

# bar

## TABLEAU D'UTILISATION DES PURÉES DE FRUITS ET DE LÉGUMES SURGELÉES



# cocktails

Cocktails	Cocktail & verre	Saveur Les vergers Boiron		Ingrédients			Spiritueux, vins et liqueurs		
				Herbes, épices, & bitter	Sirop	Autres ingrédients	1	2	3
Juleps	<b>Peach Julep</b> (Julep Cup ou Highball)	Pêche blanche 1/2 part		Brins de menthe 1/2 tasse	Sirop au miel 3/4 part		Bourbon 2 parts		
	<b>Currant Julep</b> (Julep Cup ou Highball)	Groseille 1/4 part		Brins de menthe 1/2 tasse	Sirop simple 3/4 part	Citron pressé 1/2 part	Bourbon 2 parts		
	<b>Tropical Julep</b> (Julep Cup ou Highball)	Fruits tropicaux 3/4 part		Brins de menthe 1/2 tasse	Sirop simple 3/4 part		Bourbon 2 parts		
<b>Instructions:</b> Dans un verre à mélange, mettre les brins de menthe (légèrement écrasés avec un pilon) avec le reste des ingrédients. Ajouter de la glace pilée et mélanger. Garnir avec 3-4 feuilles de menthe. Décorer avec une feuille de menthe.									
Smashes	<b>Blackberry Smash</b> (Rocks)	Mûre 1/2 part			Sirop au miel 1/2 part	Citron pressé 1/2 part	Bourbon 2 parts		
	<b>Sherry Smash</b> (Rocks)	Orange sanguine 100 % 1/4 part	Mûre 1/2 part Framboise 1/2 part		Sirop d'agave 3/4 part	Citron pressé 1/4 part	Gin 1 part	Dry Sack Medium Sherry 1 part	
	<b>Cognac Smash</b> (Rocks)	Framboise 1/2 part		Feuilles de basilic 3	Sirop simple 1/2 part	Citron pressé 1/2 part	Remy Martin V.S.O.P. 1+1/2 part		
<b>Instructions:</b> Dans un verre à mélange, mélanger les herbes (le cas échéant) avec le reste des ingrédients. Ajouter de la glace et agiter vigoureusement, passer sur de la glace fraîche dans un grand verre à whisky. Garnir avec un quartier de citron et un brin de menthe.									
Slings & Swizzles	<b>Singapore Sling</b> <sup>(1)</sup> (Highball)	Ananas 100 % 1/2 part		Angostura bitter 1 trait		Citron pressé 1/2 part Club soda (ajouter en dernier et mélanger légèrement)	Gin 1 part	Benedictine 1/2 part	Cherry Heering 1/2 part
	<b>Bittered Orange Sling</b> <sup>(1)</sup> (Highball)	Orange & orange amère 1/2 part		Angostura bitter 1 trait		Citron pressé 1/2 part	Gin 1 part	Cointreau® 1/2 part	Cherry Heering 1/2 part
	<b>Fig Swizzle</b> <sup>(2)</sup> (Highball)	Kalamansi 100 % 1/2 part	Figue 100 % 1/2 part	Angostura bitter 2 traits	Sirop d'agave 3/4 part	Noix de muscade râpée	Gin 2 parts		
<b>Instructions:</b> <sup>(1)</sup> Mettre les ingrédients dans un verre à mélange, ajouter de la glace, agiter et verser sur de la glace fraîche dans un tumbler (grand verre). <sup>(2)</sup> Mettre les ingrédients dans un verre à whisky, ajouter de la glace pilée, mélanger avec une cuillère de bar (swizzle) pendant 5-10 secondes, rajouter de la glace pilée.									
Sours	<b>Ginger Sour</b> (Large verre à whisky)	Spécialité Gingembre 1/2 part			Sirop simple 3/4 part	Citron pressé 3/4 part 1 blanc d'oeuf (facultatif)	Spiritueux au choix 1+1/2 part		
	<b>Lemongrass Sour</b> (Large verre à whisky)	Spécialité Citronnelle 1/2 part			Sirop au miel 3/4 part	Citron pressé 3/4 part 1 blanc d'oeuf (facultatif)	Spiritueux au choix 1+1/2 part		
	<b>Pisco Lychee</b> (Large verre à whisky)	Litchi 3/4 part		Angostura bitter (en dernier) 3 larmes	Sirop simple 3/4 part	Citron pressé 3/4 part 1 blanc d'oeuf	Pisco Acolado 2 parts		
<b>Instructions:</b> Mettre les ingrédients dans un verre à mélange, agiter vigoureusement, ajouter de la glace fraîche. Remarque: Pour les cocktails avec blanc d'oeuf, mélanger tous les ingrédients d'abord sans glace pour émulsionner le blanc d'oeuf, puis ajouter de la glace et mélanger à nouveau.									

