

# GLACIERS

## Tableaux d'utilisation des purées de fruits surgelées

Sorbets, glaces, glaces fruit & chocolat, parfaits aux fruits



## SORBETS (en grammes)

Produit Les vergers Boiron	Quantité	Glucose atomisé	Stabi- lisateur	Sucre inverti	Saccharose	Eau	Exhausteur	Poids Total
<b>Purée</b>								
Abricot	1000	83	8	33	193	516	Amaretto 1 %	1834
Ananas	1000	91	9	20	190	670	Verveine	1980
Banane	1000	125	13	15	419	1190	Poudre de lait 0 % : 50 g	2762
Cassis	1000	130	13	20	445	1275	Groseille IQF 20 %	2883
Cerise noire	1000	91	9	20	304	595	Kirch 1 %	2019
Citron jaune	1000	214	18	20	732	1964	Zestes 2 pcs	3948
Citron vert	1000	214	18	20	821	1875	Zestes 2 pcs	3948
Coco	1000	114	11	40	341	990	Coco râpée 5 %	2496
Cranberry & Griotte	1000	90	9	35	190	676	Griotte IQF 5 %	2000
Figue	1000	100	10	20	365	725	Framboise IQF 25 %	2220
Fraise	1000	76	8	25	161	300	Vinaigre Balsamique 1 %	1570
Fraise des bois	1000	114	11	30	382	1194	Vinaigre Balsamique 1 %	2731
Fraise Mara des bois	1000	91	9	36	286	576	Basilic frais	1999
Framboise	1000	91	9	25	248	614	Eau de vie 1 %	1987
Fruit de la Passion	1000	125	13	30	456	1116	Passoa / P. de lait 0 % : 50 g	2740
Fruits du Soleil	1000	91	8	25	112	425	Liqueur d'Orange 1 %	1661
Fruits du Verger	1000	91	9	25	230	637	Kirch 1 %	1992
Fruits Rouges	1000	91	9	30	247	618	Vinaigre Balsamique 1 %	1995
Fruits Tropicaux	1000	61	8	30	202	366	Purée de Banane 10 %	1667
Goyave	1000	91	9	30	258	605	Liqueur d'Orange 1 %	1993
Grenade	1000	130	8	20	370	495	Kirch 1 %	2023
Griotte	1000	91	9	36	188	675	Kirch 1 %	2000
Groseille	1000	91	9	36	276	585	Vin de Groseille 5 %	1998
Kalamansi	1000	167	17	20	833	1668	Zestes Mandarine	3705
Kiwi	1000	100	13	30	522	1075	Liqueur d'Orange 1 %	2740
Litchi	1000	137	11	30	273	1034	Liqueur d'Orange 1 %	2485
Mandarine	1000	100	8	33	135	556	Zestes Mandarine	1833
Mangue	1000	100	10	25	335	755	Passoa 1 %	2225
Melon	1000	83	8	33	203	504	Vinaigre Xérès 1 %	1832
Mirabelle	1000	91	9	25	285	615	Eau de vie 1 %	2025
Mûre	1000	83	8	33	183	524	Eau de vie 1 %	1832
Myrtille	1000	91	9	36	249	613	Eau de vie 1 %	1999
Orange & Orange amère	1000	100	8	33	188	503	Zestes d'Orange	1833
Orange sanguine	1000	100	8	25	188	503	Zestes / P. de lait 0 %	1824
Pamplemousse rose	1000	120	10	30	285	745	Liqueur d'Orange 1 %	2190
Papaye	1000	103	9	20	285	500	Liqueur d'Orange 1 %	1917
Pêche blanche	1000	83	8	25	247	461	Crème de Pêche	1825
Pêche sanguine	1000	83	8	25	247	461	Crème de Pêche	1825
Poire	1000	83	8	33	190	518	Eau de vie 1 %	1833
Pomme verte	1000	91	9	30	218	645	Basilic frais	1993
Potiron	1000	140	10	20	397	653	Liqueur d'Orange 1 %	2220
Rhubarbe	1000	127	9	20	374	490	Crème de Rhubarbe	2020
Cocktail d'Agrumes au Cointreau®	1000	109	9	30	218	637	Liqueur d'Orange 1 %	2003
Cocktail Caraïbes au Rhum	1000	120	10	30	285	745	Poudre de lait 0 % : 50 g	2190
Fraîcheur Menthe	1000	132	13	53	368	1066	Menthe fraîche	2632
Fraise & Menthe	1000	83	8	33	190	516	Vinaigre Balsamique 1 %	1831
Mangue Épicée	1000	109	9	36	231	614	Liqueur d'Orange 1 %	2000
Marron & Vanille	1000	130	5	80	140	845	Poudre de lait 0 % : 50 g	2200
<b>Préparation concentrée</b>								
Citron	500	250	19	80	1500	3980	Zestes du fruit	6329
Mandarine	500	167	12	80	836	2650	Zestes du fruit	4245
Orange	500	166	12	50	842	2620	Zestes du fruit	4190
Orange sanguine	500	166	12	50	870	2650	Zestes du fruit	4248

