



LES VERGERS
boiron

Owocowe spotkanie z Les Vergers Boiron



25 września 2024 r. w pawilonie restauracji Belvedere w Warszawie Les Vergers Boiron wprowadziło klientów w ich owocowy świat. Gościem honorowym wydarzenia był globalny ambasador marki, MOF Yann Brys.



Po degustacji niezwykłych owocowych koktajli Boiron rozpoczęła się rozmowa na temat transparentności pochodzenia owoców, ich jakości oraz wartości, którymi kieruje się firma. Poruszone zostały także kwestie unikatowych procesów produkcji, które sprawiają, że wszystkie purée mają ten sam kolor, teksturę, smak i brix. Taka powtarzalna jakość jest trudną sztuką do opanowania, biorąc pod uwagę fakt, że zbiory z poszczególnych lat różnią się. Wzbogacające było wysłuchanie wypowiedzi polskiego producenta truskawek, który opowiadał o doświadczeniach ze współpracy z firmą Boiron trwającej od dwóch dekad i nowym projekcie wdrożenia praktyk agroekologicznych, nad którymi wspólnie pracują. Następnie MOF Yann Brys podzielił się sekretami swojej autorskiej techniki nakładania kremu – tourbillon (czyli wir) i opowiedział o aktualnych trendach w cukiernictwie. Yann przygotował 4 przepisy bardzo owocowe, w tym recepturę Fruity Petal z purée z białej i krwistej brzoskwini. Goście mogli także skosztować jego słynnego ciasta tourbillon z purée z czarnej porzeczki i jeżyn. Owocowe smaki wypieku wzmocnił podany na zasadzie food pairingu koktajl na bazie kawy i purée z porzeczek. Boiron zaoferował gościom pełne doznania kulinarne poprzez 3 różne zastosowania owocowych purée: koktajle, przekąski i ciasta. Wszystko to w towarzystwie wrześniowego słońca, w samym sercu warszawskiego Parku Łazienkowskiego.