



Heladeros

Tabla de uso para soluciones
congeladas a base de fruta

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 de excelencia. Purés de fruta 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.

Los chefs



Stéphane GLACIER

Mejor Obrero Pastelero de Francia en 2000

Obtuvo el título de Mejor Obrero Pastelero de Francia en 2000. Consultor internacional, abrió en 2008 su tienda Pasteles y Dulces en Colombes (Francia) y es autor de numerosos libros para profesionales, incluido «Tartas, meriendas y postres», publicado a finales de 2010, que propone recetas modernas de pastelería.



Jean-Michel PERRUCHON

Mejor Obrero Pastelero de Francia en 1993

Apasionado por la pastelería desde pequeño, progresó rápidamente en su carrera trabajando para grandes establecimientos franceses como Lenôtre y Fauchon. En 1989, ayudó en la creación de la escuela Bellouet Conseil Pâtisserie de la que es ahora director, y que se convirtió rápidamente en una referencia mundial. Es un consultor en pastelería muy respetado y también el autor de más de 10 libros de pastelería, entre ellos «Tentation petits gâteaux».

Helados de frutas y verduras

Descongelar el puré o la preparación concentrada. Mezclar el estabilizante con 10 veces su peso en azúcar. Mezclar la leche, la nata, la leche en polvo y calentar . A 25°C, incorporar el resto de azúcar, la glucosa atomizada y el azúcar invertido. A 45°C, incorporar el estabilizante con el azúcar. Pasteurizar entre 83 y 85°C durante minutos. Enfriar la mezcla lo más rápido posible (sobre un cuenco con cubitos de hielo). La temperatura debe bajar a 4° C lo antes posible. Una vez enfriada, incorporar el/los puré(s). Proteger la preparación con celofán y dejar madurar en la nevera entre 4h y 72h como máximo. Batir la preparación antes de ponerla en la mantecadora.

Purés de frutas Les vergers Boiron	Cantidad (g)	Leche entera (g)	Nata 35% (g)	Leche en polvo 0% (g)	Azúcar (g)	Glucosa atomizada (g)	Azúcar invertido (g)	Estabilizante (g)
Albaricoque	1 000	750	190	150	225	75	100	13
Bergamota 100%	 1 000	735	225	175	335	105	80	13
Calabaza 100%	1 000	180	180	135	180	75	55	9
Castaña & Vainilla	1 000	1 025	320	105	145	75	25	11
Ciruela damascena 100%	1 000	750	190	150	225	75	100	13
Citronela	1 000	735	225	175	335	105	80	13
Coco	1 000	1 480	250	195	395	145	90	18
Cóctel Caribe al Ron	1 000	650	185	115	185	70	105	9
Cóctel del Cítricos al Cointreau®	 1 000	750	190	150	225	75	100	13
Cranberry & Guinda	1 000	1 110	55	140	305	85	70	11
Frambuesa	1 000	750	190	150	225	75	100	13
Frambuesa 100%	1 000	750	180	170	242	75	100	12
Fresa	1 000	650	185	115	185	70	105	9
Fresa 100%	1 000	650	180	110	186	70	107	10
Fresa Mara del bosque	1 000	650	185	115	185	70	105	9
Frutas rojas	1 000	750	190	150	225	75	100	13
Frutas Tropicales	1 000	1 030	205	175	325	120	75	15
Grosella negra	1 000	1 150	225	160	295	90	90	12
Guayaba	1 000	750	190	150	225	75	100	13
Jengibre	1 000	735	225	175	335	105	80	13
Lichi	1 000	1 030	205	175	325	120	75	15
Limón 100%	 1 000	3 235	130	400	645	145	295	29
Limón verde 100%	1 000	3 235	130	400	645	145	295	29
Mango 100%	1 000	1 165	270	220	465	85	115	13
Mango con Especias	1 000	1 110	55	140	305	85	70	11
Manzana verde	1 000	750	190	150	225	75	100	13
Maracuyá 100%	 1 000	2 520	630	235	525	105	210	26
Melocotón blanco	1 000	435	195	150	250	85	45	9
Melocotón sanguino	1 000	435	195	150	250	85	45	9
Naranja & Naranja amarga	 1 000	800	220	175	300	110	60	13
Naranja sanguina 100%	 1 000	2 520	630	235	525	105	210	26
Pera	1 000	750	190	150	225	75	100	13
Pimiento rojo 100%	1 000	450	200	150	200	85	45	10
Piña 100%	 1 000	180	180	135	180	70	50	9
Plátano 100%	1 000	760	395	155	310	115	70	11
Pomelo rosa 100%	1 000	1 030	205	175	325	110	70	15
Ruibarbo 100%	1 000	180	180	135	180	75	55	9
Sandía 100%	1 000	650	185	115	180	70	110	9
Preparación Concentrada								
Limón sin adición de azúcar*	 500	5 710	260	640	1 200	240	300	50
Mandarina sin adición de azúcar*	 500	950	300	230	440	140	105	17
Naranja sin adición de azúcar*	 500	1 200	360	280	540	170	125	25

