

en glacerie

TABLEAUX
D'UTILISATION
DES PURÉES
DE FRUITS
ET DE LÉGUMES
SURGELÉES



SORBETS (en grammes)

Recettes réalisées par O. Christien – Chef pâtissier, E. Ryon – MOF 2000,
J.-M. Perruchon – Chef pâtissier, MOF 1993 et S. Glacier – MOF 2000.

| Produit Les vergers Boiron | Quantité | Glucose atomisé | Stabilisateur Spécial Sorbet | Sucre inverti | Saccharose | Eau |
|-------------------------------|----------|--------------------|------------------------------------|------------------|------------|-------|
| Purée | | | | | | |
| Abricot | 1 000 | 80 | 8 | 33 | 193 | 515 |
| Ananas | 1 000 | 90 | 9 | 20 | 190 | 670 |
| Banane | 1 000 | 125 | 13 | 15 | 419 | 1 190 |
| Cassis | 1 000 | 130 | 13 | 20 | 445 | 1 275 |
| Cerise noire | 1 000 | 90 | 9 | 20 | 304 | 595 |
| Citron jaune | 1 000 | 215 | 18 | 20 | 732 | 1965 |
| Citron vert | 1 000 | 215 | 18 | 20 | 821 | 1 875 |
| Coco | 1 000 | 115 | 11 | 40 | 341 | 990 |
| Cranberry & Griotte | 1 000 | 90 | 9 | 35 | 190 | 675 |
| Figue | 1 000 | 100 | 10 | 20 | 365 | 725 |
| Fraise | 1 000 | 75 | 8 | 25 | 161 | 300 |
| Fraise 100 % | 1 000 | 180 | 10 | 25 | 250 | 500 |
| Fraise des Bois | 1 000 | 115 | 11 | 30 | 382 | 1 195 |
| Fraise Mara des Bois | 1 000 | 90 | 9 | 36 | 286 | 575 |
| Framboise | 1 000 | 90 | 9 | 25 | 248 | 615 |
| Framboise 100 % | 1 000 | 90 | 10 | 20 | 350 | 620 |
| Fruit de la Passion | 1 000 | 125 | 13 | 30 | 456 | 1 115 |
| Fruits du Soleil | 1 000 | 90 | 8 | 25 | 112 | 425 |
| Fruits du Verger | 1 000 | 90 | 9 | 25 | 230 | 635 |
| Fruits Rouges | 1 000 | 90 | 9 | 30 | 247 | 620 |
| Fruits Tropicaux | 1 000 | 60 | 8 | 30 | 202 | 365 |
| Goyave | 1 000 | 90 | 9 | 30 | 258 | 605 |
| Grenade | 1 000 | 130 | 8 | 20 | 370 | 495 |
| Griotte | 1 000 | 90 | 9 | 36 | 188 | 675 |
| Groseille | 1 000 | 90 | 9 | 36 | 276 | 585 |
| Kalamansi | 1 000 | 170 | 17 | 20 | 833 | 1 670 |
| Kiwi | 1 000 | 100 | 13 | 30 | 522 | 1 075 |
| Litchi | 1 000 | 135 | 11 | 30 | 273 | 1 035 |
| Mandarine | 1 000 | 100 | 8 | 33 | 135 | 555 |
| Mangue | 1 000 | 100 | 10 | 25 | 335 | 755 |
| Melon | 1 000 | 85 | 8 | 33 | 203 | 505 |
| Mirabelle | 1 000 | 90 | 9 | 25 | 285 | 615 |
| Mûre | 1 000 | 85 | 8 | 33 | 183 | 525 |
| Myrtille | 1 000 | 90 | 9 | 36 | 249 | 615 |
| Orange & Orange amère | 1 000 | 100 | 8 | 33 | 188 | 505 |
| Orange sanguine | 1 000 | 100 | 8 | 25 | 188 | 505 |
| Pamplemousse rose | 1 000 | 120 | 10 | 30 | 285 | 745 |
| Papaye | 1 000 | 105 | 9 | 20 | 285 | 500 |
| Pastèque 100 % | 1 000 | 100 | 13 | 30 | 480 | 800 |
| Pêche blanche | 1 000 | 85 | 8 | 25 | 247 | 460 |
| Pêche sanguine | 1 000 | 85 | 8 | 25 | 247 | 460 |
| Poire | 1 000 | 85 | 8 | 33 | 190 | 520 |
| Pomme verte | 1 000 | 90 | 9 | 30 | 218 | 645 |