Décongeler la purée de fruits. Chauffer l'eau. Faire un mélange à sec avec le saccharose, le glucose et le stabilisateur. Verser ce mélange à 45/50°C. Remuer et porter le tout à 85°C. Laisser mûrir 3 heures minimum au réfrigérateur. Incorporer le sirop dans la purée de fruit et le (sucre inverti si nécessaire), bien mixer avant de turbiner. Conserver à -18°C.

## GLACES AU FRUIT ET AU CHOCOLAT (en grammes)

Recettes réalisées par David Wesmaël - MOF 2004.

Purée de fruits	Quantité	Chocolat		Glucose atomisé	Stabilisateur composé	Sucre inverti	Saccharose	Lait entier	Poudre de lait 0 %	Poids Total
Abricot	1000	225	Blanc	85	14	205	250	970	35	2784
	1000	205	Lait 36 %	130	12	220	250	920	45	2782
Ananas	1000	450	Blanc	90	20	385	300	1725	65	4035
	1000	330	Lait 36 %	165	16	340	280	1420	80	3631
Banane	1000	755	Blanc	125	31	585	610	3025	115	6246
	1000	560	Lait 36 %	255	24	515	570	2505	130	5559
	1000	560	Noir 55 %	290	24	175	420	2990	90	5549
Cassis	1000	790	Blanc	130	33	610	640	3180	120	6503
	1000	715	Lait 36 %	295	28	655	695	3010	165	6563
Cerise noire	1000	195	Blanc	90	14	155	355	960	30	2799
Citron jaune	1000	590	Blanc	215	32	455	880	3230	90	6492
Citron vert	1000	590	Blanc	215	32	455	970	3140	90	6492
Coco	1000	690	Blanc	115	28	580	515	2655	105	5688
	1000	505	Lait 36 %	230	22	510	480	2180	120	5047
Figue	1000	215	Blanc	100	15	170	420	1125	30	3075
Fraise	1000	250	Blanc	75	13	225	225	940	40	2768
Fraise des bois	1000	305	Blanc	115	19	285	460	1560	45	3789
Fraise Mara des bois	1000	300	Blanc	90	17	270	360	1220	45	3302
Framboise	1000	300	Blanc	90	17	270	325	1260	45	3307
	1000	220	Lait 36 %	140	14	240	310	1055	50	3029
	1000	335	Noir 55 %	190	16	140	250	1650	55	3636
Fruit de la Passion	1000	505	Blanc	125	25	430	580	2255	75	4995
	1000	455	Lait 36 %	230	22	460	580	2145	105	4997
	1000	460	Noir 55 %	260	22	185	455	2540	75	4997
Fruits du Soleil	1000	130	Blanc	90	10	130	145	635	20	2160
	1000	150	Lait 36 %	125	10	165	150	690	35	2325
Fruits du Verger	1000	155	Blanc	90	13	160	270	890	25	2603
Fruits Rouges	1000	155	Blanc	90	13	160	285	870	25	2598
	1000	305	Lait 36 %	60	15	265	280	1055	45	3025
Fruits Tropicaux	1000	275	Lait 36 %	125	13	285	275	990	65	3028
Goyave	1000	245	Blanc	90	15	225	320	1095	35	3025
	1000	270	Lait 36 %	155	15	285	330	1185	65	3305
Griotte	1000	200	Blanc	90	14	190	235	1040	30	2799
	1000	220	Lait 36 %	140	13	240	250	1115	50	3028
Groseille	1000	245	Blanc	90	15	225	335	1080	35	3025
Kalamansi	1000	675	Blanc	165	33	525	1000	3195	100	6693
	1000	920	Lait 36 %	380	36	845	1080	3905	215	8381
	1000	755	Noir 55 %	390	32	240	835	4075	120	7447
Kiwi	1000	335	Blanc	100	20	300	605	1750	50	4160
Litchi	1000	690	Blanc	135	28	580	445	2700	105	5683
	1000	625	Lait 36 %	280	24	620	440	2550	145	5684
Mandarine	1000	180	Blanc	100	12	175	180	890	25	2562
	1000	205	Lait 36 %	145	13	220	190	960	45	2778
	1000	205	Noir 55 %	160	13	95	135	1135	30	2773
Mangue	1000	405	Blanc	100	20	315	435	1665	60	4000
	1000	365	Lait 36 %	185	18	335	435	1580	85	4003
Melon	1000	145	Blanc	85	12	145	240	735	20	2382
Mirabelle	1000	155	Blanc	90	13	120	325	865	25	2593
Mûre	1000	225	Blanc	85	14	205	240	975	35	2779
	1000	205	Lait 36 %	130	12	220	240	925	45	2777
Myrtille	1000	195	Blanc	90	14	190	300	975	30	2794
Orange & Orange amère	1000	145	Blanc	100	12	145	225	735	20	2382
	1000	165	Lait 36 %	140	12	185	230	795	40	2567
	1000	225	Noir 55 %	100	14	205	245	955	35	2779
Orange sanguine	1000	145	Blanc	100	12	145	225	735	20	2382
	1000	165	Lait 36 %	140	12	185	230	795	40	2567
	1000	225	Noir 55 %	100	14	205	245	955	35	2779

