



Fruchtsaucen Les vergers Boiron Die gesamte Produktreihe, alle Vorzüge!



Gebrauchsfertig. Die Fruchtsaucen von Les Vergers Boiron werden in einer weichen 500 Gramm-Kunststoffflasche angeboten, um die Dosierung zu erleichtern und ein perfektes Aufspritzen sicherzustellen.

Reich an Früchten, die Fruchtcoulis, die in manchen Ländern auch „Saucen“ genannt werden, womit das Übergießen mit Früchten ausgedrückt werden soll, unterliegen in Frankreich einer strengen Gesetzgebung: sie müssen mindestens 50% Früchte enthalten (25% bei sauren Früchten). Les vergers Boiron gehen über diese Vorschriften hinaus und garantieren mindestens 80% Früchte (65% bei sauren Früchten) in ihren Coulis.

Gleichbleibende Qualität. Ihre Viskosität ist harmonisch zwischen den Geschmacksrichtungen ausgeglichen und dank der Mischtechnik zu jeder Jahreszeit garantiert.

Ein Farbtupfer und eine Palette an Geschmacksrichtungen, die immer umfangreicher wird: rote Früchte, Gartenfrüchte und tropische Früchte, um ihre Desserts zu untermalen.

• **Die Unabdingbaren**

Erdbeere, Himbeere, Aprikose, schwarze Johannisbeere.

Die Kombinationen:

- rote Früchte (Erdbeere, Brombeere, Sauerkirsche, rote Johannisbeere): eine Mischung aus Waldfrüchten und Wildbeeren.
- Mango Passionsfrucht: der runde Geschmack der Mango wird durch den säuerlichen Anteil der Passionsfrucht unterstrichen.

• **Originelle Kombinationen als Überraschung**

- Ausgeglichenheit Geschmack-Textur-Farbe.
- weiße Guave und grüner Matchatee: die Weichheit der weißen Guave

wird durch den Bittergehalt des grünen Tees aufgepeppt.

- Banane Kokosnuss Guanabana: die cremige Textur der Banane und der Kokosnuss im Gleichgewicht mit der leichten Säuerlichkeit der Guanabana.

Vielseitiger Einsatz. Zum dekorieren, als Überzug, oder als Grundlage für Obstsalate (siehe nachstehende Rezepte). Der Trick für ein geglücktes Dekor: der Kontrast zwischen zwei Coulis verleiht dem Teller ein Relief.

Neu! Eine genauere Etikettierung und eine bessere Sichtbarkeit der Früchte.

Sticky Toffee Pudding Cranberry/Sauerkirsche und Banane Kokosnuss Guanabana Sauce

Für 15 bis 20 Portionen

Rezept von Ollivier Christien, Chef pâtissier bei Les Vergers Boiron.

1 DAS TOFFEE

Milchkuvertüre 36 %	200 g
Sahne	100 g
Butter	200 g
Cranberry-Sauerkirschpüree	
Les vergers Boiron	100 g

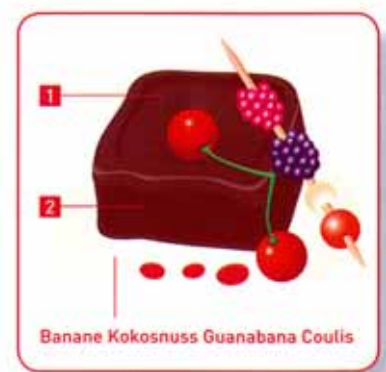
Die Sahne auf 85°C erhitzen und sie dann auf die gehackte Milchkuvertüre gießen und emulgieren. Die weiche Butter und das Frucht-püree begeben. Das Toffee in Formen mit einem Durchmesser von 6 cm einfüllen (+/- 20 g). Eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren.

