Postres *de* otra dimensión

Inspiración y recetas

Descubre nuestros productos y compra online en **ufs.com**

FRIGO

Unilever Food Solutions

Postres *de* otra dimensión

Mezcla de sabores, colores, aromas y texturas, el postre es un elemento clave en cualquier menú o carta. Al fin y al cabo, el postre es el broche de oro para cualquier comida y tanto los chefs como los comensales saben que debe ser un momento para recordar.

El éxito de un postre radica en la perfecta mezcla y combinación de todos sus ingredientes. Elementos crujientes, espumosos, bizcochos, gelatinas... las diferentes dimensiones de un postre marcan su carácter y personalidad.

En este libro recetario, el equipo culinario de Unilever Food Solutions presenta "Las dimensiones del postre", una colección de recetas que esperamos sirvan para destapar tu creatividad.

Índice

Descubre los mejores postres

LAS 6 DIMENSIONES DEL POSTRE

CREMA *10-11*

CUAJADAS

LÍQUIDAS

CRUJIENTE *12-13*

ESPUMOSA *14-15*

GELATINA *16-17*

HELADO *18-19*

HELADOS

SORBETES

SALSA *20-21*

ALMÍBARES

SOPAS

COULIS

SIROPE

RECETAS

Saint Honoré C'Dor *22-23*

Carrot cake con helado de hojaldre *24-25*

Zanahoria, coco y piña *26-27*

Cheesecake de kiwi con cristal de Toffee *28-29*

Mini cheesecake con frutos del bosque y quenelle de frambuesa *30-31*

Manzana en texturas *32-33*

Trufa ligera de cacao sobre base de panna cotta de Toffee y crocanti *34-35*

Tiramisú con pistachos y batida de coco *36-37*

Tartaleta de mousse de chocolate y limón con piñones *38-39*

Cheesecaker *40-41*

Mousse de chocolate con crujiente de sésamo *42-43*

Tiramisú cremoso de lima y escamas de sal de limón *44-45*

Sacher & cereza *46-47*

Soufflé Alaska *48-49*

Tarta de sidra, salsa de toffee y sorbete de manzana verde *50-51*

Panna cotta de té verde y clementinas *52-53*

Tiramisú de cacao blanco con chocolate crujiente *54-55*

Tarta Sacher con helado de nata piñones *56-57*

Royal Chocolate Orchestra *58-59*

Tiramisú de chocolate y naranja *60-61*

Panna cotta de frambuesa con espejo de chocolate y pistachos *62-63*

Whiskmisú *64-65*

Panna cotta a base de guindilla y chocolate crujiente sobre puré de fruta de la pasión *66-67*

Panacotta, brownie con helado de violetas y salsa de chocolate *68-69*

Tarta de la abuela *70-71*

Mini cheesecake cremosa con frutos rojos *72-73*

Merengue relleno de crema inglesa *74-75*

Manzanas al caramelo *76-77*

Brownie con helado de polvorón/mantecado y nueces en dos texturas *78-79*

Los postres son balance, equilibrio y disrupción. Un perfecto maridaje *de* aromas, texturas, sabores y colores para sorprender y seducir.

Pablo García

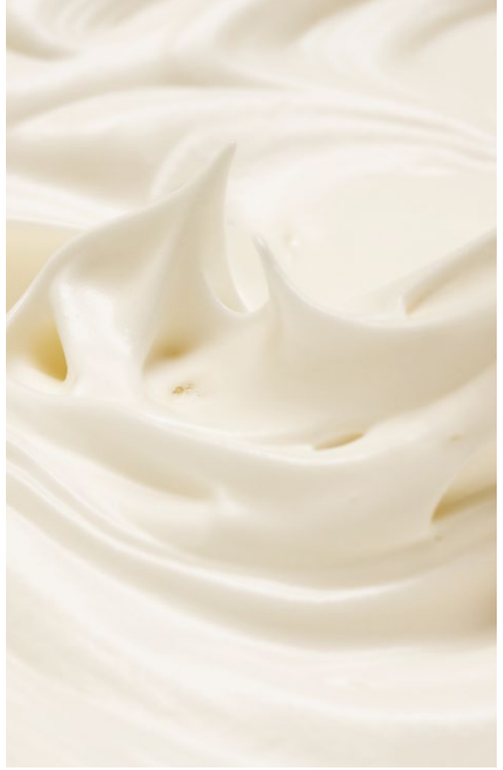
CHEF DEPARTAMENTO CULINARIO
UNILEVER FOOD SOLUTIONS

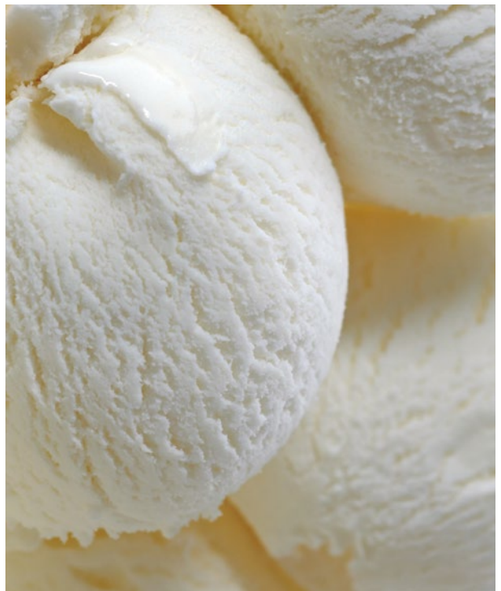
Las 6 dimensiones *del* postre

Más que en cualquier otro plato del menú, los postres se caracterizan por ser una perfecta y balanceada gama de ingredientes que se complementan y se realzan entre sí. Sin duda, es el equilibrio de los mismos el que marcará la personalidad y el caracter del postre.

