

# QimiQ®

&

les vergers  
boiron®



★ ★ ★ ★ ★  
FEINSTE  
**CREMIGE**  
KOMPOSITIONEN  
★ ★ ★ ★ ★



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

# QimiQ & Boiron



Die Kulinarik ist eine Welt der Sinne, in der sich Aromen, Texturen und Geschmacksrichtungen in einem Zusammenspiel verbinden und einzigartige Erlebnisse schaffen. Dabei gibt es wohl kaum eine bessere Kombination, die so verlockend und harmonisch ist wie QimiQ Sahne-Basis und Boiron Fruchtpurees.

Als Duett vereint man die samtige Cremigkeit der QimiQ Sahne-Basis mit der natürlichen Süße und Frische der Boiron Fruchtpurees. Zusammen

in einer Rezeptur ergibt das ein Geschmackserlebnis, das die Sinne in höchstem Maße erfreut.

QimiQ & Boiron haben sich zusammengetan und neue einfache, gelingsichere Rezepturen für die Gastronomie entwickelt. Die Rezepturen sind jedoch nicht in Stein gemeißelt. Sie sind lebendig und anpassbar und sollen in erster Linie als Inspiration dienen, mit viel Platz für die eigene Kreativität und die persönliche Note.

*Einfache Rezepte im Handumdrehen umgesetzt.*





Der unverfälschte, reine  
Geschmack der Frucht.

Die Qualität von  
Les vergers Boiron.

**DIE EINZIGEN** ungefrorenen  
Fruchtpürees ohne  
Zuckerzusatz auf dem Markt.

#### **SORTEN**

Raspberry  
Strawberry  
Passion Fruit  
Mango  
Peach  
Blueberry  
Blackcurrant  
Tropical Fruits  
Redberries  
Ananas  
Apricot  
Pear

Die ersten 12 Sorten der ungefrorenen Fruchtpürees wurden mit demselben Anspruch hergestellt, der für Les vergers Boiron seit 1942 gilt. Ihre geschmacklichen Qualitäten, kombiniert mit ihrer einfachen Anwendung, erleichtern den Arbeitsalltag von Gastro-Fachleuten auf der ganzen Welt.

Die ungefrorenen Fruchtpürees in der leichten und praktischen 1-Liter-Packung vereinfachen die Zubereitung Ihrer Rezepte.



#### **GEBRAUCHSFERTIG**

- ✓ 100 % Frucht
- ✓ Einfach aufzubewahren
- ✓ Einfach zu dosieren
- ✓ Einfach zu handhaben
- ✓ Ohne Zuckerersatz
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne Aromazusätze
- ✓ Aufbewahrung bei Raumtemperatur

# QimiQ

## Sahne-Basis-Produkte

QimiQ Sahne-Basis-Produkte sind in der süßen und pikanten Küche universell einsetzbar. Damit lassen sich Rezepturen zu 100 % schnell, einfach und gelingsicher herstellen. Zudem optimieren die QimiQ Produkte die Produktionszeiten in der Küche und liefern konzeptionelle Lösungen für die perfekte Umsetzung von Rezepturen.

QimiQ Sahneprodukte zeichnen sich durch ihre Vielfältigkeit aus. Alle QimiQ Produkte besitzen eine besonders cremige Konsistenz und können sowohl kalt als auch warm verwendet werden. Sie eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Desserts, süßen und pikanten Füllungen oder Suppen und Saucen, bei denen eine cremige Textur erwünscht ist.

Dabei garantieren die QimiQ Sahne-Basis-Produkte eine gleichmäßige und geschmeidige Konsistenz in den zubereiteten Speisen.



### 6 VORTEILE

- ✓ Nicht überschlagbar
- ✓ Emulgiert mit Öl, Butter, Fetten und anderen Flüssigkeiten
- ✓ Säure- und alkoholstabil
- ✓ Kein Gerinnen, kein Ausflocken
- ✓ Tiefkühlstabile Endprodukte möglich
- ✓ Verstärkt den Geschmack der Zutaten



### ANWENDUNG

#### QimiQ WHIP

1. Kaltes QimiQ Whip mit einem Mixer oder einer Rührmaschine leicht aufschlagen.
2. Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.