2 DAS STICKY

Cranberry-Sauerkirschpüree	
Les vergers Boiron	450 g
Vanille..... 1 Schote	
Natriumbikarbonat.....	5 g
Eier	120 g
Brauner Vergeoise-Zucker.....	170 g
Mehl.....	170 g
Backpulver	5 g
Milchkuvertüre	70 g
Butter	60 g

Die Hälfte des Pürees in einem Kochtopf auf 70°C erhitzen, das ausgeschabte Vanillenmark zugeben. Das Natriumbikarbonat beifügen, umrühren und abkühlen lassen. Sobald die Mischung kalt geworden ist, die zweite Hälfte des Pürees zugeben. Die Eier und den Zucker cremig rühren. Gleichzeitig die Butter mit der Milchschokolade schmelzen und glatt rühren. Die Eimischung begeben, emulgieren, dann die Mischung aus gesiebttem Mehl und Backpulver begeben. Eine Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Die Stickymischung in die Formen mit dem kristallisierten Toffee auf halbe Höhe füllen; 20 bis 30 Minuten bei leichter Hitze im Ofen backen 150°C. Kalt aus der Form nehmen.

Mit dem Banane Kokosnuss Guanabana Coulis Les Vergers Boiron servieren.



Banane Kokosnuss Guanabana Coulis



Neuigkeiten in den süßen Rezepttabellen

Bisher entsprachen sie den „Grund“-Rezepten, um den Bedarf der Konditoren gerecht zu werden. Entdecken Sie die Tabelle der Confiseries Les Vergers Boiron neu, die von Grund auf neu überarbeitet und angereichert wurden.

Kompletter

Die Tabelle der Süßprodukte umfasst nunmehr Rezepte für Fruchtgelees, Einlagen für Fruchtkaramell und Konfitüren. Eine Referenz für den Profi.

Eine professionelle Logik

Die Tabellen sind nach Berufssparte aufgeteilt. Ein für den Verwender klares Instrument.

Ein mehr auf die Frucht konzentrierter Geschmack

Jede Tabelle zeigt eine Auswahl der für jede Übung am besten geeigneten Früchte. Die Ausgeglichenheit der Rezepte wurde verfeinert und die Kochzeit optimiert, um den typischen Geschmack der frischen Frucht zu bewahren.



AUSZUG AUS DER FRUCHTGELEESTABELLE

Fruchtpürees	Ganze Früchte	Apfelsaft	Zucker / Pektin	Zucker	Glukose	Säurelösung
Himbeere - 1 kg	Himbeere - 1 kg	1 L	300 / 75 g	3 000 g	600 g	45 g
Sauerkirsche - 1 kg	Sauerkirsche - 1 kg	1 L	300 / 60 g	3 000 g	600 g	45 g
Kalamansi - 1 kg		2 L	300 / 60 g	2 600 g	500 g	25 g
Mango - 1 kg Passionsfrucht - 1 kg		1 L	300 / 60 g	2 500 g	500 g	35 g
Rhabarber - 1 kg	Rhabarber	1 L	300 / 60 g	2 500 g	500 g	35 g
Aprikose - 1 kg	Aprikose - 1 kg	1 L	300 / 60 g	2 800 g	600 g	40 g

Um sämtliche Tabellen zu erhalten, wenden Sie sich bitte an ihren Grosshändler oder laden Sie sich diese von unserer Internetseite herunter www.lesvergersboiron.com

Erweitern Sie Ihre Palette

Um den reichen Geschmack noch zu verstärken: geben Sie ein Aromat, Gewürze oder einen Alkohol zu.

Um das Fruchtgelee weicher zu machen: Ollivier Christien, der Chefkonditor bei Les Vergers Boiron

rät zur Verwendung einer Apfelsaft als Ersatz für das Pektin.

Um eine Textur aufzulockern und die Verköstigung zu markieren: Die IQF-Früchte können gemeinsam mit Fruchtpüree verwendet und das

Fruchtgelee kann mit Schokolade ummantelt werden.

Um sehr runde Geschmacksrichtungen und die Degustation zu verstärken, wie die Kokosnuss, geben Sie gesüßte Kondensmilch bei.