| Produit Les vergers Boiron | Quantité | Glucose atomisé | Stabilisateur Spécial Sorbet | Sucre inverti | Saccharose | Eau |
|----------------------------------|----------|--------------------|------------------------------------|------------------|------------|-------|
| Potiron | 1 000 | 140 | 10 | 20 | 397 | 655 |
| Rhubarbe | 1 000 | 130 | 9 | 20 | 374 | 490 |
| Cocktail d'Agrumes au Cointreau® | 1 000 | 110 | 9 | 30 | 218 | 640 |
| Cocktail Caraïbes au Rhum | 1 000 | 120 | 10 | 30 | 285 | 745 |
| Fraîcheur Menthe | 1 000 | 130 | 13 | 53 | 368 | 1 065 |
| Mangue épicée | 1 000 | 110 | 9 | 36 | 231 | 615 |
| Marron & Vanille | 1 000 | 130 | 5 | 80 | 140 | 845 |
| Préparation concentrée | | | | | | |
| Citron | 500 | 250 | 19 | 80 | 1500 | 3 980 |
| Mandarine | 500 | 170 | 12 | 80 | 835 | 2 650 |
| Orange | 500 | 165 | 12 | 50 | 845 | 2 620 |
| Orange sanguine | 500 | 165 | 12 | 50 | 870 | 2 650 |
| Légumes | | | | | | |
| Concombre | 1 000 | 200 | 10 | 30 | 300 | 500 |
| Poivron rouge | 1 000 | 150 | 8 | 25 | 200 | 450 |
| Tomate | 1 000 | 150 | 16 | 20 | 300 | 500 |

Décongeler la purée de fruits. Chauffer l'eau. Faire un mélange à sec avec le saccharose, le glucose et le stabilisateur. Verser ce mélange à 45 / 50° C. Remuer et porter le tout à 85° C. Laisser mûrir 3 heures minimum au réfrigérateur. Incorporer le sirop dans la purée de fruit et le sucre inverti (si nécessaire), bien mixer avant de turbiner. Conserver à -18° C.



GLACES AU FRUIT ET AU CHOCOLAT (en grammes)

Recettes réalisées par David Wesmaël – MOF 2004.

