



# Granizados

Tabla de uso para soluciones  
ultracongeladas a base de fruta

les vergers  
boiron<sup>®</sup>

# Les vergers Boiron y usted

**Tiene pasión por el sabor y lo auténtico.**

**El placer de sus clientes es lo que da sentido a su trabajo.**

Para usted, Les vergers Boiron fabrica soluciones a base de frutas y verduras de excelencia. Purés de fruta y verduras congelados, preparaciones concentradas, coulis, frutas enteras, desde hace más de 75 años, nuestra empresa familiar ubicada en Francia va poniendo toda su experiencia a su servicio en el mundo entero. La diversidad y el carácter típico inimitables de nuestros productos, así como nuestros servicios, apoyan su talento y su eficiencia, desde el plato insignia hasta la preparación al minuto.

**Esta información técnica y las sugerencias de recetas elaboradas por un Chef de repostería le guiarán en la realización de sus mejores creaciones.**

## Martín LIPPO

**Cocinero, Director de Vakuu**

Martín Lippo dirige Vakuu en Barcelona, un laboratorio vanguardista y un centro de formación en cocina experimental.

Creció en el ambiente estricto del Buenos Aires de los años 70, rebelándose contra un sistema escolar muy conservador. A los 22 años, después de que intentara estudiar psicología, antropología y marketing, se puso a cocinar sumergiéndose en tradiciones culinarias diversas: francesa, italiana, asiática, mexicana, caribeña y europea... Con cuatro amigos, creó en 1995 los Delfuego Traveling Chefs, que funcionaba como un grupo de rock de gira, viajando primero por Argentina, Chile y Bolivia, y luego por el mundo entero. Después, se lanzó con sus propios restaurantes en Buenos Aires, valiéndose de ingredientes locales y probando nuevas combinaciones de sabores.



A los 27 años, fue elegido "chef más joven y creativo" y "mejor chef autor" en una nueva sección de "Cocina posmoderna" de la principal revista gastronómica de Argentina.

Empezó entonces a impartir clases de cocina, centrándose en "hacer más con menos".

En 2000, se trasladó a Barcelona donde empezó a derribar las fronteras del pensamiento convencional: está abierto a la cocina molecular que encarna Ferran Adrià además de aplicar los principios de la gastronomía clásica profesional representada por Auguste Escoffier.

Martín, que se distingue por su trabajo con nitrógeno líquido, abrió su centro de estudios Vakuu en Barcelona, que es a la vez un laboratorio, un centro de formación y un espacio gastronómico pero también una plataforma de pensamiento para abordar el mundo culinario en su integralidad: creación gastronómica, restauración asequible, elaboración agroalimentaria...

Con esto en mente, Martín produjo una serie de sesenta videos, los cuales fueron encargados por Les vergers Boiron, donde se muestra cómo combinar técnicas y sabores para crear platos sabrosos y atractivos. Su objetivo: liberar la imaginación.

Lo encontrará en el canal de **Youtube Les vergers Boiron** o en **my-vb.com**



## Acerca de los granizados

*Aquí te propongo recetas con menos azúcar que las recetas tradicionales de granizados. Al usar tipos de azúcar diferentes de la sacarosa de forma, se equilibra la temperatura de servicio, la textura y el sabor, logrando así granizados refrescantes que puedes beber sin moderación.*

Todas las máquinas granizadoras se pueden regular para cambiar la temperatura de servicio de los granizados a gusto del operario. Las recetas han sido formuladas para trabajar correctamente entre -3 y -4°C que es la temperatura que consideramos idónea para beberlos.

Si te decantas por crear tus propios sabores, puedes mezclar según tus propios gustos varias recetas de las que proponemos, siempre conseguirás una textura satisfactoria.

Para personalizar aún más tus recetas puedes usar especias o aceites esenciales combinados con los purés de frutas de manera efectiva, sencilla, rápida y económica. Sólo hay que estar atento a la potencia gustativa que tienen, solo unas gotas de aceites esenciales pueden bastar para dar el sabor deseado, y una gota de más transformarlo en algo excesivo.

El uso de alcoholes en los granizados dificulta su congelación. El alcohol es un potente anticongelante; las bebidas con volumen alcohólico muy elevado pueden hacer que tus recetas no den el resultado que imaginas.

Aunque se suelen servir en vasos de plástico para beber con pajita en heladerías o en la playa, pienso que los granizados también tienen un espacio dentro de los restaurantes: combinados entre otros con frutas frescas, cereales inflados, mousses... Son perfectos como postre, pre-postre o desayuno.

