Bar

Verwendungstabelle für tiefgefrorenene Frucht-und Gemüsepürees

les vergers boiron

Les vergers Boiron und Sie

Geschmack und Authentizität sind Ihre Leidenschaft.
Durch die Zufriedenheit Ihrer Kunden bekommt Ihr Beruf erst Sinn.

Für Sie realisiert Les vergers Boiron fruchtige Lösungen der Exzellenz. Tiefgefrorenes Frucht- und Gemüsepürees, konzentrierte Zubereitungen, Fruchtsaucen, ganze Früchte. Seit über 75 Jahren stellt unser Familienunternehmen mit Sitz in Frankreich seine Erfahrung in Ihre Dienste, auf der ganzen Welt.
Die unverkennbare Vielfalt und die Merkmale unserer Erzeugnisse und unsere Dienstleistungen unterstützen Ihr Talent und Ihre Effizienz, vom Signature Dish bis zur Zubereitung à la minute.

Diese technischen Informationen und Rezeptvorschläge unserer Meilleurs Ouvriers de France sollen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer schönsten Kreationen eine Hilfestellung geben.

Mixologe

Freddy Diaz

Freddy Diaz ist derzeit Geschäftsführer der Consulting-Firma AlambiQ Mixology und arbeitet seit Jahren mit den weltweit führenden Spirituosen-Marken, -Unternehmen und –Lieferanten zusammen. Für erfolgreiche Rezepte rühmt er sich, nur Fruchtpürees, Zutaten und Spirituosen bester Qualität zu verwenden. Seine Schöpfungen als Cocktail-Expert erregen die fünf Sinne. Diaz Leidenschaft Erfahrung im Cocktailmischen machen ihn zu einem der bekanntesten und gefragtesten Mixologen in den Vereinigten Staaten.