ANDERE REZEPTE FÜR FRUCHTGELEES, MIT GESCHMACKSHILFE

Fruchtpürees	Geschmackshilfe	Apfelsaft	Gewürz oder Geschmacksverstärker	Zucker / Pektin	Zucker	Glukose	Säurelösung
Grüner Apfel - 1 kg	Ananas - 1 kg	1 L	Zitronenmelisse	310 / 50 g	2 615 g	660 g	36 g
Cranberry / Sauerkirsche - 1 kg	Ganze Sauerkirsche - 1 kg	1 L	Zimt	300 / 60 g	3 000 g	600 g	30 g
Tropische Früchte - 1 kg	Banane - 1 kg	1 L	Limettenschale	360 / 60 g	1 900 g	600 g	30 g
Himbeere - 1 kg	Rotes Paprika - 1 kg	1 L	Zitronenschale	300 / 75 g	1 000 g	600 g	45 g
Kokosnuss - 1 kg	Kondensmilch 100 g	1 L	Zitronenmelisse	100 / 30 g	600 g	200 g	15 g

Sie können auch den Kandierzucker mit Lebkuchen in Zuckerform (leicht geröstet), Aromaten wie etwa grünem Tee oder mit getrocknetem Fruchtzucker wie den von der Himbeere, der Mango, der Erdbeere oder der schwarzen Johannisbeere mischen.



KONFITÜRENTABELLE

	Fruchtpürees	Markierer	Puderzucker	Pektin NH	Kristallzucker
Apfel / Rhabarber / Kiwi	3 000 g		300 g	50 g	1 500 g
Mango / Ingwer	2 000 g	Getrocknete Mango und Ingwer als Confit in Würfelform: 10%	200 g	40 g	1 000 g
Himbeere	1 000 g	Apfelkompott 1 000 g Ganze Himbeere 1 000 g	200 g	40 g	1 800 g
Cranberry Sauerkirsche	2 000 g	Ganze Sauerkirsche	200 g	40 g	2 200 g

Das Fruchtpüree bzw. notwendige ganze Früchte auftauen. Bei leichter Hitze dieses Fruchtpüree mit der Mischung aus Zucker und Pektin zum Kochen bringen. Das 2. Maß Zucker zugeben, bei 103-104°C kochen, 73°C brix mit dem Refraktometer prüfen.

Scones

Rezept für 50 Scones

Rezept von Ollivier Christien, Chef pâtissier bei Les Vergers Boiron.

GRUNDREZEPT SCORE

Mehl.....	1 250 g
Backpulver	70 g
Zucker	240 g
Butter	360 g
Eier	240 g
Eigelb	120 g
Milch.....	140 g
Zitronenschale.....	2 Messerspitzen

Das Mehl mit dem Backpulver durchsieben und mit der Butter abreiben, bis eine sandartige Masse erzielt wird. Dieser Masse den Zucker zugeben,

mischen und dann mit den Eiern, Eigelb und Milch genauso machen. Diese Masse und die Zitronenschalen mit der Spachtel oder sogar mit dem Blatt unterheben, ohne den Teig zu wärmen. 6 Stunden lang kühl lagern, bevor man sie 2 cm dick ausrollt, und dann Scheiben mit 60 mm Durchmesser ausschneiden. Die Scones zweimal anbräunen. 15 Minuten bei Zimmertemperatur belassen und dann in den Ofen geben. **Backzeit:** 10 Minuten bei 270°C auf jeder Doppelplatte, dann 10 Minuten bei 170°C auf dem Herdboden Gleich nach Entnahme aus dem Ofen auf einen Kuchenrost geben. Mit einer „Clotted Cream“ und Konfitüre servieren.

Prestige Cranberry Sauerkirsche und Mandarine

Rezept von Ollivier Christien, Chef pâtissier bei Les Vergers Boiron.

1 LIMETTENBISKUIT JOCONDE

Mandelpulver	90 g
Zucker	30 g
Invertzucker	15 g
Eier	150 g
Mehl.....	30 g
Eiweiß.....	90 g
Zucker	60 g
Butter	45 g
Limettenschale.....	4 g

Das Mandelpulver, die beiden Zuckersorten, die Limettenschalen und das Mehl mit dem Mixer verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Die beiden Massen unterheben. Die flüssige Butter unterziehen. Auf eine Silpat-Matte aufstreichen und 4 Minuten bei 220°C backen.

