

Recettes d'été Glaces & Sorbets

Thibault Marchand
Chef Corporate et Ambassadeur Technique





Thibault MARCHAND

Chef Corporate /
Ambassadeur Technique

SOMMAIRE

- 4 Sorbet framboise & litchi
- 5 Sorbet abricot & thym
- 6 Sorbet poire, vanille & fève de Tonka
- 7 Sorbet noix de coco & citron vert
- 8 Sorbet mangue, ananas & fruit de la passion
- 9 Sorbet mangue/bergamote & kiwi
- 10 Sorbet kiwi
- 11 Sorbet citron de Syracuse IGP
- 12 Sorbet pêche blanche & pêche de vigne
- 13 Crème glacée à la myrtille
- 14 Crème glacée au cassis
- 15 Crème glacée à la figue de Barbarie

Avec pas moins de 15 compétitions à tout juste 31 ans, Thibault Marchand est un passionné de challenge. La plus belle de ses victoires (et la plus remarquable) est celle du « British Bake Off : The Professionals » en 2019 qu'il a remportée avec sa partenaire Erica Sangiorgi. Dans la foulée, il est sélectionné pour le magazine « Olive Chef Awards » dans la catégorie « meilleur chef pâtissier du Royaume-Uni » !

Poussé par le dépassement de soi et le perfectionnisme, le jeune talent n'a pas hésité à partir très tôt à Miami pour développer la succursale de la célèbre pâtisserie « Hugo et Victor », puis à s'installer au Kimpton Fitzroy à Londres. De retour en France, il travaille en tant que consultant pour différents établissements. En octobre 2022, il devient Chef Corporate et Ambassadeur Technique pour Les vergers Boiron.

2013

Champion de France
de viennoiserie

2014

Responsable de la pâtisserie
Hugo & Victor à Miami

2019

Chef Pâtissier
au Kimpton Fitzroy à Londres

2019

Gagnant de l'émission
Bake off: the professionals UK

2022

Chef Corporate / Ambassadeur
Technique chez Les vergers Boiron





Sorbet framboise & litchi

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de framboise
Les vergers Boiron



Purée de litchi
Les vergers Boiron



Brisures de
framboises IQF
Les vergers Boiron



Sorbet abricot & thym

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée d'abricot
Les vergers Boiron



Purée de framboise Les vergers Boiron	..624g
Purée de Litchi Les vergers Boiron936g
Sucre240g
Dextrose72g
Glucose132g
Stabilisateur9,6g
Eau386,5g

Décongeler les purées.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
Chauffer l'eau.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer les purées.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser mûrir au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

Purée d'abricot Les vergers Boiron1680g
Sucre271g
Dextrose72g
Glucose96g
Stabilisateur14,4g
Eau266,5g

Décongeler la purée.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
Chauffer l'eau.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer la purée.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser mûrir au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

Proposez différents formats à vos clients



Informations

40 % de purée de framboise
60% de purée de litchi
Ajout de 10% de brisures de framboises
IQF Les vergers Boiron

-12°C température de congélation
112.5 kcal/100g

Proposez différents formats à vos clients



Informations

70 % de purée d'abricot
Ajout de 1% de thym frais pour
maturation

-13°C température de congélation
112.3 kcal/100g



Sorbet poire, vanille & fève de Tonka

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de poire
Les vergers Boiron



Sorbet noix de coco & citron vert

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Crème de coco
Les vergers Boiron

Purée de citron vert
Les vergers Boiron



Purée de poire Les vergers Boiron	1680g
Sucre	225g
Dextrose	72g
Glucose	108g
Stabilisateur	14,4g
Eau	300g

Décongeler la purée.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
Chauffer l'eau.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer la purée.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser maturer au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

Crème de coco Les vergers Boiron	1404g
Purée de citron vert Les vergers Boiron	156g
Sucre	306g
Dextrose	69,5g
Glucose	108g
Stabilisateur	19,2g
Eau	336,5g

Décongeler les purées.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
Chauffer l'eau.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer les purées.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser maturer au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

Proposez différents formats à vos clients



Informations

70 % de purée de poire



-13°C température de congélation
111.6 kcal/100g



Proposez différents formats à vos clients



Informations

90 % de crème de coco
10 % de purée de citron vert
Ajout de 4 citrons verts zestés



-12°C température de congélation
125.3 kcal/100g





Sorbet mangue, ananas & fruit de la passion

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de mangue
Les vergers Boiron

Purée d'ananas
Les vergers Boiron

Purée de fruit de la passion
Les vergers Boiron



Purée de mangue Les vergers Boiron860g
Purée d'ananas Les vergers Boiron390g
Purée de fruit de la passion Les vergers Boiron312g
Sucre213g
Dextrose69,5g
Glucose108g
Stabilisateur19,2g
Eau430g

Décongeler les purées.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
Chauffer l'eau.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer les purées.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser mûrir au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.



