

Prestige Brombeere/ Maronen Baumstamm



Prestige Brombeere/ Maronen Baumstamm

Rezept von Ollivier Christien
Chef Pâtissier bei Les vergers Boiron



1 SCHOKOLADENBISKUIT

Eiweiß	350 g
Zucker	350 g
Mehl Typ 450	70 g
Weizenpulver	70 g
Kakaopulver	70 g
Eigelb	350 g
flüssige Butter	140 g

Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Mehl, Weizenpulver und Kakaopulver gemeinsam versieben. Das flüssige Eigelb zum Eiweiß hinzugeben. Das Mehlgemisch unterheben und zum Schluss die flüssige Butter hinzufügen. Zwei Rouladen (je 700 g) aufstreichen, 8 Minuten lang bei 190°C im Ofen backen.

2 GELEE AUS BROMBEEREN UND SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

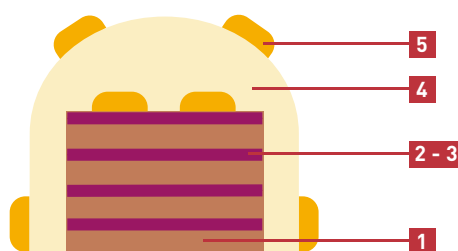
Brombeerpüree Les vergers Boiron	400 g
Schwarze Johannisbeere IQF Les vergers Boiron	100 g
Zucker	250 g
Pektin	5 g
Zitrone	20 g

Schwarze Johannisbeeren IQF und Brombeerpüree mit der Hälfte vom Zucker mischen und zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker, das Pektin und den Zitronensaft hinzufügen und alles 2 Minuten kochen lassen. In der Kühlung aufbewahren.

3 SCHWARZER JOHANNISBEER-SIRUP

Zucker	115 g
Wasser	115 g
Schwarzer Johannisbeer-Likör	45 g
Schwarzes Johannisbeerpüree Les vergers Boiron	65 g

Das Wasser und den Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Abkühlen lassen, das Fruchtpüree und den Likör dazugeben. Bis zur Weiterverarbeitung zur Seite stellen.



4 MARONENMOUSSE

Gelatine	15 g
Italienisches Baiser	320 g
	(Eiweiß 140 g)
	(Zucker 180 g)
Marone & Vanille Püree Les vergers Boiron	750 g
Geschlagene Sahne	600 g

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker bei 121°C kochen und über das angeschlagene Eiweiß gießen und kalt schlagen. Die aufgelöste Gelatine unter die italienische Baisermasse rühren. Das Marone & Vanille Püree und die halbsteif geschlagene Sahne unterheben.

5 STREUSEL

Mehl Typ 45	200 g
Puderszucker	250 g
Stärke	50 g
Haselnussgrieß	160 g
Frische Butter	250 g
Salz	4 g
Kakaopulver	50 g
Dunklernugat	60 g
Kuvertüre zartbitter	60 g

Alle Zutaten bis auf die Kuvertüre und den Dunklernugat mit der Knetmaschine rühren, bis sich kleine Krümel/Streusel gebildet haben. Auf einem Blech 12 Minuten lang bei 170°C backen. Abkühlen lassen und die geschmolzene Kuvertüre/Nougatmischung unterrühren.

Frucht-Makronen

Rezepte von Frank Kestner, Ollivier Christien
und Stéphane Glacier



Rezepte von Stéphane Glacier MOF 2000 und Ollivier Christien,
Chef Pâtissier bei Les vergers Boiron.

Konfitüren (g)

Fruchtpürees	Menge	Zucker	Apfelpektin	Glukosesirup	Fruchteinlage
Aprikose	1 000	100	20	600	IQF Aprikose 30%
Ananas	1 000	100	20	600	Ananaswürfel 20%
Banane	1 000	100	20	600	Apfelwürfel 20%
Schwarze Johannisbeere	1 000	100	20	600	Apfelwürfel 10%
Himbeere	1 000	100	20	600	IQF rote Johannisbeere / IQF Himbeere 30%
Tropische Früchte	1 000	100	20	600	Getrocknete Mangowürfel 20%
Passionsfrucht	1 000	100	20	600	Banane 50%
Sauerkirsche	1 000	100	20	600	IQF Sauerkirsche 15%
Mango	1 000	100	20	600	Getrocknete Mangowürfel 20%
Rhabarber	1 000	100	20	600	IQF Rhabarber 33%

Das Fruchtpüree auftauen (und soweit nötig an IQF). Dieses Fruchtpüree mit der Mischung aus Zucker und Pektin bei schwacher Hitze. Die 2. Menge Zucker erneut aufkochen und die Fruchteinlage hinzufügen, bei 103-104°C kochen, 73° Brix auf dem Refraktometer prüfen.