2 MANDARINENMOUSSE (Auszug aus der Fruchtmosse-Tabelle)

Konzentrierte Mandarinenzubereitung	
Les vergers Boiron	500 g
Sabayon	700 g
Italienisches Baiser.....	800 g
Gelatine	24 g
Schlagsahne	800 g
Geschmacksverstärker	Fruchtschale

Die konzentrierte Mandarinenzubereitung auftauen. Nach Wahl ein italienisches Baiser oder einen Sabayon zubereiten. Die eingeweichte Gelatine

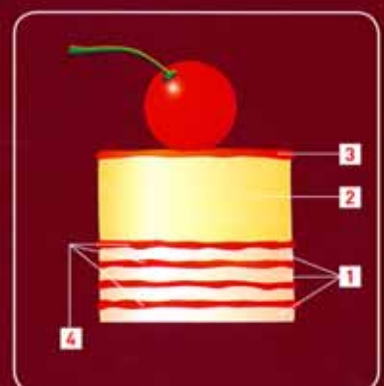
aflösen und mit dem Fruchtpüree vermischen. Das lauwarmer italienische Baiser oder den Sabayon und schließlich die cremige Schlagsahne zugeben. Für den Aufbau verwenden. **Sabayon:** 500g Zucker mit 250g Eigelb im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf 85°C erhitzen und kalt schlagen. Bei 30°C die eingeweichte und aufgelöste Gelatine zugeben. Erneut bis zum Erkalten schlagen. **Italienisches Baiser:** 500 g Zucker mit 150 g Wasser auf 121°C kochen. Auf 240 g halbgeschlagenes Eiweiß geben. Bis zum Erkalten schlagen.

3 BLUTORANGENGLASUR (Auszug aus der Glasur-Tabelle)

Konzentrierte Blutorangenzubereitung	
Les vergers Boiron	250 g
Weißer Kuvertüre	400 g
Kakaobutter	200 g
Glukose	80 g
Gelatine	10 g
Apfelpektin.....	10 g

Die konzentrierte Blutorangenzubereitung auftauen. In einer Schüssel die weiße Schokolade und die Kakaobutter auflösen. Das Püree mit der Glukose und dem Pektin warm machen, dann die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Alle Zutaten wie für eine Ganache emulgieren. Die Glasur bei 35/40°C auf ihren frisch aus der Form entnommenen Süßspeisen verwenden.

4 CRANBERRY SAUERKIRSCH KONFITÜRE (Siehe Konfitürentabelle)



**Gerhard Volk**

Seit mehr als 5 Jahren bietet das Forum-Culinaire Maria Bruder & Gerhard Volk in Offenburg PROFI-



SCHULUNGEN als

Weiterbildung für die Gastronomie an Stets mit den besten Fachreferenten an Ihrer Seite, und Firmen mit exklusiven Produkten wie Boiron sind sehr hochwertige und immer neue Profi-Schulungen mit toller Atmosphäre geboten.

Die Kompetenz von Gerhard Volk und den Top Service im Handel von Maria Bruder werden von den Kunden hoch geschätzt.

Speziell in der Rezeptentwicklung hat sich Gerhard Volk einen Namen gemacht. Er kreiert im Auftrag renommierter Firmen mit deren Produkten, neue Rezepte. Immer nach dem Motto:

„Kochen ist ein Vergnügen, Hand in Hand mit Kreativität, Finesse und frischen Produkten!“

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk
Kochschule

Kontakt: info@forum-culinaire.de

**Risotto mit Cranberry- & Sauerkirchpüree**

Rezepte von Gerhard Volk

Zutaten für 4 Personen

1 ENTENBRUSTFILET**2 RISOTTO**

Butter	10 g
Schalotten fein gewürfelt.....	30 g
Knoblauch fein gewürfelt.....	5 g
Reis Arborio	200 g
Geflügel Fond (Volk's Fond)	250 g
Rotwein kräftig.....	100 g
Rote Beetesaft.....	100 g
Cranberry Sauerkirchpüree	
Les vergers Boiron.....	150 g
Parmesan gerieben.....	40 g
Butter gewürfelt kalt	50 g
Würzen m. Salz, Pfeffer	1 Stk.

