

CARTE D'OR<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

# Postres que te siguen *el ritmo*

Un portfolio completo a tu alcance para cubrir todas las necesidades de tu negocio



Unilever  
Food  
Solutions



FRIGO<sup>®</sup>

Ayudar. Inspirar. Transformar.

pablo  
garcía



CHEF UNILEVER

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

Krea®

FRIGO®  
RESTAURACIÓN

## Los postres, la última oportunidad para enamorar a tus clientes

La realidad actual nos enseña que cada detalle cuenta para conseguir la rentabilidad en nuestro negocio. Hoy, en un contexto en el que nos vemos obligados a hacer más con menos, **tener un buen aliado es clave para aumentar los beneficios y reducir los costes.**

Aunque llegan en último lugar, sabemos que los postres son la parte más rentable de la oferta gastronómica de tu negocio. La parte que más margen te permite obtener y, a la vez, la más importante para garantizar un buen recuerdo final a tus clientes.

En Unilever sabemos de su importancia y queremos sumar valor a tu propuesta con **una amplia gama de productos pensada para cubrir las necesidades de tu día a día.** Productos que te facilitan la operativa, a la vez que te permiten dar tu toque personal a las creaciones para seguir sorprendiendo a tus clientes.

# ÍNDICE

4



Contexto

CUANDO  
RENTABILIZAR ES LA  
SOLUCIÓN

5



Soluciones  
Unilever

PRODUCTOS QUE  
RESUELVEN TUS  
PROBLEMAS

6



Categorías de  
postres

TANTAS SOLUCIONES  
COMO SITUACIONES

7



Recetas

INSPIRACIÓN PARA TU  
NEGOCIO

8



Servir ¡y listo!

PARA CUANDO NO  
TENGAS TIEMPO

11



Ensamblaje

DIFERENCIA TU  
OFERTA CON POCOS  
RECURSOS

14



Postres desde  
cero

SACA TODA TU  
CREATIVIDAD

17



Portfolio

CUBRIMOS TODAS TUS  
NECESIDADES



*recuerda*

**ESTA GUÍA ES  
INTERACTIVA, PODRÁS  
CONSULTAR Y MOVERTE  
POR ELLA HACIENDO  
CLIC EN ESTOS BOTONES.  
¡DISFRÚTALA!**





# contexto

## rentabilidad

Cuando se trata de rentabilizar cualquier aspecto pasa a ser importante. Conceptos como **gestión de mermas o recursos humanos**, se convierten en 2 grandes bazas para recuperar la inversión.

Vivimos en un momento en el que los **costes** de materias primas y energía están **por las nubes**, y la **falta de personal cualificado** está empezando a ser un problema para la hostelería de este país.

Ante estos **dos inconvenientes** que la actualidad marca, **debemos fijarnos en aquello que nos beneficia**. Lo que nos aporta y nos da margen.

**Los postres son la parte más rentable** de una carta o menú, tienen un **coste por ración bajo** y permiten **aumentar con facilidad su valor percibido**.

En Unilever te ofrecemos **postres completos y fáciles de preparar, sin personal cualificado**, que te permiten crear recetas sorprendentes y añadir tu toque personal para incrementar el precio de venta.

Postres con los que **podrás aumentar el margen de beneficio** a una parte de tu oferta que, ya de por sí, genera ganancias.

## guía de mermas

Te presentamos una auditoria de desperdicios clara y sencilla para que puedas establecer tus niveles de desperdicios, junto a una guía práctica para mejorar tus mermas.

Descárgate la guía *aquí*



# la fórmula de la rentabilidad



## MENÚ DEL DÍA

### Tiquet del menú

**Materia prima: 3,3€**

Primer plato: 0,9€ | Segundo plato: 1,5€

| **Postre: 0,4€** | Bebida y Pan: 0,5€

Gasto personal +  
impuestos: 3,3€

Costes fijos +  
Beneficio neto: 3,3€

P.V.P

**10€**

(sin iva)

Provisión coste destinada a tus postres: **0,40€**

Costes postres Carte D'Or: **0,12€**

**Beneficio neto adicional trabajando con  
nuestros postres: ganas +0,28€ por menú**

## CARTA

### Tiquet medio por comensal

**Costes: 9€**

Plato principal: 3,30€

| **Postre: 1,35€** | Bebidas: 2,55€

Incluye gastos  
personal, impuestos  
y costes fijos

P.V.P

**30€**

(sin iva)

Provisión coste destinada a tus postres: **0,80€**

P.V.P recomendado: **4,50€**

**Beneficio neto adicional trabajando con  
nuestros postres: ganas +3,27€ por postre**

# *soluciones* **Adaptadas a tu negocio**

PRODUCTOS QUE RESUELVEN TUS  
PROBLEMAS Y POTENCIAN TUS VENTAS.