| Purée de fruits | Quantité | Chocolat (poids) | Chocolat (type) | Glucose atomisé | Stabilisateur composé Spécial glace | Sucre inverti | Saccharose | Lait entier | Poudre de lait 0 % |
|-----------------------|----------|------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------------|---------------|------------|-------------|--------------------|
| Abricot | 1 000 | 225 | Blanc | 85 | 14 | 205 | 250 | 970 | 35 |
| | 1 000 | 205 | Lait 36 % | 130 | 12 | 220 | 250 | 920 | 45 |
| Ananas | 1 000 | 450 | Blanc | 90 | 20 | 385 | 300 | 1 725 | 65 |
| | 1 000 | 330 | Lait 36 % | 165 | 16 | 340 | 280 | 1 420 | 80 |
| Banane | 1 000 | 755 | Blanc | 125 | 31 | 585 | 610 | 3 025 | 115 |
| | 1 000 | 560 | Lait 36 % | 255 | 24 | 515 | 570 | 2 505 | 130 |
| | 1 000 | 560 | Noir 55 % | 290 | 24 | 175 | 420 | 2 990 | 90 |
| Cassis | 1 000 | 790 | Blanc | 130 | 33 | 610 | 640 | 3 180 | 120 |
| | 1 000 | 715 | Lait 36 % | 295 | 28 | 655 | 695 | 3 010 | 165 |
| Cerise noire | 1 000 | 195 | Blanc | 90 | 14 | 155 | 355 | 960 | 30 |
| Citron jaune | 1 000 | 590 | Blanc | 215 | 32 | 455 | 880 | 3 230 | 90 |
| Citron vert | 1 000 | 590 | Blanc | 215 | 32 | 455 | 970 | 3 140 | 90 |
| Coco | 1 000 | 690 | Blanc | 115 | 28 | 580 | 515 | 2 655 | 105 |
| | 1 000 | 505 | Lait 36 % | 230 | 22 | 510 | 480 | 2 180 | 120 |
| Figue | 1 000 | 215 | Blanc | 100 | 15 | 170 | 420 | 1 125 | 30 |
| Fraise | 1 000 | 250 | Blanc | 75 | 13 | 225 | 225 | 940 | 40 |
| Fraise des Bois | 1 000 | 305 | Blanc | 115 | 19 | 285 | 460 | 1 560 | 45 |
| Fraise Mara des Bois | 1 000 | 300 | Blanc | 90 | 17 | 270 | 360 | 1 220 | 45 |
| Framboise | 1 000 | 300 | Blanc | 90 | 17 | 270 | 325 | 1 260 | 45 |
| | 1 000 | 220 | Lait 36 % | 140 | 14 | 240 | 310 | 1 055 | 50 |
| | 1 000 | 335 | Noir 55 % | 190 | 16 | 140 | 250 | 1 650 | 55 |
| Fruit de la Passion | 1 000 | 505 | Blanc | 125 | 25 | 430 | 580 | 2 255 | 75 |
| | 1 000 | 455 | Lait 36 % | 230 | 22 | 460 | 580 | 2 145 | 105 |
| | 1 000 | 460 | Noir 55 % | 260 | 22 | 185 | 455 | 2 540 | 75 |
| Fruits du Soleil | 1 000 | 130 | Blanc | 90 | 10 | 130 | 145 | 635 | 20 |
| | 1 000 | 150 | Lait 36 % | 125 | 10 | 165 | 150 | 690 | 35 |
| Fruits du Verger | 1 000 | 155 | Blanc | 90 | 13 | 160 | 270 | 890 | 25 |
| Fruits Rouges | 1 000 | 155 | Blanc | 90 | 13 | 160 | 285 | 870 | 25 |
| | 1 000 | 305 | Lait 36 % | 60 | 15 | 265 | 280 | 1 055 | 45 |
| Fruits Tropicaux | 1 000 | 275 | Lait 36 % | 125 | 13 | 285 | 275 | 990 | 65 |
| Goyave | 1 000 | 245 | Blanc | 90 | 15 | 225 | 320 | 1 095 | 35 |
| | 1 000 | 270 | Lait 36 % | 155 | 15 | 285 | 330 | 1 185 | 65 |
| Griotte | 1 000 | 200 | Blanc | 90 | 14 | 190 | 235 | 1 040 | 30 |
| | 1 000 | 220 | Lait 36 % | 140 | 13 | 240 | 250 | 1 115 | 50 |
| Groseille | 1 000 | 245 | Blanc | 90 | 15 | 225 | 335 | 1 080 | 35 |
| Kalamansi | 1 000 | 675 | Blanc | 165 | 33 | 525 | 1 000 | 3 195 | 100 |
| | 1 000 | 920 | Lait 36 % | 380 | 36 | 845 | 1 080 | 3 905 | 215 |
| | 1 000 | 755 | Noir 55 % | 390 | 32 | 240 | 835 | 4 075 | 120 |
| Kiwi | 1 000 | 335 | Blanc | 100 | 20 | 300 | 605 | 1 750 | 50 |
| Litchi | 1 000 | 690 | Blanc | 135 | 28 | 580 | 445 | 2 700 | 105 |
| | 1 000 | 625 | Lait 36 % | 280 | 24 | 620 | 440 | 2 550 | 145 |
| Mandarine | 1 000 | 180 | Blanc | 100 | 12 | 175 | 180 | 890 | 25 |
| | 1 000 | 205 | Lait 36 % | 145 | 13 | 220 | 190 | 960 | 45 |
| | 1 000 | 205 | Noir 55 % | 160 | 13 | 95 | 135 | 1 135 | 30 |
| Mangue | 1 000 | 405 | Blanc | 100 | 20 | 315 | 435 | 1 665 | 60 |
| | 1 000 | 365 | Lait 36 % | 185 | 18 | 335 | 435 | 1 580 | 85 |
| Melon | 1 000 | 145 | Blanc | 85 | 12 | 145 | 240 | 735 | 20 |
| Mirabelle | 1 000 | 155 | Blanc | 90 | 13 | 120 | 325 | 865 | 25 |
| Mûre | 1 000 | 225 | Blanc | 85 | 14 | 205 | 240 | 975 | 35 |
| | 1 000 | 205 | Lait 36 % | 130 | 12 | 220 | 240 | 925 | 45 |
| Myrtille | 1 000 | 195 | Blanc | 90 | 14 | 190 | 300 | 975 | 30 |
| Orange & Orange amère | 1 000 | 145 | Blanc | 100 | 12 | 145 | 225 | 735 | 20 |
| | 1 000 | 165 | Lait 36 % | 140 | 12 | 185 | 230 | 795 | 40 |
| | 1 000 | 225 | Noir 55 % | 100 | 14 | 205 | 245 | 955 | 35 |
| Orange sanguine | 1 000 | 145 | Blanc | 100 | 12 | 145 | 225 | 735 | 20 |
| | 1 000 | 165 | Lait 36 % | 140 | 12 | 185 | 230 | 795 | 40 |
| | 1 000 | 225 | Noir 55 % | 100 | 14 | 205 | 245 | 955 | 35 |