Cocktails

Cocktails	Cocktail & Glas	Vergers Boiron-Geschmackssorten		Zutaten			Spirituosen, Weine und Liköre		
				Kräuter, Gewürze & Bitter	Sirup	Weitere Komponenten	1	2	3
Juleps	**Peach Julep** (Julep Cup oder Longdrink-Glas)	1/2 Teil weißer Pfirsich		1/2 Tasse Minzestängel	3/4 Teil Honigsirup		2 Teile Bourbon-Whiskey		
	Currant Julep (Julep Cup oder Longdrink-Glas)	1/4 Teil rote Johannisbeere		1/2 Tasse Minzestängel	3/4 Teil einfacher Sirup	1/2 Teil frisch gepresster Zitronensaft	2 Teile Bourbon-Whiskey		
	Tropical Julep (Julep Cup oder Longdrink-Glas)	3/4 Teil tropische Früchte		1/2 Tasse Minzestängel	3/4 Teil einfacher Sirup		2 Teile Bourbon-Whiskey		
Zubereitung: Die Minzestängel (mit dem Stößel leicht angedrückt) zusammen mit den anderen Komponenten in ein Mixglas geben. Gestoßenes Eis dazugeben und verrühren. 3-4 Minzeblättchen auf den Drink geben. Mit einem Minzeblatt dekorieren.									
Smashes	**Blackberry Smash** (Becherglas)	1/2 Teil Brombeere			1/2 Teil Honigsirup	1/2 Teil frisch gepresster Zitronensaft	2 Teile Bourbon-Whiskey		
	Sherry Smash (Becherglas)	1/4 Teil Blutorange 100 %	1/4 Teil Brombeere 1/4 Teil Himbeere		3/4 Teil Agavensirup	1/4 Teil frisch gepresster Zitronensaft	1 Teil Gin	1 Teil Dry Sack Medium Sherry	
	Cognac Smash (Becherglas)	1/2 Teil Himbeere		3 Basilikum blättchen	1/2 Teil einfacher Sirup	1/2 Teil frisch gepresster Zitronensaft	1+1/2 Teile Remy Martin V.S.O.P.		
Zubereitung: Die Kräuter (gegebenfalls) zusammen mit den anderen Komponenten in ein Mixglas geben. Eiswürfel dazugeben und alles gut schütteln, durch das Barsieb in ein großes mit frischem Eis gefülltes Whisky-Glas gießen. Mit einem Zitronenspalt und einem Minzestängel garnieren.									
Slings & Swizzles	**Singapore Sling**[1] (Longdrink-Glas)	1/2 Teil Ananas 100 %		1 Spritzer Angostura Bitter		1/2 Teil frisch gepresster Zitronensaft Club Soda (zum Schluss dazugeben und leicht umrühren)	1 Teil Gin	1/2 Teil Benedic-tine-Kräuter-likör	1/2 Teil Heering Cherry Likör
	Bittered Orange Sling[1] (Longdrink-Glas)	1/2 Teil Orange & Bitterorange		1 Spritzer Angostura Bitter		1/2 Teil frisch gepresster Zitronensaft	1 Teil Gin	1/2 Teil Cointreau®	1/2 Teil Heering Cherry Likör
	Fig Swizzle[2] (Longdrink-Glas)	1/2 Teil Kalamansi 100 %	1/2 Teil Feige 100 %	2 Spritzer Angostura Bitter	3/4 Teil Agavensirup	Frisch geriebene Muskatnuss	2 Teil Gin		
Zubereitung: [1] Die Zutaten in ein Mixglas füllen, Eiswürfel dazugeben. Schütteln und durch das Barsieb in ein großes mit frischem Eis gefülltes Cocktailglas (Becherglas) gießen. [2] Die Zutaten in ein Cocktailglas (Whiskybecher) füllen, gestoßenes Eis dazugeben. Mit dem Barlöffel 5-10 Sekunden umrühren, mit gestoßenem Eis auffüllen.									
Sours	**Ginger Sour** (weiter Whiskybecher)	1/2 Teil Spezialität Ingwer			3/4 Teil einfacher Sirup	3/4 Teil frisch gepresster Zitronensaft 1 Eiklar (nach Belieben)	1+1/2 Teile Spirituose Ihrer Wahl		
	Lemongrass Sour (weiter Whiskybecher)	1/2 Teil Spezialität Zitronengras			3/4 Teil Honigsirup	3/4 Teil frisch gepresster Zitronensaft 1 Eiklar (nach Belieben)	1+1/2 Teile Spirituose Ihrer Wahl		
	Pisco Lychee (weiter Whiskybecher)	Litschi 3/4 Teil		Angostura Bitter (zum Schluss) 3 Tropfen	3/4 Teil einfacher Sirup	3/4 Teil frisch gepresster Zitronensaft 1 Eiklar	2 Teile Pisco Acholado		
Zubereitung: Die Zutaten in ein Mixglas füllen, kräftig schütteln, durch das Barsieb über frisches Eis gießen. Hinweis: Für Drinks mit Eiklar zunächst alle Zutaten ohne Eis schütteln, damit das Eiklar emulsionieren kann, dann das Eis dazugeben und erneut schütteln.									