Cocktails	Cocktail & verre	Saveur Les vergers Boiron		Ingrédients			Spiritueux, vins et liqueurs		
				Herbes, épices, & bitters	Sirop	Autres ingrédients	1	2	3
Collins	<b>Floradora</b> Highball	Citron vert 100 % 3/4 part	Framboise 1/2 part	Angostura bitter 2 traits	Sirop simple 3/4 part	Ginger ale (ajouter en dernier et mélanger légèrement)	Gin 1+1/2 part		
	<b>Ginger Mule</b> Highball	Citron vert 100 % 3/4 part	Spécialité Gingembre 3/4 part		Sirop au miel 3/4 part	Club soda (ajouter en dernier et mélanger légèrement)	Vodka 1+1/2 part		
	<b>Blackcurrant Collins</b> Highball	Cassis 1/2 part			Sirop simple 3/4 part	Citron pressé 3/4 part Club Soda (ajouter en dernier et mélanger légèrement)	Gin 1+1/2 part		

**Instructions:** Mélanger tous les ingrédients dans un verre à mélange (excepté les boissons gazeuses). Ajouter de la glace, agiter, puis filtrer sur des glaçons dans un verre à whisky. Ajouter les boissons gazeuses en dernier et mélanger avec une cuillère de bar (swizzle).

Daiquiri's	<b>Kalamansi Daiquiri</b> (Verre à Martini)	Kalamansi 100 % 3/4 part			Sirop simple 3/4 part		Rhum léger 2 parts		
	<b>Hemingway Daiquiri</b> (Verre à Martini)	Pamplemousse rose 100 % 3/4 part	Citron vert 100 % 1/2 part				Rhum léger 1+1/2 part	Liqueur Luxardo Maraschino 1/2 part	
	<b>Guava Daiquiri</b> (Verre à Martini)	Citron vert 100 % 3/4 part	Goyave 1/2 part		Sirop simple 3/4 part		Rhum léger 1+1/2 part		
	<b>Melon Daiquiri</b> (Verre à Martini)	Citron vert 100 % 3/4 part	Pastèque 100 % 3/4 part	1 feuille de sauge	Sirop simple 3/4 part		Rhum léger 2 parts		

**Instructions:** Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange, ajouter de la glace, agiter puis verser dans un verre à cocktail refroidi (martini). Décorer avec une rondelle de citron vert.

Gimlet's	<b>Bergamot Gimlet</b> (Verre à Martini)	Citron vert 100 % 1/2 part	Bergamote 100 % 3/4 part		Sirop simple 3/4 part		Gin 1+1/2 part		
	<b>Kalamansi Gimlet</b> (Verre à Martini)	Kalamansi 100 % 3/4 part			Sirop simple 3/4 part		Gin (Plymouth Gin recommandé) 1+1/2 part		

**Instructions:** Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange, ajouter de la glace, agiter puis verser dans un verre à cocktail refroidi (martini).

Tiki	<b>Boiron Mai Tai</b> <sup>(1)</sup> (Rocks)	Citron vert 100 % 3/4 part	Ananas 100 % 1/2 part		Sirop à l'amande 1/2 part		Rhum ambré Mount Gay Eclipse 1+1/2 part	Cointreau® Noir 1/2 part	
	<b>Ginger Spice</b> <sup>(1)</sup> (Highball)	Ananas 100 % 1/2 part	Spécialité Gingembre 1/2 part	Angostura bitter 1 trait 1 pincée de poivre noir	Sirop au miel 3/4 part	Citron pressé 3/4 part	Rhum brun 1 part	Rhum léger 1 part	
	<b>Chili Passion</b> <sup>(2)</sup> (Highball)	Cranberry & Griotte 1/4 part Fruit de la passion 100 % 3/4 part	Citron vert 100 % 1/2 part	Piment Jalapeño 1 tranche	Sirop simple 3/4 part	2 feuilles de basilic	Rhum doré âgé 1+1/2 part		

**Instructions:** <sup>(1)</sup> Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange, ajouter de la glace et agiter, verser sur de la glace fraîche dans un verre. Garnir de brins de menthe.

