



Küche

Verwendungstabelle für
tiefgefrorenene
Frucht-und Gemüsepurees

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.





Warme Saucen

Unterfamilie	Bezeichnung	Pürees und Spezialitäten	Zutaten		
			Kochflüssigkeit Crème fraîche / Milch	Wein / Essig	Sonstige Zutaten
Braune Saucen	Grand veneur	Rote Johannisbeere 250 g	Wildfond 100 cl Crème fraîche	Rotwein 25 cl	Portwein
	Bigarrade	Blutorange 100 % 250 g	Brauner Entenfond 100 cl	Weißwein 25 cl	Orangenschale Zucker Butter
	Gastrique mit Sauerkirschen	Sauerkirsche 250 g	Brauner Fond 25 cl	Xeres-Essig 20 cl	Zucker 500 g
	Gastrique mit Feigen	Feige 100 % 250 g	Brauner Fond 25 cl	Xeres-Essig 20 cl	Zucker 500 g
	Gastrique mit Blutpflirsich	Blutpflirsich 250 g	Brauner Fond 20 cl	Himbeeressig 20 cl	Zucker 500 g
	Stroganoff	Roter Paprika 100 % 500 g	Brauner Kalbsfond 100 cl	Rotwein 20 cl	Paprika Senf Paprikastreifen
Bechamel-Saucen	Kürbis-Soufflee	Kürbis 100 % 300 g	Milch 50 cl		Butter 100 g Mehl 100 g
	Frittierte Paprikastreifen	Roter Paprika 100 % 300 g	Milch 50 cl		Butter 100 g Mehl 100 g Blätterteig

Kalte Saucen

Unterfamilie	Bezeichnung	Pürees und Spezialitäten	Zutaten		
			Öl	Wein / Essig / Apfelwein	Sonstige Zutaten
Vinaigretten	Mit Preiselbeeren	Preiselbeere IQF (gemahlen) 150 g	Erdnussöl 40 cl	Himbeeressig 20 cl	Senf 20 g
	Mit Feige	Feige 100 % 250 g	Traubenkernöl 40 cl	Balsamessig 10 cl	
	Mit rosa Grapefruit	Rosa Grapefruit 100 % 300 g	Traubenkernöl 40 cl	Rotwein 10 cl	
	Mit Zitrone und Honig	Gelbe Zitrone 100 % 150 g	Olivenöl 40 cl	Rotwein 10 cl	Honig 40 g Senf 20 g
	Mit Ananas	Ananas 100 % 500 g	Olivenöl 40 cl	Rotwein 20 cl	
Glattgerührte Mayonnaisen	Mit rotem Paprika	Roter Paprika 100 % 150 g	Olivenöl 150 cl	Balsamessig 10 cl	Schnittlauch 2 Eigelb Senf 20 g
	Mit schwarzer Johannisbeere	Schwarze Johannisbeere 150 g	Traubenkernöl 150 cl	Apfelwein 10 cl	2 Eigelb Senf 20 g
	Mit Orange	Blutorange 100 % 100 g	Olivenöl 10 cl	Rotwein 5 cl	2 Eigelb Senf 20 g
	Mit Sauerkirsche	Sauerkirsche 150 g	Traubenkernöl 150 cl	Himbeeressig 10 cl	Cognac 2 Eigelb
Emulsionen	Mit rotem Paprika*	Roter Paprika 100 % 250 g			Crème fraîche 70 cl Chorizo, gemixt
	Mit Maronen und Vanille*	Marone & Vanille 200 g			Crème fraîche 80 cl
	Mit Kürbis und Mandarine*	Kürbis 100 % 200 g Mandarine 100 % 120 g			Crème fraîche 65 cl
	Mit Feigen und Foie Gras*	Feige 100 % 150 g			Crème fraîche 65 cl 3 Eiweiß Foie Gras, gemixt, 80 g
	Zitronengras Emulsion*	Zitronengras 250 g			8 Eiweiß 100 g Zucker