Ihr großhändler

Frucht-Makronen



1 MAKRONE ITALIENISCHES BAISER

Mandelgrieß	500 g
Puderzucker	500 g
Eiweiß	175 g

Alle Zutaten im Mixer verrühren.

Wasser	125 g
Zucker	500 g

Ein italienisches Baiser auf 118°C kochen.

Eiweiß	180 g
Eiweisspulver	5 g
Lebensmittelfarbe pulverisiert	1 g

Anschlagen und mit dem gekochten Zucker eine italienische Baiser-Masse herstellen.

2 MAKRONE MAKRONENBAISER

Mandelgrieß	125 g
Puderzucker	225 g
Eiweiß	100 g
Zucker	25 g
Eiweisspulver	2 g
Grüner Tee-Pulver	10 g

Den Puderzucker und den Mandelgrieß sieben. Das Eiweiß mit dem Zucker 5 Minuten steif schlagen. Puderzucker und Mandelgrieß unter den Eischnee heben, dann zusammenfallen lassen. Mit einer Lochtülle N°8 dressieren. Mit grünem Tee bestreuen. 10 Minuten antrocknen lassen. 7 Minuten im Umluftofen bei 150°C backen.

Trüffelmassen (Ganache) (g)

Rezepte von Frank Kestner - MOF 2004.

Fruchtpürees	Menge	Kuvertüre zartbitter	Kuvertüre Milchschokolade	Butter	Sorbitol	Invertzucker	Glukosesirup
Cranberry & Sauerkirsche	500	370	735	175	80	65	65
Himbeere	500	370	735	175	80	65	65
Mandarine	500	450	450	200	80	30	100
Passionsfrucht	500	370	735	175	80	65	65
Sauerkirsche	500	370	735	175	80	65	65
Zitrusfrüchte-Cocktail mit Cointreau®	500	450	450	200	80	30	100

Das Püree und die Zucker erhitzen. Die 70°C warme Masse auf die gehackte Schokolade geben und emulgieren. Bei 34°C die Butter und den Alkohol* (falls erforderlich) hinzufügen 31/32°C verarbeiten.

*Es wird der Schnaps der jeweiligen Frucht verwendet, in einem Verhältnis von 2 bis 3% und mit ca. 50 g auf 2 kg Masse.

Karamell-Trüffelmasse mit Früchten (g)

Rezepte von Frank Kestner - MOF 2004.

Fruchtpürees	Menge	Zucker	Kuvertüre zartbitter	Kuvertüre Milchsokolade	Butter	Obstschnaps
Banane	200	130	160	160	130	20
Birne	200	130	160	160	130	20
Karibik-Cocktail mit Rum	200	130	160	160	130	20

Aus dem Zucker einen trockenen Karamell bereiten, mit Fruchtpüree und Butter löschen und auflösen. Auf 105°C kochen, auf 20°C abkühlen. Den Alkohol dazugeben, die auf 31/32°C erwärmte Schokolade hinzufügen, in Rahmen gießen.

Tipps und Tricks

Keine allzu bittere Schokolade mit Zitrusfrüchten kombinieren. Säuerliche Früchte harmonieren besser mit Vollmilchkuvertüre oder weißer Kuvertüre. Gelbe Früchte passen besser zu weißer Schokolade und rote Früchte zu Zartbitterschokolade.

Cremespeisen (g)

Rezepte von Ollivier Christien,
Chef Pâtissier bei Les vergers Boiron.