#### QimiQ CLASSIC

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Gewünschte Zutaten dazugeben.

#### QimiQ SAHNE-BASIS

1. QimiQ Sahne-Basis einfach mit den anderen Zutaten vermischen.



TIPP

Butter zum Anbraten

# CHEESECAKE GEBRATEN

## mit Himbeerragout

### BIRNENBROT

80 g	Vollei
204 g	Zucker
8 g	Vanillezucker
1 g	Salz
40 g	QimiQ Sahne-Basis
40 g	Sauerrahm
46 g	Butter, geschmolzen
340 g	Boiron Fruchtピューree Birne
215 g	Kuchenmehl
4 g	Backpulver
125 g	dunkle Schokoladendrops

### FÜLLUNG

250 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Zucker
2 g	Vanillezucker
23 g	Maisstärke
350 g	Frischkäse
100 g	Skyr Frischkäse
150 g	Vollei

### HIMBEERRAGOUT

45 g	Zucker
6 g	Pektin NH
300 g	Boiron Fruchtピューree Himbeere
2 g	Zitronensaft
150 g	Himbeeren, frisch, halbiert

### ZUBEREITUNG

- Für das Birnenbrot:** Vollei mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- QimiQ Sahne-Basis, Sauerrahm, geschmolzene Butter und Birnenpüree glatt rühren und unter die Eimasse mischen.
- Mehl sieben und mit dem Backpulver unterheben. Schokoladendrops untermengen.
- Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 35 bis 40 Minuten backen.
- Das Birnenbrot mit Formringen (9–10cm Ø) ausstechen, darin liegen lassen und am Boden leicht andrücken.
- Für die Füllung:** Alle Zutaten gemeinsam mit einem Stabmixer glatt rühren. Masse bis zu zwei Drittel hoch in die Formen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 90 °C ca. 50 Minuten ohne Farbe backen. Danach langsam auskühlen lassen.
- Für das Himbeerragout:** Zucker mit Pektin vermischen. Himbeerpüree und Zitronensaft mit der Zuckermischung aufkochen. Himbeerrhälften beimengen und die Formen damit auffüllen.
- Tipp:** Den Cheesecake vor dem Servieren auf der Birnenbrotseite in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten. Nach Belieben dekorieren.



## DUNKLE SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeerspiegel

### MOUSSE

<b>300 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>50 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>300 g</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>20 g</b>	Amaretto
<b>250 g</b>	dunkle Schokolade 65 % Kakaoanteil

### HIMBEERSPIEGEL

<b>400 g</b>	Boiron Fruchtpüree Himbeere
<b>40 g</b>	Gelierzucker 2:1

### ZUBEREITUNG

- Für den Himbeerspiegel:** Himbeerpüree mit Gelierzucker aufkochen und kühlen. Anschließend mit dem Schneebesen verrühren.
- Für die Mousse:** Kaltes QimiQ Whip mit Zucker und Salz leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Schlagobers und Amaretto dazugeben und auf mittlerer Stufe ca. 1 Minute weiter aufschlagen.
- Geschmolzene Schokolade (36 °C) unterziehen.
- In eine Schüssel umfüllen und am besten über Nacht kühlen.
- Nockerln ausstechen, mit dem Himbeerspiegel anrichten und nach Belieben dekorieren.



## ECLAIRE MIT CRAQUELIN-TEIG und Mangofüllung

### CRAQUELIN-TEIG

<b>90 g</b>	Weizenmehl Type 480 extra
<b>95 g</b>	Butter
<b>45 g</b>	Zucker
<b>45 g</b>	brauner Rohrzucker

### BRANDTEIG

<b>110 g</b>	Wasser
<b>120 g</b>	Milch
<b>100 g</b>	Butter
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>15 g</b>	Zucker
<b>2 g</b>	Vanillezucker
<b>150 g</b>	Weizenmehl Type 480 extra
<b>250 g</b>	Vollei

### MANGOFÜLLUNG

<b>220 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme
<b>100 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>400 g</b>	Boiron Fruchtpüree Mango
<b>45 g</b>	Zucker
<b>2 g</b>	Vanillezucker
<b>170 g</b>	weiße Schokolade, geschmolzen

