冷凍ピューレでつくる こだわりのフレッシュドリンク

作り方：グラス1杯分(約200ml)
材料を溶かしてジューサーミキサーでミックスします。
冷凍状態のピューレをミックスすると
フローズン状のドリンクができます。

さわやかドリンク

COMBI VERT
コンビ ヴェール

ピューレ キィウィ	60g
ピューレ ポムペルト	60g
水	120g
シロップ	15g

SOLEIL LEVANT
ソレイユ ルヴァン

ピューレ グァバ	60g
ピューレ アナナ	40g
水	120g

AIGRE
エーグル

ピューレ カラマンジ	40g
ピューレ アナナ	40g
水	100g
シロップ	10g

MYRTILLE ORANGE
ミルティーユ オランジュ

ピューレ ミルティユ	18g
ピューレ オレンジコンサントレ	4g
炭酸水	100g
シロップ	28g

DIABLE ROUGE
ディアブル ルージュ

ピューレ ペッシュサンギーヌ	100g
ピューレ グリオット	40g
水	80g

CASSIS ORANGE
カシス オランジュ

ピューレ カシス	40g
ピューレ オレンジコンサントレ	25g
水	65g
シロップ	25g

LE CHARME
ル シャルム

ピューレ ポワール	60g
ピューレ アナナ	40g
水	120g
シロップ	5g

KALEIDOSCOPE
カレイド スコープ

ピューレ ポワール	80g
ピューレ フランボワーズ	20g
水	120g
シロップ	5g

ミルクドリンク

PETITE FIGUE
プティット フィグ

ピューレ フィグ	70g
ピューレ バナナ	15g
ヨーグルト	50g
牛乳	100g

ROI DES BOIS
ロワ デ ボワ

ピューレ ミルティユ	60g
ピューレ マラ・デ・ボワ	60g
牛乳	120g

LAIT TROPICAL
レ トロピカル

ピューレ ココナッツ	40g
ピューレ バナナ	40g
牛乳	140g

ヘルシードリンク (ヨーグルト)

MANGUE YAOURT
マンゴ ヤオー

ピューレ マンゴ	100g
ヨーグルト	40g
牛乳	80g

FRAMBOISE YAOURT
フランボワーズ ヤオー

ピューレ フランボワーズ	60g
ヨーグルト	30g
牛乳	100g
シロップ	2.5g

ヘルシードリンク (豆乳)

CREAM DE SOJA ROUGE
クレーム ドゥ ソジャ ルージュ

ピューレ フリュイ ルージュ	70g
豆乳	160g

MANGUE EPICEE SOJA
マング エピセ ソジャ

ピューレ マング エピセ	70g
豆乳	160g

スイートドリンク

CARAMEL BANANE
キャラメル バナーヌ

ピューレ バナナ	40g
ピューレ シトロンジョンヌ	3g
キャラメルソース	65g
牛乳	32g
シロップ	8g

CARAMEL PASSION
キャラメル パッション

ピューレ パッション	70g
キャラメルソース	35g
水	35g
シロップ	18g

les vergers boiron®

partenaire
de vos
plus
belles
créations

シェフのクリエイティビティを支える存在でありたい

世界各地を飛び回ってその先々で
最高のフルーツを仕入れ、
フランスのローヌ地方ヴァランスにある
自社工場にて冷凍製品に加工します。
自然の産物であるフルーツの味わい
一定の品質に保つノウハウが、
多くのトップシェフが採用する所以となっています。

『フルーツ本来の風味や色合いを損なわないこと』。

これが冷凍フルーツメーカーである、私たちレ ヴェルジェ ボワロンがもっとも大切にしてることです。
さらに、私たちは、いつでも料理やお菓子を作るシェフの創造(クリエイティビティ)を支える存在でありたい。
それぞれのフルーツにあった加工をし、素材がもつ本来の味わいやテクスチャー、フレッシュさを失わずに保つこと。
そして通年安定した品質をお届けするなど、シェフの皆さんをサポートしていきたいと思っております。