Les vergers Boiron Produkt	Menge	Eigelb	Eier	Zucker	Butter	Geschmacksverstärker
Fruchtpürees						
Ananas	1 000	300	375	230	400	Zitronenmelisse
Aprikose	1 000	300	375	250	375	Mandelmilch
Banane	1 000	300	300	200	420	Rum/Vanille
Cranberry & Sauerkirsche	1 000	300	375	250	400	Kirch
Feige 70% / Himbeere 30%	1 000	300	375	200	375	Orangenblütenextrakt
Guave	1 000	300	375	230	375	Orangenlikör
Himbeere	1 000	300	375	250	400	Obstschnaps
Kalamansi	1 000	300	375	300	375	Orangenlikör
Karibik-Cocktail mit Rum	1 000	300	375	300	375	Weisser Rum
Limette	1 000	560	640	600	600	Fruchtschalen 2 St
Litschi	1 000	300	375	200	375	Orangenlikör
Mandarine	1 000	300	375	250	375	Fruchtschalen 2 St
Mango	1 000	300	375	230	480	Ingwer
Mango gewürzt	1 000	300	375	230	480	Ingwer
Passionsfrucht	1 000	500	375	300	600	Orangenlikör
Rhabarber	1 000	300	375	300	430	Erdbeere IQF
Sauerkirsche	1 000	300	375	250	400	Kirch
Schwarze Johannisbeere	1 000	300	300	250	375	Rote Johannisbeere IQF
Tropische Früchte	1 000	300	375	300	480	Orangenlikör
Zitrone	1 000	560	640	600	600	Fruchtschalen 2 St
Zitrusfrüchte-Cocktail mit Cointreau®	1 000	300	375	300	400	Fruchtschalen 2 St
Konzentrierte Zubereitung						
Blutorange	500	600	375	300	400	Fruchtschalen 2 St
Mandarine	500	900	500	330	500	Fruchtschalen 2 St
Orange	500	600	375	300	500	Fruchtschalen 2 St
Zitrone	500	1 030	1 280	1 200	1 200	Fruchtschalen 2 St

Die benötigte Menge an Fruchtpüree auftauen. Alle Zutaten außer der Butter miteinander vermischen. Unter ständigem Rühren aufkochen und rasch auf 35 bis 40°C abkühlen. Die temperierte Butter zugeben und kräftig mixen. Sobald man eine glatte und glänzende Textur hat, kalt stellen. Zum Füllen von Makronen können 15 g Gelatine zugegeben werden.



« Tarte tube » Limette



« Tarte tube » Limette

Rezept von Ollivier Christien
Chef Pâtissier bei Les vergers Boiron



1 MÜRBTIEG

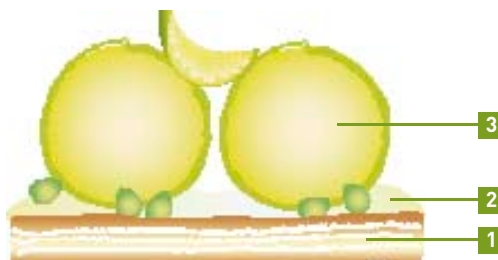
Weiche Butter	270 g
Puderzucker	180 g
Mandelgrieß	65 g
Eier	100 g
Salz	3 g
Mehl	460 g
Vanillepulver	2 g

Die Butter cremig rühren, den Puderzucker, den Mandelgrieß, das Salz und die zimmerwarmen Eier hinzugeben. Das Mehl und das Vanillepulver versieben und unter die Masse heben, nicht zu lange einarbeiten. Kühlstellen. Den Teig 1,5 mm dünn ausrollen und Ringe von 3 cm Höhe damit auslegen. 10 Minuten bei 170°C backen.

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.



3 LEICHTE CREME

Les vergers Boiron Limettenpüree	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

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 die spätere Verwendung zur Seite stellen. Unter die verbleibende Creme das italienische Baiser unterarbeiten und anschließend die Schlagsahne und die Limettenschale behutsam unterheben. In Formen füllen und tiefgefrieren.