6 son las dimensiones que pueden ser incorporadas en un postre. Cremas, crujientes, espumas, gelatinas, helados y salsas perfectamente maridados y entrelazados con el objetivo de seducir y convencer al comensal de que el postre, sin lugar a dudas, es el broche de oro de cualquier celebración alrededor de una mesa.

— Crema
— Crujiente
— Espumosa
— Gelatina
— Helado
— Salsa





Crema

Elaboradas en base de nata o leche, huevo y azúcar y servidas frías.

Pueden ser un postre en sí mismas o bien la base de otras preparaciones. Dividiremos estas cremas en dos grupos:

CREMAS CUAJADAS: Cuando se utilizan para rellenos, como por ejemplo la crema pastelera, además de huevos se utiliza maizena para que mantenga su forma y retenga la humedad.

Otros ejemplos de cremas cuajadas son los flanes, los puddings, la crema catalana, la leche frita o la crema de mantequilla.

CREMAS LÍQUIDAS: El ejemplo más común es la crema inglesa, que bien puede ser un postre por sí mismo (natillas) o base de helados y bavaroises.

Incluiremos también en este grupo los sabayones y cremas ligeras de base láctea sin huevo como puede ser una crema de yogur o queso crema.

CREMA

Crujiente

Podemos definir esta textura como la de los alimentos que se fracturan en la boca con poco esfuerzo y que emiten un sonido particular.

Esta textura simplemente por su nombre ya es una buena herramienta de venta de postres ya que se asocia con la frescura, bien sea del género utilizado o de elaboraciones recién hechas como puede ser un hojaldre, galletas, frituras, cristales de caramelo, fruta deshidratada….

Dentro del mundo de los postres podemos encontrar esta textura en diferentes grados y alimentos tales como:

FRUTA FRESCA

FRUTA DESHIDRATADA

FRUTOS SECOS

GALLETAS

MASAS Y BIZCOCHOS

CARAMELOS

CHOCOLATE

CRUJIENTE

Espumosa

Es una de las texturas más interesantes en cocina ya que mejora el paso en boca de los alimentos y favorece su percepción olfativa ya que el aire de las burbujas contenidas permite una mayor apreciación de las moléculas aromáticas de las elaboraciones.

Son emulsiones que dependiendo del ingrediente emulsionante (grasa, huevo, gelatina, fécula) nos aportarán mayor o menor consistencia Para su obtención se pueden utilizar diferentes herramientas como varillas, sifones, montadoras o incluso bombas de peceras.

Dentro de esta dimensión podemos encontrar diferentes elaboraciones frías o calientes tales como:

MOUSSES

MERENGUES

ESPUMAS LIGERAS

AIRES

NATA MONTADA

SOUFFLÉS

ESPUMOSA

Gelatina

Entendidas tal y como un postre, suelen ser dulces y frías y tener una base de zumo de frutas y/o licor. Es un postre sano y natural, fuente de proteínas y sin materia grasa.

Aunque en la mayoría de las ocasiones forman parte de un postre siendo una guarnición que complementa el juego de texturas. Otras de las utilizaciones principales de la gelatina suele ser la de dar brillo y napar otras elaboraciones como pueden ser tartas y pasteles, o incluso actuar como agente estabilizante y aportar consistencia en helados, sorbetes, bavaroises, semifríos.

Hoy en día se comercializan diferentes tipos de gelatinas con las que según su origen o aplicación se consiguen diferentes resultados.

GELATINA

Helado

Son los postres que por lo general nos garantizan el éxito ya que gustan tanto a los más pequeños como a los mayores.

Es uno de los principales reclamos en el apartado final de un menú y suele tener uno de los papeles protagonistas en el plato añadiendo un juego de temperaturas y texturas en el postre.

Según su composición diferenciaremos entre dos tipos: Helados y Sorbetes.

HELADOS: También llamado crema helada, es una preparación congelada normalmente a base de leche y nata y endulzada con azúcar. Generalmente se le añaden otros ingredientes tales como frutas, huevos, yogur, chocolate, frutos secos, galletas, licores...

Un buen helado debe tener una textura suave, ser firme, casi masticable pero no gélido, que se derrita en la boca. Dentro de esta categoría podemos incluir los postres helados que son creaciones pasteleras con diferentes combinaciones de sabores en base de crema helada y que nos ayudarán a vender helados fuera de la temporada de verano.

SORBETES: Se distinguen del helado por el hecho de no incorporar ni materia grasa ni yema de huevo, con lo cual su consistencia resulta menos firme. El ingrediente base de un sorbete puede ser un zumo o un puré de frutas, un vino, un licor o una infusión aromática (té,hierba aromática….). Se le incorpora almíbar y en ocasiones otro tipo de azúcares para endulzar.