Desde Unilever ponemos en tus manos, y en las de tú equipo, todo un portafolio de ingredientes adaptados a tu día a día con los que podrás sacar tu mejor versión y ganar en tu negocio.



## POTENCIADORES DE TALENTO

Productos con **gran variedad de aplicación** que te permitirán seguir siendo creativo e idear postres desde cero, hasta decorar las soluciones preparadas que más te encajen.



## COMPROMISO PROFESIONAL

Productos de **máxima calidad y seguridad alimentaria**, que gracias a su sencillez de uso aseguran la garantía de calidad y éxito en la cocina.



## ADAPTADOS A TU NECESIDAD

En tu negocio pueden darse mil situaciones diferentes que condicionan la adaptación de tu oferta. Hay épocas del año que permiten explorar y generar nuevas elaboraciones porque hay menos faena, pero otras en las que **hay que sacar el trabajo adelante en el menor tiempo posible**.





# categorias de postres

TE OFRECEMOS **UNA AMPLÍSIMA VARIEDAD DE SOLUCIONES**, PERO EN TU NEGOCIO NO TODOS LOS DÍAS SON IGUALES Y POR TANTO, NUNCA TIENES LAS MISMAS NECESIDADES.

TE AYUDAMOS A SACAR EL MÁXIMO POTENCIAL DE NUESTROS PRODUCTOS EN CUANTO A RENTABILIDAD, CONVENIENCIA Y CALIDAD, **USANDO EL TIPO DE POSTRE QUE MÁS TE CONVenga EN CADA MOMENTO.**



---

## SERVIR, ¡Y LISTOS!

Postres completos listos para servir a tus clientes. **Múltiples soluciones que aportan variedad a tu carta.**