Sorbet mangue/bergamote & kiwi

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de mangue
Les vergers Boiron

Purée de bergamote
Les vergers Boiron

Purée de kiwi
Les vergers Boiron



Purée de mangue Les vergers Boiron1092g
Purée de bergamote Les vergers Boiron468g
Sucre225,5g
Dextrose76,8g
Glucose96g
Stabilisateur24g
Eau417,5g
Purée de kiwi Les vergers Boiron1680g
Sucre259g
Dextrose72g
Glucose96g
Stabilisateur14,4g
Eau266,5g

Décongeler les purées.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
Chauffer l'eau.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer les purées.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser mûrir au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

Proposez différents formats à vos clients



Informations

55 % de purée de mangue
25 % de purée d'ananas
20 % de purée de fruit de la passion

-13°C température de congélation
107.4 kcal/100g

Proposez différents formats à vos clients



Informations

70 % de purée de mangue
30 % de purée de bergamote
et
70 % de purée de kiwi

-13°C température de congélation
113.8 kcal/100g

Il s'agit d'une association de deux sorbets : mangue/bergamote & kiwi



Sorbet kiwi

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de kiwi
Les vergers Boiron



Sorbet citron de Syracuse IGP

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de citron de Syracuse IGP
Les vergers Boiron



Purée de kiwi Les vergers Boiron	1680g
Sucre	259g
Dextrose	72g
Glucose	96g
Stabilisateur	14,4g
Eau	266,5g

Décongeler la purée.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
Chauffer l'eau.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer la purée.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser maturer au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

Purée de citron de Syracuse IGP Les vergers Boiron	720g
Sucre	415g
Dextrose	72g
Glucose	96g
Stabilisateur	24g
Eau	1073g

Décongeler la purée.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
Chauffer l'eau.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer la purée.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser maturer au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.



Informations

70 % de purée de kiwi

-12°C température de congélation
110.9 kcal/100g

Proposez différents formats à vos clients



Informations

30% de purée de citron de Syracuse IGP

-12°C température de congélation
110.5 kcal/100g



Sorbet pêche blanche & pêche de vigne

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de pêche blanche
Les vergers Boiron



Purée de pêche de vigne
Les vergers Boiron



Purée de pêche blanche Les vergers Boiron	1680g
Sucre	254g
Dextrose	72g
Glucose	108g
Stabilisateur	19g
Eau	266,5g

Purée de pêche de vigne Les vergers Boiron	1680g
Sucre	254g
Dextrose	72g
Glucose	108g
Stabilisateur	19g
Eau	266,5g

Décongeler la purée.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
Chauffer l'eau.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer la purée.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser mûrir au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.



Crème glacée à la myrtille

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de myrtille
Les vergers Boiron



Myrtilles IQF
Les vergers Boiron



Purée de myrtille Les vergers Boiron	960g
Sucre	208g
Glucose	84g
Dextrose	72g
Stabilisateur	19g
Beurre	172g
Lait	781g
Poudre de lait 0%	101g

Décongeler la purée.
Mélanger à froid le lait et le lait en poudre.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le sucre inverti, le dextrose.
À 35°C, incorporer le beurre.
À 45°C, incorporer le stabilisateur mélangé à 10 fois son poids en sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Mixez le mélange.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer la purée.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser mûrir au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

Proposez différents formats à vos clients



Informations

70 % de purée de pêche blanche
et
70 % de purée de pêche de vigne

-12°C température de congélation
107.1 kcal/100g

Il s'agit d'une association de deux
sorbets : pêche blanche &
pêche de vigne

Proposez différents formats à vos clients



Informations

40 % de purée de myrtille
Ajout de 15% de myrtille IQF
Les vergers Boiron

-10°C température de congélation
37.6 % Extrait sec
173.9 kcal/100g



Crème glacée au cassis

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de cassis
Les vergers Boiron



Crème glacée à la figue de Barbarie

Par Thibault Marchand

Pour 2400g de mix

Purée de figue de
barbarie
Les vergers Boiron



Purée de cassis Les vergers Boiron	840g
Sucre	173g
Glucose	84g
Dextrose	72g
Stabilisateur	21,5g
Beurre	165g
Lait	943g
Poudre de lait 0%	100g

Décongeler la purée.
Mélanger à froid le lait et le lait en poudre.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le sucre inverti, le dextrose.
À 35°C, incorporer le beurre.
À 45°C, incorporer le stabilisateur mélangé à 10 fois son poids en sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Mixez le mélange.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer la purée.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser maturer au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

Purée de figue de Barbarie Les vergers Boiron	940g
Sucre	87g
Glucose	94g
Dextrose	70,5g
Stabilisateur	18,8g
Beurre	229,5g
Lait	685g
Poudre de lait 0%	166,5g

Décongeler la purée.
Mélanger à froid le lait et le lait en poudre.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le sucre inverti, le dextrose.
À 35°C, incorporer le beurre.
À 45°C, incorporer le stabilisateur mélangé à 10 fois son poids en sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Mixez le mélange.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer la purée.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser maturer au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.



Informations

35 % de purée de cassis

—

-11°C température de congélation
35.5 % Extrait sec
176.6 kcal/100g

—

Proposez différents formats à vos clients



Informations

40 % de purée de figue de Barbarie

—

-11°C température de congélation
36.9 % Extrait sec
190.2 kcal/100g

—

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

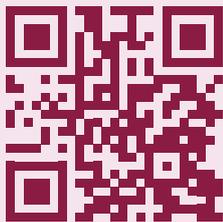
Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Cultivons l'excellence fruit



my-vb.com

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON ASIA

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

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS
boIRON®