Los sorbetes tienen la particularidad de que en ocasiones no son servidos como postres sino que se sirven en mitad de una comida copiosa para realizar una función digestiva estimulante y de limpieza del paladar para continuar con el resto de platos.

Podemos diferenciar dos texturas de sorbete, una más densa con la que podríamos hacer bolas y consumirlo con cuchara y otra más liviana para poder consumirlo como una bebida refrescante.

HELADO

Salsa

Las salsas en los postres podemos definirlas como "placeres líquidos" que realzarán el sabor del género principal del postre y prolongarán su jugosidad.

Dependiendo de su densidad podemos clasificarlas en:

ALMÍBARES: Generalmente en una proporción igual de agua y azúcar a los que se le añaden frutas y aromáticos (frutos rojos, canela, anís estrellado, piel de cítricos, menta...).

SOPAS: Podrán tener una báse láctea a la que se le añadirá chocolate o un aromático, o bien una base de almíbar más fruta.

COULIS: Preparadas con frutas carnosas y bien perfumadas, pueden realizarse con la fruta cruda o bien cocidas, generalmente con un bajo contenido de azúcar.

SIROPE: Jarabe más denso que un almíbar al que generalmente se le añade glucosa y que se utiliza como endulzante de bebidas o guarnición/decoración de postres.

SALSA

Saint Honoré C'Dor

HELADA | SALSA | CRUJIENTE | ESPUMOSA | CREMA

INGREDIENTES

- Profiteroles Frigo
- Helado de Hojaldre Krea
- Mousse Chantilly
- Sirope Caramelo Carte d'Or
- Sirope de Toffe Carte d'Or
- Fresas

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Caramelizar rectángulos de hojaldre de unos 15 x 3 cm.
2. Reducir el Sirope de Caramelo Carte d'Or, mojar en él aún caliente los profiteroles frigo y adherirlos a la placa de hojaldre en sus extremos.
3. Desarrollar el mousse de nata chantilly con leche fría en una montadora eléctrica, y pasar a manga pastelera.
4. Disponer un rosetón de mousse entre los dos profiteroles.
5. Salsear con Sirope de Toffe Carte d'Or.
6. Laminar una fresa y disponer en forma de abanico, el cual hará de soporte para la bola de Helado de Hojaldre Krea.

10 RACIONES

Carrot cake con helado *de* hojaldre

CRUJIENTE | ESPUMOSA | HELADA

INGREDIENTES

- Carrot Cake Frigo Restauración Alta Repostería
- Sirope de Chocolate Carte d'Or
- Helado Krea de Hojaldre

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Cortar Carrot Cake de forma original.
2. Calentar un poco el Sirope de Chocolate Carte d'Or.

EMPLATADO

3. Disponer la tarta en un costado del plato.
4. Justo al lado de la tarta, una bola o quenelle de Helado de Hojaldre Krea.
5. Decorar con el Sirope de Chocolate Carte d'Or caliente.

10 RACIONES

Zanahoria, coco y piña

HELADA | CRUJIENTE | ESPUMOSA | SALSA

INGREDIENTES

- Carrot Cake American Style Frigo
- Helado de Coco Carte d'Or
- Mousse de Piña Carte d'Or
- Coulis de Mango Carte d'Or
- Mini zanahorias

10 RACIONES

ELABORACIÓN

1. Cocer mini zanahorias en un almíbar tpt.

2. Desarrollar el Mousse de Piña Carte d'Or con la leche bien fría y disponer en un contenedor.

3. Descongelar la Tarta de Zanahoria Carte d'Or y emplatar una porción.

4. Con ayuda de dos cucharas mojadas haremos una quenelle de mousse de piña la cual emplataremos junto a la Tarta de Zanahoria Frigo y una bola de Helado de Coco Carte d'Or.

5. Terminar con las mini zanahorias cocidas.

PRODUCTOS

Cheesecake *de* kiwi con cristal *de* toffe

SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

- 541 g. Cheesecake Carte d'Or
- 750 ml. Krona Pastelera
- 150 ml. Sirope de Toffe Carte d'Or
- 250 ml. Leche
- 50 g. Kiwi liofilizado
- 50 g. Margarina
- 25 ml. Agua
- 125 g. Isomalt
- 50 g. Azúcar
- 10 u. Bizcocho

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Añadir al deshidratado de cheesecake 750 ml. de Krona Pastelera y 250 ml. de leche, añadir a la mezcla el kiwi troceado y el Sirope de Toffe Carte d'Or.
2. Hornear en molde de tarta de 26 cm a 135ºC durante 90 minutos sin tapar.
3. Decorar con un Crujiente de Toffe y un bizcocho emborrachado.

10 RACIONES

Mini cheesecake con frutos del bosque y quenelle *de* frambuesa

SALSA | CRUJIENTE | ESPUMOSA

INGREDIENTES

- 541 g. Cheesecake Carte d'Or
- 500 ml. Krona Pastelera
- 150 ml. Sirope de Frutas del Bosque Carte d'Or
- 500 ml. Leche
- 50 g. Frambuesas
- 50 g. Margarina
- 25 ml. Agua
- 10 u. Mikados

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Añadir al deshidratado de cheesecake 500 ml. de Krona Pastelera y 500 ml. de leche para alcanzar más esponjosidad.
2. Hornear en molde de silicona individual a 160ºC durante 40 minutos.
3. Decorar con una quenelle de nata, sirope de frutas del bosque Carte d'Or y Mikados.