Profruiteroles



Profruiteroles

Rezepte von Ollivier Christien,
Emmanuel Ryon und Frank Kestner

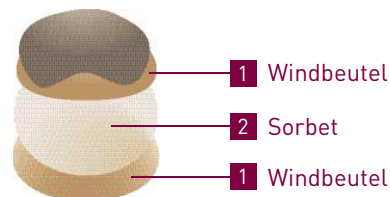


1 WINDBEUTEL (Teig)

Wasser	200 g
Vollmilch	300 g
Salz	3 g
Zucker	20 g
Frische Butter	160 g
Mehl Typ 55	300 g
Eier	4 bis 5

Das Wasser mit der Milch, dem Salz, dem Zucker und der Butter aufkochen. Vom Feuer nehmen, auf einmal das gesiebte Mehl dazugeben und kräftig unterrühren. Die Masse bei schwacher Hitze abrösten bis sie sich vom Topf löst. Topf vom Herd nehmen und die Eier einzeln nach und nach einrühren. Bildet sich beim

Heben der Masse mit dem Spatel ein „Vogelschnabel“, ist sie fertig. In einen Spritzbeutel mit der Lochtülle N° 8 oder 10 füllen und kleine gleichgroße Windbeutel auf eine Silpatmatte dressieren. Jeden Teigtupfen mit etwas Wasser befeuchten. 20 bis 25 Minuten bei 180°C backen. Die ersten 18 Minuten bei geschlossenem Zug. Danach den Zug öffnen, damit die Windbeutel trocknen.



2 SORBET (g)

Rezepte von Ollivier Christien, Chef Pâtissier bei Les vergers Boiron.

Fruchtpürees	Menge	Trocken-Glukose	Stabilisator	Invert-Zucker	Zucker	Wasser	Geschmacks-verstärker	Gesamtgewicht
Erdbeere	1 000	76	8	25	161	150	Balsamico-Essig 1%	1 420
Grüner Apfel	1 000	91	9	30	218	645	Frischer Basilikum	1 993
Himbeere	1 000	91	9	25	248	614	Obstschnaps 1%	1 987
Kokosnuss	1 000	114	11	40	341	990	Kokosflocken 5%	2 496
Passionsfrucht	1 000	125	13	30	456	1 116	Passionsfrucht / Milchpulver 50 g	2 740
Schwarze Johannisbeere	1 000	130	13	20	445	1 275	Rote Johannisbeere 20%	2 883
Weißer Pfirsich	1 000	83	8	25	247	461	Pfirsichlikör	1 824

Die benötigte Menge an Fruchtpüree auftauen. Das Wasser erhitzen. Den Zucker, die Glukose und den Stabilisator trocken mischen. Das Zuckergemisch in das auf 45° bis 50°C erhitze Wasser geben. Unter Rühren alles auf 85°C erhitzen. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Diesen Sirup und den Invertzucker (nach Bedarf) unter das Fruchtpüree rühren. Alles gut mixen und in der Eismaschine gefrieren. An -18°C aufbewahren.

3 FRUCHEIS (g)

Rezepte von Ollivier Christien Chef Pâtissier bei Les vergers Boiron und Emmanuel Ryon - MOF 2000.

Fruchtpürees	Menge	Trockene Masse	Vollmilch	Milchcreme 35%	Milchpulver 0%	Zucker	Trocken-glucose	Invertzucker	Stabilisator	Gesamt-gewicht
Erdbeere	1 000	18	651	186	116	186	70	107	9	2 325
Himbeere	1 000	19	750	188	150	225	75	100	13	2 501
Mango	1 000	16	1 167	267	220	467	83	117	13	3 334
Marone & Vanille	1 000	33	1 027	319	103	143	73	27	11	2 703

Die benötigte Menge an Fruchtpüree auftauen. Die Vollmilch und die Sahne erhitzen. Den Zucker, die Glukose und den Stabilisator trocken mischen. Das Zuckergemisch in die auf 35°C erhitze Vollmilch geben. Auf 60°C erhitzen und dann das Milchpulver hinzufügen. Den durchgezogenen Sirup unter das Fruchtpüree heben. Vor dem Gefrieren gut vermischen und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

4 SCHOKOEIS MIT FRÜCHTEN (g)

Rezepte von Frank Kestner - MOF 2004.

