



# Cuisine

**Tableau d'utilisation  
des solutions fruits et légumes  
surgelées**

les vergers  
**boiron** 

# Les vergers Boiron et vous

**Vous avez la passion du goût et de l'authenticité.**

**Le plaisir de vos clients donne tout son sens à votre métier.**

Pour vous, Les vergers Boiron réalisent des solutions fruits et légumes d'excellence. Purées de fruits et légumes surgelées, préparations concentrées, coulis, fruits entiers, depuis plus de 75 ans, notre entreprise familiale, située en France, met toute son expertise à votre service partout dans le monde.

La diversité et la typicité inimitables de nos produits, ainsi que nos services, soutiennent votre talent et votre efficacité, du plat signature à la préparation minute.

**Ces informations techniques et suggestions de recettes élaborées par des Meilleurs Ouvriers de France vous guideront dans la réalisation de vos plus belles créations.**





## Les sauces chaudes

Sous-familles	Appellation	Purées et spécialités	Ingrédients		
			Fond de cuisson / Crème fraîche / Lait	Vin / Vinaigre	Autres ingrédients
<b>Sauces brunes</b>	<b>Grand veneur</b>	Groseille 250 g	Fond de gibier 100 cl Crème fraîche	Vin rouge 25 cl	Porto
	<b>Bigarrade</b>	Orange sanguine 100 % 250 g	Fond brun de canard 100 cl	Vin blanc 25 cl	Zestes d'orange Sucre Beurre
	<b>Gastrique aux griottes</b>	Griotte 250 g	Fond brun 25 cl	Vinaigre de Xères 20 cl	Sucre 500 g
	<b>Gastrique aux figes</b>	Figue 100 % 250 g	Fond brun 25 cl	Vinaigre de Xères 20 cl	Sucre 500 g
	<b>Gastrique aux pêches sanguines</b>	Pêche sanguine 250 g	Fond brun 20 cl	Vinaigre de framboise 20 cl	Sucre 500 g
	<b>Strogonoff</b>	Poivron rouge 100 % 500 g	Fond brun veau 100 cl	Vin rouge 20 cl	Paprika Moutarde Lanières de poivrons
<b>Sauces béchamel</b>	<b>Soufflé de potiron</b>	Potiron 100 % 300 g	Lait 50 cl		Beurre 100 g Farine 100 g
	<b>Goujonette de poivrons</b>	Poivron rouge 100 % 300 g	Lait 50 cl		Beurre 100 g Farine 100 g Feuilletage

# Les sauces froides

Sous-familles	Appellation	Purées et spécialités	Ingrédients		
			Huile	Vin / Vinaigre / Cidre	Autres ingrédients
Vinaigrettes	Aux aïrelles	Airelle IQF (mixées) 150 g	Arachide 40 cl	Vinaigre de framboise 20 cl	Moutarde 20 g
	A la figue	Figue 100 % 250 g	Pépins de raisin 40 cl	Vinaigre balsamique 10 cl	
	Au pamplemousse rose	Pamplemousse rose 100 % 300 g	Pépins de raisin 40 cl	Vin rouge 10 cl	
	Au citron et miel	Citron jaune 100 % 150 g	Olive 40 cl	Vin rouge 10 cl	Miel 40 g Moutarde 20 g
	A l'ananas	Ananas 100 % 500 g	Olive 40 cl	Vin rouge 20 cl	
Mayonnaises détendues	Au poivron rouge	Poivron rouge 100 % 150 g	Olive 150 cl	Vinaigre balsamique 10 cl	Ciboulette 2 jaunes d'œufs Moutarde 20 g
	Au cassis	Cassis 150 g	Pépins de raisin 150 cl	Cidre 10 cl	2 jaunes d'œufs Moutarde 20 g
	A l'orange	Orange sanguine 100 % 100 g	Olive 10 cl	Vin rouge 5 cl	2 jaunes d'œufs Moutarde 20 g
	A la griotte	Griotte 150 g	Pépins de raisin 150 cl	Vinaigre de framboise 10 cl	Cognac 2 jaunes d'œufs
Émulsions	Au poivron rouge*	Poivron rouge 100 % 250 g			Crème fraîche 70 cl Chorizo mixé
	Au marron et à la vanille*	Marron & Vanille 200 g			Crème fraîche 80 cl
	Au potiron et à la mandarine*	Potiron 100 % 200 g Mandarine 100 % 120 g			Crème fraîche 65 cl
	A la figue et au foie gras*	Figue 100 % 150 g			Crème fraîche 65 cl 3 blancs d'œufs Foie gras mixé 80 g
	Emulsion de citronnelle*	Citronnelle 250 g			8 blancs d'œufs 100 g de sucre

\*Préparation au siphon

# Les terrines et mousses

Sous-familles	Appellation	Purées et spécialités	Ingrédients		
			Œufs	Crème fraîche	Autres ingrédients
Terrines	<b>Terrine de poivrons et ricotta</b>	Poivron rouge 100 % 500 g		20 cl	Ricotta 1 kg 18 feuilles de gélatine
	<b>Terrine de légume*</b>	Poivron rouge 100 % ou Potiron 100 % 1 kg	10	75 cl	
Mousse	<b>Mousse au poivron rouge</b>	Poivron rouge 100 % ou Potiron 100 % 1 kg	10 jaunes	100 cl	
Gelée	<b>Huître en gelée de citronnelle</b>	Citronnelle 500 g			Huître, gelée en poudre, concombre, cerfeuil

\* Cuisson au bain-marie 230 °C.



