



# Eishersteller

Verwendungstabelle der  
tiefgefrorenen Fruchterzeugnisse

les vergers  
boiron 



# Les vergers Boiron und Sie

**Geschmack und Authentizität sind Ihre Leidenschaft.**

**Durch die Zufriedenheit Ihrer Kunden bekommt Ihr Beruf erst Sinn.**

Für Sie realisiert Les vergers Boiron fruchtige Lösungen der Exzellenz. Tiefgefrorenes Frucht- und Gemüsepürees, konzentrierte Zubereitungen, Fruchtsaucen, ganze Früchte. Seit über 75 Jahren stellt unser Familienunternehmen mit Sitz in Frankreich seine Erfahrung in Ihre Dienste, auf der ganzen Welt. Die unverkennbare Vielfalt und die Merkmale unserer Erzeugnisse und unsere Dienstleistungen unterstützen Ihr Talent und Ihre Effizienz, vom Signature Dish bis zur Zubereitung à la minute.

**Diese technischen Informationen und Rezeptvorschläge eines Konditormeister sollen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer schönsten Kreationen eine Hilfestellung geben.**

## Jean Christophe DUC

Anwendungsberater Les vergers Boiron

Jean-Christophe Duc ist Compagnon du Tour de France und ein europäischer Meisterkonditor.

Er stammt aus der Bresse im Burgund und verbrachte seine Jugend zwischen Revermont, dem Beaujolais und dem Charolais. Hier eignete er sich sein umfangreiches Wissen an über den Terroir und natürlich über das Geflügel und das Rindfleisch.

In Sachen kulinarischer Kultur tritt er in die Fußstapfen von Fernand Point aus Louhans (der Geburtsstadt von Jean-Christophe). Dieser Koch war einer der ersten Chefs, der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde (1933) und ein Wegbereiter der Nouvelle Cuisine war.

Seine weiteren Vordenker und Mentoren: der Chocolatier Daniel Giraud, sein Lehrmeister Lucien Bouvier, Gabriel Paillason (MOF und Begründer der Coupe du Monde de Pâtisserie), sowie die Chefs Georges Blanc und Jacques Lameloise (alle beide 3 Michelin-Sterne).

Nach seiner Erstausbildung zieht es Jean-Christophe nach Lyon, wo er den Compagnons du Devoir (Gesellenzunft) beitrifft.

Auf seiner 7-jährigen Tour de France (Wanderschaft nach Abschluss der Lehrzeit) arbeitet er in verschiedenen Häusern, die zum Teil von MOF's geführt oder Relais Dessert angeschlossen sind. Er lernt den Umgang und die Anpassung mit und an viele Gastronomen in den unterschiedlichsten Betrieben und Etablissements und erlangt somit eine vielseitige Vorgehensweise. Zur Verbesserung seiner pädagogischen Fähigkeiten arbeitet er als Assistent zwei Monate an der ENSP (frz. Konditorfachschule).

Anschließend zieht es ihn ins Ausland, zunächst in die Niederlande, um „andere in ihrer Lebensart“ kennenzulernen.

Er erlernt die Sprachen des Landes, also niederländisch, deutsch und nun auch polnisch.

Sein Aufenthalt in Deutschland bringt ihm einen europäischen Konditor-Meisterbrief ein. Er unternimmt eine Deutschland-Wanderschaft und kommt schließlich nach Berlin, wo er mehrere Jahre hängen bleibt. Nachdem er in über 35 Betrieben in Europa gearbeitet hatte und als Ausbilder in

einem Schulungszentrum tätig war, ist er nun zuständig für das Personal, die Qualität und die Entwicklung.

Er sammelt Erfahrung als Berater in verschiedenen internationalen Unternehmen und fusioniert regionale gastronomische Traditionen mit der Präzision der französischen Gastronomie. Er überarbeitet seine Rezepturen unter Berücksichtigung des guten Geschmacks und ernährungsphysiologischer Aspekte. Seine Erfahrung bringt er nun als Berater Les vergers Boiron ein, er führt seine Forschung weiter und vermittelt den jungen Generationen eine moderne Sicht der Pâtisserie, gestützt auf Tradition und seinen Vorstellungen.



## Inhaltsübersicht

Sorbet .....	4
Sorbet mit Alkohol .....	8
Eiscrem mit Frucht .....	12
Schokolade Eiscrem mit Frucht .....	16
Frozen Joghurt mit Frucht .....	20
Fruchtparfaits und geeiste Fruchtmouse .....	26
Veganes Eiscrem mit Frucht .....	32
Veganes Eiscrem mit Frucht mit pflanzlichem Texturgeber .....	38
Fruchtgelee-Kern .....	44
Variegati für Eis und Sorbet .....	44
Glossar .....	45
Geschmacksvielfalt .....	47



# SORBET

## Methode:

Das Püree auftauen.  
Den Stabilisator mit der 10 fachen Zuckermenge mischen.  
Das Wasser erhitzen.  
An 25°C den restlichen Zucker, die Trockenglukose und den Invertzucker einrieseln lassen.  
An 40°C das Zucker-/Stabilisator-Gemisch hinzufügen.  
An einer Temperatur 82°C erhitzen, für ein paar Sekunden.  
Das Eismix rasch abkühlen. Das/ die Püree(s) unter die erhaltete Masse geben.  
Mit Folie überziehen und an einem kühlen Ort 4 bis 24 Stunden durchziehen lassen.  
Vor dem Gefrieren in der Eismaschine noch einmal durchmischen.



100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)
Ananas 100%	500	127	20
Aprikose 100%	500	128	20
Banane / Gelbe Zitrone 100%	450/50	90	20
Bergamotte 100%	300	160	20
Birne 100%	500	122	20
Blaubeere 100%	500	122	20
Blutorange 100%	400	145	20
Blutorange Sizilien mit g.g.A. - Siegel 100%	400	145	20
Blutpflirsich 100%	500	126	20
Brombeere 100%	500	122	20
Clémentine de Corse mit g.g.A. - Siegel 100%	450	144	20
Cranberry & Sauerkirsche 100%	400	142	20
Erdbeere 100%	550	144	20
Erdbeere Mara des Bois 100%	500	145	20
Feige 100% / Himbeere	250/250	107	20
Gelbe Zitrone 100%	250	160	30
Gelbe Zitrone di Siracusa mit g.g.A. - Siegel 100%	250	160	30
Granatapfel 100 %	500	120	20
Grüner Apfel 100%	500	131	20
Guave 100%	500	145	20
Himbeere 100%	500	140	20
Kalamansi 100 %	250	162	30
Kiwi 100 %	600	106	30
Kürbis 100% / Mandarine 100%	400/100	148	30
Limette 100%	300	153	30
Litchi 100%	500	122	20
Mandarine 100%	450	144	20
Mango 100%	500	100	20
Melone 100%	500	146	20
Mirabelle 100 %	550	80	20
Orange & Bitterorange	400	122	20
Papaya 100%	500	146	20
Passionsfrucht 100%	300	150	20
Rhabarber 100%	450	165	30
Rosa Grapefruit 100%	350	145	30
Rote Früchte 100%	400	146	20
Rote Johannisbeere 100%	450	141	20
Roter Paprika 100% / Himbeere	375/125	145	20
Sanddorn 100% / Aprikose	100/300	128	20
Sauerkirsche 100%	450	112	20
Schwarze Johannisbeere 100%	300	131	30
Schwarzkirsche 100%	400	113	20
Sonnenfrüchte 100%	400	111	20
Tropische Früchte 100%	400	135	20
Walderdbeere 100%	400	154	20
Wassermelone 100%	600	130	30
Weißer Pfirsich 100%	500	126	20
Yuzu 100%	200	165	30
Zwetschge 100%	500	95	20

Invertzucker (g)	Glucose 36-40 DE (g)	Stabilisator (g)	Wasser (g)	Trockenmasse %	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
13	60	2	290	28	24,5	-12	112	1000
-	60	2	290	28	24,4	-12	112	1000
-	60	2	328	28	24,5	-12	114	1000
16	60	2	447	28	23	-12	112	1000
8	60	2	288	28	24,8	-12	114	1000
8	60	2	288	28	24,8	-12	113	1000
6	60	2	367	28	24	-12	113	1000
6	60	2	367	28	24	-12	113	1000
8	60	2	283	28	24,7	-12	112	1000
8	60	2	288	28	24,8	-12	113	1000
6	50	2	318	28	24,2	-12	114	1000
10	60	2	366	28	24,3	-12	113	1000
6	60	2	218	28	24	-12	110	1000
10	60	2	263	28	24	-12	111	1000
5	60	2	307	28	25	-12	110	1000
10	60	2	488	28	23,5	-12	112	1000
10	60	2	488	28	23,5	-12	112	1000
10	60	2	288	28	24,8	-12	113	1000
8	60	2	278	28	24,6	-12	113	1000
10	60	2	263	28	24	-12	110	1000
6	60	2	275	28	24,3	-12	112	1000
7	60	2	490	28	23,2	-12	113	1000
5	60	2	197	28	24,5	-12	112	1000
6	60	2	254	28	23,5	-12	110	1000
10	60	2	445	28	23,5	-12	112	1000
8	60	2	288	28	25	-12	113	1000
6	60	2	318	28	24,2	-12	114	1000
4	60	2	314	28	25,2	-12	115	1000
10	60	2	263	28	24	-12	110	1000
4	60	2	285	28	25,7	-12	115	1000
5	60	2	390	28	24,7	-12	112	1000
10	60	2	263	28	24,2	-12	113	1000
11	60	2	457	28	24,2	-12	113	1000
7	60	2	287	28	23	-12	116	1000
6	60	2	408	28	23,6	-12	111	1000
10	60	2	362	28	24	-12	112	1000
9	60	2	318	28	24	-12	112	1000
6	60	2	266	28	24	-12	110	1000
-	60	2	390	28	24,5	-13	116	1000
7	60	2	350	28	25	-12	112	1000
-	60	2	477	28	23,8	-12	109	1000
-	60	2	404	28	24,8	-12	112	1000
8	60	2	398	28	25	-12	114	1000
8	60	2	375	28	24,5	-12	112	1000
10	60	2	355	28	24	-12	111	1000
5	60	2	173	28	24	-12	113	1000
8	60	2	283	28	24,7	-12	112	1000
7	60	2	537	28	23	-12	112	1000
4	60	2	319	28	25,3	-12	110	1000

Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)
Aprikose	500	98	20
Birne	500	90	20
Blaubeere	500	95	20
Blutpfirsich	500	105	30
Brombeere	500	90	20
Cranberry & Sauerkirsche	400	106	20
Erdbeere	600	90	20
Erdbeere Mara des Bois	500	108	20
Grüner Apfel	500	95	20
Guave /Gelbe Zitrone 100%	495/55	94	20
Himbeere	500	95	20
Karibik-Cocktail mit Rum	450	95	30
Kokosnuss	400	105	30
Litchi	550	85	20
Mango gewürzt	500	95	20
Marone & Vanille	400	68	20
Melone	550	90	20
Papaya	550	102	30
Rote Früchte	400	111	20
Rote Johannisbeere	450	112	20
Sauerkirsche	450	81	20
Schwarze Johannisbeere	350	104	30
Tropische Früchte	400	111	20
Walderdbeere	400	122	20
Weißer Pfirsich	550	97	30
Zitrusfrüchte-Cocktail mit Cointreau®	350	12	30

Invertzucker (g)	Glucose 36-40 DE (g)	Stabilisator (g)	Wasser (g)	Trockenmasse %	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
-	60	2	320	28	25	-14	115	1000
-	60	2	324	28	25,5	-15	117	1000
-	60	2	319	28	25,3	-15	120	1000
-	60	2	300	28	24,6	-13	113	1000
-	60	2	324	28	25,5	-15	114	1000
-	60	2	407	28	25	-14	112	1000
-	60	2	228	28	25,5	-14	114	1000
-	60	2	310	28	25	-15	114	1000
-	60	2	319	28	25,3	-15	117	1000
-	60	2	267	28	25,4	-15	117	1000
-	60	2	320	28	25,3	-12	114	1000
-	60	2	360	28	24,8	-14	130	1000
-	60	2	400	28	24	-14	187	1000
-	60	2	280	28	25,6	-14	114	1000
4	60	2	319	28	25,3	-13	115	1000
3	60	2	447	41	26	-11	123	1000
-	60	2	274	28	25,4	-14	115	1000
-	60	2	252	28	24,6	-14	117	1000
-	60	2	398	28	25	-13	114	1000
-	60	2	355	28	24,8	-14	108	1000
-	60	2	387	28	25,6	-14	115	1000
-	60	2	454	28	24,8	-13	107	1000
8	60	2	398	28	25	-12	114	1000
-	60	2	390	28	24,7	-14	114	1000
-	60	2	257	28	24,7	-15	115	1000
-	60	2	440	28	24,4	-14	111	1000

Les vergers Boiron Spezialität	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)
Ingwer	350	140	20
Kokoscreme	480	66	50
Zitronengras	300	150	30

Invertzucker (g)	Glucose 36-40 DE (g)	Stabilisator (g)	Wasser (g)	Trockenmasse %	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
10	60	2	417	28	24,4	-12	113	1000
20	60	2	320	28	23,4	-12	157	1000
10	60	2	448	28	23,6	-12	114	1000

# SORBET MIT ALKOHOL

## Methode:

Das Püree auftauen.  
Den Stabilisator mit der 10 fachen Zuckermenge mischen.  
Das Wasser erhitzen.  
An 25°C, Pulver einfügen:  
restliche Saccharose, Glucose, dextrose, inuline und Milchpulver gegebenenfalls.  
An 40°C das Zucker-/Stabilisator-Gemisch hinzufügen.  
An einer Temperatur 82°C erhitzen, für ein paar Sekunden.  
Das Eismix rasch abkühlen.  
Das/die Püree(s) unter die erkaltete Masse geben.  
Mit Folie überziehen und an einem kühlen Ort 4 bis 24 Stunden durchziehen lassen.  
Vor dem Gefrieren in der Eismaschine noch einmal durchmixen -und Alkohol hinzufügen.