* Contiene azúcares naturalmente presentes en la fruta.

 Para perfumar, añadir un 12% de semi confitado.  Semi confitado de limón para inclusiones.  Semi confitado de naranja para inclusiones.

Helados de frutas, de verduras y de chocolate

Descongelar el puré. Mezclar el estabilizante con 10 veces su peso en azúcar. Mezclar la leche, la leche en polvo y calentar. A 25°C, incorporar el resto del azúcar, la glucosa atomizada y el azúcar invertido. A 45°C, incorporar el estabilizante con el azúcar. A 60° C, verter la preparación sobre el chocolate rallado y emulsionar. Pasteurizar entre 83 y 85°C durante 2 minutos. Enfriar la mezcla de helado lo más rápido posible. Una vez enfriada, incorporar el/los puré(s). Proteger la preparación con celofán y dejar madurar en la nevera entre 4h y 72h como máximo. Batir la preparación antes de ponerla en la mantecadora.

Purés de frutas y verduras Les vergers Boiron	Cantidad (g)	Chocolate (g)	Chocolate (tipo)	Glucosa atomizada (g)	Estabilizante (g)	Azúcar invertido (g)	Azúcar (g)	Leche entera (g)	Leche en polvo 0% (g)
Albaricoque	1000	225	Blanco	85	14	205	250	970	35
	1000	205	Leche 36%	130	12	220	250	920	45
Arándano rojo	1 000	195	Blanco	90	14	190	300	975	30
Calabaza 100%	1 000	175	Blanco	140	14	135	440	930	25
Castaña & Vainilla	1 000	175	Blanco	130	9	215	185	1 120	25
	1 000	195	Leche 36%	175	9	260	195	1 195	45
Cereza negra 100%	1 000	195	Blanco	90	14	155	355	960	30
Ciruela mirabel 100%	1 000	155	Blanco	90	13	120	325	865	25
Coco	1 000	690	Blanco	115	28	580	515	2 655	105
	1 000	505	Leche 36%	230	22	510	480	2 180	120
Cóctel Caribe al Ron	1 000	405	Blanco	120	20	355	385	1 655	60
	1 000	365	Leche 36%	205	18	375	385	1 570	85
Cóctel del Cítricos al Cointreau®	1 000	200	Blanco	110	14	190	265	1 000	30
	1 000	180	Leche 36%	150	13	200	265	955	40
	1 000	225	Negro 55%	175	14	105	220	1 270	35
Frambuesa	1 000	300	Blanco	90	17	270	325	1 260	45
	1 000	220	Leche 36%	140	14	240	310	1 055	50
	1 000	335	Negro 55%	190	16	140	250	1 650	55
Fresa	1 000	250	Blanco	75	13	225	225	940	40
Fresa del bosque	1 000	305	Blanco	115	19	285	460	1 560	45
Fresa Mara del bosque	1 000	300	Blanco	90	17	270	360	1 120	45
Frutas del sol	1 000	130	Blanco	90	10	130	145	635	20
	1 000	150	Leche 36%	125	10	165	150	690	35
Frutas rojas	1 000	155	Blanco	90	13	160	285	870	25
	1 000	305	Leche 36%	60	15	265	280	1 055	45
Frutas Tropicales	1 000	275	Leche 36%	125	13	285	275	990	65
Grosella negra	1 000	790	Blanco	130	33	610	640	3 180	120
	1 000	715	Leche 36%	295	28	655	695	3 010	165
Grosella roja	1 000	245	Blanco	90	15	225	335	1 080	35
Guayaba	1 000	245	Blanco	90	15	225	320	1 095	35
	1 000	270	Leche 36%	155	15	285	330	1 185	65
Guinda	1 000	200	Blanco	90	14	190	235	1 050	30
	1 000	220	Leche 36%	140	13	240	250	1 115	50
Higo 100%	1 000	215	Blanco	100	15	170	420	1 125	30
Kalamansi 100%	 1 000	675	Blanco	165	33	525	1 000	3 195	100
	 1 000	920	Leche 36%	380	36	845	1 080	3 905	215
	 1 000	755	Negro 55%	390	32	240	835	4 075	120
Kiwi 100%	1 000	335	Blanco	100	20	300	605	1 750	50