Schalotten und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen, Risottoreis zugeben und kurz mitschwitzen. Mit heissem Fond und Rotwein auffüllen, würzen und mit Deckel bei kleiner Hitze ca. 6 Minuten kochen lassen. Dabei mehrmals umrühren. Den Rote Beete Saft und Cranberry- Sauerkirchpüree einmal aufkochen, und nach und nach in den Reis geben und dabei häufig rühren. Wenn Die Flüssigkeit fast vollkommen aufgenommen wurde, den Parmesan und die kalten Butterstücke begeben und gut durchrühren, bis sich Parmesan und Butter aufgelöst haben, zum Schluss würzen und sofort servieren.

3 MEERRETTICHSAUCE

Butter	15 g
Schalotten fein gewürfelt.....	30 g
Noilly Prat	50 g
Sahne 33%.....	150 g
Meerrettich, gerieben	30 g
Crème fraîche.....	50 g
Würzen mit Salz und Zucker.....	1 Stk.

Die Schalotten in der Butter farblos andünsten, mit dem Noilly Prat ablöschen und zum Sirup Einkochen. Sahne beifügen und sämig einkochen. Den Meerrettich und die Creme fraiche begeben. Mit Salz und Zucker würzen. Mit dem Mixstab aufschäumen.

4 GARNITUR

Schinkenspeck gedörrt	4 Stk.
Thymian, Zweiglein	

MONTAGE: Den Risotto in Pastateller so anrichten, dass Sie die Meerrettichsauce Drumherum anrichten können. Die Putenbrüste in dünne Tranchen schneiden und auf dem Risotto anrichten mit gebratenem Thymian garnieren.

Hirschentrecotes mit Nusskruste, Kirschsokoladen Sauce

Für 4 Personen

Rezept von Gerhard Volk

HIRSCH LACHSE

Hirsch Lachse.....	600 g
Buttaris Eingesottene Butter	40 g
Fleur de Sel Volk's Salz.....	1 Stk.
Pfeffer schwarz nach Geschmack.....	1 Stk.

Buttaris in einer Pfanne erhitzen die Medaillons auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Auf ein Gitter mit Abtropfblech legen im Backofen bei Unter/Ober Hitze 85°C ca. 35 Minuten auf den Punkt garen. Vor dem Servieren die Nussbutter in 1 cm dicke Scheiben auf die Medaillons legen und unter dem Grill Goldbraun überbacken.

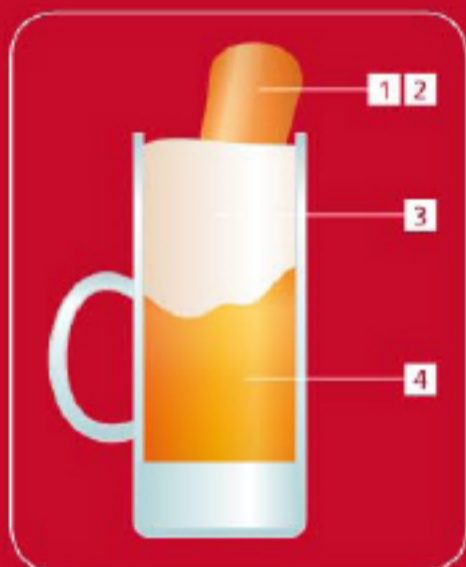
SAUCE

Butter	10 g
Schalotten fein gewürfelt.....	10 g
Zucker	15 g
Wildfond EP	150 g
Schwarze Kirsche Püree Les vergers Boiron .	150 g
Abschmecken Salz, Pfeffer	1 Stk.
Butter klein gewürfelt kalt.....	35 g
Couverture Dunkel Valrhona Tainori.....	50 g
Crème fraîche.....	25 g

Die Schalotten in der Fleischpfanne mit der Butter farblos anziehen. Zucker beifügen und Karamellisieren, mit dem Wildfond ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Das Kirschpüree beifügen aufkochen und sofort die kalte Butter und Schokolade einmontieren Nicht mehr kochen!