### ZUBEREITUNG

- Für den Craquelin-Teig:** Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kühlen.
- Auf einer Silikonmatte ca. 1 bis 2 mm dick ausrollen und kurz tiefkühlen.
- Für den Brandteig:** Wasser, Milch, Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Weizenmehl Type 480 extra dazugeben, gut umrühren und so lange abrösten, bis sich der Teig vom Boden löst. Kurz überkühlen lassen. Danach in den Rührkessel geben und mit dem Bischof das Vollei nach und nach gut einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 20 Minuten kühlen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle kleine Brandteigbällchen (Eclairs) spritzen. Aus dem Craquelin-Teig in der Größe der Bällchen kleine Taler ausstechen und die Eclairs damit belegen. Bei 175 °C 30 bis 35 Minuten backen.
- Für die Mangofüllung:** QimiQ Whip mit einem Stabmixer glatt rühren. Geschmolzene Butter langsam dazugeben, bis eine glatte, gebundene Masse entsteht. Mangopüree, Zucker und Vanillezucker mit einem Stabmixer unterrühren. Geschmolzene Schokolade langsam beimengen und kühlen. Vor dem Fertigstellen der Eclairs die Masse mit einem Schneebesen kurz glatt rühren.
- Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Eclairs damit füllen. Vor dem Servieren nach Belieben dekorieren.



## KALTES TOPFENSOUFFLÉ mit Heidelbeeren im Glas

### SOUFFLÉ

**100 g** QimiQ Sahne-Basis

**110 g** Vollei

**190 g** Topfen 20 % Fett

**45 g** Schlagobers 36 % Fett

**66 g** Zucker

**3 g** Vanillezucker

**18 g** Maisstärke

**80 g** Eiweiß

### HEIDELBEERRAGOUT

**300 g** Boiron Fruchtpüree Heidelbeere

**2 g** Zitronensaft

**45 g** Gelierzucker 2:1

**200 g** Heidelbeeren, frisch, halbiert

### HEIDELBERGANACHE ZUM AUFSCHLAGEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme,  
ungekühlt

**250 g** weiße Schokolade

**20 g** Zucker

**200 g** Boiron Fruchtpüree Heidelbeere

### DEKORATION

Schokoladensplitter

Heidelbeeren, frisch

Minze

### ZUBEREITUNG

- Für das Soufflé:** QimiQ Sahne-Basis, Vollei, Topfen, Schlagobers, die Hälfte des Zuckers, Vanillezucker und Maisstärke mit dem Stabmixer gut verrühren.
- Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen und unterheben.
- Die Gläser bis zur Hälfte damit füllen, mit Folie bedecken und bei 85 °C im Wasserbad 20 bis 25 Minuten stocken lassen.
- Bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Für das Heidelbeerragout:** Heidelbeerpüree und Zitronensaft mit dem Gelierzucker aufkochen. Heidelbeerhälften dazumischen und abkühlen lassen.
- Ragout auf dem Soufflé verteilen.
- Für die Heidelberganache:** Ungekühltes QimiQ Whip, weiße Schokolade und Zucker auf 38 bis 40 °C erwärmen. Heidelbeerpüree unterrühren und kühlen. Danach die Ganache in einer Rührmaschine aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf das Ragout dressieren.
- Mit Schokoladensplitter, Heidelbeeren und Minze dekorieren.



## PANCAKE MIT CASSIS-, JOGHURT- und Passionsfrucht-Espuma

### CASSIS-ESPUMA

<b>150 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt
<b>150 g</b>	Joghurt 3,5 – 3,8 % Fett
<b>150 g</b>	Boiron Fruchtpüree Cassis
<b>30 g</b>	Zucker

### JOGHURT-ESPUMA

<b>150 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt
<b>250 g</b>	Griechisches Joghurt 10 % Fett
<b>100 g</b>	Skyr Frischkäse
<b>30 g</b>	Zucker

### PASSIONSFRUCHT-ESPUMA

<b>150 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt
<b>250 g</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>150 g</b>	Boiron Fruchtpüree Passionsfrucht
<b>45 g</b>	Zucker

### PANCAKE AUS DEM iSi GOURMET WHIP

<b>150 g</b>	Vollei
<b>1 g</b>	Salz
<b>2 g</b>	Zimt, gemahlen
<b>100 g</b>	Buttermilch
<b>5 g</b>	Honig
<b>8 g</b>	Backpulver
<b>60 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>175 g</b>	Mehl, glatt
	Butter, für die Pfanne