## GLACES AU FRUIT ET AU CHOCOLAT (en grammes)

Recettes réalisées par David Wesmaël - MOF 2004.

Purée de fruits	Quantité	Chocolat		Glucose atomisé	Stabilisateur composé	Sucre inverti	Saccharose	Lait entier	Poudre de lait 0 %	Poids Total
Pamplemousse rose	1000	215	Blanc	120	15	210	340	1145	30	3075
Papaye	1000	230	Blanc	105	14	180	345	965	35	2874
Pêche blanche	1000	145	Blanc	85	11	145	285	690	20	2381
Pêche sanguine	1000	145	Blanc	85	11	145	285	690	20	2381
Poire	1000	225	Blanc	85	13	205	245	970	35	2778
	1000	250	Lait 36 %	140	13	260	255	1050	55	3023
	1000	250	Noir 55 %	160	13	110	190	1265	40	3028
Pomme verte	1000	155	Blanc	90	13	160	255	895	25	2593
Potiron	1000	175	Blanc	140	14	135	440	930	25	2859
Rhubarbe	1000	195	Blanc	125	14	155	425	855	30	2799
Cocktail d'Agrumes au Cointreau®	1000	200	Blanc	110	14	190	265	1000	30	2809
	1000	180	Lait 36 %	150	13	200	265	955	40	2803
	1000	225	Noir 55 %	175	14	105	220	1270	35	3044
Cocktail Caraïbes au Rhum	1000	405	Blanc	120	20	355	385	1655	60	4000
	1000	365	Lait 36 %	205	18	375	385	1570	85	4003
Fraîcheur Menthe	1000	795	Blanc	130	33	670	565	3260	120	6573
	1000	720	Lait 36 %	185	18	670	250	3085	165	6093
	1000	590	Noir 55 %	200	15	195	55	3220	95	5370
Fraise & Menthe	1000	225	Blanc	85	14	205	245	970	35	2779
Mangue Épicée	1000	365	Blanc	110	18	320	325	1445	55	3638
	1000	330	Lait 36 %	185	16	340	320	1365	75	3631
Marron & Vanille	1000	175	Blanc	130	9	215	185	1120	25	2859
	1000	195	Lait 36 %	175	9	260	195	1195	45	3074

Faire chauffer la purée de fruits et à 30°C, ajouter la poudre de lait. Poursuivre la cuisson et à 45°C, ajouter tous les sucres : glucose atomisé, sucre inverti, saccharose pré-mélangé avec le stabilisateur. Poursuivre la cuisson et à 60°C, rajouter le chocolat râpé et cuire enfin à 85°C en mélangeant régulièrement. Faire refroidir et laisser mûrir à 4°C pendant 12 h minimum. Turbiner.

Recettes réalisées par Ollivier Christien,  
Chef pâtissier.

