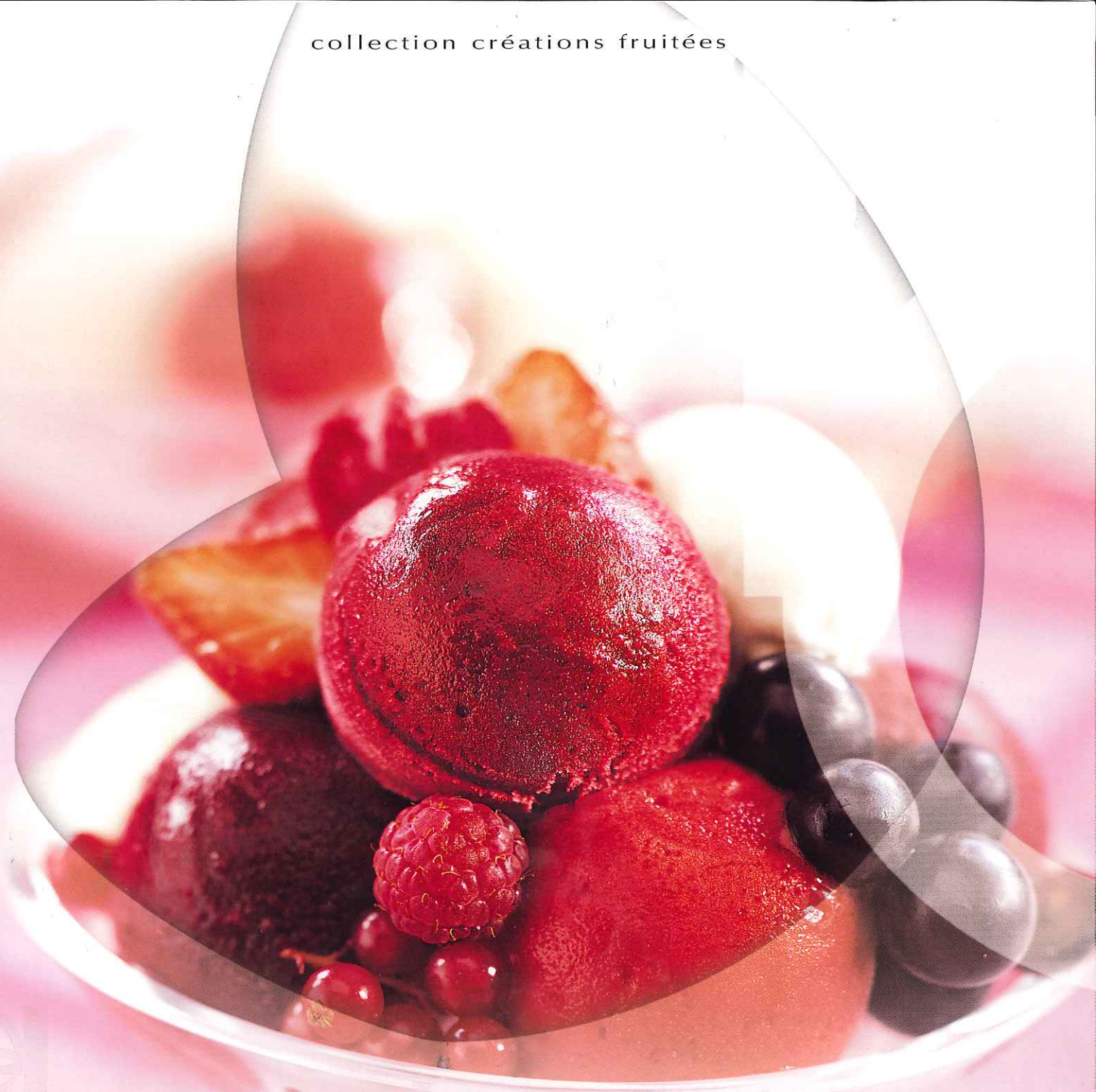


collection créations fruitées



RECETTES SORBETS

TABLEAU D'UTILISATION

DES PURÉES DE FRUITS SURGELÉES



[www.boironfreres.com](http://www.boironfreres.com)