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Alkohol (g)	Saccharose (g)
Ananas 100% / Kokoscreme / Limette 100% + Rum 40%	270/135/45	60	82
Ananas 100% + Weißer Rum 40%	400	50	102
Aprikose 100% + Likör 25%	400	90	83
Banane + Rum 40%	400	50	52
Birne 100% + Birnenalkohol 40%	500	60	72
Blaubeere 100% + Rotwein 12%	350	200	82
Blutorange 100% + Aperol 15%	350	160	82
Blutorange Sizilien mit g.g.A. -Siegel 100% + Aperol 11%	350	160	82
Blutpfirsich 100% + Prosecco 12%	350	200	82
Brombeere 100% + Champagner 12%	300	200	82
Clémentine de Corse mit g.g.A. -Siegel 100% + Cointreau 40%	400	50	102
Cranberry & Sauerkirsche 100% + Vermouth 18%	400	150	62
Erdbeere + Rotwein 12%	400	200	92
Erdbeere Mara des Bois 100% + Weißwein 11%	350	200	102
Gelbe Zitrone 100% + Wodka 40%	250	60	112
Gelbe Zitrone di Siracusa mit g.g.A. -Siegel 100% + Vodka 40%	250	60	112
Grüner Apfel 100% + Calvados 40%	400	60	82
Guave 100% + Champagner 12%	400	200	92
Himbeere + Kirsch 40%	450	60	82
Kiwi 100% + Weißwein 11%	450	200	82
Limette 100% + Rum 40%	300	60	112
Litchi 100% + Likör 15%	300	160	82
Mandarine 100% + Champagner 12%	400	200	82
Mandarine 100% + Cointreau 40%	400	60	82
Mango 100% + Weißer Rum 40%	400	50	82
Melone 100% + Portwein 18%	400	130	92
Orange & Bitterorange + Campari 15%	350	140	92
Papaya 100% + Whiskey 40%	500	60	92
Passionsfrucht 100% + Bier 6%	300	300	141
Rote Früchte 100% + Rotwein 12%	300	200	92

Glukose 20-23 DE (g)	Stabilisator (g)	Inulin (g)	Milchpulver 0% (g)	Wasser (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
60	2	10	10	326	24	16	-15	110	1000
60	2	20	-	366	25	18	-15	106	1000
60	2	10	-	355	23	18	-15	113	1000
60	2	20	-	416	23.5	18	-15	107	1000
60	2	10	-	306	23	18	-15	112	1000
60	2	10	-	296	21	15	-15	112	1000
60	2	10	-	336	22	16	-15	99	1000
60	2	10	-	336	22	16	-15	99	1000
60	2	10	-	296	21	16	-15	115	1000
60	2	10	-	346	21	15	-15	112	1000
60	2	20	-	366	24	17.5	-15	107	1000
60	2	10	-	316	21	15	-16	114	1000
60	2	20	-	226	22.5	15.5	-15	107	1000
60	2	10	-	276	22.5	16.5	-15	114	1000
60	2	20	-	496	22.5	15	-15	106	1000
60	2	20	-	496	22.5	15	-15	106	1000
60	2	10	-	386	21	15.5	-15	115	1000
60	2	10	-	236	21	15	-15	111	1000
60	2	20	-	326	22.5	16	-15	106	1000
60	2	20	-	186	24	17.5	-15	107	1000
60	2	20	-	446	23	15.5	-15	111	1000
60	2	10	-	386	23	17	-15	102	1000
60	2	20	-	236	22	15.5	-15	112	1000
60	2	20	-	376	22	15	-15	107	1000
60	2	10	-	386	25	19.5	-15	108	1000
60	2	20	-	296	24.5	18	-15	112	1000
45	2	10	-	361	23	19.5	-15	98	1000
60	2	10	-	276	21.5	15.5	-15	114	1000
60	2	10	-	187	27	22	-15	107	1000
60	2	10	-	336	21.5	15.5	-15	112	1000







100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Alkohol (g)	Saccharose (g)
Rote Johannisbeere 100% + Likör 25%	400	100	82
Roter Paprika 100% + Wodka 40%	400	60	102
Sauerkirsche 100% + Bier 5%	300	300	102
Schwarze Johannisbeere 100% + Likör 30%	300	80	82
Tropische Früchte 100% + Rum 40%	400	50	102
Wassermelone 100% + Kirsch 40%	500	50	102
Weißer Pfirsich 100% + Prosecco 12%	400	200	82
Yuzu 100% + Champagner 12%	200	200	122

Glukose 20-23 DE (g)	Stabilisator (g)	Inulin (g)	Milchpulver 0% (g)	Wasser (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
60	2	10	-	346	22,7	17	-15	115	1000
60	2	20	-	356	23	16	-15	105	1000
60	2	10	-	226	25,5	20	-14	105	1000
60	2	10	-	466	23	17	-15	108	1000
60	2	10	-	376	24,5	19,5	-15	110	1000
60	2	20	-	266	23,5	17	-14	105	1000
60	2	10	-	246	22	16,5	-15	116	1000
70	2	20	-	386	24,5	16	-15	110	1000

Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Alkohol (g)	Saccharose (g)
Aprikose + Likör 25%	400	80	52
Blaubeere + Rotwein 12%	400	180	52
Grüner Apfel + Calvados 40%	400	50	72
Marone & Vanille + Rum 40%	400	50	32
Melone + Portwein 18%	400	120	52
Sauerkirsche + Bier 5%	300	300	82
Schwarze Johannisbeere + Johannisbeerlikör 30%	300	80	52
Weißer Pfirsich + Prosecco 12%	400	200	62

Glukose 20-23 DE (g)	Stabilisator (g)	Inulin (g)	Milchpulver 0% (g)	Wasser (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
60	2	10	-	396	22,5	17,5	-15	113	1000
60	2	10	-	296	21,5	17	-15	111	1000
60	2	20	-	396	24	18,5	-15	110	1000
60	2	10	-	446	22,5	18	-15	113	1000
60	2	10	-	356	22,5	18	-15	112	1000
60	2	10	-	246	25,5	20,5	-15	102	1000
60	2	10	-	496	22	17	-15	108	1000
60	2	10	-	266	21	16	-16	110	1000

Les vergers Boiron Spezialität	Püree-Menge (g)	Alkohol (g)	Saccharose (g)
Kokoscreme + Rum 40%	400	60	122

Glukose 20-23 DE (g)	Stabilisator (g)	Inulin (g)	Milchpulver 0% (g)	Wasser (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
60	2	-	10	346	28	14	-15	110	1000

# EISCREM MIT FRUCHT

## Methode:

Das Püree auftauen.  
Den Stabilisator mit der 10 fachen Zuckermenge mischen.  
Die Milch, die Sahne, das Milchpulver mischen und erhitzen.  
An 25°C den restlichen Zucker, die Trockenglukose und den Invertzucker einrieseln lassen.  
An 45°C das Zucker-/Stabilisator-Gemisch hinzufügen.  
An einer Temperatur 82°C erhitzen, für ein paar Sekunden.  
Das Eismix rasch abkühlen (auf eine mit Eiswürfel gefüllte Schale und/oder in den Eisschrank stellen).  
Die Temperatur muss so schnell wie möglich auf 4°C kommen.  
Das/die Püree(s) unter die erkaltete Masse geben.  
Mit Folie überziehen und an einem kühlen Ort 4 bis maximal 72 Stunden durchziehen lassen.  
Vor dem Gefrieren in der Eismaschine noch einmal durchmischen.

Rezepturen berechnet mit einem Zuckeranteil von 20% und einem Fettanteil von 8%. Verwendeter Stabilisator: Johannisbrotkernmehl oder Guarkernmehl.

Für die Verwendung anderer Zutaten verweisen wir Sie auf unser Online-Balancieringstool, das Sie auf der Website Les vergers Boiron: [www.my-vb.com](http://www.my-vb.com) herunterladen können.

Für die Verwendung anderer Stabilisatoren verweisen wir Sie auf die Angaben des Herstellers.

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Glukose 36-40 DE (g)	Dextrose (g)
Ananas 100%	250	75	30	40
Aprikose 100%	250	80	30	40
Banane	300	50	30	40
Bergamotte 100%	200	102	30	40
Birne 100%	400	46	30	40
Blaubeere 100%	400	50	30	40
Blutorange 100%	400	72	30	40
Blutorange Sizilien mit g.g.A. -Siegel 100%	400	66	30	40
Blutpflirsich 100%	400	46	30	40
Brombeere 100%	300	64	30	40
Clémentine de Corse mit g.g.A. -Siegel 100%	350	67	30	40
Cranberry & Sauerkirsche 100%	350	88	30	40
Erdbeere 100%	350	67	30	40
Erdbeere Mara des Bois 100%	210/90	60	30	40
Feige 100% / Himbeere	200	104	30	40
Gelbe Zitrone 100%	400	64	30	40
Gelbe Zitrone di Siracusa mit g.g.A. -Siegel 100%	400	50	30	40
Granatapfel 100 %	400	54	30	40
Grüner Apfel 100%	350	60	30	40
Guave 100%	350	81	30	40
Himbeere 100%	250	85	30	40
Kalamansi 100 %	200	104	30	40
Kiwi 100 %	300	70	30	40
Limette 100%	400	68	30	40
Litchi 100%	350	50	30	40
Mandarine 100%	250	97	30	40
Mango 100%	400	60	30	40
Melone 100%	400	76	30	40
Mirabelle 100 %	350	53	30	40
Orange & Bitterorange	350	60	30	40
Papaya 100%	350	10	30	40
Passionsfrucht 100%	400	54	30	40
Rhabarber 100%	400	36	30	40
Rosa Grapefruit 100%	300	66	30	40
Rote Früchte 100%	400	70	30	40
Rote Johannisbeere 100%	250	87	30	40
Roter Paprika 100%	300	108	30	40
Sanddorn 100% / Aprikose	400	76	30	40
Sauerkirsche 100%	300	70	30	40
Schwarze Johannisbeere 100%	350	63	30	40
Schwarzkirsche 100%	300	93	30	40
Tropische Früchte 100%	150/100	85	30	40
Walderdbeere 100%	350	39	30	40
Weißer Pfirsich 100%	300	48	30	40
Yuzu 100%	300	57	30	40
Zwetschge 100%	250	70	30	40

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Sahne 35% (g)	Vollmilch (g)	Milchpulver 0% (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
20	2	197	329	57	37,4	18,4	-12	192	1000
-	2	195	347	56	37,8	18,2	-13	194	1000
10	2	199	310	59	37,6	19	-12	193	1000
10	2	193	369	54	37,6	17,7	-12	193	1000
-	2	209	206	68	37,8	19	-14	194	1000
-	2	209	200	68	37,8	19	-11	197	1000
10	2	213	162	71	37,6	18,6	-12	190	1000
-	2	211	181	70	37,8	18,5	-13	191	1000
-	2	209	206	68	37,8	19,1	-14	193	1000
-	2	199	306	59	37,8	18,6	-14	192	1000
-	2	205	241	65	37,8	18,6	-14	192	1000
10	2	209	203	68	37,6	18,1	-12	189	1000
-	2	205	241	65	37,8	18,6	-14	192	1000
10	2	200	300	60	37,6	18,8	-12	190	1000
10	2	193	367	54	37,6	17,6	-12	193	1000
10	2	212	172	70	37,6	18,7	-12	190	1000
-	2	209	201	68	37,8	19	-14	195	1000
-	2	209	196	68	37,8	18,9	-14	194	1000
-	2	202	250	64	37,8	18,8	-14	193	1000
10	2	208	211	67	37,6	18,3	-12	190	1000
10	2	197	329	57	37,6	18,1	-12	193	1000
10	2	193	367	54	37,6	17,6	-12	193	1000
-	2	200	298	60	37,8	18,5	-14	203	1000
10	2	212	167	71	37,6	18,7	-12	190	1000
10	2	204	250	64	37,8	18,8	-13	256	1000
10	2	198	314	59	37,6	17,8	-12	192	1000
-	2	209	200	68	37,6	19	-13	192	1000
10	2	213	157	72	37,6	18,5	-12	192	1000
10	2	205	245	65	37,6	19	-12	193	1000
-	2	205	250	64	37,6	18,8	-13	193	1000
10	2	199	300	60	37,6	20	-12	200	1000
-	2	210	196	68	37,6	19	-14	192	1000
10	2	209	206	68	37,6	19,4	-12	193	1000
10	2	200	292	60	37,6	18,6	-12	192	1000
-	2	211	177	70	37,8	18,5	-14	193	1000
10	2	197	326	58	37,6	18,1	-12	193	1000
10	2	205	240	65	37,6	17,6	-12	193	1000
10	2	213	157	72	37,6	18,5	-12	189	1000
-	2	200	298	60	37,8	18,5	-14	193	1000
-	2	205	245	65	37,6	18,7	-13	188	1000
10	2	203	258	63	37,6	18	-12	190	1000
10	2	197	329	57	37,6	18,1	-13	196	1000
-	2	202	275	62	37,6	19,3	-14	194	1000
10	2	198	313	59	37,6	19	-14	188	1000
10	2	199	302	60	37,6	18,8	-12	192	1000
10	2	195	347	56	37,6	18,5	-12	193	1000



Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Glukose 36-40 DE (g)	Dextrose (g)
Aprikose	250	80	30	40
Birne	400	46	30	40
Blaubeere	400	50	30	40
Blutpfirsich	400	66	30	40
Brombeere	400	46	30	40
Cranberry & Sauerkirsche	300	64	30	40
Erdbeere	350	67	30	40
Erdbeere Mara des Bois	350	67	30	40
Guave	400	54	30	40
Himbeere	350	60	30	40
Karibik-Cocktail mit Rum	300	70	30	40
Kokosnuss	350	50	30	40
Litchi	400	60	30	40
Mango gewürzt	350	60	30	40
Marone & Vanille	350	10	30	40
Melone	400	54	30	40
Papaya	400	70	30	40
Rote Früchte	300	70	30	40
Rote Johannisbeere	350	63	30	40
Sauerkirsche	350	39	30	40
Schwarze Johannisbeere	300	48	30	40
Sonnenfrüchte	250	70	30	40
Tropische Früchte	300	70	30	40
Walderdbeere	350	67	30	40
Weißer Pfirsich	400	66	30	40
Zitrusfrüchte-Cocktail mit Cointreau®	250	80	30	40

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Sahne 35% (g)	Vollmilch (g)	Milchpulver 0% (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
-	2	195	347	56	37,8	18,2	-13	194	1000
-	2	209	206	68	37,8	19	-14	194	1000
-	2	209	200	68	37,8	19	-14	197	1000
-	2	211	181	70	37,8	18,5	-13	191	1000
-	2	209	206	68	37,8	19,1	-14	193	1000
-	2	199	306	59	37,8	18,6	-14	192	1000
-	2	205	241	65	37,8	18,6	-14	192	1000
-	2	205	241	65	37,8	18,6	-14	192	1000
-	2	209	196	68	37,8	18,9	-14	194	1000
-	2	202	250	64	37,8	18,8	-14	193	1000
-	2	200	298	60	37,8	18,5	-14	203	1000
-	2	-	454	64	37,8	18,8	-13	256	1000
-	2	209	200	68	37,6	19	-13	192	1000
-	2	205	250	64	37,6	18,8	-13	193	1000
10	2	199	300	60	37,6	20	-12	200	1000
-	2	210	196	68	37,6	19	-14	192	1000
-	2	211	177	70	37,8	18,5	-14	193	1000
-	2	200	298	60	37,8	18,5	-14	193	1000
-	2	205	245	65	37,6	18,7	-13	188	1000
-	2	202	275	62	37,6	19,3	-14	194	1000
10	2	198	313	59	37,6	19	-14	188	1000
10	2	195	347	56	37,6	18,5	-12	193	1000
-	2	200	298	60	37,6	18,8	-13	193	1000
-	2	205	241	65	37,8	18,6	-14	192	1000
-	2	211	181	70	37,8	18,5	-13	193	1000
-	2	195	347	56	37,8	18,2	-14	191	1000

Les vergers Boiron Spezialität	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Glukose 36-40 DE (g)	Dextrose (g)
Grüner Apfel	400	50	30	40
Ingwer	250	85	30	40
Kokoscreme	400	38	30	50
Zitronengras	250	95	30	40

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Sahne 35% (g)	Vollmilch (g)	Milchpulver 0% (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
-	2	209	201	68	37,8	19	-14	195	1000
10	2	197	329	57	37,6	18,1	-12	193	1000
-	2	-	420	60	38	18,2	-12	214	1000
10	2	198	317	59	37,6	17,9	-12	193	1000



# SCHOKOLADE EISCREM MIT FRUCHT

## Methode:

Das Püree auftauen.

Den Stabilisator mit der 10fachen Zuckermenge mischen.

Die Milch und das Milchpulver mischen und erhitzen.

An 25° C den restlichen Zucker, die Trockenglukose und den Invertzucker einrieseln lassen.

An 45° C das Zucker-/Stabilisator-Gemisch hinzufügen.

An 60° C die Zubereitung auf die geriebene Kuvertüre gießen und emulgieren.

An einer Temperatur von 82° C erhitzen, für ein paar Sekunden. Das Eismix rasch abkühlen.

Das/die Püree(s) unter die erkaltete Masse geben.

Mit Folie überziehen und an einem kühlen Ort 4 bis maximal 72 Stunden durchziehen lassen.

Vor dem Gefrieren in der Eismaschine noch einmal durchmischen.

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
Ananas 100% + Schokolade 80%	300	47	60	50
Aprikose 100% + Kakao 82%	300	59	60	50
Banane + Schokolade 70%	300	11	60	50
Bergamotte 100% + Schokolade 80%	200	71	60	50
Birne 100% + Weiße Schokolade	300	39	60	50
Blaubeere 100% + Schokolade 100%	300	59	60	50
Blutorange 100% + Schokolade 100%	300	75	50	50
Blutorange Sizilien mit g.g.A.-Siegel 100% + Schokolade 100%	300	75	50	50
Blutpflirsich 100% + Weiße Schokolade	300	30	60	50
Brombeere 100% + Schokolade 100%	300	59	60	50
Clémentine de Corse mit g.g.A.-Siegel 100% + Weiße Schokolade	300	44	50	50
Cranberry & Sauerkirsche 100% + Weiße Schokolade	250	35	60	50
Erdbeere 100% + Kakao 82%	300	104	40	40
Erdbeere Mara des Bois 100% + Schokolade 80%	300	61	60	50
Feige 100% / Himbeere + Weiße Schokolade	210/90	3	60	50
Gelbe Zitrone 100% + Kakao 82%	200	85	60	50
Gelbe Zitrone di Siracusa mit g.g.A.-Siegel 100% + Kakao 82%	200	85	60	50
Granatapfel 100% + Weiße Schokolade	300	21	60	50
Grüner Apfel 100% + Schokolade 40%	300	41	60	50
Guave 100% + Weiße Schokolade	300	36	60	50
Himbeere 100% + Schokolade 100%	300	78	50	50
Kalamansi 100% + Kakao 82%	200	95	60	40
Kiwi 100% + Weiße Schokolade	300	36	50	50
Kürbis 100% + Schokolade 40%	300	56	60	50
Limette 100% + Weiße Schokolade	200	45	60	50
Litchi 100% + Weiße Schokolade	300	17	60	50
Mandarine 100% + Weiße Schokolade	300	44	50	50
Mango 100% + Weiße Schokolade	300	21	50	50
Melone 100% + Schokolade 40%	300	43	60	50
Mirabelle 100% + Schokolade 40%	300	21	50	50
Orange & Bitterorange + Schokolade 100%	300	57	50	50
Papaya 100% + Weiße Schokolade	300	41	60	50
Passionsfrucht 100% + Weiße Schokolade	250	19	60	60
Rhabarber 100% + Schokolade 100%	300	109	50	40
Rosa Grapefruit 100% + Schokolade 100%	300	88	40	50
Rote Früchte 100% + Schokolade 100%	300	68	60	50
Rote Johannisbeere 100% + Kakao 82%	300	47	60	50
Roter Paprika 100% + Kakao 82%	300	114	40	30
Sanddorn 100% + Milchsokolade 40%	200	40	60	60
Sauerkirsche 100% + Kakao 82%	300	47	60	50
Schwarze Johannisbeere 100% + Weiße Schokolade	250	11	60	50
Schwarzkirsche 100% + Schokolade 100%	300	38	60	50
Tropische Früchte 100% + Schokolade 100%	300	59	60	50
Walderdbeere 100% + Schokolade 80%	300	61	60	50
Weißer Pfirsich 100% + Weiße Schokolade	300	72	60	50
Yuzu 100% + Schokolade 100%	150	107	50	40
Zwetschge 100% + Schokolade 100%	300	71	40	40

Stabilisator+ Emulgator (g)	Sahne 35% (g)	Vollmilch (g)	Milchpulver 0% (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
2	142	271	60	61	40,2	22,2	-12	200	1000
2	186	246	60	37	40,4	23	-13	200	1000
2	106	341	57	75	39,8	22,8	-12	200	1000
2	136	370	52	60	40,1	21,5	-12	200	1000
2	80	320	49	100	39	22,8	-12	208	1000
2	131	282	71	45	40,5	22,3	-13	203	1000
2	128	288	60	50	39,5	22,4	-12	200	1000
2	128	288	60	50	39,5	22,4	-12	200	1000
2	79	331	48	100	39	23	-12	207	1000
2	131	282	71	45	40,5	22,3	-13	203	1000
2	102	330	40	80	37	22,1	-12	199	1000
2	62	390	41	110	38,9	22,8	-12	209	1000
2	193	236	60	25	39,6	22,1	-12	196	1000
2	141	247	73	65	41,4	21,9	-12	202	1000
2	87	373	35	90	37	22,5	-12	198	1000
2	177	336	53	37	40,4	21,5	-12	200	1000
2	177	336	53	37	40,4	21,5	-12	200	1000
2	89	350	37	90	37	22	-12	199	1000
2	80	321	45	100	39,5	23	-12	209	1000
2	92	320	50	90	38	21,8	-12	200	1000
2	125	285	60	50	39,6	22,3	-12	199	1000
2	174	333	53	43	41,1	21,2	-12	202	1000
2	96	342	39	85	37	22,3	-12	198	1000
2	105	350	40	80	37,4	21,4	-12	198	1000
2	80	443	30	90	37	21,4	-12	200	1000
2	78	347	46	100	38	22	-12	203	1000
2	102	330	40	80	37	22,1	-12	199	1000
2	100	360	38	80	37	22,7	-12	200	1000
2	93	314	48	90	38,4	21,7	-12	202	1000
2	100	362	36	80	37,4	22,8	-12	202	1000
2	114	314	59	55	40	22,8	-12	200	1000
2	80	316	49	100	39	22,7	-12	207	1000
2	90	394	34	90	37	22,1	-12	201	1000
2	148	253	62	36	39,2	21,5	-12	200	1000
2	137	281	60	42	39,3	22,6	-12	198	1000
2	118	276	72	55	40,9	22,1	-12	203	1000
2	185	248	70	37	41,4	22,6	-13	203	1000
2	193	235	60	25	39,8	21,8	-12	196	1000
2	80	440	27	90	37,3	21,7	-12	206	1000
2	185	248	70	37	41,4	22,6	-13	203	1000
2	71	415	41	100	38	22	-12	202	1000
2	113	325	58	55	40	22,7	-12	200	1000
2	117	287	71	55	40,9	22,3	-12	204	1000
2	141	247	73	65	41,4	21,9	-12	202	1000
2	133	266	72	45	41,5	23	-13	206	1000
2	130	437	47	36	39,2	21,4	-12	199	1000
2	142	311	57	36	39,2	22,9	-12	197	1000



Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree- Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
Aprikose + Kakao 82%	300	71	50	30
Birne + Weiße Schokolade	300	14	50	50
Blaubeere + Schokolade 100%	300	51	50	50
Blutpfirsich + Weiße Schokolade	300	29	50	50
Brombeere + Schokolade 100%	300	48	50	50
Cranberry & Sauerkirsche + Weiße Schokolade	250	6	60	50
Erdbeere + Kakao 82%	300	87	40	30
Erdbeere Mara des Bois + Schokolade 80%	300	46	50	50
Grüner Apfel + Schokolade 40%	300	24	60	40
Guave + Weiße Schokolade	300	6	60	50
Himbeere + Schokolade 100%	300	51	50	50
Karibik-Cocktail mit Rum + Schokolade 80%	200	49	60	50
Kokosnuss + Weiße Schokolade	250	15	60	50
Litchi + Weiße Schokolade	300	15	50	50
Mango gewürzt + Weiße Schokolade	300	17	50	50
Marone & Vanille + Schokolade 100%	300	15	50	50
Melone + Schokolade 40%	300	27	50	50
Papaya + Weiße Schokolade	300	42	40	50
Rote Früchte + Schokolade 100%	300	41	60	50
Rote Johannisbeere + Kakao 82%	300	74	40	40
Sauerkirsche + Kakao 82%	300	53	40	40
Schwarze Johannisbeere + Weiße Schokolade	200	13	60	50
Sonnenfrüchte + Weiße Schokolade	250	14	60	60
Tropische Früchte + Schokolade 100%	300	41	60	50
Walderdbeere + Schokolade 80%	300	46	50	50
Weißer Pfirsich + Weiße Schokolade	300	29	50	50
Zitrusfrüchte-Cocktail mit Cointreau® + Schokolade 80%	200	49	60	50

Les vergers Boiron Spezialität	Püree- Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
Ingwer + Schokolade 100%	250	66	60	50
Kokoscreme + Weiße Schokolade	300	39	60	50
Zitronengras + Weiße Schokolade	200	43	60	50

Stabilisator + Emulgator (g)	Sahne 35% (g)	Vollmilch (g)	Milchpulver 0% (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
2	184	268	58	37	40,8	22,3	-13	202	1000
2	100	367	37	80	37	22,9	-13	202	1000
2	113	321	58	55	40	22,9	-13	205	1000
2	101	348	39	80	37	22,5	-13	199	1000
2	113	325	58	55	40	23	-13	202	1000
2	76	432	30	95	37	22,3	-13	200	1000
2	190	269	58	25	39,8	22,5	-14	199	1000
2	145	291	59	57	40	22,8	-13	201	1000
2	100	358	36	80	37,6	22,2	-13	204	1000
2	87	369	36	90	37	22,4	-13	202	1000
2	122	318	57	50	39,6	22,9	-13	200	1000
2	130	397	50	63	40,3	22,1	-13	209	1000
2	76	425	30	95	37	22,2	-13	247	1000
2	93	368	37	85	37	22,8	-13	200	1000
2	100	364	38	80	37	22,8	-13	200	1000
2	109	365	54	55	40	23,8	-12	210	1000
2	100	355	36	80	37,4	22,7	-13	201	1000
2	101	345	40	80	37	22,7	-13	201	1000
2	113	321	58	55	40	22,6	-13	201	1000
2	184	265	59	37	40,6	22,9	-13	197	1000
2	87	290	57	37	40,6	23,4	-13	202	1000
2	70	484	25	95	37	22	-12	198	1000
2	88	415	33	90	37	22,5	-12	201	1000
2	113	321	58	55	40	22,6	-12	201	1000
2	145	291	59	57	40	22,8	-13	201	1000
2	101	348	39	80	37	22,5	-13	200	1000
2	130	397	50	63	40,3	22,1	-13	200	1000

Stabilisator + Emulgator (g)	Sahne 35% (g)	Vollmilch (g)	Milchpulver 0% (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
2	110	352	55	55	40	22	-12	201	1000
1	-	404	49	100	39	22,8	-12	240	1000
2	80	445	30	90	37	21,4	-12	200	1000



# FROZEN JOGHURT MIT FRUCHT

## Methode:

Das Püree auftauen.