VORBEREITUNG: Nussbutter und Selleriepüree nach Rezept herstellen. Die Hirschlachse in Medaillons von ca. 75 g schneiden. Restliche Zutaten verwiegen und bereit stellen.

MONTAGE: Auf jeden Teller 4 Nocken Selleriepüree geben, die Medaillons diagonal halbieren und darauf anrichten, den Aprikosenbackknödel in der Mitte anrichten und mit gedörrtem Speck garnieren, die Kirschsokoladensauce auf den Teller napieren und mit Creme fraiche garnieren.



"Baba Bouchon in Fruchtsud"

1 BABATEIG FÜR "BOUCHON"

Rezept siehe Webseite www.lesvergersboiron.com

2 SIRUP FOR BABA

Rezept siehe Webseite www.lesvergersboiron.com

3 SCHLAGSAHNE

Rezept siehe Webseite www.lesvergersboiron.com

4 FRUCHTSUD VON WALDERDBEEREN MIT MANDARINE

Boiron Walderdbeeren IQF	250 g
Boiron Mandarine konzentrierte	
Zubereitung	50 g
Aufgegotter grüner Tee	200 g
Gelatine	10 g

Die tiefgefrorenen Walderdbeeren sortieren und anschließend in den kalten Sirup aus Mandarinen und geliertem grünem Tee geben.

4 ORANGENKOMPOTT

Boiron Zitronen Halbkandierte	500 g
Boiron Fruchtpüree Orange & Bitterorange	100 g
Ingwer	30 g
Schwarzer Pfeffer	2 Drehungen der Pfeffermühle
Kardamom	nach Bedarf

Das Halbkandierte und das Fruchtpüree Orange & Bitterorange vermischen, den Ingwer und die Gewürze hinzugeben und durchziehen lassen. Den Ingwer vor dem Servieren herausnehmen.

4 APRIKOSENKOMPOTT MIT BACKPFLAUMEN

Aufgegotter Earl Grey-Tee	250 g
Boiron Aprikosen IQF	150 g
Backpflaumen	100 g
Boiron Zitronen Halbkandierte	70 g
Boiron Orangen Halbkandierte	30 g
Sternanis	1
Gewürznelke	1

Den heißen Tee auf die Gewürze und die in Würfeln geschnittene Früchte gießen.

Sorbets aus dem Kräutergarten

Pfeffermühle

- Erdbeersorbet
- Sorbet Rote Früchte
- Himbeersorbet
- Sorbet Früchte aus dem Obstgarten
- Granatapfelsorbet

Ingwer-Aufguss

- Bananensorbet
- Zitronensorbet
- Litchisorbet
- Mandarinsorbet
- Mangosorbet
- Orangensorbet
- Sonnenfrüchte-Sorbet

Zitronengras

- Ananassorbet
- Pampelmusensorbet
- Sauerkirschorbet
- Passionsfruchtsorbet
- Grüner Apfel-Sorbet

Thymian "Barigoule"

- Ananassorbet
- Aprikosensorbet
- Birnensorbet
- Zitronensorbet
- Mandarinsorbet
- Sorbet Früchte aus dem Obstgarten

Basilikum

- Erdbeersorbet
- Zitronensorbet
- Grüner Apfel-Sorbet
- Pfirsichsorbet
- Sorbet Früchte aus dem Obstgarten

Eisenkraut

- Erdbeersorbet
- Zitronensorbet
- Grüner Apfel-Sorbet
- Ananassorbet
- Pfirsichsorbet
- Sorbet Früchte aus dem Obstgarten

Finden Sie die Sorbetezepte mit den Boiron Fruchtpürees auf der Webseite www.lesvergersboiron.com oder auf der "Sorbets Rezepte" Gebrauchshinweis Tabelle.