 Para perfumar, añadir un 15% de semi confitado.  Semi confitado de limón para inclusiones.  Semi confitado de naranja para inclusiones.

Purés de frutas y verduras Les vergers Boiron	Cantidad (g)	Chocolate (g)	Chocolate (tipo)	Glucosa atomizada (g)	Estabilizante (g)	Azúcar invertido (g)	Azúcar (g)	Leche entera (g)	Leche en polvo 0% (g)
Lichi	1 000	690	Blanco	135	28	580	445	2 700	105
	1 000	625	Leche 36%	280	24	620	440	2 550	145
Limón 100%	 1 000	650	Blanco	215	30	450	950	3 100	100
Limón verde 100%	1 000	590	Blanco	215	32	455	970	3 140	90
Mandarina 100%	 1 000	180	Blanco	100	12	175	180	890	25
	 1 000	205	Leche 36%	145	13	220	190	960	45
	 1 000	205	Negro 55%	160	13	95	135	1 135	30
Mango 100%	1 000	405	Blanco	100	20	315	435	1 665	60
	1 000	365	Leche 36%	185	18	335	435	1 580	85
Mango con Especies	1 000	365	Blanco	110	18	320	325	1 445	55
	1 000	330	Leche 36%	185	16	340	320	1 365	75
Manzana verde	1 000	155	Blanco	90	13	160	255	895	25
Maracuyá 100%	1 000	505	Blanco	125	25	430	580	2 255	75
	1 000	455	Leche 36%	230	22	460	580	2 145	105
	1 000	460	Negro 55%	260	22	185	455	2 540	75
Melocotón blanco	1 000	145	Blanco	85	11	145	285	690	20
Melocotón sanguino	1 000	145	Blanco	85	11	145	285	690	20
Melón	1 000	145	Blanco	85	12	145	240	735	20
Mora	1 000	225	Blanco	85	14	205	240	975	35
	1 000	205	Leche 36%	130	12	220	240	925	45
Naranja & Naranja amarga	 1 000	145	Blanco	100	12	145	225	735	20
	 1 000	165	Leche 36%	140	12	185	230	795	40
	 1 000	225	Negro 55%	100	14	205	245	955	35
Naranja sanguina 100%	 1 000	505	Blanco	125	25	430	580	2 255	75
	 1 000	455	Leche 36%	230	22	460	580	2 145	105
	 1 000	460	Negro 55%	260	22	185	455	2 540	75
Papaya	1 000	230	Blanco	105	14	180	345	965	35
Pera	1 000	225	Blanco	85	13	205	245	970	35
	1 000	250	Leche 36%	140	13	260	255	1 050	55
	1 000	250	Negro 55%	160	13	110	190	1 265	40
Piña 100%	1000	450	Blanco	90	20	385	300	1 725	65
	1000	330	Leche 36%	165	16	340	280	1 420	80
Plátano 100%	1 000	755	Blanco	125	31	585	610	3 025	115
	1 000	560	Leche 36%	255	25	515	570	2 505	130
	1 000	560	Negro 55%	290	24	175	420	2 990	90
Pomelo rosa 100%	1 000	215	Blanco	120	15	210	340	1 145	30
Ruibarbo 100%	1 000	195	Blanco	125	14	155	425	855	30
Yuzu 100%	1 000	675	Blanco	165	33	525	1 000	3 195	100