*Zubereitung im Siphon

Terrinen und Schaumspeisen

Unterfamilie	Bezeichnung	Pürees und Spezialitäten	Zutaten		
			Eier	Crème fraîche	Sonstige Zutaten
Terrinen	Terrine mit Paprika und Ricotta	Roter Paprika 100 % 500 g		20 cl	Ricotta 1 kg 18 Blätter Gelatine
	Gemüsepastete*	Roter Paprika 100 % oder Kürbis 100 % 1 kg	10	75 cl	
Mousse	Mousse von rotem Paprika	Roter Paprika 100 % oder Kürbis 100 % 1 kg	10 Eigelb	100 cl	
Gelee	Austern in Zitronengrasgelee	Zitronengras 500 g			Austern, Geleepulver, Gurke, Kerbel

*Zubereitung im Wasserbad 230°C.



Ideen

Bezeichnung	Pürees und Spezialitäten	Zutaten		
		Grieß / Reis	Wasser / Öl	Sonstige Zutaten
Mango-Taboulé	Würzige Mango 350 g	Weizengrieß mittel 500 g	Wasser 25 cl Olivenöl	Hähnchenfilet, frische Mango in Würfeln, roter Paprika, Minze

Das Wasser salzen, zum Kochen bringen, das Püree würzige Mango dazugeben. Erneut erhitzen, Olivenöl hinzufügen, alles auf den auf eine Platte ausgebreiteten Grieß geben. Gut umrühren, um den Grieß gleichmäßig zu garen. Ihn dann zwischen den Handflächen zerreiben. Den roten Paprika in kleine Würfel schneiden, die Minze fein hacken, die Mango in kleine Würfel schneiden. Die Hähnchenfilets im Dampf garen und danach in kleine Würfel schneiden. Die Garnitur unter den Grieß mischen und servieren.

Risotto mit rotem Paprika	Roter Paprika 100 % 1 kg	Carnaroli-Reis 200 g	Wasser 50 cl	Zucchini, Chorizo, roter Paprika, Grün von Frühlingszwiebeln
----------------------------------	-----------------------------	-------------------------	--------------	---

Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, den roten Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden, ebenso mit der Zucchini verfahren. Den Schnittlauch fein schneiden, die Chorizo fein würfeln. Diese Garnitur in einer Pfanne kurz anschwanken, den Carnaroli-Reis dazugeben, rotes Paprika-Püree und Wasser angießen und etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Suppen

Unterfamilie	Bezeichnung	Pürees und Spezialitäten	Zutaten		
			Gemüse / Aromate	Wasser / Kochflüssigkeit / Öl	Sonstige Zutaten
Kalte Suppe	Gazpacho von Karotte und Blutorange	Blutorange 100 % 400 g	Karotten 1,2 kg Knoblauch 15 g	Wasser 10 cl Geflügelfond 120 cl	Kümmel
Cremesuppe	Kürbiscreme	Kürbis 100 % 1 kg	Zwiebeln 100 g Lauch, das Weiße, 250 g Kerbel		Crème fraîche 50 cl
Suppe	Hühnersuppe mit Kokosmilch	Ingwer 200 g Kokosnuss 600 g	Zwiebeln Basilikum	Wasser 150 cl	Glasnudeln 2 Hähnchenfilets
Consommés (Kraftbrühen)	Geflügel-Consommé mit Ingwer	Ingwer 1 kg	Lauch, Karotte, Zucchini, in feine Streifen geschnitten	Geflügelfond 200 cl	Geflügelbrust 750 g
	Steinbutt-Consommé mit Zitronengras	Zitronengras 500 g	Karotte, Zucchini, Knollensellerie, in Stifte geschnitten	Steinbutt-Fond 150 cl	Steinbutt 150 g
	Fisch-Consommé mit Gambas und Kalamansi	Kalamansi 100 % 500 g	Staudensellerie und Shitaké-Pilze, in feine Würfel geschnitten	Fischfond 200 cl	Gambas 30 Stück





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 Originalverpackung 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