GLACES AU FRUIT ET AU CHOCOLAT (en grammes)

| Purée de fruits | Quantité | Chocolat (poids) | Chocolat (type) | Glucose atomisé | Stabilisateur composé Spécial glace | Sucre inverti | Saccharose | Lait entier | Poudre de lait 0 % |
|----------------------------------|----------|------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------------|---------------|------------|-------------|--------------------|
| Pamplemousse rose | 1 000 | 215 | Blanc | 120 | 15 | 210 | 340 | 1 145 | 30 |
| Papaye | 1 000 | 230 | Blanc | 105 | 14 | 180 | 345 | 965 | 35 |
| Pêche blanche | 1 000 | 145 | Blanc | 85 | 11 | 145 | 285 | 690 | 20 |
| Pêche sanguine | 1 000 | 145 | Blanc | 85 | 11 | 145 | 285 | 690 | 20 |
| Poire | 1 000 | 225 | Blanc | 85 | 13 | 205 | 245 | 970 | 35 |
| | 1 000 | 250 | Lait 36 % | 140 | 13 | 260 | 255 | 1 050 | 55 |
| | 1 000 | 250 | Noir 55 % | 160 | 13 | 110 | 190 | 1 265 | 40 |
| Pomme verte | 1 000 | 155 | Blanc | 90 | 13 | 160 | 255 | 895 | 25 |
| Potiron | 1 000 | 175 | Blanc | 140 | 14 | 135 | 440 | 930 | 25 |
| Rhubarbe | 1 000 | 195 | Blanc | 125 | 14 | 155 | 425 | 855 | 30 |
| Cocktail d'Agrumes au Cointreau® | 1 000 | 200 | Blanc | 110 | 14 | 190 | 265 | 1 000 | 30 |
| | 1 000 | 180 | Lait 36 % | 150 | 13 | 200 | 265 | 955 | 40 |
| | 1 000 | 225 | Noir 55 % | 175 | 14 | 105 | 220 | 1 270 | 35 |
| Cocktail Caraïbes au Rhum | 1 000 | 405 | Blanc | 120 | 20 | 355 | 385 | 1 655 | 60 |
| | 1 000 | 365 | Lait 36 % | 205 | 18 | 375 | 385 | 1 570 | 85 |
| Fraîcheur Menthe | 1 000 | 795 | Blanc | 130 | 33 | 670 | 565 | 3 260 | 120 |
| | 1 000 | 720 | Lait 36 % | 185 | 18 | 670 | 250 | 3 085 | 165 |
| | 1 000 | 590 | Noir 55 % | 200 | 15 | 195 | 55 | 3 220 | 95 |
| Mangue épicée | 1 000 | 365 | Blanc | 110 | 18 | 320 | 325 | 1 445 | 55 |
| | 1 000 | 330 | Lait 36 % | 185 | 16 | 340 | 320 | 1 365 | 75 |
| Marron & Vanille | 1 000 | 175 | Blanc | 130 | 9 | 215 | 185 | 1 120 | 25 |
| | 1 000 | 195 | Lait 36 % | 175 | 9 | 260 | 195 | 1 195 | 45 |