Sorbetes de frutas y verduras

Descongelar el puré o la preparación concentrada. Mezclar el estabilizante con 10 veces su peso en azúcar. Calentar el agua. A 25°C, incorporar el resto de azúcar, la glucosa atomizada y el azúcar invertido. A 45°C, incorporar el estabilizante con el azúcar. Pasteurizar entre 83 y 85°C durante 2 minutos. Enfriar la mezcla lo más rápido posible. Dejar madurar durante al menos 3 horas en la nevera. Una vez enfriada, incorporar el/los puré(s). Proteger la preparación con celofán y dejar madurar en la nevera entre 4h y 24h. Batir la preparación antes de ponerla en la mantecadora.

Producto Les vergers Boiron	Cantidad (g)	Glucose atomisé (g)	Estabilizante (g)	Azúcar invertido (g)	Azúcar (g)	Agua (g)
Sorbetes de frutas y verduras						
Albaricoque	1 000	80	8	33	193	515
Arándano rojo	1 000	90	9	36	249	615
Bergamota 100%	 1 000	170	15	20	750	1 950
Calabaza 100%	1 000	140	10	20	397	655
Castaña & Vainilla	1 000	130	5	80	140	845
Cereza negra 100%	1 000	90	9	20	304	595
Ciruela damascena100%	1 000	80	8	33	193	515
Ciruela mirabel 100%	1 000	90	9	25	285	615
Coco	1 000	115	11	40	341	990
Cóctel Caribe al Ron	1 000	120	10	30	285	745
Cóctel del Citricos al Cointreau®	1 000	110	9	30	218	640
Cranberry & Guinda	1 000	90	9	35	190	675
Frambuesa	 1 000	90	9	25	248	615
Frambuesa 100%	1 000	90	10	20	350	620
Fresa	 1 000	75	8	25	161	300
Fresa 100%	 1 000	180	10	25	250	500
Fresa del bosque	1 000	115	11	30	382	1 195
Fresa Mara del bosque	1 000	90	9	36	286	575
Frutas del sol	1 000	90	8	25	112	425
Frutas rojas	1 000	90	9	30	247	620
Frutas Tropicales	1 000	60	8	30	202	365
Granada 100%	1 000	130	8	20	370	495
Grosella negra	1 000	130	13	20	445	1 275
Grosella roja	1 000	90	9	36	276	585
Guayaba	1 000	90	9	30	258	605
Guinda	1 000	90	9	36	188	675
Higo 100%	1 000	100	10	20	365	725
Kalamansi 100%	 1 000	170	17	20	833	1 670
Kiwi 100%	1 000	100	13	30	522	1 075
Lichi	1 000	135	11	30	273	1 035
Limón 100%	 1 000	170	17	20	833	1 670
Limón verde 100%	1 000	215	18	20	821	1 875
Mandarina 100%	 1 000	100	8	33	125	555
Mango 100%	1 000	100	10	25	335	755
Mango con Especies	1 000	110	9	36	231	615
Manzana verde	1 000	90	9	30	218	645
Maracuyá 100%	1 000	125	13	30	456	1 115
Melocotón blanco	1 000	85	8	25	247	460

 Para perfumar, añadir un 10% de semi confitado.  Semi confitado de limón para inclusiones.  Semi confitado de naranja para inclusiones.

Producto Les vergers Boiron		Cantidad (g)	Glucose atomisé (g)	Estabilizante (g)	Azúcar invertido (g)	Azúcar (g)	Agua (g)
Purés de frutas y verduras							
Melocotón sanguino		1 000	85	8	25	247	460
Melón		1 000	85	8	33	203	505
Mora		1 000	85	8	33	183	525
Naranja & Naranja amarga	🔥	1 000	100	8	33	188	505
Naranja sanguina 100%	🔥	1 000	120	9	25	305	390
Papaya		1 000	105	9	20	285	500
Pera		1 000	85	8	33	190	520
Pimiento rojo 100%		1 000	150	8	25	200	450
Piña 100%	💧	1 000	90	9	20	180	670
Plátano 100%		1 000	125	13	15	419	1 190
Pomelo rosa 100%		1 000	120	10	30	275	745
Ruibarbo 100%		1 000	130	9	20	374	490
Sandía 100%		1 000	100	13	30	480	800
Yuzu 100%		1 000	170	17	20	833	1670
Preparación Concentrada							
Limón sin adición de azúcar*	🔥	500	250	19	80	1 500	3 980
Mandarina sin adición de azúcar*	🔥	500	170	12	80	835	2 650
Naranja sin adición de azúcar*	🔥	500	165	12	50	845	2 620
Naranja sanguina sin adición de azúcar*	🔥	500	165	12	50	870	2 650

* Contiene azúcares naturalmente presentes en la fruta.