10 RACIONES

Manzana en texturas

HELADA | GELATINA | SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

- Tarta de Sidra Frigo
- Sorbete de Manzana Verde Krea
- Sirope de Caramelo Carte d'Or
- Sidra
- Manzana Granny Smith
- 30 g. Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or
- 125 g. de Huevo
- 30 g. de Harina
- 30 g. Azúcar
- Queso de cabra

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Calentar el Sirope de Caramelo Carte d'Or y añadirle la sidra, reposar y enfriar.
2. Cortar en dados la manzana e introducir en bolsa de vacío junto al jarabe de sidra y caramelo.
3. Sellar con 100% de vacío y reposar 12h en nevera para que haga impregnación.
4. Para el bizcocho de frutos rojos mezclar en un vaso el Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or, el azúcar, el harina y los huevos, turbinar hasta conseguir una masa homogénea. Introducir en sifón con 2 cargas y llenar un vaso de cartón hasta la mitad.
5. Meter en microondas 30 seg a máxima potencia y dejar reposar. Descongelar la Tarta de Sidra Frigo y porcionar con un aro. Emplatar.
6. Sobre la tarta disponer unos dados de manzana impregnada.
7. Caramelizar unos trozos de queso de cabra e incorporar como guarnición. Por último, sobre galleta triturada disponer una bola de Sorbete de Manzana Verde Krea.

10 RACIONES

Trufa ligera *de* cacao sobre base *de* panna cotta *de* toffee y crocanti

SALSA | CRUJIENTE | ESPUMOSA | GELATINA

INGREDIENTES

- 260 g. Panna Cotta Carte d'Or
- 950 ml. Leche
- 1.250 ml. Krona Pastelera
- 300 ml. Sirope de Toffee Carte d'Or
- 240 g. Mousse de Chocolate Carte d'Or
- 75 g. Granillo de almendra
- 50 ml. Sirope de Naranja Carte d'Or

10 RACIONES

ELABORACIÓN

1. Elaborar la Panna Cotta Carte d'Or con 700 ml. de leche, 1 L. de Krona Pastelera y el Sirope de Toffee Carte d'Or. Extender en una bandeja "gastronorm" 1/1 de 1 cm de altura. Enfriar.
2. Montar el Mousse de Chocolate Carte d'Or con el resto de la Krona Pastelera y la leche. Colocar en una bandeja gastronorm de 1-1/2. Enfriar.
3. Cortar la panna cotta con un aro de 4 cm. Reservar.
4. Presentar en el plato con una base de granillo de almendra, colocar la panna cotta, poner encima una quenelle de chocolate y terminar con un hilo de Sirope de Naranja Carte d'Or.

PRODUCTOS

(1) "50 chefs externos en España han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate vs el principal competidor de este producto en España." BIC Desserts Octubre 2013

(2) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

Tiramisú con pistachos y batida *de* coco

SALSA | CRUJIENTE | ESPUMOSA

INGREDIENTES

- 1 caja de Tiramisú Carte d'Or
- 100 ml. Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 500 ml. de Krona Pastelera
- 500 ml. Leche
- 100 g. Pasta de pistachos
- 500 g. Lenguas de gato
- 300 g. Coco deshidratado
- 500 ml. Leche o batida de coco
- 150 g. Pistachos molidos

PRODUCTOS

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

ELABORACIÓN

GALLETAS

1. Pon las galletas en remojo en leche o batida de coco.

BASE

2. Mezcla los ingredientes en la batidora junto con la mezcla de Tiramisú de Carte d'Or, leche, Krona Pastelera y pasta de pistachos.

PRESENTACIÓN

3. Rellena los vasos alternando capas de galletas empapadas, la mezcla y Sirope de Chocolate Carte d'Or hasta que estén llenos.

4. Decora con virutas de coco y pistachos.

10 RACIONES

Tartaleta *de* mousse *de* chocolate y limón con piñones

CRUJIENTE | ESPUMOSA

INGREDIENTES

- 1 caja Mousse de Chocolate Carte d'Or
- Sirope de Chocolate Carte d'Or, al gusto
- 500 ml. Leche
- 100 g. Mermelada de limón
- 100 g. Piñones
- 10 bases de masa

PRODUCTOS

(1)

(1) "50 chefs externos en España han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate vs el principal competidor de este producto en España." BIC Desserts Octubre 2013

ELABORACIÓN

BASE

1. Prepara la Mousse de Chocolate Carte d'Or como indica la caja.
2. Después, añade la mermelada y mezcla.

PRESENTACIÓN

3. Antes de emplatar, extiende una fina capa de Sirope de Chocolate Carte d'Or sobre el plato.
4. Decora las bases de masa con la mousse de chocolate y espolvorea con piñones y la cáscara de limón en almíbar.