## PARFAITS AUX FRUITS (en grammes)

Purée de fruits	Quantité	Sabayon	Gélatine	Crème 35 % mg	Exhausteur	Poids Total
Abricot	1000	450	6	400	Eau de vie 1 %	1856
Ananas	1000	470	6	450	Rhum 1 %	1926
Banane	1000	450	6	500	Rhum	1956
Cassis	1000	470	6	450	Groseille	1926
Citron jaune	1000	800	20	2250	2 zestes	4070
Citron vert	1000	850	20	2250	2 zestes	4120
Coco	1000	470	6	450		1926
Fraise	1000	470	8	600	2 zestes de citron	2078
Framboise	1000	470	6	450	Cointreau® 1 %	1926
Fruit de la Passion	1000	550	2	450	2 zestes de citron	2002
Fruits Tropicaux	1000	490	6	450	Cointreau® 1 %	1946
Kalamansi	1000	850	20	2250	2 zestes de citron	4120
Litchi	1000	470	6	450	Cointreau® 1 %	1926
Mandarine	1000	470	6	450	Cointreau® 1 %	1926
Mangue	1000	470	6	450	Cointreau® 1 %	1926
Mirabelle	1000	470	6	450	Cointreau® 1 %	1926
Rhubarbe	1000	490	6	450	Kirsch 1 %	1946
Cocktail d'Agrumes au Cointreau®	1000	400	6	450	Cointreau® 1 %	1856
Cocktail Caraïbes au Rhum	1000	400			Rhum 1 %	1400
Mangue Épicée	1000	450	6	450	Rhum 1 %	1906
Marron & Vanille	250	250		400	Rhum 1 %	900

Prélever le poids nécessaire de Purée de fruits hors du congélateur. Ajouter la crème montée et la purée de fruit. Mouler et surgeler.  
**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.



## GLACES (en grammes)

Produit Les vergers Boiron	Extrait sec total	Purée de fruits*	Lait entier	Crème de lait 35 %	Poudre de lait 0 %	Saccharose	Glucose atomisé	Sucre inverti	Stab. comp	Poids Total
Purée										
Abricot	21	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Ananas	25	1 000	182	182	136	182	73	55	9	1 818
Banane	22	1 000	761	394	155	310	113	73	11	2 817
Cassis	23	1 000	1 152	227	161	297	91	91	12	3 030
Citron jaune	15	1 000	2 856	134	321	599	118	294	27	5 348
Citron vert	9	1 000	3 235	129	400	647	147	294	29	5 882
Coco	13	1 000	1 482	250	196	393	143	89	18	3 571
Cranberry & Griotte	36	1 000	1 111	56	139	306	83	72	11	2 778
Fraise	18	1 000	651	186	116	186	70	107	9	2 326
Fraise Mara des bois	18	1 000	651	186	116	186	70	107	9	2 326
Framboise	19	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Fruit de la Passion	13	1 000	2 526	632	237	526	105	211	26	5 263
Fruits du Verger	21	1 000	1 167	267	220	467	83	117	13	3 333
Fruits Rouges	20	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Fruits Tropicaux	19	1 000	1 029	206	176	324	118	74	15	2 941
Goyave	20	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Litchi	18	1 000	1 029	206	176	324	118	74	15	2 941
Mangue	16	1 000	1 167	267	220	467	83	117	13	3 333
Orange & Orange amère	20	1 000	733	227	173	333	107	80	13	2 666
Pamplemousse rose	18	1 000	1 029	206	176	324	118	74	15	2 941
Pêche blanche	16	1 000	435	196	152	252	87	43	9	2 174
Pêche sanguine	15	1 000	435	196	152	252	87	43	9	2 174
Poire	22	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Pomme verte	23	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Potiron	4	1 000	182	182	136	182	73	55	9	1 818
Rhubarbe	4	1 000	182	182	136	182	73	55	9	1 818
Cocktail d'Agrumes au Cointreau®	21	1 000	750	188	150	225	75	100	13	2 500
Cocktail Caraïbes au Rhum	21	1 000	651	186	116	186	70	107	9	2 325
Fraîcheur Menthe	3	1000	3235	129	400	647	147	294	29	5 882
Fraise & Menthe	21	1 000	1 482	250	196	393	143	89	18	3 571
Mangue Épicée	21	1 000	1 111	56	139	306	83	72	11	2 778
Marron & Vanille	33	1 000	1 027	319	103	143	73	27	11	2 703
Préparation concentrée										
Citron		500	5 712	260	640	1 200	240	300	50	8 902
Mandarine		500	950	300	230	440	140	105	17	2 682
Orange		500	1 200	360	280	540	170	125	25	3 200

\* Ou Préparation concentrée.

Prélever le poids nécessaire de purée hors du congélateur. Chauffer le lait entier, la crème. Faire un mélange à sec avec le saccharose, le glucose et le stabilisateur. Verser ce mélange lorsque le lait atteint 35°C. À 60°C ajouter le lait en poudre puis porter le tout à 85°C. Ajouter le sucre inverti, mixer et laisser maturer minimum 3 heures.

# Tableaux d'utilisation des purées de fruits surgelées



## LE SAVOIR-FAIRE LES VERGERS BOIRON

- Des fruits soigneusement sélectionnés à travers le monde pour leur 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](http://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](http://www.lesvergersboiron.com)**

Cachet du distributeur