Si utilizas vasos de cristal o platos de porcelana para servir los granizados, recomendamos ponerlos en el congelador para que estén bien fríos al momento de servir en ellos los granizados y así evitar que se derritan rápidamente.

# Granizados sabor único

Recetas para 1 litro	Cantidad de puré (g)	Agua mineral (g)	Glucosa atomizada 38DE (g)	Sacarosa (g)	Dextrosa (g)	Azúcar invertido (g)	Ácido cítrico (g)
Puré Les vergers Boiron							

## FRUTAS ROJAS

Arándano negro	400	495	10	30	65		
Cranberry & Guinda	350	545	25	20	60		
Cereza negra 100%	400	480	10	55	55		
Frambuesa 100%	250	575	60	15		100	
Fresa 100%	400	435	50	115			
Fresa del bosque	400	480	45	75			
Fresa Mara del bosque	400	450	50	5		95	
Grosella negra	250	560	30	40		120	
Grosella roja	400	470	40	95			
Guinda	400	510	20	10	60		
Mora	350	525	25	40	60		

## FRUTAS DE LA HUERTA

Albaricoque	350	525	10	60	55		
Castaña & Vainilla	350	580	10	5	55		
Ciruela damascena 100%	500	370	30	5		90	
Ciruela mirabel 100 %	400	470	40			90	1,5
Higo 100%	450	465	25	60			
Manzana verde	450	415	40	95	5		
Melocotón blanco	405	445	50			100	
Melocotón sanguino	450	430	40	80			
Melón	505	380	25	5		90	
Pera	455	440	20	5		85	
Ruibarbo 100%	300	565	10	70	55		
Sandía 100%	885		45	70			

## FRUTAS TROPICALES

Coco	305	555		30		110	
Granada 100 %	700	190	20	40	50		
Guayaba	450	450	10	80	10		
Kiwi 100 %	550	325	35	85	5		
Lichi	500	390	20	30	60		
Mango 100%	350	525	45	85			1
Maracuyá 100%	200	625	60	120			
Papaya	400	440	60	5		95	
Piña 100%	450	415	45	90			1
Plátano 100%	500	430	30	40			

## CÍTRICOS

Bergamota 100%	250	570	10	110	65		
Kalamansi 100 %	150	660	35	100	55		
Limón 100%	175	640	55	130			
Limón verde 100%	150	660	60	130			
Mandarina 100%	600	270	50	80			
Naranja & Naranja amarga	450	435	40	75			
Naranja sanguina 100%	600	310	35	50	5		
Yuzu 100%	180	630	20	110	60		

**Método** : Colocar los ingredientes en una jarra. Pasar el túrmix. Poner en la granizadora. Servir a -3°C.



# Granizados sabor combinado

Recetas para 1 litro	Método receta	Cantidad de puré (g)	Agua mineral (g)	Glucosa atomizada 38DE (g)	Sacarosa (g)	Dextrosa (g)	Azúcar invertido (g)	Nata 35% MG (g)	Ácido cítrico (g)	Leche entera (g)	Otros ingredientes (g)
<b>FRUTAS ROJAS</b>											
<b>Cassis y vino merlot</b>	2										Vino tinto Merlot 13° vol: 190g
Grosella negra		395	320		40		60				
<b>Cereza negra y lichi</b>	2										
Cereza negra 100%		300		10	50	55					
Lichi		130	460								
<b>Fresa y mentol</b>	3										3 pastillas de mentol Fisherman's Friend Original
Fresa 100%		400	435	50	115						
<b>Fresa del bosque y hibiscus</b>	1										Infusión de hibiscus: 710g
Fresa del bosque		100		40	150						
Para la infusión de hibiscus: 50g flor seca de hibiscus - 1000g agua mineral En un cazo poner el agua y hibiscus. Cuando hierva, apartar del fuego y dejarlo infusionar durante 1 hora. Colar la infusión. Enfriar.											
<b>Fresa mara del bosque y coco</b>	1										1/2 vaina de vainilla
Fresa Mara del bosque		300									
Coco		200	400		5	45	50				
<b>Fresa mara del bosque y ruibarbo</b>	1										
Fresa Mara del bosque		250		35	25	20	60				
Ruibarbo 100%		110	495								
<b>Frambuesa y violeta</b>	1										Aroma de violeta : 8 gotas
Frambuesa 100%		250	505	90	85			65			
<b>Frutos rojos y yuzu</b>	1										
Frutas rojas		280		20	65						
Yuzu 100%		20	615								
<b>Guinda y chocolate blanco</b>	4										Chocolate blanco: 150g
Guinda		350	460		25	10	10				
<b>Grosella roja con leche de arroz</b>	1										Leche de arroz: 460g
Grosella roja		435		20	30		55				
<b>Mora y yogur</b>	1										Yogur natural sin azúcar: 400g
Mora		205		50	100			5		230	
<b>FRUTAS DE LA HUERTA</b>											
<b>Albaricoque y melocotón blanco</b>	1										
Albaricoque		200		15	45	60					
Melocotón blanco		200	480								
<b>Melón y cardamomo</b>	1										Cardamomo molido: 1g
Melón		500	405	40	55						
<b>Ciruela mirabelle y keffir de vaca</b>	1										Keffir de vaca, sin azúcar: 360g
Ciruela mirabelle 100 %		435	110	30	65						
<b>Sandía y rosas</b>	1										Agua de rosas: 5 gotas
Sandía 100%		860		40	65						
Limón 100%		30									
<b>Melocotón blanco y vino moscato</b>	1										Vino moscato 6° vol: 90g
Melocotón blanco		360	420	40	90						
<b>Melocotón sanguino con infusión</b>	1										Infusión de plantas y especias: 430g
Melocotón sanguino		450		40	80						
Para la infusión: 1000g agua mineral - 40g de especias y hierbas a partes iguales (melisa, coriandro, carvi, malva, hinojo, regaliz, anís verde, anís estrellado). Mezclar las especias con el agua. Infusionar en frío, en la nevera durante 16 horas.											
<b>Pera y caramelo</b>	1										Caramelo en polvo (horneado a 190°C): 60g
Pera		455	170					140		170	
<b>Manzana y sidra dulce bretona</b>	1										Sidra dulce bretona 2° vol: 415g
Manzana verde		455		35	90						

