 000

Перемешать размороженное пюре с сахаром, инвертным сахаром и лимонным соком. Оставить в холодильнике на один час для того, чтобы сахар растворился. Добавить йогурт. Смешать и взбить.

Для усиления вкуса добавить 10% термического обработанного пюре

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)



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



без компромиссов,
100%-ый вкус.

my-vb.com