Cocktails	Cocktail & Glas	Vergers Boiron-Geschmackssorten		Zutaten			Spirituosen, Weine und Liköre		
				Kräuter, Gewürze & Bitter	Sirup	Weitere Komponenten	1	2	3
Collins	**Floradora** (Longdrink-Glas)	3/4 Teil Limette 100 %	1/2 Teil Himbeere	2 Spritzer Angostura Bitter	3/4 Teil einfacher Sirup	Ginger Ale (zum Schluss dazugeben und leicht umrühren)	1+1/2 Teile Gin		
	Ginger Mule (Longdrink-Glas)	3/4 Teil Limette 100 %	3/4 Teil Spezialität Ingwer		3/4 Teil Honigsirup	Club Soda (zum Schluss dazugeben und leicht umrühren)	1+1/2 Teile Wodka		
	Blackcurrant Collins (Longdrink-Glas)	1/2 Teil schwarze Johannisbeere			3/4 Teil einfacher Sirup	3/4 Teil frisch gepresster Zitronensaft Club Soda (zum Schluss dazugeben und leicht umrühren)	1+1/2 Teile Gin		
Zubereitung: Die Zutaten in ein Mixglas füllen (die kohlensäurehaltigen Getränke zum Schluss). Eis hinzufügen, schütteln, dann durch das Barsieb über frisches Eis in ein Becherglas (z.B. Whiskyglas) gießen. Die kohlensäurehaltigen Getränke zum Schluss dazugeben und mit dem Barlöffel umrühren.									
Daiquiri's	**Kalamansi Daiquiri** (Martini-Glas)	3/4 Teil Kalamansi 100 %			3/4 Teil einfacher Sirup		2 Teile leichter Rum		
	Hemingway Daiquiri (Martini-Glas)	3/4 Teil rosa Grapefruit 100 %	1/2 Teil Limette 100 %				1+1/2 Teile leichter Rum	1/2 Teil Luxardo Maraschino Likör	
	Guava Daiquiri (Martini-Glas)	3/4 Teil Limette 100 %	1/2 Teil Guave		3/4 Teil einfacher Sirup		1+1/2 Teile leichter Rum		
	Melonen Daiquiri (Martini-Glas)	3/4 Teil Limette 100 %	3/4 Teil Wassermelone 100 %	1 Blatt Salbei	3/4 Teil einfacher Sirup		2 Teile leichter Rum		
Zubereitung: Die Zutaten in ein Mixglas füllen, Eis dazugeben, schütteln und durch das Barsieb in ein gekühltes Cocktailglas (Martini-Glas) gießen. Mit einer Limettenscheibe garnieren.									
Gimlet's	**Bergamot Gimlet** (Martini-Glas)	1/2 Teil Limette 100 %	3/4 Teil Bergamotte 100 %		3/4 Teil einfacher Sirup		1+1/2 Teile Gin		
	Kalamansi Gimlet (Martini-Glas)	3/4 Teil Kalamansi 100 %			3/4 Teil einfacher Sirup		1+1/2 Teile Gin (am besten Plymouth Gin)		
Zubereitung: Die Zutaten in ein Mixglas füllen, Eis dazugeben, schütteln und durch das Barsieb in ein gekühltes Cocktailglas (Martini-Glas) gießen.									
Tiki	**Boiron Mai Tai** [1] (Becherglas)	3/4 Teil Limette 100 %	1/2 Teil Ananas 100 %		1/2 Teil Mandelsirup		1+1/2 Teile brauner Rum Mount Gay Eclipse	1/2 Teil Cointreau® Noir	
	Ginger Spice [1] (Becherglas)	1/2 Teil Spezialität Ingwer	1/2 Teil Ananas 100%	1 Spritzer Angostura Bitter 1 Prise schwarzer Pfeffer	3/4 Teil Honigsirup	3/4 Teil frisch gepresster Zitronensaft	1 Teil brauner Rum	1 Teil leichter Rum	
	Chili Passion [2] (Becherglas)	1/4 Teil Cranberry & Sauerkirsche 3/4 Teil Passionsfrucht 100 %	1/2 Teil Limette 100 %	Jalapeño 1 Scheibe	3/4 Teil einfacher Sirup	2 Basilikum blättchen	1+1/2 Teile alter goldener Rum		
Zubereitung: [1] Die Zutaten in ein Mixglas füllen, Eiswürfel dazugeben, schütteln. Durch das Barsieb in ein großes mit frischem Eis gefülltes Cocktailglas gießen. Mit Minzestängel garnieren. [2] Die Basilikumblättchen im Mixglas mit dem Stößel andrücken, die Pimentscheibe dazugeben (nicht andrücken), die restlichen Zutaten und Eis hinzufügen. Schütteln und durch das Barsieb in ein mit frischem Eis gefülltes Cocktailglas gießen. Mit einer Scheibe Jalapeño und Basilikum garnieren.									