**TABLEAU DES RECETTES SORBETS AVEC LES PURÉES**

	Extrait sec %	Purée de fruits		Glucose atomisé		Stabilisateur		Sucre inverti		Saccharose		Eau pure		Total en g	Extrait sec % Mix
		en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%		
<b>FRUITS ROUGES</b>	Purée	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	Mix
Cassis	25	3850	38,5	500	5	50	0,5			1710	17,10	3900	39,00	10 kg	32
Cerise noire	20	5500	55	500	5	50	0,5			1675	16,75	2275	22,75	10 kg	33
Fraise	19	6600	66	500	5	50	0,5	200	2	1065	10,65	1630	16,30	10 kg	30
Fraise des bois	19	4400	44	500	5	50	0,5	200	2	1680	16,80	3170	31,70	10 kg	32
Framboise	21	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1365	13,65	2385	23,85	10 kg	32
Griotte	27	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1035	10,35	2715	27,15	10 kg	32
Groseille	20	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1520	15,20	2230	22,30	10 kg	33
Mara des bois	19	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1575	15,75	2175	21,75	10 kg	33
Mûre	22	6000	60	500	5	50	0,5	200	2	1100	11,00	2150	21,50	10 kg	31
Myrtille	21	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1370	13,70	2380	23,80	10 kg	32
<b>FRUITS DU VERGER</b>	Purée	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	Mix
Abricot	21	6000	60	500	5	50	0,5	200	2	1160	11,60	2100	21,00	10 kg	31
Figue	19	5000	50	500	5	50	0,5			1825	18,25	2625	26,25	10 kg	33
Melon	20	6000	60	500	5	50	0,5	200	2	1220	12,20	2030	20,30	10 kg	31
Menthe	27	3800	38	500	5	50	0,5	200	2	1400	14,00	4050	40,50	10 kg	31
Mirabelle	22	5500	55	500	5	50	0,5			1565	15,65	2385	23,85	10 kg	33
Pêche blanche	17	6000	60	500	5	50	0,5	200	2	1480	14,80	1770	17,70	10 kg	32
Pêche sanguine	17	6000	60	500	5	50	0,5	200	2	1480	14,80	1770	17,70	10 kg	32
Poire	23	6000	60	500	5	50	0,5	200	2	1140	11,40	2110	21,10	10 kg	32
Pomme verte	24	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1200	12,00	2550	25,50	10 kg	32
Potiron	8	5000	50	700	7	50	0,5			1985	19,85	2265	22,65	10 kg	31
Raisin	24	5500	55	500	5	50	0,5			1255	12,55	2700	27,00	10 kg	31
Rhubarbe	6	5500	55	700	7	50	0,5			2055	20,55	1700	17,00	10 kg	31
<b>FRUITS EXOTIQUES</b>	Purée	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	Mix
Ananas	25	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1050	10,50	2700	27,00	10 kg	31
Banane	25	4000	40	500	5	50	0,5			1675	16,75	3775	37,75	10 kg	32
Coco	21	4400	44	500	5	50	0,5	200	2	1500	15,00	3350	33,50	10 kg	31
Fruit de la passion	14	4000	40	500	5	50	0,5	160	1,6	1825	18,25	3465	34,65	10 kg	32
Goyave	20	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1420	14,20	2330	23,30	10 kg	32
Kiwi	14	4000	40	400	4	50	0,5	160	1,6	2090	20,90	3300	33,00	10 kg	32
Litchi	21	4400	44	600	6	50	0,5	200	2	1200	12,00	3550	35,50	10 kg	29
Mangue	20	5000	50	500	5	50	0,5			1675	16,75	2775	27,75	10 kg	32
Papaye	16	5800	58	600	6	50	0,5			1650	16,50	1900	19,00	10 kg	32
<b>AGRUMES</b>	Purée	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	Mix
Citron jaune	19	2800	28	600	6	50	0,5			2050	20,50	4500	45,00	10 kg	32
Citron vert	10	2800	28	600	6	50	0,5			2300	23,00	4250	42,50	10 kg	32
Kalamansi	10	3000	30	500	5	50	0,5			2500	25,00	4000	40,00	10 kg	33
Mandarine	22	6000	60	600	6	50	0,5	200	2	810	8,10	2340	23,40	10 kg	29
Orange sanguine	20	6000	60	600	6	50	0,5	200	2	1130	11,30	2020	20,20	10 kg	31
Pamplemousse rose	18	5000	50	600	6	50	0,5	200	2	1425	14,25	2725	27,25	10 kg	31