Fruchtpürees	Menge	Milch-Schokolade 36%	Trocken-Glukose	Stabilisator	Invertzucker	Zucker	Vollmilch	Milchpulver 0%	Gesamt-gewicht
Himbeere	1 000	220	140	14	240	310	1 055	50	3 029
Cranberry & Sauerkirsche	1 000	220	140	13	240	250	1 115	50	3 028
Karibik-Cocktail mit Rum	1 000	365	205	18	375	385	1 570	85	4 003

Die Milch erhitzen, sobald sie 30°C erreicht, das Fruchtpüree hinzufügen. Den Kochvorgang fortsetzen und bei 45°C alle Zuckersorten dazugeben, d.h.: Trockenglukose, Invertzucker, Zucker und Stabilisator. Den Kochvorgang fortsetzen und bei 60°C die gehackte Schokolade hinzufügen. Auf 85°C erhitzen. Regelmäßig ständig rühren. Masse rasch abkühlen lassen. 12 Stunden reifen lassen. Die gereifte Eismasse unter das Fruchtpüree rühren und vor dem Gefrieren gut vermischen.

Ihr großhändler

Für weitere Informationen kontaktieren Sie:

Tel.: 33 (1) 45 60 73 32

oder besuchen Sie unsere Internet Website:

www.lesvergersboiron.com



Gläser crèmes brûlées und Fruchttaler



Gläser crèmes brûlées und Fruchttaler

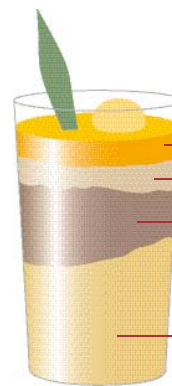
Rezept von Ollivier Christien
 Chef Pâtissier bei Les vergers Boiron



1 MANDELBISKUIT (für 2 Platten 40/60)

Frische Eier	400 g
Zucker	240 g
Mehl Typ 45	200 g
Mandelgrieß	80 g
Frische Butter	60 g

Die Eier mit dem Zucker aufschlagen. Das Mehl zusammen mit dem Mandelgrieß sieben und unter die Eier-Zuckermasse heben, zum Schluss die flüssige, aber nicht heiße Butter dazugeben.
 490 g Biskuitmasse auf 1 Flexipan® (Gummimatte) aufstreichen. Bei 190°C 16 Minuten backen.
 Hinweis: Je nach Ofentyp und verwendeter Teigmenge gibt es Unterschiede bei der Backzeit.



- Les vergers Boiron
Fruchtsauce
- 1 Mandelbiskuit
- 3 Fruchttaler
- 2 Crème Brûlée

2 CREME BRÛLÉE (g)

Fruchtpürees	Menge	Milch	Zucker	Eigelb	Sahne	Vanilleschote
Banane + Passionsfrucht	140 + 60	200	160	200	600	1
Kokosnuss	320	100	140	200	600	-
Mango + Passionsfrucht	250 + 20	150	140	200	600	-
Passionsfrucht	150	250	160	200	600	1
Schwarze Johannisbeere	300	200	160	200	600	1

Den Zucker mit dem Eigelb verrühren. Die Sahne, das Fruchtpüree, und das Mark der Vanilleschote dazugeben. Alles mixen, ohne Luft unterzuarbeiten. In Formen füllen und 1 Stunde bei 80°C pochieren. Abkühlen lassen und servieren.

3 FRUCHTTALER (g)

Fruchtpürees	Menge	IQF	Menge	Zucker	Pektin	Gelatine	Alkohol (10 g)
Erdbeere & Minze	400	Walderdbeere	100	80	10	8	-
Grüner Apfel	350	Rhabarber	150	90	10	8	Cointreau®
Grapefruit rosa	400	Zitronenschalenstreifen	100	60	10	8	-
Sauerkirsche	300	Sauerkirsche	200	80	10	8	Cointreau®
Weisser Pfirsich	350	Aprikose	150	50	10	8	Kirschwasser

Das Fruchtpüree, die IQF-Früchte oder die Fruchtschalen erhitzen. Das Zucker-Pektingemisch dazugeben und alles aufkochen. Die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Mit Folie abdecken und abkühlen lassen. Den Alkohol untermischen, dann in Flexipan-Formen füllen und gefrieren.

