



Cocina

Tablo de uso para soluciones
congeladas a base de
frutas y verduras

les vergers
boiron ®

Les vergers Boiron y usted

Tiene pasión por el sabor y lo auténtico.

El placer de sus clientes es lo que da sentido a su trabajo.

Para usted, Les vergers Boiron fabrica soluciones a base de frutas y verduras de excelencia. Purés de fruta y verduras congelados, preparaciones concentradas, coulis, frutas enteras, desde hace más de 75 años, nuestra empresa familiar ubicada en Francia va poniendo toda su experiencia a su servicio en el mundo entero. La diversidad y el carácter típico inimitables de nuestros productos, así como nuestros servicios, apoyan su talento y su eficiencia, desde el plato insignia hasta la preparación al minuto.

Esta información técnica y las sugerencias de recetas elaboradas por Mejores Obreros de Francia le guiarán en la realización de sus mejores creaciones.





Salsas calientes

| Subfamilias | Denominación | Purés y especialidades | Ingredientes | | |
|------------------------|--|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|---|
| | | | Fondos de cocción / Nata / Leche | Vino / Vinagre | Otros ingredientes |
| Salsas morenas | Grand veneur | Grosella roja 250 g | Fondo de venado 100 cl Nata | Vino tinto 25 cl | Vino de Oporto |
| | Bigarrade | Naranja sanguina 100 % 250 g | Fondo moreno de pato 100 cl | Vino blanco 25 cl | Cáscara de naranja Azúcar Mantequilla |
| | Gastrique de guinda | Guinda 250 g | Fondo moreno 25 cl | Vinagre de Jerez 20 cl | Azúcar 500 g |
| | Gastrique de higo | Higo 100 % 250 g | Fondo moreno 25 cl | Vinagre de Jerez 20 cl | Azúcar 500 g |
| | Gastrique de melocotón sanguino | Melocotón sanguino 250 g | Fondo moreno 20 cl | Vinagre de frambuesa 20 cl | Azúcar 500 g |
| | Strogonoff | Pimiento rojo 100 % 500 g | Fondo moreno ternera 100 cl | Vino tinto 20 cl | Pimentón Mostaza Tiras de pimiento |
| Salsas bechamel | Soufflé de calabaza | Calabaza 100 % 300 g | Leche 50 cl | | Mantequilla 100 g Harina 100 g |
| | Goujonette de pimiento | Pimiento rojo 100 % 300 g | Leche 50 cl | | Mantequilla 100 g Harina 100 g Hojaldre |

Salsas frías

| Subfamilias | Denominación | Purés y especialidades | Ingredientes | | |
|-------------------|--------------------------|---|------------------------|----------------------------|--|
| | | | Aceite | Vinagre / Vino / Cidra | Otros ingredientes |
| Vinagretas | De arándano rojo | Arándanos rojos IQF (hechos puré) 150 g | Maní 40 cl | Vinagre de frambuesa 20 cl | Mostaza 20 g |
| | De higo | Higo 100 % 250 g | Semillas de uva 40 cl | Vinagre balsámico 10 cl | |
| | De pomelo rosa | Pomelo rosa 100 % 300 g | Semillas de uva 40 cl | Vino tinto 10 cl | |
| | De limón amarillo y miel | Limón amarillo 100 % 150 g | Oliva 40 cl | Vino tinto 10 cl | Miel 40 g Mostaza 20 g |
| | De piña | Piña 100 % 500 g | Oliva 40 cl | Vino tinto 20 cl | |
| Mayonesas sueltas | De pimiento rojo | Pimiento rojo 100 % 150 g | Oliva 150 cl | Vinagre balsámico 10 cl | Cebollino 2 yemas de huevos Mostaza 20 g |
| | De arándano negro | Arándano negro 150 g | Semillas de uva 150 cl | Cidra 10 cl | 2 yemas de huevos Mostaza 20 g |
| | De naranja | Naranja sanguina 100 % 100 g | Oliva 10 cl | Vino tinto 5 cl | 2 yemas de huevos Mostaza 20 g |
| | De guinda | Guinda 150 g | Semillas de uva 150 cl | Vinagre de frambuesa 10 cl | Cognac 2 yemas de huevos |
| Emulsiones | De pimiento rojo* | Pimiento rojo 100 % 250 g | | | Nata 70 cl Chorizo hecho en puré |
| | De castaña y vainilla* | Castaña y Vainilla 200 g | | | Nata 80 cl |
| | De calabaza y mandarina* | Calabaza 100 % 200 g Mandarina 100 % 120 g | | | Nata 65 cl |
| | De higo y foie gras* | Higo 100 % 150 g | | | Nata 65 cl 3 claras de huevos Foie gras triturado 80 g |
| | Emulsión de citronela* | Citronela 250 g | | | 8 claras de huevos 100 g de azúcar |

*Preparación con sifón de cocina

Terrinas y muses

| Subfamilias | Denominación | Purés y especialidades | Ingredientes | | |
|-------------|--------------------------------|---|--------------|--------|--|
| | | | Huevo | Nata | Otros ingredientes |
| Terrinas | Terrina de pimiento y ricotta | Pimiento rojo 100 % 500 g | | 20 cl | Ricotta 1 kg 18 hojas de gelatina |
| | Terrina de verdura* | Pimiento rojo 100 % o Calabaza 100 % 1 kg | 10 | 75 cl | |
| Muse | Mus de pimiento rojo | Pimiento rojo 100 % o Calabaza 100 % 1 kg | 10 yemas | 100 cl | |
| Gelatina | Ostra en gelatina de citronela | Citronela 500 g | | | Ostra, gelatina en polvo pepino, perifollo |

* Cocción al baño María 230°C.