Den Stabilisator mit der 10fachen Zuckermenge mischen.

Die Milch, das Milchpulver mischen und erhitzen.

An 25°C den restlichen Zucker, die Glukose, die Dextrose und den Invertzucker einrieseln lassen.

An 45°C das Zucker-/Stabilisator-Gemisch hinzufügen.

An einer Temperatur von 82°C erhitzen, für ein paar Sekunden. Das Eismix rasch abkühlen (auf eine mit Eiswürfel gefüllte Schale und/oder in den Eisschrank stellen).

Die Temperatur muss so schnell wie möglich auf 4°C kommen. Das/die Püree(s) und das Milchprodukt (Joghurt oder Quark) unter die erkaltete Masse geben. Mit Folie überziehen und an einem kühlen Ort 4 bis maximal

72 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Gefrieren in der Eismaschine noch einmal durchmischen.

Eine kalte Mischung ist erlaubt. Auf dem Stabilisator aufpassen (muss erhitzt werden Ca. 80°C). Milch wird vom Joghurt oder Quark ersetzt. Zutaten zusammen ziehen lassen einige Zeit in Joghurt oder Quark. Dann Fruchtpüree hineinmischen.

## Frozen Magermilch Joghurt

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)
Blaubeere 100%	350	130	20	2
Blutorange 100%	300	144	20	2
Blutorange Sizilien mit g.g.A. -Siegel 100%	300	144	20	2
Clémentine de Corse mit g.g.A. -Siegel 100%	300	144	20	2
Gelbe Zitrone 100%	200	164	20	2
Gelbe Zitrone di Siracusa mit g.g.A. -Siegel 100%	200	163	20	2
Guave 100%	350	135	20	2
Mandarine 100%	300	144	20	2
Schwarze Johannisbeere 100%	320	100	20	2
Walderdbeere 100%	300	135	20	2
Weißer Pfirsich 100%	400	118	20	2
Zwetschge 100%	350	120	10	2

Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)
Blaubeere	320	100	20	2
Marone & Vanille	200	117	20	1
Walderdbeere	300	116	20	2
Weißer Pfirsich	400	116	20	2

Les vergers Boiron Spezialität	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)
Kokoscreme	300	144	20	2

Milchpulver 0% (g)	Joghurt 0% (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
23	354	120	28	20,8	-11	109	1000
9	425	100	26,7	20,3	-11	106	1000
9	425	100	29,7	20,3	-11	106	1000
21	393	120	28	20,4	-11	109	1000
24	470	120	29	20	-11	114	1000
24	470	120	29	20	-11	114	1000
21	342	120	29	21	-11	110	1000
21	393	120	28	20,4	-11	109	1000
29	404	125	27	19,6	-11	106	1000
40	352	150	29	21	-11	110	1000
22	313	125	28,9	20,7	-11	111	1000
23	370	120	28	21,5	-11	109	1000

Milchpulver 0% (g)	Joghurt 0% (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
29	404	125	27	19,6	-12	106	1000
6	500	156	27,7	21,1	-11	110	1000
30	407	125	28	20	-12	109	1000
36	320	106	28,3	21,2	-12	111	1000

Milchpulver 0% (g)	Joghurt 0% (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
21	393	120	28	20,4	-11	169	1000

## Frozen Quark 0% Fett

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Glukose (g)
Ananas 100%	350	130	20	-
Bergamotte 100%	250	140	20	-
Granatapfel 100%	350	151	-	-
Grüner Apfel 100%	350	130	20	-
Litchi 100%	350	151	-	-
Schwarze Johannisbeere 100%	350	100	20	-
Schwarzkirsche 100%	300	104	20	-

Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Glukose (g)
Erdbeere	400	100	20	-
Grüner Apfel	350	100	20	-
Litchi	320	90	30	-
Mango gewürzt	400	100	20	-

Les vergers Boiron Spezialität	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Glukose (g)
Kokoscreme	250	140	20	-

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Milchpulver 0% (g)	Quark 0% Fett (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
-	1	23	355	120	28	20,8	-11	108	1000
18	1	15	440	120	28	20,5	-12	109	1000
13	1	31	315	142	29,4	21,8	-11	114	1000
10	1	23	355	110	28	20,8	-11	108	1000
10	1	31	315	142	29,4	21,8	-11	114	1000
-	1	16	393	120	27,5	20,3	-11	109	1000
-	1	8	443	124	27,2	20,1	-11	108	1000

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Milchpulver 0% (g)	Quark 0% Fett (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
-	1	27	352	100	27,8	20,6	-12	110	1000
-	1	16	393	120	27,5	20,3	-12	109	1000
-	1	19	420	100	27,3	19,3	-12	108	1000
-	1	16	353	110	27,6	21,5	-12	110	1000

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Milchpulver 0% (g)	Quark 0% Fett (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
15	1	15	440	120	28	20,5	-12	159	1000



## Frozen Quark 40% Fett

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Glukose (g)
Banane 100%	300	111	20	-
Brombeere 100%	350	103	20	-
Cranberry & Sauerkirsche 100%	330	103	20	-
Erdbeere 100%	450	135	20	-
Kiwi 100 %	400	118	20	-
Limette 100%	200	162	30	-
Mango 100%	400	90	20	-
Melone 100%	450	135	20	-
Rhabarber 100%	250	158	30	-
Rote Johannisbeere 100%	400	118	20	-
Schwarze Johannisbeere 100%	300	111	20	-
Tropische Früchte 100%	300	111	20	-
Yuzu 100%	150	145	20	-

Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Glukose (g)
Cranberry & Sauerkirsche	350	103	20	-

Les vergers Boiron Spezialität	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Glukose (g)
Kokoscreme	450	135	20	-

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Milchpulver 0% (g)	Quark 0% Fett (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
-	1	-	434	134	30	21,5	-11	141	1000
10	1	16	372	138	30	21,5	-11	138	1000
10	1	16	382	138	30	21,5	-11	138	1000
-	1	41	252	100	30	20,9	-11	131	1000
13	1	23	283	145	28,6	20,7	-11	133	1000
-	1	10	464	132	32,9	20,9	-11	151	1000
-	1	30	325	133	29,6	20,7	-11	134	1000
20	1	41	252	100	30	20,9	-11	131	1000
-	1	14	410	136	30,6	19,6	-11	142	1000
10	1	23	283	145	28,6	20,7	-11	134	1000
-	1	-	434	134	30	21,5	-11	141	1000
10	1	10	424	134	30	21,5	-11	140	1000
23	1	15	520	129	32,1	20,4	-11	154	1000

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Milchpulver 0% (g)	Quark 0% Fett (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
-	1	16	372	138	30	21,5	-12	138	1000

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Milchpulver 0% (g)	Quark 0% Fett (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
-	1	41	252	100	30	20,9	-11	220	1000

## Frozen Vollmilchjoghurt

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Glukose (g)
Aprikose 100%	300	110	20	10
Birne 100%	400	90	20	10
Erdbeere Mara des Bois 100%	400	110	20	20
Himbeere 100%	350	108	40	-
Kalamansi 100 %	200	144	20	-
Orange & Bitterorange	300	126	20	-
Passionsfrucht 100%	250	107	20	20
Rote Früchte 100%	350	108	20	20
Sauerkirsche 100%	300	110	20	-
Schwarze Johannisbeere 100%	300	110	20	-

Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Glukose (g)
Aprikose	300	110	20	-
Erdbeere Mara des Bois	420	95	20	-
Kokosnuss	300	120	20	-
Sauerkirsche	370	74	20	-
Schwarze Johannisbeere	400	84	20	-

Les vergers Boiron Spezialität	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Glukose (g)
Kokoscreme	350	108	40	-

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Milchpulver 0% (g)	Quark 0% Fett (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
-	2	28	420	110	29,4	20	-12	109	1000
-	2	29	335	123	29,6	20,6	-11	120	1000
-	2	25	323	100	27,5	20,5	-12	112	1000
10	2	30	345	115	28	18,6	-11	124	1000
20	2	-	500	114	29	20	-11	124	1000
-	2	19	413	120	29,9	20,9	-11	125	1000
20	2	26	434	120	30,5	20	-11	130	1000
-	2	30	345	114	28	18,6	-11	124	1000
-	2	19	413	120	29,9	20,9	-11	125	1000
-	2	28	420	120	29,4	20	-11	109	1000

Invertzucker (g)	Stabilisator+ Emulgator (g)	Milchpulver 0% (g)	Quark 0% Fett (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
-	2	28	420	120	29,4	20	-12	109	1000
-	2	23	340	100	27,5	20,5	-12	112	1000
-	2	18	410	130	29,7	21,1	-12	185	1000
-	2	16	400	118	28	20,9	-12	114	1000
-	2	9	370	115	27,7	21,8	-12	113	1000

Invertzucker (g)	Stabilisator (g)	Milchpulver 0% (g)	Quark 0% Fett (g)	Magermilch (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
10	2	30	345	115	28	18,6	-11	190	1000



# FRUCHTPARFAITS UND GEEISTE FRUCHTMOUSSE

Für jedes Fruchtpüree finden Sie 3 Rezepte:

1 - Rezept mit Sabayon

2 - Rezept mit Baiser

3 - Rezept mit Alkohol

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	SABAYON BZW. PÂTE À BOMBE					BAISER											
	Püree-Menge (g)	Saccharose/Wasser (g)	Eigelb (g)	Invertzucker (g)	Dextrose (g)	Saccharose/Wasser (g)	Eiweiß (g)	Sahne 30% (g)	Portwein 18° (g)	Likör 25° (g)	Likör 30° (g)	Alkohol 40° (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
Banane 100%	370	90/40	80	-	20	-	-	400	-	-	-	-	38,4	-10	21,5	227	1000
	400	-	-	-	20	90/40	80	370	-	-	-	-	35	-11	22,4	197	1000
	350	40/15	55	-	-	60/20	60	370	-	-	-	50	36	-11	21,2	218	1000
Birne 100%	300	140/60	100	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	20	233	1000
	330	-	-	-	40	110/50	100	370	-	-	-	-	34	-10	18,7	191	1000
	300	50/20	80	-	10	60/20	60	370	-	-	50	-	35,4	-10	17,7	216	1000
Blaubeere 100%	330	120/50	80	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	21,6	230	1000
	350	-	-	-	30	110/50	90	370	-	-	-	-	35,7	-11	21,8	199	1000
	300	50/20	70	-	-	70/20	70	370	-	-	50	-	37,4	-11	21	223	1000
Blutorange Sizilien mit g.g.A. -Siegel 100%	300	140/60	100	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	20	233	1000
	330	-	-	-	40	110/50	100	370	-	-	-	-	34	-10	18,7	191	1000
	300	50/20	80	-	10	60/20	60	370	-	-	50	-	35,4	-10	17,7	216	1000
Brombeere 100%	330	120/50	80	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	21,6	230	1000
	350	-	-	-	30	110/50	90	370	-	-	-	-	35,7	-11	21,8	199	1000
	300	50/20	70	-	-	70/20	70	370	-	-	50	-	37,4	-11	21	223	1000
Clémentine de Corse mit g.g.A. -Siegel 100%	300	140/60	100	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	20	233	1000
	330	-	-	-	40	110/50	100	370	-	-	-	-	34	-10	18,7	191	1000
	300	50/20	80	-	10	60/20	60	370	-	-	50	-	35,4	-10	17,7	216	1000
Cranberry & Sauerkirsche 100%	300	140/60	100	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	20	233	1000
	330	-	-	-	40	110/50	100	370	-	-	-	-	34	-10	18,7	191	1000
	300	50/20	83	-	10	60/20	60	370	-	-	50	-	35,4	-10	17,7	216	1000
Erdbeere 100%	330	125/55	100	-	30	-	-	370	-	-	-	-	37,2	-10	18,7	219	1000
	330	-	-	-	30	125/55	100	370	-	-	-	-	34	-10	18,7	189	1000
	300	50/20	70	-	-	70/20	70	370	-	-	-	50	33,6	-11	16,5	210	1000
Erdbeere Mara des Bois 100%	330	125/55	100	-	30	-	-	370	-	-	-	-	37,2	-10	18,7	219	1000
	330	-	-	-	30	125/58	100	370	-	-	-	-	34	-10	18,7	189	1000
	300	50/20	73	-	-	70/23	70	370	-	-	-	50	33,6	-11	16,5	210	1000
Gelbe Zitrone 100%	210	150/70	120	-	30	-	-	430	-	-	-	-	41	-10	19,2	247	1000
	250	-	-	-	30	150/70	110	400	-	-	-	-	36	-10	19,6	203	1000
	250	55/20	75	-	-	75/20	75	400	-	-	-	50	37	-11	17,3	225	1000
Gelbe Zitrone di Siracusa mit g.g.A. -Siegel 100%	210	150/70	123	-	30	-	-	430	-	-	-	-	41	-10	19,2	247	1000
	250	-	-	-	30	150/70	110	400	-	-	-	-	36	-10	19,6	203	1000
	250	55/20	75	-	-	75/20	75	400	-	-	-	50	37	-11	17,3	225	1000
Grüner Apfel 100%	300	140/60	100	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	20	233	1000
	330	-	-	-	40	110/50	100	370	-	-	-	-	34	-10	18,7	191	1000
	300	50/20	80	-	10	60/20	60	370	-	-	50	-	35,4	-10	17,7	216	1000
Guave 100%	350	115/50	95	-	20	-	-	370	-	-	-	-	38,7	-11	21,6	226	1000
	400	-	-	-	10	105/40	75	370	-	-	-	-	34	-11	21	192	1000
	300	45/20	65	-	-	50/20	50	370	100	-	-	-	35	-11	19	213	1000
Himbeere 100%	325	143/60	102	-	20	-	-	370	-	-	-	-	38,7	-10	20,5	223	1000
	350	-	-	-	30	140/50	100	350	-	-	-	-	33,3	-10	19,2	185	1000
	300	50/20	70	-	-	70/20	70	370	-	-	-	50	36	-11	19,2	216	1000

## SABAYON: Methode:

Aus dem Zucker (Ggf. Invertzucker oder Dextrose, Glukose) und dem Wasser einen Sirup bereiten und diesen aufkochen. Den heißen Sirup auf das im Kessel der Rührmaschine befindliche Eigelb geben und alles auf mäßiger Geschwindigkeit kaltschlagen.