Ihr großhändler



Für weitere Informationen kontaktieren Sie:
Tel.: 33 (1) 45 60 73 32
 oder besuchen Sie unsere Internet Website:
www.lesvergersboiron.com

Reisekuchen "Pareos"



Reisekuchen "Pareos"

Rezept von Ollivier Christien
Chef Pâtissier bei Les vergers Boiron



1 MÜRBTIEG

Weiche Butter	270 g
Puderzucker	180 g
Mandelgrieß	65 g
Eier	100 g
Salz	3 g
Mehl	460 g
Vanillepulver	2 g

Die Butter cremig rühren, den Puderzucker, den Mandelgrieß, das Salz und die zimmerwarmen Eier hinzugeben. Das Mehl und das Vanillepulver versieben und unter die Masse heben, nicht zu lange einarbeiten. Kühlstellen. Den Teig 1,5 mm dünn ausrollen und Ringe von 3 cm Höhe damit auslegen. Kühlstellen.

2 BISKUIT « PETIT BEURRE »

Eier	380 g
Zucker	120 g
Puderzucker	100 g
Mandelgrieß	100 g
Reismehl	140 g
Butter	190 g

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Den Puderzucker, den Mandelgrieß und das Reismehl vermischen. Das flüssige Eigelb unter den steifen Eischnee heben, anschließend die Zucker-Mehl-Mischung vorsichtig unterheben und zum Schluss die cremige Butter. Diese Masse mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Verwendung stehen lassen.

3 FRUCHTKERN « FRÜHLING SOMMER »

Les vergers Boiron Himbeerpüree	250 g
Les vergers Boiron Brombeeren IQF	100 g
Zucker	65 g
Invertzucker	100 g
Weizenpulver	20 g
Wasser	50 g

In einem Topf das Fruchtpüree zusammen mit den gefrorenen Brombeeren IQF, dem Zucker und dem Invertzucker erhitzen. Das Weizenpulver mit dem Wasser verrühren und zur Fruchtmasse geben. Alles kurz aufkochen. Mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Verwendung aufbewahren.

3 FRUCHTKERN « EXOTISCH »

Les vergers Boiron gewürzte Mangopüree	250 g
Les vergers Boiron Aprikosenhälften IQF	100 g
Zucker	65 g
Invertzucker	100 g
Weizenpulver	20 g
Wasser	50 g

In einem Topf das Fruchtpüree zusammen mit dem Zucker und dem Invertzucker erhitzen. Das Weizenpulver mit dem Wasser verrühren und zur Fruchtmasse geben. Alles kurz aufkochen. Mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Verwendung aufbewahren. Die Johannisbeeren bis zur Verwendung im Gefrierfach lassen.

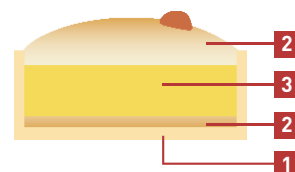
3 FRUCHTKERN « HERBST WINTER »

Les vergers Boiron Karibik-Cocktail Püree mit Rum	320 g
Les vergers Boiron rote Johannisbeeren IQF	50 g
Zucker	50 g
Invertzucker	80 g
Weizenpulver	20 g
Wasser	50 g

In einem Topf das Fruchtpüree zusammen mit dem Zucker und dem Invertzucker erhitzen. Das Weizenpulver mit dem Wasser verrühren und zur Fruchtmasse geben. Alles kurz aufkochen. Mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Fertigstellung aufbewahren. Die Johannisbeeren bis zur Verwendung im Gefrierfach lassen.

FERTIGSTELLUNG

Die 3 cm hohen Ringe mit Mürbteig auslegen. Mit einem Spritzbeutel und Tülle Nr. 6 eine dünne Schicht « Petit Beurre » auf die Böden spritzen und vorbacken. Bis 3/4 der Höhe mit dem Fruchtkern füllen. Mit 2 mm « Petit Beurre » Masse abdecken. 10 bis 15 Minuten bei 170°C backen.



Tipps und Tricks

Verwenden Sie für den Mürbeteig ein kleberschwaches Mehl und arbeiten Sie den Masse rasch ein, damit er noch knuspriger wird. Den Fruchtkern nur sehr kurz kochen, damit der Kuchen einen intensiven Fruchtgeschmack erhält.

Ihr großhändler