Sugestiones

| Subfamilias | Purés y especialidades | Ingredientes | | |
|-----------------|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---|
| | | Sémola / Arroz | Agua / Aceite | Otros ingredientes |
| Tabulé de mango | Mango con especias 350 g | Sémola de trigo mediana 500 g | Agua 25 cl Aceite de oliva | Pechuga de pollo, mango fresco en dados, pimiento rojo, menta |

Hervir agua con sal, agregar el puré de mango con especias. Volver a cocer, agregar el aceite de oliva, verter sobre la sémola en el plato para sémola, remover para cocer la sémola de forma uniforme, desgranar. Cortar el pimiento rojo en brunoise, picar la menta, cortar el mango en dados pequeños. Cocer las pechugas de pollo al vapor y cortarlas en trozos pequeños. Mezclar la guarnición con la sémola, servir.

| | | | | |
|--------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------|--|
| Risotto de pimiento rojo | Pimiento rojo 100% 1 kg | Arroz Carnaroli 200 g | Agua 50 cl | Calabacín, chorizo, pimiento rojo, hojas verdes de cebolleta |
|--------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------|--|

Cortar las hojas de cebolleta en tiras finas, pelar y cortar en brunoise el pimiento rojo y el calabacín, cortar el cebollino, picar fino el chorizo en brunoise. Sofreír esta guarnición en una sartén sin que tome color, agregar el arroz Carnaroli, mojar con agua y puré de pimiento rojo y cocer a fuego lento durante unos 25 minutos.

Recetas realizadas por Walter Bellon, Chef Cocinero.

Sopas

| Subfamilias | Denominación | Purés y especialidades | Ingredientes | | |
|-----------------|--|------------------------------------|--|-----------------------------------|---|
| | | | Verduras / Hierbas | Agua / Aceite / Fondos de cocción | Otros ingredientes |
| Gazpacho | Gazpacho zanahoria y naranja sanguina | Naranja sanguina 100 % 400g | Zanahorias 1,2 kg Ajo 15 g | Agua 10 cl Fondo de ave 120 cl | Comino |
| Crema | Crema de calabaza | Calabaza 100 % 1 kg | Cebolla 100 g Blanco de puerro 250 g Perifollo | | Nata 50 cl |
| Caldo | Caldo de pollo con leche de coco | Jengibre 200 g Coco 600 g | Cebolla Albahaca | Agua 150 cl | Fideos chinos 2 trozos de pechuga de pollo |
| Consomés | Consomé de ave con jengibre | Jengibre 1 kg | Puerro, zanahoria, calabacín en juliana | Fondo de ave 200 cl | Pechuga de ave 750 g |
| | Consomé de rodaballo con Citronela | Citronela 500 g | Zanahoria calabacín, apio nabo cortada en juliana | Fumet de rodaballo 150 cl | Lomo de rodaballo 150 g |
| | Consomé de pescado con gambas y kalamansi | Kalamansi 100 % 500 g | Apio en rama y shitaké en brunoise | Fumet de pescado 200 cl | Gambas 30 unidades |





La excelencia de la fruta

Al principio, tenemos la fruta. Mucho más que un producto, que un recurso, es una creación sutil y única.

Con Les vergers Boiron, preservamos su sabor, su color, y su textura para ofrecerle a lo largo del año soluciones a base de fruta en una amplia gama de sabores con auténtico sabor a fruta.

Nuestra estrecha colaboración con los productores garantiza la selección de las mejores materias primas procedentes de los mejores terruños. Frutas de huerto, frutas tropicales, frutos rojos o cítricos, hemos desarrollado un proceso especial para cada fruta que es a la vez seguro y respetuoso de sus propiedades originales.

Para sus mejores creaciones y guiar su inspiración, confíe en nuestras soluciones a base de fruta de excelencia.

Información útil

Modo de descongelación

Con el fin de preservar sus propiedades organolépticas, Les vergers Boiron le recomiendan descongelar el puré de fruta/verdura entero en su envase original cerrado a +2°C/4°C o al baño maría. Tras haberlo descongelado, le recomendamos que mezcle bien para obtener un producto de calidad perfectamente homogéneo.

Condiciones de almacenamiento

Conservar la tarrina de puré de fruta/verdura a una temperatura de -18°C y usar antes de la fecha de duración mínima mencionada en la tarrina.

Tras haberla descongelado, conservar la tarrina a +2°C/+4°C y consumir rápidamente en el plazo especificado. No volver a congelar.

Para obtener más información sobre los métodos de descongelación y de almacenamiento, consulte la ficha técnica.



my-vb.com