### ZUBEREITUNG

- Für die einzelnen Espumas:** Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Gourmet Whip füllen. 1 bis 2 iSi Professional Charger aufschrauben und schütteln. Bis zur Verwendung kühlen.
- Für die Pancakes:** Alle Zutaten (außer der Butter) gut verrühren und durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Gourmet Whip füllen. 1 bis 2 iSi Professional Charger aufschrauben und schütteln.
- Etwas Butter erhitzen und sofort mit dem iSi Whip etwas Teig in die Pfanne portionieren. Von jeder Seite goldgelb backen.
- Die Espumas auf die Pancakes dressieren und nach Belieben dekorieren.



## PANNACOTTA MIT MARILLENKERN und Marillenspiegel

### MARILLENKERN

<b>300 g</b>	Boiron Fruchtpüree Marille
<b>25 g</b>	Zucker
<b>5 g</b>	Blattgelatine

### PANNACOTTA

<b>400 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>200 g</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>50 g</b>	Zucker
<b>1 g</b>	Vanilleschote, Mark davon

### MARILLENSPIEGEL

<b>400 g</b>	Boiron Fruchtpüree Marille
<b>50 g</b>	Gelierzucker 2:1

### ZUBEREITUNG

- Für den Marillenkern:** Marillenspüree mit Zucker gut verröhren und kurz aufkochen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Blattgelatine dazugeben und verröhren, bis sie sich aufgelöst hat. In kleine Silikonformen (à 25 bis 30 g Inhalt) abfüllen und tiefkühlen. Den Marillenkern aus den Silikonformen stürzen.
- Für die Pannacotta:** Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, bis die Masse dickflüssig ist. Pannacotta-Formen bis zur Hälfte damit füllen und den tiefgekühlten Fruchtkern in der Mitte platzieren. Mit der restlichen Masse auffüllen und am besten über Nacht kühlen.
- Für den Marillenspiegel:** Marillenspüree mit Gelierzucker aufkochen und kühlen. Anschließend mit dem Schneebeesen verröhren.
- Die Pannacotta mit dem Marillenspiegel anrichten und nach Belieben dekorieren.



# TIRAMISU

## mit Ananasgelee

### TIRAMISU

<b>400 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>65 g</b>	Zucker
<b>2 g</b>	Vanillezucker
<b>300 g</b>	Mascarpone
<b>200 g</b>	Schlagobers 36 % Fett

### ERDBERGELEE FÜR DIE BISKOTTEN

<b>500 g</b>	Boiron Fruchtpüree Erdbeere
<b>35 g</b>	Gelierzucker 2:1
<b>8 g</b>	Blattgelatine

### ANANASGELEE

<b>500 g</b>	Boiron Fruchtpüree Ananas
<b>4 g</b>	Agar Agar
<b>30 g</b>	Zucker

### WEITERS

Biskotten  
Kakaopulver, zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

**1. Für die Creme:** Gekühltes QimiQ Whip, Zucker und Vanillezucker leicht aufschlagen. Mascarpone und Schlagobers dazugeben und auf mittlerer Stufe 1 Minute weiter aufschlagen.

**2. Für das Erdbeergelee:** Erdbeerpüree mit Gelierzucker kurz aufkochen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Blattgelatine dazugeben und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das Erdbeerpüree leicht abkühlen (28 bis 29 °C) lassen. Anschließend die Biskotten kurz in das Erdbeergelee tauchen und auf ein Gitter legen.

**3. Für das Ananasgelee:** Agar Agar mit Zucker vermischen, das Ananaspüree dazugeben und einmal kurz aufkochen. Das Ananaspüree so lange kühlen, bis es total geliert. Anschließend mit einem Stabmixer kurz pürieren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Ø) füllen.

**4.** Auf den Boden einer Form etwas Creme verteilen. Abwechselnd jeweils eine Reihe Biskotten-Ananasgelee-Biskotten darauf geben. Mit Creme bedecken. Das Ganze wiederholen. Die oberste Schicht sollte Creme sein. Diese glatt streichen und in der Mitte einen Streifen des Ananasgelees dressieren. Gut durchkühlen lassen (im Idealfall über Nacht).