Faire chauffer la purée de fruits et à 30° C, ajouter la poudre de lait. Poursuivre la cuisson et à 45° C, ajouter tous les sucres : glucose atomisé, sucre inverti, saccharose pré-mélangé avec le stabilisateur. Poursuivre la cuisson et à 60° C, rajouter le chocolat râpé et cuire enfin à 85° C en mélangeant régulièrement. Faire refroidir et laisser mûrir à 4° C pendant 12 h minimum. Turbiner.

PARFAITS GLACÉS AUX FRUITS (en grammes)

Recettes réalisées par Ollivier Christien – Chef pâtissier.

| Purée de fruits | Quantité | Pâte à bombe (Sabayon) | Gélatine or 200 bloom en poudre et feuille | Crème 35 % mg |
|----------------------------------|----------|------------------------|--|---------------|
| Abricot | 1 000 | 450 | 6 | 400 |
| Ananas | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| Banane | 1 000 | 450 | 6 | 500 |
| Cassis | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| Citron jaune | 1 000 | 800 | 20 | 2 250 |
| Citron vert | 1 000 | 850 | 20 | 2 250 |
| Coco | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| Fraise | 1 000 | 470 | 8 | 600 |
| Framboise | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| Fruit de la Passion | 1 000 | 550 | 2 | 450 |
| Fruits Tropicaux | 1 000 | 490 | 6 | 450 |
| Kalamansi | 1 000 | 850 | 20 | 2 250 |
| Litchi | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| Mandarine | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| Mangue | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| Mirabelle | 1 000 | 470 | 6 | 450 |
| Rhubarbe | 1 000 | 490 | 6 | 450 |
| Cocktail d'Agrumes au Cointreau® | 1 000 | 400 | 6 | 450 |
| Cocktail Caraïbes au Rhum | 1 000 | 400 | | |
| Mangue épicée | 1 000 | 450 | 6 | 450 |
| Marron & Vanille | 250 | 250 | | 400 |

Décongeler la purée de fruit. Hydrater la gélatine et la faire fondre. Ajouter la gélatine dans la purée. Incorporer le sabayon. Ajouter la crème montée. Mouler et surgeler. **Sabayon** : au bain-marie ou au micro-onde chauffer à 85° C, 500 g de sucre avec 250 g de jaunes d'œufs, fouetter. À 30° C ajouter la gélatine hydratée fondue, battre à nouveau jusqu'à refroidissement. Pour la gélatine or, nous conseillons de réhydrater à 6 fois le poids initial de gélatine. Exemple : 10 g de gélatine + 50 g eau = 60 g au total.