## BAISER: Methode:

Den Zucker mit dem Wasser auf 118-120°C kochen. Im Strahl auf das bereits schaumig angeschlagene Eiweiß gießen und das Baiser bis zum Erkalten weiter schlagen. Das Püree auf das Baiser oder auf die Sabayon geben. Die aufgeschlagene Sahne und eventuell Alkohol hinzufügen. In Formen füllen und gefrieren.

Für jedes Fruchtpüree finden Sie 3 Rezepte:

1 - Rezept mit Sabayon

2 - Rezept mit Baiser

3 - Rezept mit Alkohol

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	SABAYON BZW. PÂTE À BOMBE					BAISER											
	Püree-Menge (g)	Saccharose/Wasser (g)	Eigelb (g)	Invertzucker (g)	Dextrose (g)	Saccharose/Wasser (g)	Eiweiß (g)	Sahne 30% (g)	Portwein 18° (g)	Likör 25° (g)	Likör 30° (g)	Alkohol 40° (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
Litchi 100%	300	140/60	100	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	20	233	1000
	330	-	-	-	40	110/50	100	370	-	-	-	-	34	-10	18,7	191	1000
	300	50/20	80	-	10	60/20	60	370	-	-	50	-	35,4	-10	17,7	216	1000
Mango 100%	330	120/50	80	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	21,6	230	1000
	350	-	-	-	30	110/50	90	370	-	-	-	-	35,7	-11	21,8	199	1000
	300	50/20	70	-	-	70/20	70	370	-	-	50	-	37,4	-11	21	223	1000
Melone 100%	350	115/50	98	-	20	-	-	370	-	-	-	-	38,7	-11	21,6	226	1000
	400	-	-	-	10	105/40	75	370	-	-	-	-	34	-11	21	192	1000
	300	45/20	65	-	-	50/20	50	370	100	-	-	-	35	-11	19	213	1000
Passionsfrucht 100%	260	130/60	110	-	20	-	-	430	-	-	-	-	39,8	-10	19	241	1000
	300	-	-	-	20	130/60	100	400	-	-	-	-	35	-10	19,5	199	1000
	250	55/20	75	-	-	75/20	75	400	-	-	-	50	36,5	-11	18	227	1000
Rhabarber 100%	300	110/50	100	50	-	-	-	390	-	-	-	-	35,7	-10	19,2	222	1000
	270	-	-	20	-	150/70	120	370	-	-	-	-	34	-10	20	192	1000
	250	50/20	85	15	-	80/30	80	370	-	-	50	-	35,7	-10	18	220	1000
Rosa Grapefruit 100%	300	140/60	100	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39	-10	21,6	230	1000
	330	-	-	-	40	110/50	100	370	-	-	-	-	35,7	-11	21,8	199	1000
	300	50/20	80	-	10	60/20	60	370	-	-	50	-	37,4	-11	21	223	1000
Rote Früchte 100%	325	143/60	105	-	20	-	-	370	-	-	-	-	38,7	-10	20,5	223	1000
	350	-	-	-	30	140/50	100	350	-	-	-	-	33,3	-10	19,2	185	1000
	300	50/20	70	-	-	70/20	70	370	-	-	-	50	36	-11	19,2	216	1000
Rote Johannisbeere 100%	325	143/60	102	-	20	-	-	370	-	-	-	-	38,7	-10	20,5	223	1000
	350	-	-	-	30	140/50	100	350	-	-	-	-	33,3	-10	19,5	185	1000
	300	50/20	70	-	-	70/20	70	370	-	-	-	50	36	-11	19,2	216	1000
Sauerkirsche 100%	300	100/50	100	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39,3	-10	20,2	236	1000
	400	-	-	-	20	80/40	70	390	-	-	-	-	34	-10	20,4	195	1000
	360	20/20	40	20	-	70/20	70	380	-	-	-	40	36,3	-11	20	216	1000
Schwarze Johannisbeere 100%	300	100/50	103	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39,3	-10	20,2	236	1000
	350	-	-	-	30	110/50	90	370	-	-	-	-	35,7	-11	21,8	199	1000
	300	50/20	73	-	-	70/20	70	370	-	-	50	-	37,4	-11	21	223	1000
Schwarzkirsche 100%	300	100/50	100	-	20	-	-	400	-	-	-	-	39,3	-10	20,2	236	1000
	400	-	-	-	20	80/40	70	390	-	-	-	-	34	-10	20,4	195	1000
	360	20/20	40	20	-	70/20	70	380	-	-	-	40	36,3	-11	20	216	1000
Walderdbeere 100%	330	125/55	103	-	30	-	-	370	-	-	-	-	37,2	-10	18,7	219	1000
	330	-	-	-	30	125/55	100	370	-	-	-	-	34	-10	18,7	189	1000
	300	50/20	70	-	-	70/20	70	370	-	-	-	50	33,6	-11	16,5	210	1000
Weißer Pfirsich 100%	350	110/50	80	-	20	-	-	380	-	-	-	-	37,5	-11	20,4	220	1000
	400	-	-	-	20	110/40	70	360	-	-	-	-	33,4	-11	20,4	189	1000
	300	50/20	70	-	-	70/20	70	370	-	50	-	-	36	-11	19,2	217	1000
Yuzu 100%	200	140/70	130	-	30	-	-	430	-	-	-	-	41	-10	18,6	250	1000
	260	-	-	-	30	140/70	110	390	-	-	-	-	35,3	-10	19,3	200	1000
	250	40/20	80	20	-	80/30	80	380	-	-	-	50	36	-11	17,2	223	1000

**SABAYON: Methode:**

Aus dem Zucker (Ggf. Invertzucker oder Dextrose, Glukose) und dem Wasser einen Sirup bereiten und diesen aufkochen. Den heißen Sirup auf das im Kessel der Rührmaschine befindliche Eigelb geben und alles auf mäßiger Geschwindigkeit kaltschlagen.

**BAISER: Methode:**

Den Zucker mit dem Wasser auf 118-120°C kochen. Im Strahl auf das bereits schaumig angeschlagene Eiweiß gießen und das Baiser bis zum Erkalten weiter schlagen. Das Püree auf das Baiser oder auf die Sabayon geben. Die aufgeschlagene Sahne und eventuell Alkohol hinzufügen. In Formen füllen und gefrieren.



**Für jedes Fruchtpüree finden Sie 3 Rezepte:**

1 - Rezept mit Sabayon

2 - Rezept mit Baiser

3 - Rezept mit Alkohol

Fruchtpüree Les vergers Boiron	SABAYON BZW. PÂTE À BOMBE				
	Püree-Menge (g)	Saccharose/Wasser (g)	Eigelb (g)	Invertzucker (g)	Dextrose (g)
Kokosnuss	350	100/45	85	-	30
	330	-	-	-	30
	300	40/20	60	-	10
Marone & Vanille	400	60/30	80	-	-
	350	-	-	-	-
Melone	350	115/50	95	-	20
	400	-	-	-	10
	300	45/20	65	-	-
Sauerkirsche	380	80/40	60	-	10
	400	-	-	-	10
	300	35/15	50	-	-
Schwarze Johannisbeere	320	100/50	80	-	20
	400	-	-	-	20
	300	45/20	65	-	-
Weißer Pfirsich	350	110/50	80	-	20
	400	-	-	-	20
	300	50/20	70	-	-

BAISER	
Saccharose/Wasser (g)	Eiweiß (g)
-	-
100/50	90
65/20	65
-	-
60/30	80
-	-
105/40	75
50/20	50
-	-
80/30	80
70/20	40
-	-
80/30	70
65/20	60
-	-
110/40	70
70/20	70

Sahne 30% (g)	Portwein 18° (g)	Likör 25° (g)	Likör 30° (g)	Alkohol 40° (g)
390	-	-	-	-
400	-	-	-	-
400	-	50	-	-
430	-	-	-	-
430	-	-	-	50
370	-	-	-	-
370	-	-	-	-
370	100	-	-	-
430	-	-	-	-
400	-	-	-	-
420	-	-	-	40
430	-	-	-	-
380	-	-	-	-
400	-	50	-	-
380	-	-	-	-
360	-	-	-	-
370	-	50	-	-

Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
38,4	-10	20,8	226	1000
35,4	-10	20,3	203	1000
37,2	-10	19,7	222	1000
38,4	-10	22	232	1000
34,7	-12	20,7	213	1000
38,7	-11	21,6	226	1000
34	-11	21	192	1000
35	-11	19	213	1000
37,5	-11	21	225	1000
35	-11	21,7	201	1000
37,2	-11	21	235	1000
39,3	-10	21	235	1000
35,4	-11	22,4	200	1000
38	-11	21	230	1000
37,5	-11	20,4	220	1000
33,4	-11	20,4	189	1000
36	-11	19,2	217	1000

Les vergers Boiron Spezialität	SABAYON BZW. PÂTE À BOMBE				
	Püree-Menge (g)	Saccharose/Wasser (g)	Eigelb (g)	Invertzucker (g)	Dextrose (g)
Kokoscreme	330	125/55	100	-	30
	330	-	-	-	40
	300	50/20	80	-	10

BAISER	
Saccharose/Wasser (g)	Eiweiß (g)
-	-
110/50	100
60/20	60

Sahne 30% (g)	Portwein 18° (g)	Likör 25° (g)	Likör 30° (g)	Alkohol 40° (g)
370	-	-	-	-
370	-	-	-	-
370	-	-	50	-

Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
37,2	-10	18,7	219	1000
34	-10	18,7	191	1000
35,4	-10	17,7	216	1000

**SABAYON: Methode:**

Aus dem Zucker (Ggf. Invertzucker oder Dextrose, Glukose) und dem Wasser einen Sirup bereiten und diesen aufkochen. Den heißen Sirup auf das im Kessel der Rührmaschine befindliche Eigelb geben und alles auf mäßiger Geschwindigkeit kaltschlagen.

**BAISER: Methode:**

Den Zucker mit dem Wasser auf 118-120°C kochen. Im Strahl auf das bereits schaumig angeschlagene Eiweiß gießen und das Baiser bis zum Erkalten weiter schlagen. Das Püree auf das Baiser oder auf die Sabayon geben. Die aufgeschlagene Sahne und eventuell Alkohol hinzufügen. In Formen füllen und gefrieren.



# VEGANES EISCREM MIT FRUCHT

Für jedes Fruchtpüree finden Sie 3 Rezepte:

- 1 - Rezept mit einem PAC von ca. 11°C
- 2 - Rezept mit einem PAC von ca. 15°C
- 3 - Rezept mit Schokolade  
PAC = Antifrostschutzpunkt

## Methode:

Das Püree auftauen. Den Stabilisator mit der 10 fachen Zuckermenge mischen. Die vegane Milch\* mit der Kokosbutter mischen und erhitzen. An 25°C den restlichen Zucker, die Dextrose und den Invertzucker einrieseln lassen. An 45°C das Zucker-/Stabilisator-Gemisch hinzufügen. An einer Temperatur von 82°C erhitzen, für ein paar Sekunden. Das Eismix rasch abkühlen (auf eine mit Eiswürfel gefüllte Schale und/oder in den Eischrank stellen). Das/die Püree(s) unter die erkaltete Masse geben. Mit Folie überziehen und an einem kühlen Ort 4 bis maximal 72 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Gefrieren in der Eismaschine noch einmal durchmischen.

\*Die Sojamilch ist austauschbar durch verschiedene pflanzliche Getränke/ Milche auf Basis von Hafer, Reis, Mandeln...