# Les suggestions

Appellation	Purées et spécialités	Ingrédients		
		Semoule / Riz	Eau / Huile	Autres ingrédients
<b>Taboulé à la mangue</b>	Mangue épicée 350 g	Semoule de blé moyenne 500 g	Eau 25 cl Huile d'olive	Filets de poulet, mangue fraîche en dés, poivron rouge, menthe

Faire bouillir l'eau salée, ajouter la purée de mangue épicée. Chauffer à nouveau, ajouter l'huile d'olive, verser sur la semoule dans la plaque semoule, remuer afin de cuire uniformément la semoule, égrainer. Détailler le poivron rouge en brunoise, ciseler la menthe, couper la mangue en petits dés. Cuire les filets de poulet à la vapeur et les détailler en cubes. Mélanger les garnitures à la semoule, servir.

<b>Risotto au poivron rouge</b>	Poivron rouge 100 % 1 kg	Riz Carnaroli 200 g	Eau 50 cl	Courgette, chorizo, poivron rouge, vert de cibette
---------------------------------	-----------------------------	---------------------	-----------	---

Émincer les verts de cibettes, éplucher et tailler le poivron rouge en brunoise, ainsi que la courgette, ciseler finement la ciboulette, détailler le chorizo en fine brunoise. Faire revenir cette garniture dans une sauteuse sans coloration, ajouter le riz Carnaroli, mouiller avec la purée de poivron rouge et l'eau et laisser mijoter environ 25 minutes.

Recettes réalisées par Walter Bellon, Chef Cuisinier.

# Les soupes

Sous-familles	Appellation	Purées et spécialités	Ingrédients		
			Légumes / Aromates	Eau / Fond de cuisson / Huile	Autres ingrédients
<b>Soupe froide</b>	<b>Gaspacho carotte et orange sanguine</b>	Orange sanguine 100 % 400 g	Carottes 1,2 kg Ail 15 g	Eau 10 cl Fond de volaille 120 cl	Cumin
<b>Crème</b>	<b>Crème de potiron</b>	Potiron 100 % 1 kg	Oignons 100 g Blanc de poireau 250 g Cerfeuil		Crème fraîche 50 cl
<b>Potage</b>	<b>Soupe de poulet au lait de coco</b>	Gingembre 200 g Coco 600 g	Oignons Basilic	Eau 150 cl	Nouilles chinoises 2 pièces de blanc de poulet
<b>Consommés</b>	<b>Consommé de volaille au gingembre</b>	Gingembre 1 kg	Julienne de poireaux carottes, courgettes	Fond de volaille 200 cl	Blanc de volaille 750 g
	<b>Consommé de turbot à la citronnelle</b>	Citronnelle 500 g	Bâtonnets de carottes courgettes, céleris rave	Fumet de turbot 150 cl	Pavé de turbot 150 g
	<b>Consommé de poisson aux gambas et kalamansi</b>	Kalamansi 100 % 500 g	Brunoise de céleri branche et shitaké	Fumet de poisson 200 cl	Gambas 30 pièces





# L'excellence du fruit

A l'origine, il y a le fruit. Bien plus qu'un produit, qu'une ressource, il est une création subtile et unique.

Chez Les vergers Boiron, nous préservons sa saveur, sa couleur et sa texture pour offrir toute l'année des solutions fruits dans une multitude de parfums au vrai goût de fruit.

Notre partenariat étroit avec les producteurs nous assure la sélection des meilleures matières premières issues des meilleurs terroirs. Fruits du verger, rouges, tropicaux ou agrumes, nous avons développé pour chaque fruit un procédé spécifique à la fois sûr et respectueux de leurs qualités originelles.

Pour vos plus belles créations et guider votre inspiration, comptez sur nos solutions fruits d'exception.

## Infos utiles

### Le mode de décongélation

Pour préserver toutes les qualités organoleptiques, Les vergers Boiron vous recommande de décongeler la purée de fruits/légumes, en totalité, dans son emballage d'origine, fermé, à + 2 °C / 4 °C ou au bain-marie. Après décongélation, nous vous conseillons de bien mélanger pour obtenir un produit de qualité parfaitement homogène.

### Les conditions de stockage

Conserver la barquette de purée de fruits/légumes à une température de - 18 °C et l'utiliser avant la date de durabilité minimale inscrite sur la barquette.

Après décongélation, conserver la barquette à + 2 °C / + 4 °C et la consommer rapidement, dans le délai indiqué sur celle-ci. Ne pas recongeler.

Pour plus d'information sur les méthodes de décongélation et de stockage, n'hésitez pas à consulter la fiche technique.



my-vb.com