GLACES AUX FRUITS (en grammes)

Recettes réalisées par O. Christien – Chef pâtissier, E. Ryon – MOF 2000,
J.-M. Perruchon – Chef pâtissier, MOF 1993 et S. Glacier – MOF 2000.

| Produit Les vergers Boiron | Quantité | Lait entier | Crème de lait 35 % | Poudre de lait 0 % | Saccharose | Glucose atomisé | Sucre inverti | Stab. Comp. Spécial Glace |
|----------------------------------|----------|----------------|-----------------------|-----------------------|------------|--------------------|------------------|---------------------------------|
| Purée | | | | | | | | |
| Abricot | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| Ananas | 1 000 | 180 | 180 | 135 | 180 | 75 | 55 | 9 |
| Banane | 1 000 | 760 | 395 | 155 | 310 | 115 | 70 | 11 |
| Bergamote | 1 000 | 735 | 225 | 175 | 335 | 105 | 80 | 13 |
| Cassis | 1 000 | 1 150 | 225 | 160 | 295 | 90 | 90 | 12 |
| Citron jaune | 1 000 | 2 855 | 135 | 320 | 600 | 120 | 295 | 27 |
| Citron vert | 1 000 | 3 235 | 130 | 400 | 645 | 145 | 295 | 29 |
| Citronnelle | 1 000 | 735 | 225 | 175 | 335 | 105 | 80 | 13 |
| Coco | 1 000 | 1 480 | 250 | 195 | 395 | 145 | 90 | 18 |
| Coco & râpe | 1 000 | 1 480 | 250 | 195 | 395 | 145 | 90 | 18 |
| Cranberry & Griotte | 1 000 | 1 110 | 55 | 140 | 305 | 85 | 70 | 11 |
| Fraise | 1 000 | 650 | 185 | 115 | 185 | 70 | 105 | 9 |
| Fraise 100 % | 1 000 | 650 | 180 | 110 | 186 | 70 | 107 | 10 |
| Fraise Mara des Bois | 1 000 | 650 | 185 | 115 | 185 | 70 | 105 | 9 |
| Framboise | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| Framboise 100 % | 1 000 | 750 | 180 | 170 | 242 | 75 | 100 | 12 |
| Fruit de la Passion | 1 000 | 2 520 | 630 | 235 | 525 | 105 | 210 | 26 |
| Fruits du Verger | 1 000 | 1 165 | 265 | 220 | 465 | 85 | 115 | 13 |
| Fruits Rouges | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| Fruits Tropicaux | 1 000 | 1 030 | 205 | 175 | 325 | 120 | 75 | 15 |
| Gingembre | 1 000 | 735 | 225 | 175 | 335 | 105 | 80 | 13 |
| Goyave | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| Litchi | 1 000 | 1 030 | 205 | 175 | 325 | 120 | 75 | 15 |
| Mangue | 1 000 | 1 165 | 270 | 220 | 465 | 85 | 115 | 13 |
| Orange & Orange amère | 1 000 | 735 | 225 | 175 | 335 | 105 | 80 | 13 |
| Pamplemousse rose | 1 000 | 1 030 | 205 | 175 | 325 | 120 | 75 | 15 |
| Pastèque 100 % | 1 000 | 650 | 185 | 115 | 180 | 70 | 110 | 9 |
| Pêche blanche | 1 000 | 435 | 195 | 150 | 250 | 85 | 45 | 9 |
| Pêche sanguine | 1 000 | 435 | 195 | 150 | 250 | 85 | 45 | 9 |
| Poire | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| Pomme verte | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| Potiron | 1 000 | 180 | 180 | 135 | 180 | 75 | 55 | 9 |
| Quetsche | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| Rhubarbe | 1 000 | 180 | 180 | 135 | 180 | 75 | 55 | 9 |
| Cocktail d'Agrumes au Cointreau® | 1 000 | 750 | 190 | 150 | 225 | 75 | 100 | 13 |
| Cocktail Caraïbes au Rhum | 1 000 | 650 | 185 | 115 | 185 | 70 | 105 | 9 |
| Fraîcheur Menthe | 1 000 | 3 235 | 130 | 400 | 645 | 145 | 295 | 29 |
| Mangue épicée | 1 000 | 1 110 | 55 | 140 | 305 | 85 | 70 | 11 |
| Marron & Vanille | 1 000 | 1 025 | 320 | 105 | 145 | 75 | 25 | 11 |
| Préparation concentrée | | | | | | | | |
| Citron | 500 | 5 710 | 260 | 640 | 1 200 | 240 | 300 | 50 |
| Mandarine | 500 | 950 | 300 | 230 | 440 | 140 | 105 | 17 |
| Orange | 500 | 1 200 | 360 | 280 | 540 | 170 | 125 | 25 |
| Légumes | | | | | | | | |
| Concombre | 1 000 | 700 | 200 | 200 | 150 | 70 | 100 | 15 |
| Poivron rouge | 1 000 | 450 | 200 | 150 | 200 | 85 | 45 | 10 |
| Tomate | 1 000 | 750 | 180 | 150 | 220 | 70 | 100 | 16 |