- (1) Kakaopulver  
(2) dunkel Schokolade 80%  
(3) dunkel Schokolade 100%  
(4) dunkel Schokolade 70%

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
Aprikose 100%	300	70	30	20
	300	50	60	50
	300	50	60	40
Banane 100%	300	70	30	20
	300	50	60	50
	300	50	60	40
Birne 100%	350	127	20	20
	350	90	50	50
	300	90	50	50
Blaubeere 100%	300	70	30	20
	300	50	60	50
	300	50	60	40
Blutorange 100%	350	120	50	-
	350	110	50	40
	250	100	50	50
Blutorange Sizilien mit g.g.A.-Siegel 100%	350	120	50	-
	350	110	50	40
	250	100	50	50
Blutpflirsich 100%	300	70	30	20
	300	50	60	50
	300	50	60	40
Brombeere 100%	300	70	30	20
	300	50	60	50
	300	50	60	40
Clémentine de Corse mit g.g.A.-Siegel 100%	350	127	20	20
	350	90	50	50
	300	90	50	50
Cranberry & Sauerkirsche 100%	350	120	50	-
	350	110	50	40
	250	100	50	50
Erdbeere 100%	400	130	40	-
	400	100	60	30
	300	80	60	60
Erdbeere Mara des Bois 100%	400	130	40	-
	400	100	60	30
	300	80	60	60
Gelbe Zitrone 100%	150	138	30	20
	150	110	60	40
	150	110	60	40
Gelbe Zitrone di Siracusa mit g.g.A.-Siegel 100%	150	138	30	20
	150	110	60	40
	150	110	60	40
Grüner Apfel 100%	350	120	50	-
	350	110	50	40
	250	100	50	50
Guave 100%	300	90	30	20
	300	60	50	50
	300	50	50	50

Stabilisator + Emulgator (g)	Geschmack neutralisiert Kokosöl (g)	Sojamilch* (g)	Inulin (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Fett (g/100g)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
3	67	490	20	-	32,6	20,6	-11	7,6	154	1000
3	67	460	20	-	35	23,2	-15	7,5	167	1000
3	60	410	20	40 <sup>(1)</sup>	38	23,2	-11	7,5	172	1000
3	67	490	20	-	32,6	20,6	-11	7,6	154	1000
3	67	460	20	-	35	23,2	-15	7,5	167	1000
3	60	410	20	40 <sup>(1)</sup>	38	23,2	-11	7,5	172	1000
3	60	410	10	-	32	21,8	-11	6,7	153	1000
3	57	390	10	-	33	24	-15	6,4	160	1000
3	57	390	20	40 <sup>(1)</sup>	37,5	23	-11	7,15	170	1000
3	67	490	20	-	32,6	20,6	-11	7,6	154	1000
3	67	460	20	-	35	23,2	-15	7,5	167	1000
3	60	410	20	40 <sup>(1)</sup>	38	23,2	-11	7,5	172	1000
3	57	380	10	-	33,1	20,7	-11	7,4	160	1000
3	57	380	10	-	34,1	24,7	-15	6,4	163	1000
3	32	430	20	65 <sup>(2)</sup>	38,2	24,7	-11	6,3	170	1000
3	57	380	10	-	33,1	20,7	-11	7,4	160	1000
3	57	380	10	-	34,1	24,7	-15	6,4	163	1000
3	32	430	20	65 <sup>(2)</sup>	38,2	24,7	-11	6,3	170	1000
3	67	490	20	-	32,6	20,6	-11	6,5	154	1000
3	67	460	20	-	35	23,2	-15	6,7	167	1000
3	60	410	20	40 <sup>(1)</sup>	38	23,2	-11	6,5	172	1000
3	67	490	20	-	32,6	20,6	-11	7,6	154	1000
3	67	460	20	-	35	23,2	-15	7,5	167	1000
3	60	410	20	40 <sup>(1)</sup>	38	23,2	-11	7,5	172	1000
3	60	410	10	-	32	21,8	-11	6,7	153	1000
3	57	390	10	-	33	24	-15	6,4	160	1000
3	57	390	20	40 <sup>(1)</sup>	37,5	23	-11	7,15	170	1000
3	57	380	10	-	33,1	20,7	-11	7,4	160	1000
3	57	380	10	-	34,1	24,7	-15	6,4	163	1000
3	32	430	20	65 <sup>(2)</sup>	38,2	24,7	-11	6,3	170	1000
3	67	350	10	-	32,5	20,8	-11	7,3	158	1000
3	57	330	20	-	33,6	23	-14	6,3	156	1000
3	32	380	20	65 <sup>(3)</sup>	37,5	23,4	-11	7,4	175	1000
3	67	350	10	-	32,5	20,8	-11	7,3	158	1000
3	57	330	20	-	33,6	23	-14	6,3	156	1000
3	32	380	20	65 <sup>(3)</sup>	37,5	23,4	-11	7,4	175	1000
1	61	580	20	-	34	20	-11	7,2	159	1000
3	60	517	20	40 <sup>(1)</sup>	38,8	21,7	-11	7,7	176	1000
3	67	550	20	-	35,8	21,7	-15	7,7	170	1000
1	61	580	20	-	34	20	-11	7,2	159	1000
3	67	550	20	-	35,8	21,7	-15	7,7	170	1000
3	60	517	20	40 <sup>(1)</sup>	38,8	21,7	-11	7,7	176	1000
3	57	380	10	-	33,1	20,7	-11	7,4	160	1000
3	57	380	10	-	34,1	24,7	-15	6,4	163	1000
3	32	430	20	65 <sup>(2)</sup>	38,2	24,7	-11	6,3	170	1000
3	57	480	20	-	32,5	21	-11	6,6	150	1000
3	67	450	20	-	34,4	23	-15	7,5	166	1000
3	42	430	10	65 <sup>(2)</sup>	36,2	23,5	-11	7,2	170	1000







100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
Himbeere 100%	300	117	30	20
	300	110	60	30
	250	100	50	50
Litchi 100%	350	120	50	-
	350	110	50	40
	250	100	50	50
Mandarine 100%	350	127	20	20
	350	90	50	50
	300	90	50	50
Mango 100%	350	97	30	10
	350	50	60	40
	300	80	60	30
Melone 100%	300	90	30	20
	300	60	50	50
	300	50	50	50
Papaya 100%	350	127	20	20
	350	90	50	50
	300	90	50	50
Passionsfrucht 100%	250	140	40	-
	250	110	50	30
	200	90	50	50
Rote Früchte 100%	400	130	40	-
	400	100	60	30
	300	80	60	60
Rote Johannisbeere 100%	400	130	40	-
	400	100	60	30
	300	80	60	60
Sauerkirsche 100%	350	97	30	10
	350	50	60	40
	300	80	60	30
Schwarze Johannisbeere 100%	300	90	30	20
	300	60	50	50
	300	50	50	50
Tropische Früchte 100%	200	130	40	20
	250	100	50	50
	200	110	60	30
Walderdbeere 100%	400	130	40	-
	400	100	60	30
	300	80	60	60
Weißer Pfirsich 100%	300	70	30	20
	300	50	60	50
	300	50	60	40
Yuzu 100%	200	150	50	-
	200	115	60	40
	200	90	50	50

Stabilisator (g)	Geschmack neutralisiert Kokosöl (g)	Sojamilch (g)	Inulin (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Fett (g/100g)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
3	60	450	20	-	32,6	20,8	-11	6,8	153	1000
3	50	430	20	-	34,5	23,3	-15	6	156	1000
5	40	440	10	55 <sup>(3)</sup>	37,3	23,5	-11	7,8	179	1000
3	57	380	10	-	33,1	20,7	-11	7,4	160	1000
3	57	380	10	-	34,1	24,7	-15	6,4	163	1000
3	32	430	20	65 <sup>(2)</sup>	38,2	24,7	-11	6,3	170	1000
3	60	410	10	-	32	21,8	-11	6,7	153	1000
3	57	390	10	-	33	24	-15	6,4	160	1000
3	57	390	20	40 <sup>(1)</sup>	37,5	23	-11	7,15	170	1000
3	60	440	10	-	32,1	21,8	-11	6,8	154	1000
3	57	430	10	-	32,4	23	-15	6,5	156	1000
3	32	430	10	55 <sup>(3)</sup>	36,7	23,4	-11	7	171	1000
3	57	480	20	-	32,5	21	-11	6,6	150	1000
3	67	450	20	-	34,4	23	-15	7,5	166	1000
3	42	430	10	65 <sup>(2)</sup>	36,2	23,5	-11	7,2	170	1000
3	60	410	10	-	32	21,8	-11	6,7	153	1000
3	57	390	10	-	33	24	-15	6,4	160	1000
3	57	390	20	40 <sup>(1)</sup>	37,5	23	-11	7,15	170	1000
3	57	500	10	-	33,4	21,1	-11	6,6	157	1000
3	47	500	10	-	32,8	22,6	-14	5,6	152	1000
3	42	480	20	65 <sup>(2)</sup>	38,5	23,4	-11	7,3	175	1000
3	67	350	10	-	32,5	20,8	-11	7,3	158	1000
3	57	330	20	-	33,6	23	-14	6,3	156	1000
3	32	380	20	65 <sup>(3)</sup>	37,5	23,4	-11	7,4	175	1000
3	67	350	10	-	32,5	20,8	-11	7,3	158	1000
3	57	330	20	-	33,6	23	-14	6,3	156	1000
3	32	380	20	65 <sup>(3)</sup>	37,5	23,4	-11	7,4	175	1000
3	60	440	10	-	32,1	21,8	-11	6,8	154	1000
3	57	430	10	-	32,4	23	-15	6,5	156	1000
3	32	430	10	55 <sup>(3)</sup>	36,7	23,4	-11	7	171	1000
3	57	480	20	-	32,5	21	-11	6,6	150	1000
3	67	450	20	-	34,4	23	-15	7,5	166	1000
3	42	430	10	65 <sup>(2)</sup>	36,2	23,5	-11	7,2	170	1000
3	47	550	10	-	32	20,8	-11	5,7	148	1000
3	57	480	10	-	33,2	22,8	-14	6,6	160	1000
3	47	500	10	40 <sup>(1)</sup>	36,3	21,4	-11	6,4	163	1000
3	67	350	10	-	32,5	20,8	-11	7,3	158	1000
3	57	330	20	-	33,6	23	-14	6,3	156	1000
3	32	380	20	65 <sup>(3)</sup>	37,5	23,4	-11	7,4	175	1000
3	67	490	20	-	32,6	20,6	-11	7,6	154	1000
3	67	460	20	-	35	23,2	-15	7,5	167	1000
3	60	410	20	40 <sup>(1)</sup>	38	23,2	-11	7,5	172	1000
3	57	530	10	-	34,2	21	-11	6,7	160	1000
3	52	520	10	-	34,5	23,2	-15	6,2	161	1000
3	27	480	20	80 <sup>(4)</sup>	37,7	22,7	-11	6,3	166	1000

(1) Kakaopulver - (2) dunkel Schokolade 80% - (3) dunkel Schokolade 100% - (4) dunkel Schokolade 70%

Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
Aprikose	300	90	30	20
	300	60	50	50
	300	50	50	50
Birne	350	90	20	20
	350	50	60	37
	300	80	50	30
Blutpfirsich	350	100	40	-
	350	87	50	30
	250	100	60	30
Brombeere	350	100	30	-
	400	40	60	40
	300	90	50	30
Erdbeere Mara des Bois	400	90	30	-
	400	60	50	50
	300	55	50	50
Marone & Vanille	350	50	30	-
	350	20	50	30
	300	30	40	40
Sauerkirsche	350	65	20	20
	350	40	52	40
	300	40	50	50
Schwarze Johannisbeere	200	100	30	20
	200	100	60	30
	200	60	50	50

Stabilisator (g)	Geschmack neutralisiert Kokosöl (g)	Sojamilch (g)	Inulin (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Fett (g/100g)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
3	57	480	20	-	32,5	21	-11	6,6	150	1000
3	67	450	20	-	34,4	23	-15	7,5	166	1000
3	42	430	10	65 <sup>(2)</sup>	36,2	23,5	-11	7,2	170	1000
3	67	440	10	-	32,6	22,5	-11	7,5	160	1000
3	50	440	10	-	32,2	23,5	-15	6	152	1000
3	60	430	10	40 <sup>(1)</sup>	37,4	23,4	-11	7,5	174	1000
3	57	440	10	-	32,4	21,5	-11	6,5	152	1000
3	60	410	10	-	34,4	24,5	-15	6,7	165	1000
3	50	460	10	40 <sup>(1)</sup>	38,2	24,2	-11	6,5	172	1000
3	57	450	10	-	32,1	21,7	-11	6,5	152	1000
3	47	400	10	-	32	24,2	-15	5,4	150	1000
3	42	420	20	45 <sup>(3)</sup>	38,2	24,5	-11	7,4	176	1000
3	57	400	10	-	31,2	20,8	-11	6,4	148	1000
3	57	400	10	-	32,8	24,7	-15	6,4	158	1000
3	27	430	20	65 <sup>(2)</sup>	35,6	23,2	-11	5,7	156	1000
3	57	500	10	-	31,2	21	-11	6,6	148	1000
3	57	480	10	-	32,6	23	-14	6,6	155	1000
3	40	460	20	70 <sup>(2)</sup>	37,6	24	-11	7,2	170	1000
3	52	480	10	-	30,5	21,8	-11	6	144	1000
3	55	450	10	-	32,7	24	-15	6,3	156	1000
3	57	450	10	40 <sup>(1)</sup>	36,2	23,5	-11	7,2	170	1000
3	67	560	20	-	34	20,6	-11	7,7	161	1000
3	65	532	10	-	36	24	-15	7,5	174	1000
3	37	525	10	65 <sup>(2)</sup>	36,5	23	-11	7	168	1000

Les vergers Boiron Spezialität	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
Ingwer	250	125	50	-
	250	100	50	50
	200	80	50	50
Zitronengras	200	130	40	20
	250	100	50	50
	200	110	60	30
Kokoscreme	350	127	20	20
	350	110	50	40
	300	80	60	60

Stabilisator (g)	Geschmack neutralisiert Kokosöl (g)	Sojamilch (g)	Inulin (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Fett (g/100g)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
3	52	510	10	-	32,5	20,3	-11	6,2	151	1000
3	47	490	10	-	33,4	24	-15	5,6	24	1000
3	32	500	20	65 <sup>(2)</sup>	36,7	22,5	-11	6,4	163	1000
3	47	550	10	-	32	20,8	-11	5,7	148	1000
3	57	480	10	-	33,2	22,8	-14	6,6	160	1000
3	47	500	10	40 <sup>(1)</sup>	36,3	21,4	-11	6,4	163	1000
3	60	410	10	-	32	21,8	-11	6,7	223	1000
3	57	380	10	-	34,1	24,7	-15	6,4	233	1000
3	32	380	20	65 <sup>(3)</sup>	37,5	23,4	-11	7,4	245	1000

(1) Kakaopulver - (2) dunkel Schokolade 80% - (3) dunkel Schokolade 100% - (4) dunkel Schokolade 70%



# VEGANES FRUCHTEIS MIT PFLANZLICHEM TEXTURGEBER

Für jedes Fruchtpüree finden Sie

### 3 Rezepte:

1 - Rezept mit einem PAC von ca. 11°C

2 - Rezept mit einem PAC von ca. 15°C

3 - Rezept mit Schokolade

PAC = Antifrostschutzpunkt

### Methode:

Das Püree auftauen.