**5.** Vor dem Servieren die Creme links und rechts vom Ananasgelee mit Kakaopulver bestäuben und nach Belieben dekorieren.



## PASSIONSFRUCHTPARFAIT mit Marillenspiegel

### PASSIONSFRUCHTPARFAIT

<b>450 g</b>	QimiQ Whip Konditor- creme, gekühlt
<b>2 g</b>	Zitronenzesten
<b>95 g</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Vollei, pasteurisiert
<b>150 g</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>120 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>160 g</b>	Boiron Fruchtputee Passionsfrucht

### MARILLENSPIEGEL

<b>400 g</b>	Boiron Fruchtputee Marille
<b>50 g</b>	Gelierzucker 2:1

### ZUBEREITUNG

- Für das Passionsfruchtparfait:** Kaltes QimiQ Whip mit Zitronenzesten und Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- Pasteurisiertes Vollei und Schlagobers dazugeben und auf mittlerer Stufe in der Rührmaschine 1 Minute weiter aufschlagen.
- Geschmolzene Butter langsam einrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- Passionsfruchtputee untermischen.
- Parfaitformen mit Folie auskleiden, die Masse einfüllen und tiefkühlen.
- Für den Marillenspiegel:** Marillenputee mit Gelierzucker aufkochen und kühlen. Anschließend mit dem Schneebeesen verrühren.
- Das Passionsfruchtparfait mit dem Marillenspiegel anrichten und nach Belieben dekorieren.



## SALAT-BOWL mit Mango-Ananas-Dressing

### SALAT-BOWL

Gemischte Blattsalate

### MANGO-ANANAS-DRESSING

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>150 g</b>	Boiron Fruchtpüree Mango
<b>150 g</b>	Boiron Fruchtpüree Ananas
<b>150 g</b>	Rapsöl
<b>70 g</b>	Haselnussöl
<b>150 g</b>	Gemüsefond
<b>3 g</b>	Salz
<b>0,3 g</b>	Cayennepfeffer
<b>0,5 g</b>	Koriander, gemahlen
<b>2,5 g</b>	Wasabipaste
<b>130 g</b>	weißer Balsamico- Essig

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam mit einem Stabmixer so lange pürieren, bis ein homogenes Dressing entsteht.
2. Die Hälfte des Dressings durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Professional Charger aufschrauben und kräftig schütteln.
3. Die andere Hälfte des Dressings so verwenden.
4. Den Salat mit dem nicht aufgeschäumten Dressing benetzen. Mit dem anderen Tupfen auf den Salat spritzen.

*Now we have the salad*



## EINZIGARTIGE GESCHMACKS- ERLEBNISSE

Der Geschmack durch die Kombination aus QimiQ Sahne-Basis-Produkten und Boiron Fruchtpürees ist eine sinnliche Reise durch Kontraste und Harmonien.

Die cremige Textur der QimiQ Produkte trifft dabei auf die natürliche Süße und Säure sowie Frische der Boiron Fruchtpürees. Dadurch wird eine Symphonie von Aromen kreiert, die die Sinne verwöhnt.



## QIMIQ & BOIRON WORKSHOPS

Wenn Sie in Ihrer Küche neue Akzente setzen möchten, sich für kreative Zubereitungsmöglichkeiten interessieren oder einfach nur Ihr Produktions-, Zeit- und Kostenmanagement effizienter steuern möchten, dann sind Sie bei uns genau richtig. Die QimiQ & Boiron Workshops helfen Ihnen, die tägliche Arbeit in der Küche zu erleichtern.

Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an:

[office@QimiQ.com](mailto:office@QimiQ.com)

oder

[ymeyer@boironfreres.com](mailto:ymeyer@boironfreres.com)





IHRE ANSPRECHPARTNER



**QimiQ Handels GmbH**

Lettweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria  
T +43 6229 3483-0  
rd@QimiQ.com • office@QimiQ.com

[www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)



**Boiron Frères SAS**

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf sur Isère • France  
T +33 4 75 47 87 00

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



FOLGEN SIE UNS AUF:

f /QimiQWorld

 /MyQimiQChef