Décongeler la purée. Chauffer le lait entier, la crème et la purée de fruit. Faire un mélange à sec avec le saccharose, le glucose et le stabilisateur. Verser ce mélange lorsque le lait atteint 35° C. À 60° C, ajouter le lait en poudre puis porter le tout à 85° C. Ajouter le sucre inverti, mixer et laisser maturer 12 heures. Turbiner.

FROZEN YOGHURT (YAOURT GLACÉ) en grammes

Recettes réalisées par Stéphane Glacier – MOF 2000.

| Purée Les vergers Boiron | Quantité | Sucre | Sucre inverti | Jus de citron | Yaourt nature entier non sucré |
|-----------------------------|----------|-------|---------------|---------------|-----------------------------------|
| Abricot | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Ananas | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Banane | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Cassis | 1 000 | 300 | 100 | 30 | 1 000 |
| Cerise noire | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Citronnelle | 1 000 | 300 | 100 | 50 | 1 000 |
| Coco & râpe | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Figue | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Fraise | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Fraise des Bois | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Fraise Mara des Bois | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Framboise | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Fruits Rouges | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Goyave | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Griotte | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Mangue | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Mirabelle | 1 000 | 250 | 80 | 50 | 1 000 |
| Mûre | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Myrtille | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Orange & Orange amère | 1 000 | 300 | 100 | 20 | 1 000 |
| Pêche blanche | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Pêche sanguine | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Poire | 1 000 | 250 | 75 | 50 | 1 000 |
| Quetsche | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Cocktail Caraïbes au Rhum | 1 000 | 250 | 100 | 20 | 1 000 |
| Mangue épicée | 1 000 | 250 | 100 | 50 | 1 000 |
| Marron & Vanille | 1 000 | 250 | 70 | 50 | 1 000 |

Mélanger la purée décongelée avec le sucre, le sucre inverti et le jus de citron. Réserver une heure au réfrigérateur pour laisser au sucre le temps de fondre. Ajouter le yaourt. Mixer et turbiner.



5 bonnes raisons de préférer les produits Les vergers Boiron

100% goût

Une saveur, une couleur et une texture exceptionnelles et authentiques, au plus proche des fruits et légumes frais.

100% d'origine naturelle

Aucun colorant, épaississant ni conservateur.

100% sûr

Des produits aux **qualités organoleptiques constantes** et garanties. Une disponibilité toute l'année. Une fabrication dans le strict respect des **normes HACCP et démarche HQE. Certifications ISO 9001 et ISO 14001.**

100% pratique

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

100% à vos côtés

Nous sommes présents dans plus de 70 pays grâce à un réseau de distributeurs performants. Sur notre site **my-vb.com**, retrouvez **des recettes, des astuces et tous nos produits.**

LES CONDITIONNEMENTS

- Barquettes de 1 kg en carton de 6.
- Seaux de 10 kg sur certaines références.

LE MODE DE DÉCONGÉLATION

- Décongélation recommandée pour une qualité optimale : entre +2° C et +4° C pendant 24 à 48 heures.
- Possibilité de décongélation au bain-marie ou au micro-ondes à température modérée.

LES CONDITIONS DE STOCKAGE

- Conserver le produit à une température de -18° C (voir DLUO sur l'emballage).
- Après décongélation, le produit se comporte comme un produit frais. Le conserver à +2° C / +4° C et le consommer rapidement. Ne pas recongeler.



Partenaires de
Bocuse d'Or Winners' Academy



les vergers
boiron

zéro compromis,
100% goût

my-vb.com