10 RACIONES

Cheesecaker

HELADA | GELATINA | SALSA | CRUJIENTE | CREMA

INGREDIENTES

- Tarta de Queso con Arándanos Frigo
- Sorbete de Frutos del Bosque Carte d'Or
- Helado de Queso Krea
- Lata Frutos Rojos Carte d'Or
- Sirope Fresa Carte d'Or
- Queso crema Hellmann's
- Frutos rojos frescos
- Nueces

10 RACIONES

ELABORACIÓN

CREMA DE CHEESECAKE

1. 250 g. Queso Crema Hellmann's + 70 g. de Sirope de Fresa Carte d'Or. Mezclar el conjunto en el robot y después pasar a manga.
2. Descongelar la Tarta de Arándanos Frigo y disponer una porción sobre el plato.
3. Acompañar de unos puntos de crema de queso y sobre estos puntos poner algún fruto rojo fresco y nueces.
4. Acompañar de Frutos del Bosque Carte d'Or y de una bola de helado que haremos mitad de Queso Krea, mitad de Frutos del Bosque Carte d'Or.

PRODUCTOS

Mousse *de* chocolate con crujiente *de* sésamo

ESPUMOSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

- 1 caja de Mousse de Chocolate Carte d'Or
- 10 barritas de sésamo
- 1,5 L. Leche
- 10 fresas

PRODUCTOS

(1)

(1) "50 chefs externos en España han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate vs el principal competidor de este producto en España." BIC Desserts Octubre 2013

ELABORACIÓN

BASE

1. Prepara la Mousse de Chocolate Carte d'Or como indica la caja.

GALLETAS

2. Con una batidora, tritura las barritas de sésamo y reserva un poco para decorar.

PRESENTACIÓN

3. Incorpora la mousse al sésamo molido y bate hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Reparte la mousse en los vasos y decora con fresas y el sésamo molido reservado previamente.

10 RACIONES

Tiramisú cremoso *de* lima y escamas *de* sal *de* limón

SALSA | CRUJIENTE | CREMA

INGREDIENTES

- 300 ml. Agua
- 200 g. Azúcar
- 300 ml. Zumo de lima
- 270 g. Tiramisú de Carte d'Or
- 500 ml. Krona Pastelera
- 300 ml. Leche
- 300 g. Bizcocho
- 75 ml. Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 20 g. Sal de limón

ELABORACIÓN

1. Elaborar un almíbar con el agua, el azúcar y 100 ml. de zumo de lima.
2. Montar el Tiramisú de Carte d'Or con la Krona Pastelera, la leche y el resto de zumo. Poner en manga y enfriar.
3. Cortar el bizcocho con un aro de entre 4 y 5 cm, emborrachar con el almíbar y rellenar con el tiramisú de lima.
4. Presentar en el plato con un pintado del Sirope de Chocolate Carte d'Or, espolvorear la sal de limón, colocar el tiramisú y retirar el aro.
5. Terminar con ralladura de lima y flores.

PRODUCTOS

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

10 RACIONES

Sacher & cereza

HELADA | SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

- Tarta Sacher Frigo
- Sorbete de Cereza Krea
- Coulis de Frambuesa Carte d'Or
- Coulis de Mango Carte d'Or
- Chocolate blanco rallado

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Descongelar la Tarta Sacher Frigo y porcionar en tacos cuadrados, emplatar con dos trozos por ración y dejando espacio entre ellos.
2. Sobre estos tacos disponer unas láminas de chocolate blanco rallado.
3. Decorar el plato con Coulis de Mango y de Frambuesa Carte d'Or.
4. Sobre una cama de frambuesa lyo disponer una quenelle de Sorbete de Cereza Krea.

10 RACIONES

Soufflé Alaska

CRUJIENTE | ESPUMOSA | HELADA

INGREDIENTES

- 400 g. Azúcar
- 200 ml. Agua
- 80 g. Textura Espumosa Carte d'Or
- 750 g. Sobaos pasiegos
- 500 ml. Helado de Vainilla Carte d'Or
- 50 ml. Cointreau

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. En una montadora, disolvemos 400 g. de azúcar con Textura Espumosa Carte d'Or y montamos durante 7 minutos.
2. Montamos el postre, poniendo un sobao, una capa de helado y cerramos con otra de sobao.
3. Cubrimos con el merengue, vertemos 50 ml. de Cointreau y flambeamos.

10 RACIONES

Tarta *de* sidra, salsa *de* toffee y sorbete *de* manzana verde

HELADA | GELATINA | SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

- Tarta de Sidra Frigo Restauración Alta Repostería
- Sirope de Toffee Carte d'Or
- Barquillos
- Sorbete Krea de Manzana Verde

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Cortar la Tarta de Sidra de manera original.