---

## EMPLATAR Y DECORAR

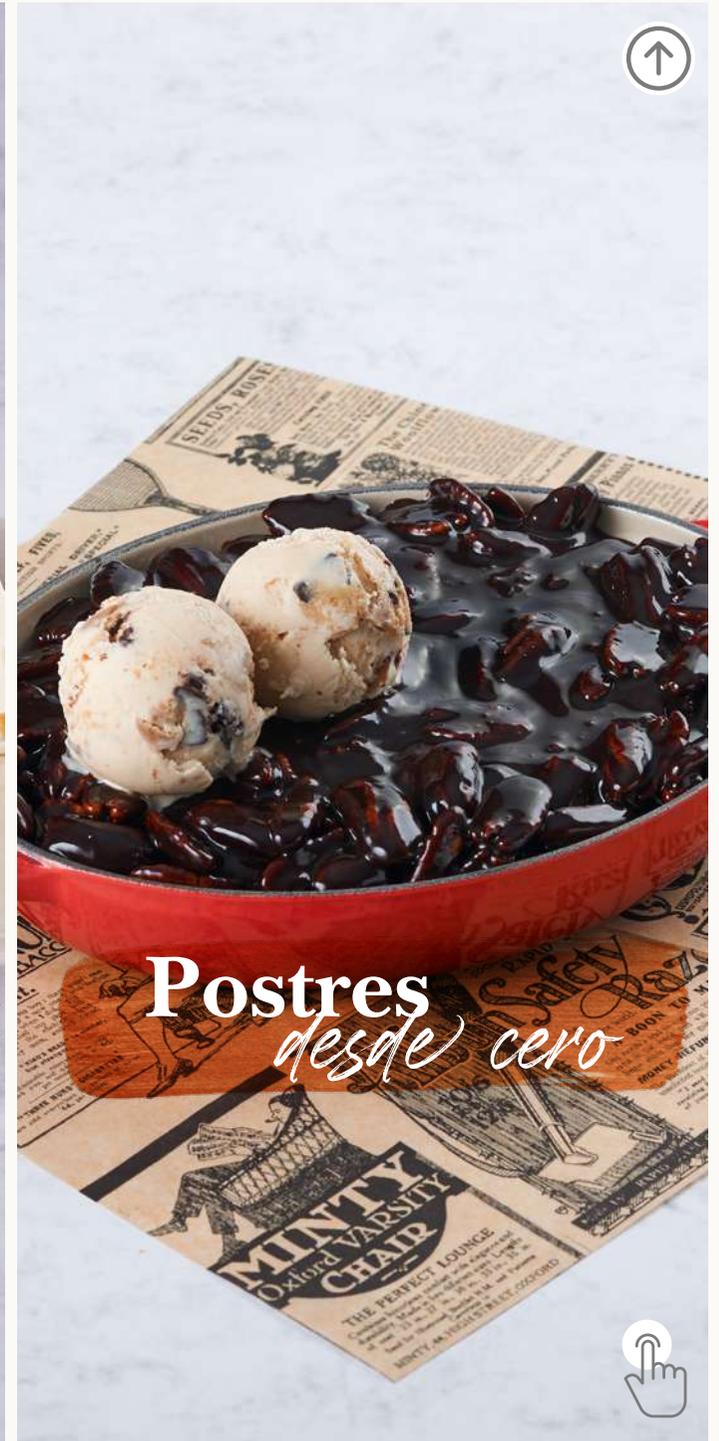
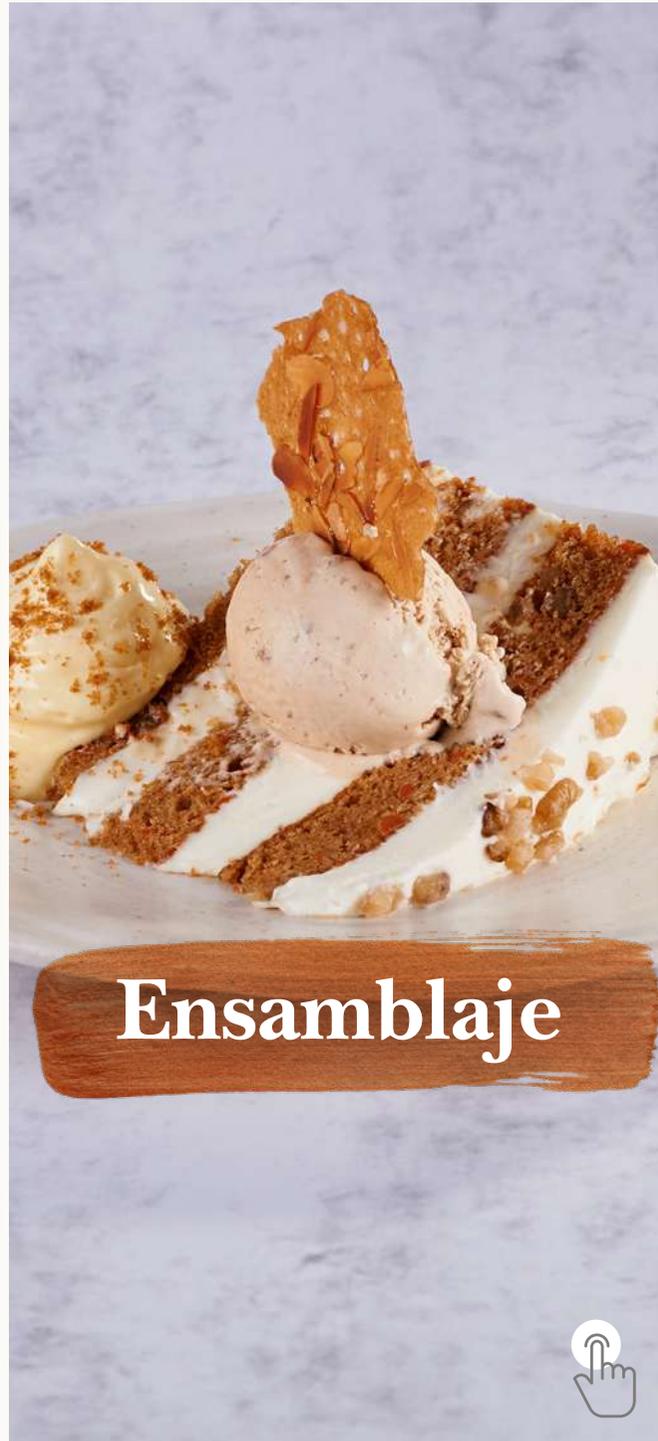
Ingredientes que te permiten dar tu toque personal y **mejorar tu oferta diferenciándote de la de los demás**, invirtiendo poco tiempo y estructura.