**Método 1 :** Colocar los ingredientes en una jarra. Pasar el túrmix. Poner en la granizadora. Servir a -3°C.

**Método 2 :** Colocar los ingredientes en un vaso americano. Colar la mezcla por una malla fina. Poner en la granizadora. Servir a -3°C.

**Método 3 :** Colocar el agua y las pastillas en una jarra. Pasar el túrmix hasta que estén bien disueltas. Agregar el resto de ingredientes a la jarra. Pasar el túrmix. Poner en la granizadora. Servir a -3°C.

**Método 4 :** Calentar el agua en un cazo y mezclarla con el chocolate blanco. Colocar todos los ingredientes en una jarra. Pasar el túrmix. Poner en la granizadora. Servir a -3°C.

## Granizados sabor combinado (continuación)

Recetas para 1 litro	Método receta	Cantidad de puré (g)	Agua mineral (g)	Glucosa atomizada 38DE (g)	Sacarosa (g)	Dextrosa (g)	Azúcar invertido (g)	Nata 35% MG (g)	Ácido cítrico (g)	Leche entera (g)	Otros ingredientes (g)
<b>FRUTAS TROPICALES</b>											
<b>Piña y agua de coco</b>	1										Agua de coco bio sin azúcares añadidos: 600g
Piña 100%		280		35	85						
<b>Plátano y café</b>	1										Infusión de café: 430g
Plátano 100%		500		20	55						
Para la infusión de café: 500g agua mineral - 15g café molido Hervir el agua y retirar del fuego. Agregar el café. Dejar infusionar 30 segundos. Colar fino y enfriar.											
<b>Plátano y fruta de la pasión</b>	1										
Plátano 100%		290		40	70						
Maracuyá 100%		80	515								
<b>Citronela</b>	1										
Citronela		80		30	140						
Limón verde 100%		110	645								
<b>Coco y citronela</b>	1										
Coco		280									
Citronela		55	510		55		100				
<b>Fruta de la pasión y cacao</b>	1										Cacao: 55g
Maracuyá 100%		80	730	25	115						
<b>Jengibre y lima</b>	1										
Jengibre		125		25	130						
Limón verde 100%		115	605								
<b>Guayaba y miel de acacia</b>	1										Miel de acacia: 80g
Guayaba		450	435	35							
<b>Granada y té negro</b>	1										Infusión de té negro: 360g
Granada 100 %		460		20	75	90					
Para el té negro: 10g earl grey - 1000g agua En un cazo calentar el agua hasta llegar a los 95°C. Agregar el earl grey, apartar del fuego y tapar. Dejar infusionar durante 4 minutos. Colar el té. Enfriar.											
<b>Mango y leche de almendras</b>	1										Leche de almendras bio sin azúcares añadidos: 575g
Mango 100%		300		45	80						
<b>Mango y lichi</b>	1										
Mango 100%		225		35	65	20			0,5		
Lichi		175	475								
<b>Papaya, lima y aloe vera</b>	1										Pulpa fresca de aloe vera: 45g
Papaya		375		35	90						
Limón verde 100%		40	420								
<b>CÍTRICOS</b>											
<b>Bergamota y menta</b>	1										Hojas de menta fresca: 2,5g
Bergamota 100%		250	565	10	110	65					
<b>Limón y cerveza sin alcohol</b>	1										Cerveza sin alcohol: 400g
Limón 100%		170	240	40	145						
<b>Pepino y lima</b>	1										Pepino: 660g
Limón verde 100%		150		45	140						
<b>Kalamansi, cilantro y chili</b>	2										Cilantro fresco y guindilla
Kalamansi 100 %		150	660	35	100	55					
<b>Mandarina y apio</b>	1										Zumo de apio: 50g
Mandarina 100%		600	220	50	80						
<b>Naranja amarga y Martini rosso</b>	1										Martini rosso 15° vol: 65g
Naranja & Naranja amarga		560	290	35	45	5					
<b>Naranja sanguina, zanahoria y jengibre</b>	1										Zumo de zanahoria natural sin pasteurizar: 405g
Naranja sanguina 100%		395		35	70						
Jengibre		95									
<b>Pomelo y albahaca</b>	1										Aceite esencial de albahaca
Pomelo rosa 100%		615	220	100	60						