3 Chutneys

ZITRONENCHUTNEY

Olivenöl	1 Schuß
Klein geschnittene Frühlingszwiebel	1 Zwiebel
Frischer Ingwer, geschält und in Würfel geschnitten	5 g
Zucker	50 g

Reduktion Karamelisierung

Xeres-Essig	10 g
Boiron Zitronen Halbkandierte	400 g
Boiron konzentrierte Zitronenzubereitung	50 g
Piment d'Espelette	2 bis 3 g
Geröstete Pinienkerne	nach Bedarf

MANGO-APRIKOSENCHUTNEY

Olivenöl	1 Schuß
Boiron Aprikosen IQF	100 g
Ingwer	2 Stück
Boiron Mangopüree	300 g
Brauner Zucker	80 g

Reduktion Karamelisierung

Xeres-Essig	10 g
Rosinen	30 g
Mandelblättchen	60 g
Muskatnuss	nach Bedarf

BROMBEERCHUTNEY

Olivenöl	1 Schuß
Zwiebeln	350 g
Tomaten	300 g
Frischer Ingwer, geschält und in Würfel geschnitten	30 g
Helle Cassonade	350 g

Reduktion Karamelisierung

Xeres-Essig	40 g
Boiron Brombeerpüree	500 g
Boiron Brombeeren IQF	500 g
Salz	5 g
Muskatnuss	1/2 Nuss
Chilipfeffer	1 Prise

Am Vortag die Frucht- und Gemüse- und die Zwiebeln putzen und zu recht schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen (mäßige Hitzezufuhr) und die Zutaten aus dem 1. Abschnitt darin anschwitzen.

Zum Schluss den Zucker dazugeben und alles etwas einkochen lassen.

Mit dem Essig ablöschen, dann die Zutaten des zweiten Abschnitts hinzufügen. Bis zur gewünschten Konsistenz und dem gewünschten Geschmack einkochen, zum Schluss die Gewürze dazugeben, abschmecken.

Mit Folie abdecken und abkühlen lassen.

Vorspeisen und Fruchtsuppen



GAZPACHO

Olivenöl	20 g
Tabasco, Salz, Pfeffer	nach Bedarf
Boiron Melonenpüree	400 g
Passiertes Tomatenpüree	350 g
Passiertes Gurkenpüree	250 g
Passiertes Püree von roten Paprikaschoten	100 g
Zwiebeln	1
Sellerie	1/2 Knolle
Brotkrume	60 g

Koriander, Schnittlauch	nach Bedarf
Schlagsahne	200 g
Knoblauch	1/2 Zehe

Das Olivenöl, die geschälte Zwiebel, die 1/2 Sellerieknolle und die Brotkrume in eine Schüssel geben und würzen.

Die Frucht- und Gemüse- und die Zwiebeln putzen und zu recht schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen (mäßige Hitzezufuhr) und die Zutaten aus dem 1. Abschnitt darin anschwitzen.

Zum Schluss den Zucker dazugeben und alles etwas einkochen lassen.

Mit dem Essig ablöschen, dann die Zutaten des zweiten Abschnitts hinzufügen. Bis zur gewünschten Konsistenz und dem gewünschten Geschmack einkochen, zum Schluss die Gewürze dazugeben, abschmecken.

Mit Folie abdecken und abkühlen lassen.

Mit Folie abdecken und abkühlen lassen.

Mit Folie abdecken und abkühlen lassen.

Mit Folie abdecken und abkühlen lassen.

BANANE-GUACAMOLE

Avocado	3 Stück
Boiron Bananenpüree	200 g
Boiron Zitronen Halbkandierte	120 g

Das Fleisch der Avocados und das Bananenpüree zusammen mit Zitronensaft auf die gewünschte Konsistenz pürieren.