<sup>(2)</sup> Ecraser les feuilles de basilic dans un verre à mélange, ajouter la tranche de piment (ne pas l'écraser), ajouter le reste des ingrédients, secouer avec de la glace et passer finement sur la glace fraîche. Décorer avec une tranche de piment Jalapeño et du basilic.

Cocktails	Cocktail & verre	Saveur Les vergers Boiron		Ingrédients			Spiritueux, vins et liqueurs		
				Herbes, épices & bitter	Sirop	Autres ingrédients	1	2	3
Daisy's	<b>Passionfruit Margarita<sup>(1)</sup></b> (Rocks)	Citron vert 100 % 1/2 part	Fruit de la passion 100 % 3/4 part		Sirop d'agave 1/4 part		Tequila silver 1+1/2 part	Cointreau® 3/4 part	
	<b>Morello Cranberry Cosmopolitan<sup>(2)</sup></b> (Verre à Martini)	Citron vert 100 % 1/2 part	Cranberry & Griotte 3/4 part				Vodka agrumes 1+1/2 part	Cointreau® 3/4 part	
	<b>One Ball Cocktail<sup>(2)</sup></b> (Verre à Martini)	Citron vert 100 % 3/4 part	Poivron jaune 100 % 1/2 part		Sirop simple 1/2 part	1 blanc d'oeuf	Gin 1+1/2 part	Chartreuse jaune 1/2 part	

**Instructions:** <sup>(1)</sup> Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange, ajouter de la glace et secouer, puis verser sur de la glace fraîche. Givrer le verre au sel.  
<sup>(2)</sup> Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange, ajouter de la glace et secouer, puis verser dans un verre à cocktail refroidi.

Sparkling	<b>Bellini</b> (Flûte à champagne)	Pêche blanche 1/2 part			Sirop simple 1/4 part		Prosecco 4 parts		
	<b>Blood Orange Mimosa</b> (Flûte à champagne)	Orange sanguine 100 % 1 part			Sirop simple 1/2 part		Champagne 4 parts		
	<b>French 75</b> (Flûte à champagne)	Yuzu 100 % 1/2 part	ou Bergamote 100%		Sirop simple 1/4 part		Gin 1 part	Champagne 3 parts	

**Instructions:** Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange, ajouter de la glace et remuer légèrement, puis filtrer les ingrédients dans une flûte à champagne.

Frozen	<b>Chestnut Vanilla Alexander<sup>(1)</sup></b> (Grand verre à vin)	Marron & vanille 1 part		Noix de muscade râpée (en dernier)	Lait concentré 1 part	Glace 2 boules Lait 1 part	Brandy 2 parts	Liqueur de chocolat blanc 1 part	
	<b>Put an Umbrella on it!<sup>(2)</sup></b> (Grand verre à vin)	Ananas 100 % 1 part	Coco 1 part		Sirop simple 3/4 part	Citron pressé 3/4 part Glace [pilée] 2 tasses	Rhum blanc 2 parts	Curaçao bleu 1 part	
	<b>Kalamansi Margarita<sup>(2)</sup></b> (Grand verre à vin)	Kalamansi 100 % 1 part			Sirop d'agave 1/2 part		Téquila 100% agave 1+1/2 part	Cointreau® 1 part	

**Instructions:** <sup>(1)</sup> Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange et bien agiter. Verser dans un grand verre de vin.  
<sup>(2)</sup> Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange (à l'exception du Curaçao bleu) et bien agiter. Versez le Curaçao bleu dans un verre à vin, verser la boisson mélangée sur le Curaçao bleu.

Savory Cocktails	<b>Bloody Mary<sup>(1)</sup></b> (Highball)	Tomate 100 % 3 parts	Poivron jaune 100 % 1 part	Worcestershire 3 traits Tabasco 3 traits		Citron pressé 1/2 part	Vodka 1+1/2 part		
	<b>Red Pepper Caipirinha<sup>(2)</sup></b> (Rocks)	Citron vert 100 % 3/4 part	Poivron rouge 100 % 1/2 part	Piment Jalapeño 1 tranche	Sirop simple 3/4 part		Cachaca 2 parts		

**Instructions:** <sup>(1)</sup> Mélanger les ingrédients dans le verre, ajouter de la glace et mélanger.  
<sup>(2)</sup> Mélanger les ingrédients dans un verre à mélange, agiter avec de la glace, verser sur de la glace fraîche et garnir avec des herbes fraîches.