**TABLEAU DES RECETTES SORBETS AVEC LES PURÉES GOURMANDES**

	Extrait sec %	Purée de fruits		Glucose atomisé		Stabilisateur		Sucre inverti		Saccharose		Eau pure		Total en g	Extrait sec % Mix
		en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%		
<b>PURÉES GOURMANDES</b>	purée	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	%	en g	Mix
Fruits des Bois et Fruits Rouges	21	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1360	13,60	2400	24,00	10 kg	32
Fruits du Verger	21	5500	55	500	5	50	0,5	200	2	1265	12,65	2500	25,00	10 kg	31
Fruits Exotiques	21	6600	66	400	4	50	0,5	200	2	1330	13,30	1420	14,20	10 kg	33
Fruits du Soleil	21	6600	66	600	6	50	0,5	200	2	740	7,40	1810	18,10	10 kg	29
Mangue Epicée	21	5500	55	600	6	50	0,5	200	2	1270	12,70	2380	23,80	10 kg	32
Fraise Menthe	21	6000	60	500	5	50	0,5	200	2	1140	11,40	2100	21,00	10 kg	32
Cocktail d'Agrumes au Cointreau ©	21	5500	55	600	6	50	0,5	200	2	1200	12,00	2500	25,00	10 kg	31
Cocktail Caraïbes au Rhum	21	5000	50	600	6	50	0,5	200	2	1425	14,25	2725	27,25	10 kg	31

**MISE EN OEUVRE DES SORBETS**

- La veille, placer la purée de fruit au froid positif.
- Chauffer l'eau à 40°C.
- Incorporer le mélange saccharose, glucose atomisé, sucre inverti et stabilisateur.
- Porter à ébullition.
- Une fois refroidi, mélanger l'ensemble avec la purée de fruit.
- Laisser mûrir au minimum 6 heures.
- Re-mixer avant de turbiner.

*Recettes élaborées par Ollivier Christien, Chef Pâtissier chez Vergers Boiron*

**Recommandations**

1. Utiliser de préférence du glucose atomisé qui présente plusieurs atouts :  
 - Il améliore la texture des sorbets 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.

2. Le sucre inverti a un pouvoir sucrant élevé, il est utilisé en petite quantité. Il possède des propriétés humectantes et anti-cristallisantes. Il donne une meilleure onctuosité et puissance en bouche aux sorbets.

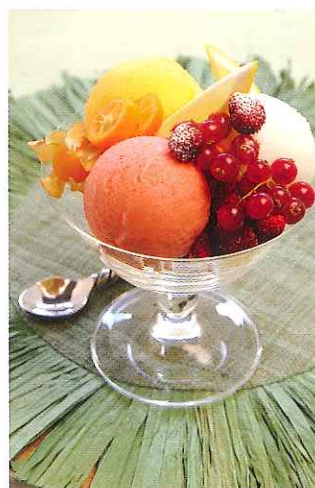
Si vous ne disposez ni de glucose atomisé ni de sucre inverti, il est possible de les remplacer par une quantité équivalente de saccharose. Dans ce cas, il est préférable de consommer les sorbets rapidement.



- Une palette de 45 parfums disponibles 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 méthodes de décongélation

- La manière dont la purée est décongelée a des conséquences sur la qualité finale du produit. Nous vous suggérons la méthode douce qui consiste à laisser la barquette dans le réfrigérateur 12 heures avant son utilisation.
- Il est également possible de décongeler la barquette dans l'eau tiède.
- La décongélation dans un four à micro-ondes peut être utilisée mais la surchauffe entraîne une perte de parfum.
- Pour une utilisation partielle du produit, nous vous recommandons de démouler de sa barquette la purée surgelée. Découper et décongeler la partie nécessaire ; remettre le restant de purée dans la barquette au congélateur en respectant les normes d'hygiène.



### 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