Cocktails	Cocktail & Glas	Vergers Boiron-Geschmackssorten		Zutaten			Spirituosen, Weine und Liköre		
				Kräuter, Gewürze & Bitter	Sirup	Weitere Komponenten	1	2	3
Daisy's	**Passionfruit Margarita** [1] (Becherglas)	1/2 Teil Limette 100 %	3/4 Teil Passionsfrucht 100 %		1/4 Teil Agavensirup		1+1/2 Teile Tequila Silver	3/4 Teil Cointreau®	
	Morello Cranberry Cosmopolitan [2] (Martini-Glas)	1/2 Teil Limette 100 %	3/4 Teil Cranberry & Sauerkirsche				1+1/2 Teile Wodka mit Zitrusfrüchten	3/4 Teil Cointreau®	
Zubereitung: [1] Die Zutaten in ein Mixglas füllen, Eiswürfel dazugeben, schütteln. Durch das Barsieb in ein mit frischem Eis gefülltes Cocktailglas gießen. Das Glas mit einem Salzrand versehen. [2] Die Zutaten in ein Mixglas füllen, Eis dazugeben, schütteln und durch das Barsieb in ein gekühltes Cocktailglas gießen.									
Sparkling	**Bellini** (Champagner-glas)	1/2 Teil weißer Pfirsich			1/4 Teil einfacher Sirup		Prosecco 4 Teile		
	Blood Orange Mimosa (Champagner-glas)	1 Teil Blutorange 100 %			1/2 Teil einfacher Sirup		Champagner 4 Teile		
	French 75 (Champagner-glas)	1/2 Teil Yuzu 100 %	oder Bergamotte 100%		1/4 Teil einfacher Sirup		1 Teil Gin	3 Teile Champagner	
Zubereitung: Die Zutaten in ein Mixglas füllen, Eis dazugeben und leicht verrühren. Durch das Barsieb in ein Champagnerglas gießen.									
Frozen	**Chestnut Vanilla Alexander** [1] (großes Weinglas)	1 Teil Marone-Vanille		Frisch geriebene Muskatnuss (zum Schluss)	1 Teil Kondensmilch	2 Kugeln Eiskrem 1 Teil Milch	Brandy 2 parts	1 Teil weißer Scho-koladenlikör	
	Put an Umbrella on it! [2] (großes Weinglas)	1 Teil Ananas 100 %	1 Teil Kokosnuss		3/4 Teil einfacher Sirup	3/4 Teil frisch gepresster Zitronensaft 2 Tassen Eis (gestoßen)	2 Teile weißer Rum	1 Teil Curaçao bleu	
	Kalamansi Margarita [2] (großes Weinglas)	1 Teil Kalamansi 100 %			1/2 Teil Agavensirup		1+1/2 Teile Tequila 100% Agave	1 Teil Curaçao bleu	
Zubereitung: [1] Die Zutaten in ein Mixglas füllen und gut schütteln. In ein großes Weinglas gießen. [2] Die Zutaten in ein Mixglas füllen (mit Ausnahme des Curaçaos) und gut schütteln. Den Curaçao bleu in ein Weinglas gießen und darauf den gemixten Drink.									
Savory Cocktails	**Red Pepper Caipirinha** [2] ((Becherglas)	3/4 Teil Limette 100 %	1/2 Teil roter Paprika 100 %	1 Scheibe Jalapeño	3/4 Teil einfacher Sirup		2 Teile Cachaça		
Zubereitung: [1] Die Zutaten in ein Mixglas füllen, Eis dazugeben und verrühren. [2] Die Zutaten in ein Mixglas füllen, mit Eis schütteln. Durch das Barsieb in ein mit frischem Eis gefülltes Cocktailglas gießen und mit frischen Kräutern garnieren.									
Punsch	**Pumpkin Spice**	1 kg Kürbis 100 %		1/2 Muskatnuss 1/4 Zimtstange	1kg Demerara Sirup	1 kg frisch gepresster Zitronensaft 1/2 kg Wasser	3 l brauner Rum Mount Gay Eclipse		
	Cinnamon Apple Punch	1 kg grüner Apfel	1/2 kg Spezialität Ingwer	25 Minzeblätter Zimt	1 kg Honigsirup	1 kg frisch gepresster Zitronensaft 1/2 kg frisch gekochten Tee, erkaltet	3 l braune Spirituose (Brandy, Cognac, Rum, Whisk(e)y)		
Zubereitung: Die Kräuter und Gewürze mit dem Barstößel im Punschgefäß zerdrücken. Die restlichen Zutaten dazugeben, verrühren. Einen großen Eisblock oder 64 oz (192 cl) kleine Eiswürfel einfüllen. Mit Zitrusfrüchtescheiben garnieren.									

