

collection créations fruitées



RECETTES

GLACES AUX FRUITS

TABLEAU D'UTILISATION
DES PURÉES DE FRUITS SURGELÉES



www.boironfreres.com

	Purée de fruits en g	Mix à glace	Sucre inverti en g	Poids total en g
FRUITS ROUGES				
Cassis	1000	2500		3500
Cerise noire	1000	2500		3500
Fraise	1000	1250	100	2350
Fraise des bois	1000	1660	80	2740
Framboise	1000	1660		2660
Griotte	1000	2500		3500
Groseille	1000	2500	100	3600
Mara des bois	1000	1250	100	2350
Mûre	1000	1000		2000
Myrtille	1000	1430	100	2530
FRUITS DU VERGER				
Abricot	1000	2500	50	3550
Figue	1000	2000		3000
Melon	1000	1660	20	2680
Menthe	1000	2000		3000
Mirabelle	1000	1110		2110
Pêche blanche	1000	1110		2110
Pêche sanguine	1000	1110		2110
Poire	1000	1250		2250
Pomme verte	1000	2000	50	3050
Potiron	1000	1250		2250
Raisin	1000	1250	20	2270
Rhubarbe	1000	2000	50	3050
FRUITS EXOTIQUES				
Ananas	1000	1250		2250
Banane	1000	1660	30	2690
Coco	1000	2000		3000
Fruit de la passion	1000	3300		4300
Goyave	1000	1110		2110
Kiwi	1000	1660		2660
Litchi	1000	2000		3000
Mangue	1000	2000		3000
Papaye	1000	1110		2110
AGRUMES				
Citron jaune	1000	3300		4300
Citron vert	1000	3300	60	4360
Kalamansi	1000	3300	60	4360
Mandarine	1000	1300		2300
Orange sanguine	1000	1300		2300
Pamplemousse rose	1000	1660	30	2690



	Purée de fruits en g	Mix à glace	Sucre inverti en g	Poids total en g
PURÉES GOURMANDES				
Fruits des Bois et Fruits Rouges	1000	1660		2660
Fruits Exotiques	1000	2200		3200
Fruits du Verger	1000	1110		2110
Fruits du Soleil	1000	1430	30	2460
Mangue Epicée	1000	2500		3500
Fraise Menthe	1000	1660	30	2690
Cocktail d'Agurmes au Cointreau®	1000	2000	50	3050
Cocktail Caraïbes au Rhum	1000	1660		2660

Ces recettes ont été élaborées par Ollivier Christien, Chef Pâtissier chez Vergers Boiron et Emmanuel Ryon, Meilleur Ouvrier de France Glacier 2000. Emmanuel Ryon, G.J Bellouet et J.M. Perruchon viennent de publier un superbe ouvrage "Apprenez l'art de la Glace et des Sorbets" qui, outre les glaces et les sorbets, vous fera découvrir de nombreuses recettes glacées.

Procédé de fabrication des glaces aux fruits

La veille

- Placer la purée de fruit au froid positif.
- Réaliser la recette du mix de base suivant la recette ci-dessous.

Ingrédients

○ Lait entier	500 g
○ Crème à 35% MG	115 g
○ Sucre inverti	50 g
○ Saccharose	200 g
○ Poudre de lait à 0% MG	95 g
○ Stabilisateur à glace	6 g
○ Glucose atomisé	36 g
Poid total	1 kg

Procédé de fabrication du mix de base

- Chauffer le lait, la crème et le sucre inverti à 45°C.
- Incorporer le mélange des produits secs (saccharose, glucose atomisé, poudre de lait et stabilisateur).
- Porter le tout à 85°C. mixer et refroidir rapidement (3 à 4°C).
- Laisser mûrir au minimum 6 heures au réfrigérateur.

Le lendemain

- Selon les indications du tableau, incorporer la purée de fruit, le sucre inverti dans le mix de base.
- Mixer pour homogénéiser et turbiner.
- Conserver à -20°C

Recommandations :

- Il est important d'incorporer les purées dans un mix de base bien froid (température de réfrigérateur).
- Pour les glaces aux agrumes, nous vous conseillons d'ajouter en sortie de turbine 5% de **semi-confits Boiron** ; ils apporteront une originalité à vos glaces.
- Utiliser un stabilisateur composé (stabilisateur et émulsifiant) ; cet apport indispensable permettra d'obtenir la finesse, l'onctuosité et un meilleur foisonnement des glaces aux fruits.
- Porter un soin particulier au choix des produits laitiers, ils permettront de développer les arômes grâce à leurs ferments lactiques.

Si vous ne disposez ni de glucose atomisé ni de sucre inverti, il est possible de les remplacer par une quantité équivalente de saccharose. Dans ce cas, il est préférable de consommer les glaces rapidement.

- Utiliser de préférence du glucose atomisé qui présente plusieurs atouts :
 - Il améliore la texture des glaces en leur conférant une plus grande fermeté, une meilleure extrusion en sortie de turbine et une plus grande finesse des cristaux
 - Il procure une meilleure sensation en bouche. Il permet une durée de conservation accrue en congélation.
- Le sucre inverti a un pouvoir sucrant élevé, il est utilisé en petite quantité. Il possède des propriétés humectantes et anti-cristallines. Il donne une meilleure onctuosité et puissance en bouche aux crèmes glacées.

Au cœur des fruits pour des glaces savoureuses

Les Purées de Fruits Vergers Boiron sont appréciées des professionnels depuis des années pour confectionner des desserts et de merveilleux sorbets. Aujourd'hui, nous vous proposons de varier les plaisirs en utilisant les Purées de Fruits pour de succulentes glaces aux fruits. Un mix de base glace, marié avec 45 parfums pour avoir l'onctuosité des glaces « italiennes » mais avec l'arôme naturel du fruit, sa fraîcheur, une variété de parfums, et ceci sans colorant ni conservateur. Les glaces aux fruits Vergers Boiron, allient le naturel des fruits avec la douceur des produits laitiers ; un équilibre parfait à la fois acide et crémeux, une longueur en bouche et des glaces sucrées juste comme il faut. Ce tableau et la technique de fabrication simplifiée vous permettront de confectionner des glaces, des entremets glacés inédits et des coupes glacées avec les meilleures textures et les meilleures qualités gustatives afin de ravir les gourmands.

Idées d'utilisations des glaces aux fruits

Charlotte glacée, entremets glacés, petits fours glacés, desserts à l'assiette, tartes glacées...



Préférez les purées Vergers Boiron

- ⊙ Une palette de 45 parfums disponible tout au long de l'année,
- ⊙ Des purées naturelles, garanties sans colorant ni conservateur,
- ⊙ Une qualité constante tout au long de l'année,
- ⊙ Le goût intact et la couleur d'origine du fruit,
- ⊙ De nouvelles saveurs originales avec les mélanges subtils des purées gourmandes,
- ⊙ Un gain de temps appréciable dans la préparation des fruits,
- ⊙ Des barquettes pratiques conçues pour une plus grande facilité d'utilisation.

Les conditionnements

- Barquettes de 1 kg en carton de 6.
- Certains parfums sont disponibles en conditionnement de 4 ou 10 kg.



Les Vergers Boiron

1, rue des Glacières, 94538 Rungis Cedex, France
Tél. France : 01 45 60 73 13 - Tél Export : 33 1 45 60 73 32
Fax France : 01 45 60 73 33 - Fax Export : 33 1 46 86 52 72
Internet : www.boironfreres.com
e-mails :
service commercial France : cfrance@boironfreres.com
service commercial Export : cexport@boironfreres.com

Cachet du distributeur