Die vegane Milch\* mit dem Pflanzenöl mischen und erhitzen. An 25°C den restlichen Zucker, die Dextrose und den Invertzucker einrieseln lassen.

An einer Temperatur von 82°C erhitzen, für ein paar Sekunden. Das Eismix rasch abkühlen (auf eine mit Eiswürfel gefüllte Schale und/oder in den Eisschrank stellen). Das/die Püree(s) unter die erkaltete Masse geben.

Mit Folie überziehen und an einem kühlen Ort 4 bis maximal 72 Stunden durchziehen lassen.

Vor dem Gefrieren in der Eismaschine noch einmal durchmischen.

\*Die Sojamilch ist austauschbar durch verschiedene pflanzliche Getränke/ Milche auf Basis von Hafer, Reis, Mandeln... pflanzliche Getränke/

\*\*Hafermehl oder Reisstärke

\*\*\*z.B. Leinöl, Mais Öl, Sonnenblumen Öl.

100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
<b>Aprikose 100%</b>	250	140	20	-
	250	80	60	30
	200	85	60	30
<b>Banane 100%</b>	300	70	40	-
	300	70	60	10
	300	30	70	40
<b>Birne 100%</b>	350	105	20	20
	350	70	60	30
	250	60	60	40
<b>Blaubeere 100%</b>	300	70	40	0
	300	70	60	10
	300	30	70	40
<b>Blutorange 100%</b>	350	105	20	20
	350	70	60	30
	250	60	60	40
<b>Blutorange Sizilien mit g.g.A.-Siegel 100%</b>	350	105	20	20
	350	70	60	30
	250	60	60	40
<b>Blutpflirsich 100%</b>	300	70	40	0
	300	70	60	10
	300	30	70	40
<b>Brombeere 100%</b>	300	70	40	0
	300	70	60	10
	300	30	70	40
<b>Clémentine de Corse mit g.g.A.-Siegel 100%</b>	350	120	30	10
	350	60	70	30
	300	90	60	30
<b>Cranberry &amp; Sauerkirsche 100%</b>	350	105	20	20
	350	70	60	30
	250	60	60	40
<b>Erdbeere 100%</b>	400	125	30	-
	400	85	50	30
	300	75	70	40
<b>Erdbeere Mara des Bois 100%</b>	400	125	30	-
	400	85	50	30
	300	75	70	40
<b>Gelbe Zitrone 100%</b>	150	98	50	20
	150	100	60	30
	150	108	60	30
<b>Gelbe Zitrone di Siracusa mit g.g.A.-Siegel 100%</b>	150	98	50	20
	150	100	60	30
	150	108	60	30
<b>Grüner Apfel 100%</b>	350	105	20	20
	350	70	60	30
	250	60	60	40
<b>Guave 100%</b>	200	108	30	20
	250	105	50	30
	200	80	60	50

Pflanzlichem Texturant ** (g)	Pflanzenöl *** (g)	Gemüsegetränk * (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Fett (g/100g)	Kcal/100g	Gesamtgewicht (g)
50	60	480	-	33,7	21,9	-11	6,2	158	1000
50	60	470	-	34	22,4	-15	5,6	161	1000
50	40	470	65 (2)	38,3	23,3	-11	6,4	174	1000
50	60	480	-	32,4	20,9	-11	6,5	153	1000
50	60	450	-	34,8	23,4	-15	6,5	163	1000
50	50	420	40 (1)	37	23,5	-13	7,5	166	1000
50	65	390	-	32,6	22,2	-11	7,4	157	1000
50	65	375	-	33,7	22,7	-15	6,4	162	1000
50	45	430	65 (2)	37,3	22,7	-11	6,3	173	1000
50	60	480	-	32,4	20,9	-11	7,6	153	1000
50	60	450	-	34,8	23,4	-15	7,5	163	1000
50	50	420	40 (1)	37	23,5	-13	7,5	166	1000
50	65	390	-	32,6	22,2	-11	7	157	1000
50	65	375	-	33,7	22,7	-15	7	162	1000
50	45	430	65 (2)	37,3	22,7	-11	6,3	173	1000
50	65	390	-	32,6	22,2	-11	7,4	157	1000
50	65	375	-	33,7	22,7	-15	6,4	162	1000
50	45	430	65 (2)	37,3	22,7	-11	6,3	173	1000
50	60	480	-	32,4	20,9	-11	7,6	153	1000
50	60	450	-	34,8	23,4	-15	7,5	163	1000
50	50	420	40 (1)	37	23,5	-13	7,5	166	1000
50	60	480	-	32,4	20,9	-11	7,6	153	1000
50	60	450	-	34,8	23,4	-15	7,5	163	1000
50	50	420	40 (1)	37	23,5	-13	7,5	166	1000
50	60	380	-	33	22,3	-11	6,7	155	1000
50	60	380	-	32,6	21,6	-15	6,4	155	1000
50	65	370	40 (1)	37,9	23	-11	7,15	173	1000
50	65	390	-	32,6	22,2	-11	7,4	157	1000
50	65	375	-	33,7	22,7	-15	6,4	162	1000
50	45	430	65 (2)	37,3	22,7	-11	6,3	173	1000
50	75	320	-	33,3	21	-11	8	162	1000
50	75	310	-	33,6	22	-14	8	166	1000
50	40	370	55 (3)	37,1	22,8	-11	7,4	175	1000
50	75	320	-	33,3	21	-11	7,3	162	1000
50	75	310	-	33,6	22	-14	6,3	166	1000
50	40	370	55 (3)	37,1	22,8	-11	7,4	175	1000
60	62	558	-	33,6	19,8	-11	7,2	159	1000
50	58	512	40 (1)	38	21,7	-11	7	174	1000
50	62	530	-	35,8	22,5	-15	7,7	170	1000
60	62	558	-	33,6	19,8	-11	7,2	159	1000
50	58	512	40 (1)	38	21,7	-11	7,7	174	1000
50	62	530	-	35,8	22,5	-15	7,7	170	1000
50	65	390	-	32,6	22,2	-11	7,4	157	1000
50	65	375	-	33,7	22,7	-15	6,4	162	1000
50	45	430	65 (2)	37,3	22,7	-11	6,3	173	1000
50	56	540	-	32	20	-11	5,7	149	1000
50	55	460	-	33,8	22,8	-15	6,6	158	1000
50	60	460	40 (1)	38	23	-12	6,4	176	1000

(1) Kakaopulver - (2) dunkel Schokolade 80% - (3) dunkel Schokolade 100% - (4) dunkel Schokolade 70%





100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
<b>Himbeere 100%</b>	350	140	20	-
	350	70	60	30
	300	100	70	10
<b>Litchi 100%</b>	250	140	20	-
	250	80	60	30
	200	85	60	30
<b>Mandarine 100%</b>	350	120	30	10
	350	60	70	30
	300	90	60	30
<b>Mango 100%</b>	350	100	20	-
	350	80	70	-
	300	70	80	-
<b>Melone 100%</b>	200	108	30	20
	250	105	50	30
	200	80	60	50
<b>Papaya 100%</b>	250	140	20	-
	250	80	60	30
	200	85	60	30
<b>Passionsfrucht 100%</b>	250	120	30	10
	250	80	50	40
	200	60	70	40
<b>Rote Früchte 100%</b>	350	140	20	0
	350	70	60	30
	300	100	70	10
<b>Rote Johannisbeere 100%</b>	350	140	20	0
	350	70	60	30
	300	100	70	10
<b>Sauerkirsche 100%</b>	300	70	40	0
	300	70	60	10
	300	30	70	40
<b>Schwarze Johannisbeere 100%</b>	300	90	40	-
	300	50	60	30
	300	50	50	30
<b>Tropische Früchte 100%</b>	250	140	20	-
	250	80	60	30
	200	85	60	30
<b>Walderdbeere 100%</b>	400	125	30	-
	400	85	50	30
	300	75	70	40
<b>Weißer Pfirsich 100%</b>	300	70	40	0
	300	70	60	10
	300	30	70	40
<b>Yuzu 100%</b>	200	110	30	20
	200	80	50	50
	200	50	70	40

Pflanzlichem Texturant ** (g)	Pflanzenöl *** (g)	Gemüse- getränk * (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Fett (g/100g)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
50	60	380	-	33,2	22,3	-11	6,8	155	1000
50	60	380	-	32,6	21,9	-15	6,8	155	1000
50	40	380	50 <sup>(3)</sup>	37,3	22,3	-11	7,8	173	1000
50	60	480	-	33,7	21,9	-11	6,2	158	1000
50	60	470	-	34	22,4	-15	5,6	161	1000
50	40	470	65 <sup>(2)</sup>	38,3	23,3	-11	6,4	174	1000
50	60	380	-	33	22,3	-11	6,7	155	1000
50	60	380	-	32,6	21,6	-15	6,7	155	1000
50	65	370	40 <sup>(1)</sup>	37,9	23	-11	7,15	173	1000
50	60	420	-	32,5	22	-11	6,8	153	1000
50	60	390	-	35	23,4	-15	6,8	163	1000
50	35	410	55 <sup>(3)</sup>	37,4	22	-11	7	171	1000
50	56	540	-	32	20	-11	5,7	149	1000
50	55	460	-	33,8	22,8	-15	6,6	158	1000
50	60	460	40 <sup>(1)</sup>	38	23	-12	6,4	176	1000
50	60	480	-	33,7	21,9	-11	6,2	158	1000
50	60	470	-	34	22,4	-15	5,6	161	1000
50	40	470	65 <sup>(2)</sup>	38,3	23,3	-11	6,4	174	1000
50	60	480	-	33,5	21,8	-11	6,6	158	1000
50	60	470	-	33,8	22,8	-15	6,6	161	1000
50	40	475	65 <sup>(2)</sup>	37,6	22,7	-12	7,3	172	1000
50	60	380	-	33,2	22,3	-11	6,8	155	1000
50	60	380	-	32,6	21,9	-15	6	155	1000
50	40	380	50 <sup>(3)</sup>	37,3	22,3	-11	7,8	173	1000
50	60	380	-	33,2	22,3	-11	6,8	155	1000
50	60	380	-	32,6	21,9	-15	6	155	1000
50	40	380	50 <sup>(3)</sup>	37,3	22,3	-11	7,8	173	1000
50	60	480	-	32,4	20,9	-11	7,6	153	1000
50	60	450	-	34,8	23,4	-15	7,5	163	1000
50	50	420	40 <sup>(1)</sup>	37	23,5	-13	7,5	166	1000
60	80	430	-	35	21	-11	6,6	171	1000
50	70	440	-	34	22,4	-15	7,5	167	1000
50	45	410	65 <sup>(2)</sup>	36,8	22,8	-11	7,2	170	1000
50	60	480	-	33,7	21,9	-11	6,2	158	1000
50	60	470	-	34	22,4	-15	5,6	161	1000
50	40	470	65 <sup>(2)</sup>	38,3	23,3	-11	6,4	174	1000
50	75	320	-	33,3	21	-11	7,3	162	1000
50	75	310	-	33,6	22	-14	6,3	166	1000
50	40	370	55 <sup>(3)</sup>	37,1	22,8	-11	7,4	175	1000
50	60	480	-	32,4	20,9	-11	7,6	153	1000
50	60	450	-	34,8	23,4	-15	7,5	163	1000
50	50	420	40 <sup>(1)</sup>	37	23,5	-13	7,5	166	1000
50	60	530	-	32,4	20,5	-11	6,5	155	1000
50	60	510	-	33,6	22,5	-15	6,5	162	1000
50	25	475	90 <sup>(4)</sup>	36,9	22,2	-11	6,3	166	1000

(1) Kakaopulver - (2) dunkel Schokolade 80% - (3) dunkel Schokolade 100% - (4) dunkel Schokolade 70%



Fruchtpüree Les vergers Boiron	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
Aprikose	300	90	40	-
	300	50	60	30
	300	50	50	30
Birne	350	65	40	-
	350	45	70	10
	300	55	80	-
Blutpflirsich	350	100	30	-
	350	70	70	-
	250	100	70	-
Brombeere	350	80	30	-
	350	50	60	20
	300	20	70	50
Erdbeere Mara des Bois	400	65	20	20
	400	30	55	40
	300	30	70	50
Marone & Vanille	350	60	20	-
	350	20	70	-
	300	10	60	20
Sauerkirsche	350	80	20	-
	350	50	70	-
	300	70	50	-
Schwarze Johannisbeere	200	100	30	-
	200	80	60	20
	200	20	70	50

Pflanzlichem Texturant ** (g)	Pflanzenöl *** (g)	Gemüse- getränk * (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Fett (g/100g)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
60	80	430	-	35	21	-11	8,5	171	1000
50	70	440	-	34	22,4	-15	7,5	167	1000
50	45	410	65 (2)	36,8	22,8	-11	7,2	170	1000
50	65	430	-	32,3	20,8	-11	7	154	1000
50	65	410	-	33,8	22,1	-15	7	161	1000
50	65	410	40 (1)	38	21,2	-11	7,5	174	1000
50	60	410	-	33,3	22,6	-11	6,5	156	1000
50	60	400	-	34,2	22,1	-15	6,7	160	1000
50	60	430	40 (1)	39,6	23	-11	6,5	178	1000
50	70	420	-	33,2	21,5	-11	7,5	160	1000
50	70	400	-	34,5	23	-15	7,5	167	1000
50	35	420	55 (3)	36,2	23,2	-12	7,4	170	1000
50	65	380	-	30,8	21	-11	7	150	1000
50	65	360	-	32,1	22,4	-15	7	157	1000
50	45	390	65 (2)	37,5	23,8	-13	5,7	174	1000
50	60	460	-	33,1	23,4	-12	6,6	156	1000
50	60	450	-	34	22,9	-14	6,6	160	1000
50	40	455	65 (2)	36,6	23	-11	7,2	166	1000
50	60	440	-	32,8	22,7	-11	6,5	154	1000
50	65	415	-	35	23	-15	7	165	1000
50	60	410	40 (1)	39	23,4	-11	7,2	176	1000
50	65	555	-	33,4	20,6	-11	7,5	160	1000
50	65	525	-	35,6	23	-15	7,5	170	1000
50	35	510	65 (2)	36,5	22,6	-12	7	166	1000