Sirups

Sirups	Wasser	Zutaten	ungefähre Maßangaben	
Agavensirup	Gefiltertes Wasser: 1 Teil	Agavennektar: 1 Teil	1/4 Teil = 7,5 ml / 0,25 oz	1+1/2 Teile = 45 ml / 1,5 oz
Honigsirup	Gefiltertes Wasser: 1 Teil	Kleehonig: 1 Teil	1/2 Teil = 15 ml / 0,5 oz	2 Teile = 60 ml / 2 oz
Demerara Sirup	Gefiltertes Wasser: 1 Teil	Demerara Zucker: 1 Teil	3/4 Teil = 22,5 ml / 0,75 oz	3 Teile = 90 ml / 3 oz
Einfacher Sirup	Gefiltertes Wasser: 1 Teil	Kristallzucker: 1 Teil	1 Teil = 30 ml / 1 oz	4 Teile = 120 ml / 4 oz

Zubereitung: Das gefilterte Wasser und die weiteren Zutaten in gleichen Mengen abmessen und zusammen bis zum vollständigen Auflösen verrühren.

Gläser

Gerätschaften	Gläser						
Mixglas	Julep Cup	Becherglas	Longdrink-Glas	Martini-Glas	Großes Weinglas	Champagnerglas	Punschgefäß

Das exquisite in der Frucht

Am Anfang war die Frucht. Viel mehr als einfach Produkt oder Ressource, Frucht ist eine subtile und einzigartige Kreation.

Bei Les vergers Boiron bewahren wir ihren Geschmack, ihre Farbe und ihre Textur, um ganzjährig eine vielseitige Palette mit fruchtigen Lösungen mit echtem Fruchtgeschmack anzubieten.

Unsere enge Zusammenarbeit mit Erzeugern sichert uns die Auswahl der besten Rohstoffe aus den besten Anbaugebieten. Obstgarten-Früchte, rote Früchte, tropische Früchte oder Zitrusfrüchte... Für jede Frucht haben wir ein spezifisches Verarbeitungsverfahren entwickelt, das die fruchteigenen Qualitäten sichert und respektiert.

Für Ihre schönsten Kreationen und als Begleiter Ihrer Inspiration sind unsere fruchtigen Lösungen der Exzellenz genau richtig.

Praktische Infos

Auftauen

Damit alle sensorischen Eigenschaften unserer Erzeugnisse bewahrt werden, empfehlen Les vergers Boiron, die Frucht- und Gemüsepürees in der geschlossenen Orignalverpackung im Ganzen an +2˚C/+4˚C oder im Wasserbad aufzutauen. Nach dem Auftauen gut durchmischen, um ein perfekt homogenes Qualitätserzeugnis zu erhalten.

Lagerung

Die Frucht-/Gemüsepüree-Schalen an -18˚C lagern und vor Ablauf des auf der Schale aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatums verbrauchen.

Nach dem Auftauen die Schalen an +2˚C/+4˚C aufbewahren und innerhalb der angegebenen Frist verbrauchen. Nicht wieder einfrieren.

Weitere Informationen über das Auftauen und die Lagerung finden Sie im technischen Datenblatt.

my-vb.com

© Les vergers Boiron 01/2019 – TAB10D-A - Kreation: YAKA Communication - Impressions Modernes – Fotos: iStock-ThinkStock-Les vergers Boiron - Alle Rechte vorbehalten – Boiron Freres SAS mit einem Aktienkapital von 3 000 000 euros – RCS 542 015 763 Romans-sur-Isère - Nicht vertragsgemäßes Dokument.
Im ständigen Bestreben, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die wir für sinnvoll halten. Manche Erzeugnisse / Geschmacksrichtungen sind möglicherweise in einigen Ländern nicht verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unseren Verkaufsleiter Les vergers Boiron für alle Details zu den Erzeugnissen und Dienstleistungen in Ihrer Region.