---

## POSTRES DESDE CERO

Bases variadas con gran versatilidad para aquellos días que quieras incorporar **nuevas recetas y tengas capacidad para gestionarlo.**



*Servir ¡y listos!*



# tarta de manzana templada

*con helado de vainilla*

## INGREDIENTES (10 pax)

1,5Kg Tarta de Manzana  
con Caramelo Frigo

600ml Helado de vainilla  
Carte D'Or

200ml Salsa de vainilla Carte D'Or

100ml Sirope de Toffee Carte D'Or

## ELABORACIÓN

### PARA LA TARTA

Descongelar la Tarta de Manzana con Caramelo Frigo en nevera.

### FINAL Y PRESENTACIÓN

Disponer la Salsa de vainilla Carte D'Or en el fondo del plato, servir la tarta de manzana y sobre esta una bola de Helado de vainilla Carte D'Or. Terminar salseando con Sirope de Toffee Carte D'Or.

COSTE  
POR RACIÓN  
**2,24€**





*Servir ¡y listos!*

COSTE  
POR RACIÓN  
**3,40€**

# muerte por chocolate

## INGREDIENTES (10 pax)

- 1,6Kg Tarta Muerte por Chocolate Frigo
- 200g Sirope de Chocolate Crujiente Carte D'Or
- 600ml Helado de chocolate Carte D'Or
- 100g Barquillos cortos

## ELABORACIÓN

### PARA LOS BARQUILLOS

Sumergir la parte superior de los cucuruchos en **Sirope de Chocolate Crujiente Carte D'Or** 1 cm, dar la vuelta y dejar reposar.

### FINAL Y PRESENTACIÓN

Servir las porciones de **Tarta Muerte por Chocolate Frigo**. Colocar una bola de helado de chocolate Carte D'Or sobre el cucurucho y terminar salseando con más sirope de chocolate.



*Servir ¡y listos!*

COSTE  
POR RACIÓN  
**0,42€**

*postre*  
**y café**

#### INGREDIENTES (10 pax)

500g Tarta al whisky Frigo  
Café al gusto

#### ELABORACIÓN

Servir una porción en un plato y acompañarlo con el café elegido por el comensal. ¡Un clásico que nunca falla!



## Ensamblaje

# penitencia *de chocolate*

### INGREDIENTES (10 pax)

850g Brownie con nueces Frigo

800g Ben and Jerry's Chocolate  
Fudge Brownie

200g Sirope de Chocolate  
Carte D'Or

### ELABORACIÓN

#### PARA EL BROWNIE

Descongelar los trozos de Brownie Frigo

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Colocar un trozo de brownie frigo en la base del plato y sobre este una bola de Ben and Jerry's chocolate fudge brownie, repetir la operación remontando otro trozo de brownie sobre el helado y salsear con sirope de chocolate Carte D'Or.

COSTE  
POR RACIÓN  
**1,79€**



# Ensamblaje



## cheesecake con toffee

## chocolate y avellanas

### INGREDIENTES (10 pax)

1,1Kg	New York Cheesecake Frigo	50g	Base Croccante Carte D'Or
100g	Sirope de Chocolate Carte D'Or	600g	Helado de Chocolate Carte D'Or
300g	Sirope de Toffee Carte D'Or	50g	Avellana tostada troceada

### ELABORACIÓN

#### PARA LA BASE CROCCANTE

Extender el preparado para **Base Croccante Carte D'Or** sobre un silpat, alisar con una espátula y hornear a 170°C durante 10 min. aprox. Una vez cocinado y aún caliente espolvorear avellana tostada picada por encima. Porcionar.

#### PARA EL CHEESECAKE

Descongelar en nevera y una vez descongelado verter el **Sirope de Toffee Carte D'Or** y alisar con espátula.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Servir las porciones de **New York Cheesecake Frigo**, salsear con **Sirope de Chocolate Carte D'Or** y acompañar de una bola de **Helado de Chocolate Carte D'Or**. Disponer un trozo de croccante de avellana sobre cada bola de helado.

COSTE  
POR RACIÓN  
**3,07€**



# Ensamblaje



## carrot cake con helado y spéculoos

### INGREDIENTES (10 pax)

1,1Kg	American Carrot Cake Frigo	600ml	Helado de Spéculoos Carte D'Or
300g	Salsa de Vanilla Carte D'Or	50g	Base Croccante Carte D'Or
		20g	Almendra laminada

### ELABORACIÓN

#### PARA LA TARTA

Descongelar la tarta **American Carrot Cake Frigo**.