Les vergers Boiron Spezialität	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Dextrose (g)	Invertzucker (g)
Ingwer	250	140	20	-
	250	80	60	30
	200	85	60	30
Zitronengras	200	108	30	20
	250	105	50	30
	200	80	60	50
Kokoscreme	350	80	30	-
	350	50	60	20
	300	20	70	50

Pflanzlichem Texturant ** (g)	Pflanzenöl *** (g)	Gemüse- getränk * (g)	Schokolade (g)	Trockenmasse (%)	POD	PAC (°C)	Fett (g/100g)	Kcal/100g	Gesamt- gewicht (g)
50	60	480	-	33,7	21,9	-11	6,5	158	1000
50	60	470	-	34	22,4	-15	6,5	161	1000
50	40	470	65 (2)	38,3	23,3	-11	6,4	174	1000
50	56	540	-	32	20	-11	6,2	149	1000
50	55	460	-	33,8	22,8	-15	6,2	158	1000
50	60	460	40 (1)	38	23	-12	6,4	176	1000
50	70	420	-	33,2	21,5	-11	6,5	230	1000
50	70	400	-	34,5	23	-15	5,4	237	1000
50	35	420	55 (3)	36,2	23,2	-12	7,4	240	1000

(1) Kakaopulver - (2) dunkel Schokolade 80% - (3) dunkel Schokolade 100% - (4) dunkel Schokolade 70%



## FRUCHTGELEE-KERN

Sie können Ihre Eis- und Sorbetrezepturen mit Fruchtgelee-Kern verfeinern.

Püree Les vergers Boiron	Brix final (°)	Püree-Menge (g)	Wasser (g)	Saccharose (g)	Glukose (g)	NH-Pektin (g)*
Pürees mit einem Brix von 18 bis 23°	45	700	-	200	90	4
	40	750	-	150	90	4
	36	600	200	100	90	2
	30	675	200	80	35	2
Pürees mit einem Brix von 8 bis 11°	45	600	-	300	90	4
	40	670	-	230	90	4
	35	720	-	200	80	4
	30	780	-	180	40	4

Sie können Ihre Eis- und Sorbetrezepturen mit Fruchtgelee-Kern verfeinern.

Das Pektin mit der halben Zuckermenge mischen. Das Püree erhitzen. An 25°C, den restlichen Zucker und die Glukose einrieseln lassen. An 40°C das Zucker-Pektin-Gemisch hinzufügen. Zum Erhitzen einige Sekunden kochen lassen.

In Formen füllen in der Größe der Desserts, Einzeltörtchen, Stieleis, usw. Bei mindestens -25°C tiefgefrieren. In Eisdesserts einlegen.

\*Die Pektinmenge auf den PH-Wert und die Konsistenz des verwendeten Pürees abstimmen.

## VARIEGATI FÜR EIS UND SORBET

Püree Les vergers Boiron	Brix final (°)	Püree-Menge (g)	Saccharose (g)	Glukose (g)
Pürees mit einem Brix von 18 bis 23°	40	750	150	90
Pürees mit einem Brix von 8 bis 11°	40	670	230	90

Das Püree erhitzen. An 25°C den Zucker und die Glucose einrieseln lassen.

An 40°C das mit dem Zucker vermischte Pektin hinzufügen. Zum Erhitzen einige Sekunden kochen lassen.

Erkalten lassen, dann zum Marmorieren von Eis verwenden.

## Glossar

### Dextrose

Dextrose ist ein raffiniertes Erzeugnis aus der Maisstärke. Es zeigt sich in Pulverform und ist in Wasser leicht löslich. Dextrose besitzt eine hohe antibakterielle Wirkung. Sie hat eine geringe Süßkraft, süsst aber etwas stärker als Glucose. Sie bringt ein frisches Mundgefühl, trägt zum Absenken des Gefrierpunktes bei (hoher PAC) und verbessert die Textur.

Dextrose neigt dazu, dem Eis die Farbe zu nehmen und seinen Geschmack leicht zu verändern. Ein Eis mit Dextrose schmilzt schneller.

### Trockenglukose

Trockenglukose ist interessant, weil sie dem Eismix Trockensubstanz bringt und kaum süß ist. Die Trockenglukose hat eine geringere Süßkraft als Saccharose. Die prozentuale Zusammensetzung der Glukosen wird durch DE (Dextrose Äquivalent) beschrieben. Je niedriger der DE, umso geringer die Süßkraft POD und der Gefrierschutz PAC. Die gängigsten Glukosen für Sorbets haben einen DE von 36/40. Für Sorbets mit Alkohol verwendet man Trockenglukose mit 20/30 DE, um Trockenmasse beizusteuern, ohne den PAC zu beeinflussen, der durch den Alkohol bereits gegeben ist.

Trockenglukose erhöht die Gefriertemperatur, die Temperaturschockfestigkeit, verbessert die Textur und die Lagerfähigkeit des Eises. Sie hemmt die Kristallbildung der Saccharose, verhindert, dass das Eis beim Verzehr zu schnell schmilzt und verbessert die Feinheit der Eiskristalle.

Achtung: In zu hohen Anteilen führt Trockenglukose zu einem klebrigen und teigigen Mundgeschmack. Die empfohlene Dosierung liegt bei 5 bis maximal 8%.

### Inulin

Inulin wird hauptsächlich aus Chicoree gewonnen, ist aber in vielen natürlichen Produkten in kleinen Mengen enthalten. In vielen Ländern gilt Inulin als Ballaststoff, und es wird in Form eines weißen Pulvers angeboten. Es ist wasserlöslich und hat in gereinigtem Zustand einen neutralen Geschmack. Diese "lösliche" Faser bringt ein cremiges und sahniges Mundgefühl, das an Fett erinnert. Der Kaloriengehalt des gebrauchsfertigen Inulins liegt generell unter 1 kcal/g. Dieser niedrige Brennwert und die geringe Aufnahmefähigkeit durch den Körper macht Inulin zu einer Zutat erster Wahl für Light-Produkte. Außerdem besitzt Inulin eine anerkannte präbiotische Wirkung und wird als der Gesundheit dienlich angesehen. In großen Mengen verzehrt kann Inulin abführend wirken.

### Maltodextrin

Maltodextrin ist ein Gemisch aus Zuckern (Dextrose, Maltose, Trisaccharide und Oligosaccharide), die hohe Prozentanteile von komplexen Zuckern enthalten und, wie die Dextrose, durch die enzymatische Hydrolyse von Stärken gewonnen wird. Maltodextrin hat einen sehr niedrigen DE (unter 20), eine geringe Süßkraft und einen niedrigen Gefrierschutz. Der hohe Anteil von Polysacchariden verleiht Maltodextrin ein großes Bindevermögen in der Eisstruktur, so dass es besonders für die Zubereitung komplexer Rezepturen geeignet ist. In den klassischen Eisrezepten darf der Maltodextrinanteil 2% der Gesamtzuckermenge nicht übersteigen. Ein weiterer Vorteil von Maltodextrin ist seine hemmende Wirkung auf die Kristallisierung der Zucker.

### Saccharose

Saccharose ist die wissenschaftliche Bezeichnung für den Streuzucker (Haushaltszucker), und sie besteht aus 2 Molekülen (Glukose und Fruktose). Saccharose gibt es in verschiedenen Körnungen, vom groben "Kristallzucker" bis zum feinsten "Puderzucker". Sie ist der Referenzwert für die anderen Zucker. Ihre Süßkraft, POD genannt, ist mit 100 angesetzt und ihre Gefrierschutzwirkung PAC ebenfalls mit 100.

Im Eismix integriert beeinflusst Saccharose auf direkte Weise die Textur, den Gefrierpunkt und den Geschmack (wirkt verstärkend). Sie kristallisiert, gibt eine sandige Textur und deutlich härtere Kristalle. Aus diesem Grunde soll Saccharose immer mit anderen Zucker kombiniert werden, wegen der Ausgewogenheit von Textur und Geschmack.



## Sorbit

Sorbit gehört zur Familie der Polyole, natürlich synthetisierte Süßstoffe. Ihre Süßkraft beträgt 50. Sorbit wird durch die Hydrierung von Glukose gewonnen.

Die Polyole haben ein süßendes Vermögen, sind aber keine Zucker. Die für die Herstellung von Sorbet und Eiscrem interessanten Polyole sind Malitol, Sorbit und Isomalt. Ihr besonderes Interesse liegt darin, dass sie nicht vom Darm resorbiert werden können.

Achtung: Diese Lebensmittelzusätze unterliegen Bestimmungen und müssen in der Zutatenliste besonders deklariert werden. In hohem Maße aufgenommen können Sie gastrointestinale Beschwerden verursachen.

## Invertzucker

Invertzucker wird wegen der gleichen Eigenschaften wie die Dextrose verwendet. Sie hat jedoch eine sehr hohe Süßkraft, was ein Nachteil ist. Invertzucker wird daher in Eis verwendet, das gerne hart wird (so Schokoeis). Invertzucker bringt Zartheit und senkt den Gefrierpunkt. Es verhindert die Kristallisierung der Saccharose. Ein Übermaß an Invertzucker macht die Textur teigig, klebrig und führt zum schnellen Schmelzen. Die empfohlene Dosierung liegt zwischen 2 und maximal 5%.

	Trock. Masse %	POD Süßkraft %	PAC Frostschutz punkt %	Menge maxi
Dextrose	100	70	190	
Fruktose	100	170	190	
Glukosepulver 21 DE	100	10	20	
Glukosepulver 38 DE	100	24	45	
Glukosepulver 39-42 DE	100	50	90	
Glucosesirup 44 DE	80	52	90	
Honig	75	130	190	
Inulin	100	10	0	20 g/Tag
Invertzucker	80	130	190	
Laktose	100	15	10	
Maltitol	100	90	200	20 g/Tag
Maltodextrin 18 DE	100	5	0	2%
Mannitol	100	60	200	15 g/Tag
Saccharose	100	100	100	
Sorbitol	100	60	200	15 g/Tag
Stevia	100	0	0	4 mg/kg/Tag
Xylitol	100	100	200	40 g/Tag
Trehalose	100	45	100	

## POD

### Süßkraft

Süßvermögen. Man misst das Süßvermögen eines Sorbets/Eises im Vergleich zu einem Referenzwert 100 (oder 1), der der Saccharose entspricht.

## PAC

### Antifrostschutzpunkt

Gefrierpunkt. Er misst die Temperatur, an der das Eis/Sorbet hart wird. Die Temperatur muss zwischen -10° C bis -18° C liegen, damit der Geschmack und die Textur optimal werden. Es ist möglich, die Härte eines Eises zu kontrollieren, indem man verschiedene Zuckerarten und/oder Alkohol\* verwendet\*.

\*Durch seine Gefrierschutzwirkung beeinflusst Alkohol die Süßkraft und den Gefrierpunkt. Um diesen Effekt auszugleichen, sollte man Alkohol mit Saccharose oder Glukose verwenden, um das Eis fester und nicht so süß zu machen. Invertzucker und Dextrose eignen sich nicht besonders für Eis mit Alkohol.

## Tiefgekühlte Fruchtpürees 100 % Bio

### Rote Früchte



ERDBEERE 100 % BIO



HIMBEERE 100 % BIO



SCHWARZE  
JOHANNISBEERE  
100 % BIO

### Tropische Früchte



MANGO 100 % BIO



PASSIONSFRUCHT  
100 % BIO

### Zitrusfrüchte



ZITRONE 100 % BIO

## Pürees aus Früchten mit geschützter geografischer Angabe



100 % CLÉMENTINE  
DE CORSE



100 % LIMONE  
DI SIRACUSA



100 % BLUTORANGE  
AUS SIZILIEN

## Tiefgekühlte Fruchtpürees und -spezialitäten mit 100 % Fruchtanteil

### Aus dem Obstgarten



100 % APRIKOSE



100 % SANDDORN



100 % FEIGE



100 % MELONE



100 % MIRABELLE



100 % WASSERMELONE



100 % WEISSER  
PFIRSICH



100 % BLUT-PFIRSICH



100 % BIRNE



100 % GRÜNER APFEL



100 % ZWETSCHGE



100 % RHABARBER

# Tiefgekühlte Fruchtpürees und -spezialitäten mit 100 % Fruchtanteil

## Fruits rouges



## Tropische Früchte



## Zitrusfrüchte



# Tiefgekühlte Gemüsepürees mit 100 % Gemüseanteil



# Tiefgekühlte Fruchtpürees und -spezialitäten mit Zuckerzusatz

## Aus dem Obstgarten



## Rote Früchte



## Zitrusfrüchte



## Tropische Früchte



# Tiefgekühlte konzentrierte Zubereitungen







#### HAUPTSITZ

**Les vergers Boiron**  
BP 21016 - 26958 Valence Cedex  
Frankreich

#### WEITERE GESCHÄFTSSTELLEN

##### **Les vergers Boiron Americas**

Boiron America Inc.  
One Gateway Center  
11-43 Raymond Plaza West, Suite 2542  
Newark, NJ 07104  
USA

##### **Les vergers Boiron Asia**

Boiron Freres SAS  
Unit J,26/F, N°56-52 TsunYip St  
Kwun Tong,  
Hongkong



[my-vb.com](http://my-vb.com)