**Método 1 :** Colocar los ingredientes en una jarra. Pasar el túrmix. Poner en la granizadora. Servir a -3°C.

**Método 2 :** Colocar los ingredientes en un vaso americano. Colar la mezcla por una malla fina. Poner en la granizadora. Servir a -3°C.

**Método 3 :** Colocar el agua y las pastillas en una jarra. Pasar el túrmix hasta que estén bien disueltas. Agregar el resto de ingredientes a la jarra. Pasar el túrmix. Poner en la granizadora. Servir a -3°C.

**Método 4 :** Calentar el agua en un cazo y mezclarla con el chocolate blanco. Colocar todos los ingredientes en una jarra. Pasar el túrmix. Poner en la granizadora. Servir a -3°C.

# Juntos, compartamos lo mejor de la fruta



SANDÍA watermelon	FRESA DEL BOSQUE wild strawberry	PIMIENTO ROJO red pepper	FRESA strawberry	FRESA MARA DE BOIS mara des bois strawberry	FRAMBUESA raspberry	MELOCOTÓN SANGUINO blood peach	GROSELLA ROJA red currant	CRANBERRY & GUINDA cranberry & morello cherry
GUINDA morello cherry	NARANJA SANGUINA blood orange	CIRUELA DAMASCENA dark red plum	GRANADA pomegranate	FRUTOS ROJOS red fruits	GROSELLA NEGRA blackcurrant	MORA blackberry	ARANDANO NEGRO blueberry	CEREZA NEGRA black cherry
COCO coconut	CÓCTEL CARIBE CON RON caribbean cocktail with rum	BERGAMOTA bergamot	LICHÍ lychee	LIMÓN AMARILLO lemon	LIMA lime	JENGIBRE ginger	CITRONELA lemongrass	RUBARBO rhubarb
PLÁTANO banana	PERA pear	POMELO ROSA pink grapefruit	MELOCOTÓN BLANCO white peach	GUAYABA guava	HIGO fig	CASTAÑA & VAINILLA chestnut & vanilla	MANZANA VERDE green apple	KIWI kiwi
YUZU yuzu	PIÑA pineapple	CIRUELA MIRABEL mirabelle plum	NARANJA & NARANJA AMARGA orange & bitter orange	FRUTAS TROPICALES tropical fruits	KALAMANSI kalamansi	CÓCTEL DE CITRICOS CON COINTREAU® cointreau® citrus cocktail	MANGO CON ESPECIAS spicy mango	MANGO mango
MANDARINA mandarin	PAPAYA papaya	ESPIÑO AMARILLO sea buckthorn	MELÓN melon	CALABAZA pumpkin	MARACUJÁ passion fruit	FRUTAS DEL SOL fruits of the sun	ALBARICOQUE apricot	

my-vb.com



les vergers  
boiron®



SEDE CENTRAL

**Les vergers Boiron**

BP 21016 - 26958 Valence Cedex  
France

OTRAS OFICINAS

**Les vergers Boiron Americas**

Boiron America Inc.  
One Gateway Center  
11-43 Raymond Plaza West, Suite 2541  
Newark, NJ 07103  
Estados Unidos

**Les vergers Boiron Asia**

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



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