Punch	<b>Pumpkin Spice</b>	Potiron 100 % 1 kg		1/2 Noix de muscade 1/4 Bâton de cannelle	Demerara sirop 1 kg	Citron pressé 1kg Eau 1/2 kg	Rhum ambré Mount Gay Eclipse 3 L		
	<b>Cinnamon Apple Punch</b>	Pomme verte 1 kg	Spécialité Gingembre 1/2 kg	25 Feuilles de menthe Cannelle	Sirop au miel 1 kg	Citron pressé 1kg Thé fraîchement infusé, froid 1/2 kg	Alcool brun (Brandy, Cognac, Rhum, Whisk(ely)) 3 L		

**Instructions:** Ecraser les herbes et les épices avec un pilon dans un bol à punch, ajouter le reste des ingrédients, mélanger, et ajouter un gros bloc de glace ou 64 oz (192 cl) de petits cubes de glace, garnir avec des tranches d'agrumes.





# sirops

sirops	Eau	Ingrédients	Mesures approximatives	
<b>Sirop d'agave</b>	Eau filtrée : 1 part	Nectar d'agave : 1 part	1/4 part = 7.5 ml / 0.25 oz	1+1/2 part = 45 ml / 1.5 oz
<b>Sirop au miel</b>	Eau filtrée : 1 part	Miel de trèfle : 1 part	1/2 part = 15 ml / 0.5 oz	2 parts = 60 ml / 2 oz
<b>Sirop Demerara</b>	Eau filtrée : 1 part	Sucre Demerara : 1 part	3/4 part = 22.5 ml / 0.75 oz	3 parts = 90 ml / 3 oz
<b>Sirop simple</b>	Eau filtrée : 1 part	Sucre blanc fin : 1 part	1 part = 30 ml / 1 oz	4 parts = 120 ml / 4 oz

Instructions: Mélanger la même quantité d'eau filtrée aux autres ingrédients, jusqu'à complète dissolution.

# verres

Outils	Verres						
Shaker	Julep Cup	Rocks	Highball	Verre à Martini	Grand verre à vin	Flûte à Champagne	Bol à Punch
							

# 5 bonnes raisons de préférer les produits Les vergers Boiron

## 100 % goût

Une saveur, une couleur et une texture exceptionnelles et authentiques.

## 100 % d'origine naturelle

Aucun colorant, épaississant et conservateur. Sans OGM.

## 100 % sûr

Des produits aux **qualités organoleptiques constantes** et garanties. Une disponibilité toute l'année. **7 experts en sécurité alimentaire garantissent une qualité et une sécurité maximale**, grâce à des contrôles systématiques, stricts et rigoureux, depuis la sélection des matières premières, en fabrication sur chaque lot jusqu'au produit fini.

## 100 % pratique

Finis le lavage, pelage, épluchage épépinage, mixage, tamisage. Aucune perte. Vous **gagnez un temps précieux et maîtrisez vos coûts** avec des produits 100% prêts à l'emploi, simples à mettre en oeuvre.

## 100 % à vos côtés

Nous sommes présents dans plus de 80 pays grâce à un réseau de distributeurs performants. Sur notre site **my-vb.com**, **retrouvez des recettes, des astuces et tous nos produits.**

### CONDITIONNEMENT

- Barquette de 1 kg facile à démouler, portionner et verser.
- Bouteille de 480 g sur certaines références, pour un dosage précis.
- Fruits IQF en sachet de 1 kg refermable.

### DÉCONGELATION

- Pour en préserver les qualités, il est recommandé de décongeler la purée à une température comprise entre +2°C et +4°C, pendant 12 à 48 heures, selon le conditionnement.
- Le produit peut être décongelé au bain-marie ou au micro-onde\* à température modérée.

\* Le format en bouteille n'est pas adapté pour une décongélation au micro-onde.

### CONDITIONS DE STOCKAGE

- Stocker le produit à -18°C (voir DLUO sur l'emballage)
- Après décongélation, (dans son emballage d'origine fermé), le produit se comporte comme un produit frais pendant plus d'une semaine, au réfrigérateur à une température comprise entre 2°C et 4°C.

Consommer rapidement une fois ouvert. Ne pas recongeler.



Sécurité alimentaire : Boiron Frères SAS située à Valence (France) est certifiée ISO 9001, ISO 14001 et FSC 22000.

les vergers  
boiron

zéro compromis,  
100 % goût.

my-vb.com

