

Recette

Sorbet abricot thym

Thibault Marchand

Corporate Chef Les vergers Boiron

Entreprise



Certifiée





Recette Sorbet abricot thym

Par Thibault Marchand

Purée d'abricot
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



SORBET ABRICOT THYM

Purée d'abricot	1400 g
Sucre	254 g
Dextrose	60 g
Glucose	60 g
Stabilisateur	4 g
Eau minérale	222 g
Thym frais	12 g

Chauffer l'eau, le glucose et le thym.

À 25°C, incorporer le sucre, le super neutrose, le dextrose.

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.

Maturer au frais de 4h à 24 heures.

Chinoiser.

Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

Cultivons l'excellence fruit



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON UK

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

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

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

LES VERGERS BOIRON ASIA

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