2. Cortar con cuidado los barquillos con un cuchillo de sierra, haciendo unos bastoncillos de unos 3 cm. de altura.

EMPLATADO

3. Poner la tarta en el plato.

4. Al lado de la tarta, una bola o quenelle de Sorbete Krea de Manzana Verde.

5. Distribuir los mini barquillos por el plato.

6. Salsear con un poco de Sirope de Toffee Carte d'Or.

10 RACIONES

Panna cotta *de* té verde y clementinas

HELADA | SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

PARA LA PANNA COTTA

- 1 L. Krona Pastelera
- 1 L. Leche
- 20 g. Té Verde Lipton
- 260 g. Panna Cotta Carte d'Or

PARA LA MASA QUEBRADA DE CÍTRICOS

- 150 g. Mantequilla
- 100 g. Harina
- 100 g. Azúcar
- 30 g. Harina de avellanas
- 2 u. Claras de huevo
- 10 g. Piel de cítricos rallada

PARA EL SERVICIO

- 8 u. Clementinas
- 100 g. Azúcar de caña
- Flores comestibles

PRODUCTOS

(1)

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

ELABORACIÓN

PARA LA PANNA COTTA

1. Preparar la Panna Cotta Carte d'Or siguiendo las indicaciones del envase, infusionando en la leche los sobrecitos de Té Verde Lipton.
2. Verter el compuesto en un vaso y dejar solidificar en frigorífico.

PARA LA MASA QUEBRADA DE CÍTRICOS

1. Unir todos los ingredientes en el interior de una batidora y calentar en horno a 180° durante 30 minutos.

PARA EL SERVICIO

1. Cortar 6 clementinas en rodajas, esparcir por encima el azúcar de caña y hornear a 100° durante 1 hora.
2. Crear un bizcocho de chocolate.
3. Adornar el vaso de panna cotta con las clementinas escarchadas, las clementinas frescas, el crumble de cítricos, pedazos de bizcocho y algunas flores comestibles.

10 RACIONES

Tiramisú *de* cacao blanco con chocolate crujiente

CREMA | ESPUMOSA | HELADA

INGREDIENTES

- 270 g. Tiramisú Carte d'Or
- 100 g. Mousse Chocolate Blanco con Pepitas Carte d'Or
- 600 ml. Leche
- 400 ml. Krona Pastelera

DECORACIÓN/PRESENTACIÓN

- 300 g. Bizcocho tipo soletilla
- 25 g. Café soluble
- 100 ml. Agua
- 75 g. Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 100 g. Cacao en polvo
- 500 g. Helado de Vainilla Carte d'Or
- 250 g. Sirope Crujiente Chocolate Negro Carte d'Or

10 RACIONES

ELABORACIÓN

CREMA TIRAMISÚ DE CACAO

1. Mezclar la Krona Original y la leche, incorporar la crema de Tiramisú Carte d'Or y el Mousse de Chocolate Blanco con Pepitas Carte d'Or. Montar.
2. Rellenar una manga pastelera con boquilla plana. Reservar.

DECORACIÓN/PRESENTACIÓN

3. Calentar el agua y disolver el café soluble, añadir el amareto.
4. Empapar el bizcocho de soletilla.
5. Pintar el plato con una línea de Sirope de Chocolate Carte d'Or.
6. Colocar un bizcocho de pie encima del pintado y escudillar la crema de tiramisú de cacao, repetir y terminar con bizcocho.
7. Espolvorear el cacao en polvo.
8. Realizar una bola de Helado de Vainilla Carte d'Or.
9. Napar con el Sirope Crujiente de Chocolate Negro Carte d'Or.
10. Terminar con la hoja de menta fresca.

PRODUCTOS

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

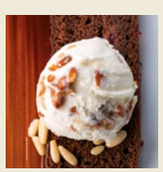
Tarta Sacher con helado *de* nata y piñones

CRUJIENTE | HELADA

INGREDIENTES

- Tarta Sacher Frigo Restauración Alta Respostería
- Sirope de Chocolate Carte d'Or
- Helado de Nata y Piñones Krea
- Piñones

PRODUCTOS



ELABORACIÓN

1. Cortar la Tarta Sacher de manera original.
2. Calentar un poco el Sirope de Chocolate Carte d'Or.

EMPLATADO

3. Con la ayuda de un pincel, pintar el plato de lado a lado.
4. Disponer la tarta encima del Sirope de Chocolate Carte d'Or.
5. Junto a la tarta, poner una bola o quenelle de Helado de Nata y Piñones Krea.
6. Decorar con unos cuantos piñones.

10 RACIONES

Royal Chocolate Orchestra

HELADA | GELATINA | SALSA | CRUJIENTE | ESPUMOSA | CREMA

INGREDIENTES

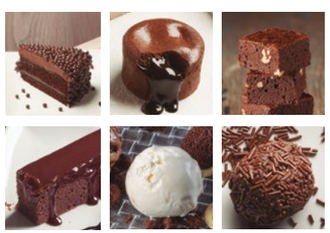
- Muerte por Chocolate Frigo
- Coulant de Chocolate Frigo
- Brownie con Nueces Frigo
- Lingote Fondant con Chocolate Frigo
- Mousse Chocolate Carte d'Or
- Mousse Chocolate blanco con pepitas Carte d'Or
- Sirope de Chocolate Carte d'Or
- Sirope de Chocolate Crunchy Carte d'Or
- Sirope de Chocolate Blanco Crunchy Carte d'Or
- Granillo de almendra
- Helado de Chocolate Negro Carte d'Or
- HHelado de Chocolate Blanco Carte d'Or
- Trufas Frigo

ELABORACIÓN

1. Desarrollar las mousses Carte d'Or con leche fría en una montadora eléctrica y pasar a mangas pasteleras.
2. Al mousse de chocolate negro le podemos incorporar granillo de almendra.
3. Descongelar las tartas Frigo y disponer porciones en el plato.
4. Alternar puntos de mousse de chocolate negro y blanco y sobre estos las Trufas de Chocolate Carte d'Or.
5. Microondar el coulant de chocolate y emplatar.
6. Por último incorporar las bolas de chocolate Carte d'Or y Krea y decorar con los siropes de chocolates blanco y negro.