KÜRBISSUPPE MIT JAPANPERLEN (TAPIOKA)

Rezept siehe Webseite www.lesvergersboiron.com

„Tarte tube“ Limone

1 MÜRBETEIG

Rezept siehe Webseite www.lesvergersboiron.com

2 MANDEL-PISTAZIEN-CREME

Mandelgrieß	150 g
Zucker	150 g
Weiche Butter	150 g
Eier	150 g
Rum St James®	10 g
Gehackte Pistazien	100 g
Kandierter Ingwer	50 g

Alle Zutaten der Reihe, Pistazien ausgenommen, nach mischen, aber nicht aufschlagen. Die blindgebackenen Tortenböden mit der Mandelcreme bestreichen. Die gehackten Pistazien darüber streuen. Für 7 Minuten in den 180°C heißen Backofen schieben (goldgelb backen). Auf Kuchenrost abkühlen lassen.

2 HASELNUSS-ORANGENCREME

Butter	110 g
Pudierzucker	110 g
Boiron halbkandierte Orangestreifen	50 g
Orangenschale	5 g
Haselnussmasse	30 g
Mandelgrieß	110 g
Eier	110 g
Mehl T55	30 g

Die Butter cremig rühren. Den Zucker, das Halbkandierte und die Orangenschale untermischen, dann die Haselnussmasse, den Mandelgrieß, die Eier und das Mehl. Diese Masse auf den blindgebackenen Teighöfen aufdressieren. 20 bis 25 Minuten bei 150°C backen.

2 KOKOSNUSSCREME

Kokosraspel	100 g
Mandelgrieß	50 g
Zucker	120 g
Weiche Butter	150 g
Eier	150 g
Rum St James®	10 g

Alle Zutaten der Reihe nach mischen, aber nicht aufschlagen. Die blindgebackenen Tortenböden mit der Mandelcreme bestreichen. Für 7 Minuten in den 180°C heißen Backofen stellen (goldgelb backen). Auf Kuchenrost abkühlen lassen.

3 LEICHTE CREME

A. Limone / Mandel-Pistazien-Creme

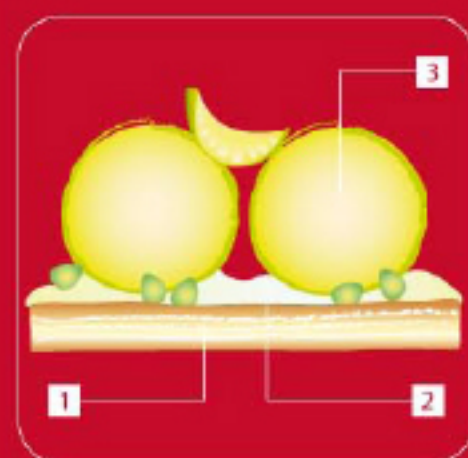
B. Passionsfrucht / Haselnuss-Orangencreme

C. Litchi / Kokosnusscreme

Boiron Limettepüree / Passionsfruchtpüree / Litchipüree	375 g
Butter	500 g
Eier	310 g
Zucker	275 g
Gelatine	25 g
Wasser	60 g
Eiweiß	65 g
Zucker	125 g
Schlagsahne	200 g
Limettenschale	1 Stück

für das Rezept mit Limone

Das Fruchtpüree zusammen mit der Butter erhitzen. Die Eier mit dem Zucker verrühren, bis eine weißliche Masse entsteht. Alles zum Kochen bringen. Die eingeweichte und aufgelöste Gelatine hinzufügen. 900 g Creme für später zur Seite stellen. In die andere Hälfte das italienische Baiser unterarbeiten und anschließend die Schlagsahne und die Limettenschale behutsam unterheben. Formen und tiefgefrieren.



Obstsalate

- 1. Ganze oder in Stücke geschnittene Früchte:** Boiron Johannisbeeren IQF, Wassermelone, Honigmelone Cantaloup, weißer Pfirsich
Saft: Boiron Granatapfelpüree und Boiron Pfirsichpüree
- 2. Ganze oder in Stücke geschnittene Früchte:** Boiron Erdbeeren IQF, Banane, Ananas, Mango, Boiron Aprikosen IQF, Papaya
Saft: Boiron Extra Fruchtsauce exotische Früchte, Limettenschale, Basilikum
- 3. Ganze oder in Stücke geschnittene Früchte:** Grüner Apfel, Korinthen, Kiwi, Zitronengras
Saft: Boiron Ananaspüree, Boiron grüner Apfelpüree