Parfaits de fruta

Realizar una masa bomba con 500 g de azúcar y 250 g de yema de huevo. Descongelar el puré. Hidratar y disolver la gelatina. Añadir la gelatina al puré. Incorporar la masa bomba. Añadir la nata montada. Verter en un molde y congelar.

Purés de frutas Les vergers Boiron	Cantidad (g)	Masa bomba (g)	Gelatina oro 200 blooms en polvo o en hojas (g)	Nata 35% (g)
Albaricoque	1 000	450	6	400
Castaña & Vainilla	250	250		400
Ciruela mirabel 100%	1 000	470	6	450
Coco	1 000	470	6	450
Cóctel Caribe al Ron	1 000	400		
Cóctel del Cítricos al Cointreau®	 1 000	400	6	450
Frambuesa	1 000	470	6	450
Fresa	1 000	470	8	600
Frutas Tropicales	1 000	490	6	450
Grosella negra	1 000	470	6	450
Kalamansi 100%	 1 000	850	20	2 250
Lichi	1 000	470	6	450
Limón 100%	 1 000	850	20	2 250
Limón verde 100%	1 000	850	20	2 250
Mandarina 100%	 1 000	470	6	450
Mango 100%	1 000	470	6	450
Mango con Especies	1 000	450	6	450
Maracuyá 100%	1 000	550	2	450
Naranja sanguina 100%	 1 000	550	2	450
Piña 100%	1 000	470	6	450
Plátano 100%	1 000	450	6	500
Ruibarbo 100%	1 000	490	6	450
Yuzu 100%	 1 000	850	20	2 250



Frozen Yoghurt (Yogur helado)

Mezclar el puré descongelado con el azúcar, el azúcar invertido y el puré de limón. Reservar una hora en la nevera para que el azúcar se disuelva. Añadir el yogur. Batir y mantecar.

Purés de frutas Les vergers Boiron	Cantidad (g)	Azúcar (g)	Azúcar invertido (g)	Puré de Limón 100% Les vergers Boiron (g)	Yogur natural sin azúcar (g)
Albaricoque	1 000	250	100	50	1 000
Arándano rojo	1 000	250	100	50	1 000
Castaña & Vainilla	1 000	250	70	50	1 000
Cereza negra 100%	1 000	250	100	50	1 000
Ciruela damascena 100%	1 000	250	100	50	1 000
Ciruela mirabel 100%	1 000	250	80	50	1 000
Cóctel Caribe al Ron 	1 000	250	100	50	1 000
Citronela	1 000	300	100	50	1 000
Frambuesa	1 000	250	100	50	1 000
Fresa	1 000	250	100	50	1 000
Fresa del bosque 	1 000	250	100	50	1 000
Fresa Mara del bosque	1 000	250	100	50	1 000
Frutas rojas 	1 000	250	100	50	1 000
Grosella negra	1 000	300	100	30	1 000
Guayaba	1 000	250	100	50	1 000
Guinda	1 000	250	100	50	1 000
Higo 100%	1 000	250	100	20	1 000
Limón 100% 	1 000	1 000	333	-	3 333
Mango 100%	1 000	250	100	50	1 000
Mango con Especies 	1 000	250	100	50	1 000
Melocotón blanco 	1 000	250	100	50	1 000
Melocotón sanguino	1 000	250	100	50	1 000
Mora	1 000	250	100	50	1 000
Naranja & Naranja amarga	1 000	250	100	20	1 000
Naranja sanguina 100%	1 000	250	70	50	1 000
Pera	1 000	250	75	50	1 000
Piña 100% 	1 000	250	100	50	1 000
Plátano 100%	1 000	250	100	50	1 000



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