10 RACIONES

PRODUCTOS



(1) "50 chefs externos en España han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate vs el principal competidor de este producto en España." BIC Desserts Octubre 2013

Tiramisú *de* chocolate y naranja

CREMA | ESPUMOSA | HELADA

INGREDIENTES

- 1 caja Tiramisú Carte d'Or
- 300 g. Base de galletas
- 1 g. Ralladura de naranja
- 100 g. Galletas
- 200 ml. Café solo
- 200 ml. Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 400 ml. de Krona Pastelera
- 400 ml. Leche
- 200 ml. Zumo de naranja sin pulpa
- 30 ml. Licor de naranja
- 20 u. Clementinas marinadas
- 20 trozos de clementinas
- 150 ml. de Sirope de Naranja Carte d'Or
- 140 ml. Agua
- 20 g. Ralladura de naranja, para decorar

PRODUCTOS

(1)

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

ELABORACIÓN

BASE DE GALLETAS

1. Mezcla las galletas, el café, el chocolate y la ralladura de clementina y coloca la mezcla en los vasos de servicio. Reserva en el frigorífico durante 2 horas.

TIRAMISÚ

2. Bate la mezcla de tiramisú con la Krona Pastelera y la leche hasta que quede una textura homogénea.
3. Añade poco a poco el zumo de naranja y sigue batiendo antes de añadir el licor.
4. Coloca la mezcla en una manga pastelera y guárdala en el frigorífico.

CLEMENTINAS MARINADAS

5. Prepara almíbar mezclando el agua, la ralladura de naranja y el Sirope de Naranja Carte d'Or. Lleva la mezcla a ebullición y mantén la temperatura.

PRESENTACIÓN

6. Divide las mezclas por capas en los vasos y reserva en el frigorífico.
7. Antes de servir, espolvorea cacao sobre el postre.

10 RACIONES

Panna cotta *de* frambuesa con espejo *de* chocolate y pistachos

GELATINA | SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

BASE DE PANNA COTTA

- 130 g. Panna Cotta Carte d'Or
- 500 ml. Krona Pastelera
- 500 ml. Leche entera

PANNA COTTA DE FRAMBUESA

- 130 g. Panna Cotta Carte d'Or
- 500 ml. Krona Pastelera
- 350 ml. Leche entera
- 300 g. Frambuesas
- 50 ml. Vinagre balsámico

PRESENTACIÓN

- 100 g. Frambuesas
- 50 g. Granillo de pistacho
- 150 g. Sirope de Chocolate Carte d'Or

PRODUCTOS

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

ELABORACIÓN

BASE DE PANNA COTTA

1. Hervir la leche e incorporar la mezcla de Panna Cotta de Carte d'Or.
2. Añadir la Krona Pastelera fuera del fuego, mezclar poco a poco y llenar las flaneras hasta la mitad con la mezcla.
3. Dejar enfriar en la nevera durante 2 horas o hasta que cuaje.

PANNA COTTA DE FRAMBUESA

1. Batir las frambuesas hasta crear una pasta, añadir el vinagre balsámico y remover antes de incorporarlo a la mezcla.
2. Hervir la leche e incorporar la Panna Cotta de Carte d'Or. Retirar del fuego y añadir poco a poco la Krona Pastelera y la pasta anterior. Mezclar.
3. Repartir la mezcla y rellenar los moldes que ya contienen panna cotta cuajada. Colocar de nuevo en el frigorífico hasta que cuaje.

PRESENTACIÓN

1. Presentar en un plato con una base de Sirope de Chocolate Carte d'Or, desmoldar la panna cotta encima y terminar con las frambuesas y el granillo de pistacho.

10 RACIONES

Whiskmisú

HELADA | CRUJIENTE | ESPUMOSA | CREMA

INGREDIENTES

- Tiramisú Venetto Frigo
- Tiramisú Carte d'Or
- Helado de Vainilla Carte d'Or
- Mousse de Café Carte d'Or
- Krona Pastelera

10 RACIONES

ELABORACIÓN

1. Desarrollar el Mousse de Café Carte d'Or con la leche bien fría y añadirle unas gotas de whisky en el último momento y pasar a manga pasteleras.
2. Descongelar el Tiramisú Frigo y disponer una porción en el plato. O bien desarrollarlo tomando como base el tiramisú Carte d'Or.
3. Intercalar unos puntos de Mousse de Café con trozos de fruta fresca y sobre una base de galleta triturada disponer una bola de Vainilla Carte d'Or.