#### PARA LA ESPUMA DE VAINILLA

Verter la **Salsa de Vanilla Carte D'Or** en un sifón, cerrar e introducir dos cargas de gas. Agitar y dejar reposar el sifón tumbado en nevera 10 min.

#### PARA LA BASE CROCCANTE

Extender el preparado para **Base Croccante Carte D'Or** sobre un silpat, alisar con una espátula y espolvorear la almendra laminada por encima. Hornear a 170°C durante 10 min aprox (dependiendo del tipo de horno). Porcionar.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Disponer las porciones de tarta **American Carrot Cake Frigo** en platos, acompañar de espuma de vainilla y **Helado de Spéculoos Carte D'Or**. Terminar colocando un trozo de croccante de almendras sobre el helado.

COSTE  
POR RACIÓN  
**2,73€**





Postres desde cero

COSTE POR RACIÓN 1,46€

# texas pecan brownie & cookie dough

## INGREDIENTES (10 pax)

- 595g Brownie Carte D'Or
- 200ml Agua
- 250g Nueces pecanas
- 600g Ben&Jerry's Cookie Dough non dairy

## ELABORACIÓN

### PARA EL BROWNIE

Mezclar el contenido del preparado para **Brownie Carte D'Or** con el agua y las nueces pecanas y llevar a una bandeja GN de 1/3 encamisada con papel de horno. Hornear a 150°C durante 40 minutos.

### FINAL Y PRESENTACIÓN

Porcionar el brownie y acompañar de una bola de helado **Ben&Jerry's Cookie Dough non dairy**.



Postres  
*desde cero*

COSTE  
POR RACIÓN  
**1,28€**

## sweet nachos

### INGREDIENTES (10 pax)

500g	Tortillas de trigo
20g	Azúcar moreno
10g	Canela molida
300g	Frutas del Bosque Carte D'Or
600g	Ben&Jerry's Strawberry Cheesecake
300g	Crema Fraiche

### ELABORACIÓN

#### PARA LOS NACHOS

Cortar las tortillas de trigo en triángulos y freír, pasar a una bandeja con papel absorbente para retirar el exceso de aceite y espolvorear con azúcar moreno y canela.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Disponer los nachos en el plato y colocar alternativamente pequeñas bolas de **Helado Ben & Jerry's Strawberry Cheesecake**, **Frutas del Bosque Carte D'Or** y **Crema Fraiche**.

# Postres *desde cero*



## pannacotta

*pasiego*

### INGREDIENTES (10 pax)

130g Panna Cotta Carte D'Or

400ml Leche

500ml Nata

100ml Crema de orujo

100g Sirope de chocolate Carte D'Or

500g Sobao pasiego

600ml Helado de vainilla Carte D'Or

50g Flan Potax

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNACOTTA

Desleír el potax en 100 ml de leche y llevar a ebullición junto con el resto de la leche y la crema de orujo y añadir el preparado para **Panna Cotta Carte D'Or**. Retirar del fuego e incorporar la nata y el **Sirope de Chocolate Carte D'Or**. Disponer en los recipientes y reposar en cámara al menos durante 2-3 horas

#### PARA LA TIERRA DE SOBAO

Desmenuzar los sobaos y extender las migas sobre una bandeja con papel de horno. Llevar al horno a temperatura suave y secar.

#### FINAL Y PRESENTACIÓN

Espolvorear la pannacotta con la tierra de sobao y acompañar de una bola de **Helado de vainilla Carte D'Or**.

COSTE  
POR RACIÓN  
**1,34€**



# ingredientes que son soluciones

Unilever ofrece una amplísima variedad de soluciones, pero no siempre tienes la misma necesidad en tu negocio. Por ello, te ofrecemos el portafolio de productos más adecuado para cada momento. Todo ello **para que puedas sacar el máximo potencial de nuestras marcas y productos en cuanto a rentabilidad, conveniencia y calidad.**

## Servir ¡y listos!



Postres completos y de calidad listos para servir a los clientes. Múltiples soluciones que aportarán variedad a la carta en aquellos **momentos sin personal cualificado o falta de tiempo.**

## Ensamblaje



Nuestra gama de postres listos para emplatar permite mejorar la oferta de **postres con poco tiempo y estructura para prepararlos.**

## Postres *desde cero*



Ofrecemos postres variados y con gran versatilidad, así como formación, para que puedas dar un **toque personal a tu oferta y cuando tengas capacidad para gestionarlo.**



Encuentra tus recetas e inspiración  
en **www.ufs.com**

**www.ufs.com**

📞 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



Ayudar. Inspirar. Transformar.