ボワロン
冷凍ピューレ

パティシエのニーズから生まれた冷凍ピューレは、年間を通して安定した風味をお届けします。お菓子に限らずお料理やドリンクなどにもご使用下さい。

新パッケージに順次切り替え中です

321100
カシス
[cassis]
□BRIX:24±1
□pH:2.6 ～ 3.1
□加糖 10%

321101
ミルティユ
[myrtille]
□BRIX:20±1
□pH:2.8 ～ 3.2
□加糖 13%

321102
フランボワーズ
[framboise]
□BRIX:20±1
□pH:2.8 ～ 3.4
□加糖 15%

321105
フレーズ
[fraise]
□BRIX:18±1
□pH:3.0 ～ 3.6
□加糖 15%

321107
ポワール
[poire]
□BRIX:21±1
□pH:3.4 ～ 4.2
□加糖 13%

321108
アプリコット
[abricot]
□BRIX:20±1
□pH:3.2 ～ 3.7
□加糖 14%

321109
キィウィ
[kiwi]
□BRIX:13±2
□pH:3.1 ～ 3.7

321110
マンゴー
[mangue]
□BRIX:19±2
□pH:3.6 ～ 4.2

321111
パッション
[passion]
□BRIX:13±2
□pH:2.5 ～ 3.3

321114
バナナ
[banane]
□BRIX:23±2
□pH:4.6 ～ 5.1

321115
メロン
[melon]
□BRIX:19±1
□pH:5.8 ～ 6.8
□加糖 13%

321116
ポムベルト
青林檎
[pomme verte]
□BRIX:20±1
□pH:2.8 ～ 3.4
□加糖 14%

321117
ココナッツ
[coco]
□BRIX:20±1
□pH:5.5 ～ 6.5
□加糖 12%

321120
ペッシュ ブランシュ
[peche blanche]
□BRIX:16±1
□pH:3.5 ～ 4.0
□加糖 11%

321122
アナナ
[ananas]
□BRIX:14±2
□pH:3.6 ～ 4.0

321126
オレンジ
サンギーヌ
[orange sanguine]
□BRIX:12±2
□pH:3.1 ～ 3.6

321128
ライチ
[litchi]
□BRIX:20±1
□pH:4.2 ～ 4.7
□加糖 9%

321133
スリーズノワール
[cerise noire]
□BRIX:21±2
□pH:3.7 ～ 4.1

321148
フリュイ ルージュ
[fruits rouges]
□BRIX:20±1
□pH:3.1 ～ 4.0
□加糖 13%

321149
フリュイ トロピコー
[fruits tropicaux]
□BRIX:20±1
□pH:2.9 ～ 3.5
□加糖 5%

321166
フランボワーズ
[framboise]
□BRIX:11±2
□pH:2.8 ～ 3.4

321167
グロゼイユ
[groseille]
□BRIX:19±1
□pH:2.7 ～ 3.2
□加糖 11%

321168
グリオット
[griotte]
□BRIX:26±1
□pH:3.0 ～ 3.7
□加糖 12%

321171
フレーズ
[fraise]
□BRIX:9±2
□pH:3.0 ～ 3.6

321172
ミュール
[mure]
□BRIX:21±1
□pH:2.9 ～ 3.8
□加糖 12%

321180
グァバ
[goyave]
□BRIX:19±1
□pH:3.5 ～ 4.2
□加糖 14%

321181
ライム
[citron vert]
□BRIX:9±2
□pH:2.1 ～ 2.8

321186
パパイヤ
[papaye]
□BRIX:15±1
□pH:5.1 ～ 5.5
□加糖 10%

321187
シトロンジョンヌ
[sitron jaune]
□BRIX:8±2
□pH:2.1 ～ 2.8

321190
ペッシュ
サンギーヌ
[peche sanguine]
□BRIX:16±1
□pH:3.5 ～ 4.0
□加糖 8%

321193
マンダリン
[mandarine]
□BRIX:11±2
□pH:3.2 ～ 3.8

321196
カラマンジ
[kalamansi]
□BRIX:8±2
□pH:2.2 ～ 2.8

321197
マラ デ ボワ
[mara des bois]
□BRIX:18±1
□pH:3.0 ～ 3.6
□加糖 15%

321199
パンプルムースロゼ
[pamplemousse rose]
□BRIX:11±2
□pH:3.2 ～ 3.8

321201
フィグ
[figue]
□BRIX:23±2
□pH:4.3 ～ 4.9

321202
オレンジ エ
オレンジアメール
[orange &
orange amere]
□BRIX:18±2
□pH:3.4 ～ 3.8

321203
クランベリー
グリオット
[cranberry &
griotte]
□BRIX:22±1
□pH:2.5 ～ 3.0
□加糖 17%

321204
ザクロ
[grenade]
□BRIX:14±2
□pH:3.0 ～ 3.8

321206
ベルガモット
[bergamote]
□BRIX:9±2
□pH:2.0 ～ 3.0

321207
クエッチ
[quetsche]
□BRIX:20±2
□pH:3.0 ～ 4.0

321215
パステック
[pasteque]
□BRIX:9±2
□pH:5.0 ～ 5.5

321219
ジャンジョンブル
[gingembre]
□BRIX:14±2
□pH:2.8 ～ 3.3

321213
マング エピセ
[mangue epicee]
□BRIX:20±1
□pH:3.5 ～ 4.0
□加糖 4%

321214
マロン
[marron & vanille]
□BRIX:32±2
□pH:5.7 ～ 6.1
□加糖 32%

321211
コクテル
ダ グリューム
オ コワントロ
[d'agrumes au
cointreau]
□BRIX:20±1
□pH:3.4 ～ 3.9
□加糖 9%

321212
コクテル
カライブ オ ロム
[caraibes au rhum]
□BRIX:20±1
□pH:3.4 ～ 4.0
□加糖 11%

321150
フリュイ ドゥ
ソレイユ
[fruits de soleil]
□BRIX:20±2
□pH:3.0 ～ 3.5

お勧めの解凍方法

フルーツ本来の風味を維持し、均質な状態でお使いいただくために、容器ごと未開封のまま冷蔵庫(2～4℃で24時間以上)で低温で低温解凍し、混ぜ合わせてからのご使用をお勧めします。再冷凍はお避けください。

一部だけの解凍方法

ピューレの一部だけご使用の際は、必要量だけ別容器に取り出し、解凍します。お急ぎの場合は、湯せん又は電子レンジにて解凍できますが、香りが飛んでしまいますので、低温解凍をお勧めします。

＼100%フルーツピューレ、素材のピュアな味わい／

甘さをコントロールする
レシピ提案の第一歩！
無加糖100%シリーズ

レ・ヴェルジェ・ボワロンでは、無加糖の100%ピューレシリーズをご用意しております。無加糖ピューレに関する40年の経験を活かし、フルーツ本来の味、香り、色合いのままパッケージに詰め込みました。この無加糖ピューレを使用することで、シェフの創造性を無限に引き出すことが可能です。

100%
このマークが目印です♪