PRODUCTOS

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

Panna cotta a base *de* guindilla y chocolate crujiente sobre puré *de* fruta *de* la pasión

GELATINA | SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

PARA LA PANNA COTTA

- 260 g. Panna Cotta Carte d'Or
- 1 L. Krona Pastelera
- 1 L. Leche
- 3 u. Guindilla fresca
-

PARA EL SERVICIO

- 200 g. Puré de fruta de la pasión
- Polvo de guindilla
- 200 ml. Sirope de Fresa Carte d'Or
- 200 g. Cobertura de chocolate
- Coulis de Mango Carte D'Or

PRODUCTOS

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

ELABORACIÓN

1. Calentar la leche añadiendo las guindillas frescas enteras. Filtrar y proceder a preparar la Panna Cotta Carte d'Or siguiendo las indicaciones del envase. Verter el compuesto dentro de moldes semi esféricos y dejar enfriar durante unas 3 horas aproximadamente.

PARA EL SERVICIO

2. Derretir la cobertura de chocolate y realizar unos dibujos en un papel parafinado. Dar la forma deseada. Enfriar.

3. Desmoldar la panna cotta y juntar dos esferas calentando una un poco con un soplete, conservar en la nevera hasta que endurezca y queden pegadas. Verter el coulis de mango y las gotas de Sirope de Fresa en el centro del plato y golpear con una cuchara para dar un efecto de salpicado. Distribuir pequeñas cantidades de fruta de la pasión.

4. Colocar la esfera de panna cotta en el centro con el crujiente de chocolate encima y espolvorear una pizca de guindila en polvo.

10 RACIONES

Panacotta, brownie con helado *de* violetas y salsa *de* chocolate

HELADA | GELATINA | SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

- Brownie con Nueces Frigo
- Helado de Violeta Krea
- Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or
- Sirope de Chocolate Carte d'Or
- Pana Cotta Carte d'Or
- Krona Pastelera

10 RACIONES

ELABORACIÓN

1. Desarrollar la Pana Cotta Carte d'Or con leche y la Krona Pastelera, incorporarle todavía en caliente el Sirope de Chocolate Carte d'Or al gusto y verter en la vajilla deseada. Enfriar.
2. Descongelar una porción de Bownie Carte d'Or y trocear, disponer sobre el plato.
3. En el centro del plato poner un poco de galleta triturada y sobre ésta el Helado de Violetas Krea.

PRODUCTOS

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

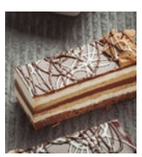
Tarta *de* la abuela

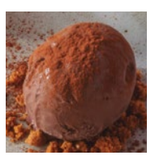
HELADA | SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

- Tarta de la Abuela Frigo
- Salsa de Vainilla Carte d'Or
- Helado de Chocolate Negro Krea

PRODUCTOS





ELABORACIÓN

1. Descongelar la Tarta de la Abuela Frigo y disponer una ración sobre el plato.
2. Salsear mojando una esquina de la tarta con la Salsa de Vainilla Carte d'Or.
3. Para finalizar, sobre un poco de galleta triturada dispondremos una bola de Helado de Chocolate Negro Krea, la cual espolvorearemos con cacao en polvo.

10 RACIONES

Mini cheesecake cremosa con frutos rojos

SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

- 541 g. Cheesecake Carte d'Or
- 800 ml. Krona Pastelera
- 150 ml. Frutos rojos Carte d'Or
- 200 ml. Leche
- 50 g. Grosellas
- 50 g. Margarina
- 25 ml. Agua

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Para conseguir apariencia cremosa y sin dorado, añadir al deshidratado de cheesecake 750 ml. de Krona Pastelera y 250 ml. de leche.
2. Hornear en molde individual de silicona tapado a 100ºC durante 100 minutos con la base de galleta proporcionada.
3. Decorar con Frutos Rojos Carte d'Or.

10 RACIONES

Merengue relleno *de* crema inglesa

CRUJIENTE | ESPUMOSA

INGREDIENTES

- 425 g. Azúcar glacé
- 30 g. Maizena
- 85 g. Textura Espumosa Carte d'Or
- 215 ml. Agua
- 2 ml. Colorante líquido rojo
- 5 ml. Vinagre
- 1 L. Salsa de Vainilla Carte d'Or
- 200 ml. Krona Pastelera
- 125 g. Frambuesas

10 RACIONES

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 175 ºC. Tamizamos 300 g. de azúcar glacé con 30 g. de Maizena. En una batidora eléctrica, montamos 85 g. de Textura Espumosa Carte d'Or con 215 ml. de agua y vamos añadiendo, poco a poco, a la mezcla de azúcar y Maizena. Añadimos 2 ml. de colorante líquido rojo. Esta operación durará unos 8 minutos, un instante antes de parar, añadimos 5 ml. de vinagre.

2. En un papel de horno, dibujamos 10 discos del mismo diámetro, damos la vuelta al papel y vertemos en el centro de cada disco merengue, dando unos 4 cm de altura. Vaciamos el centro de cada disco con una cucharilla dejando forma de volcán.

3. Introducimos los discos en el horno y bajamos la temperatura del mismo a 125ºC, horneamos durante 30 minutos y después horneamos 60 minutos más a 100ºC.

4. Una vez terminada la cocción no abrir el horno y dejar enfriar completamente en su interior. Este proceso se tiene que realizar sin ventilador en el horno.

5. Mezclamos 1 L. de Salsa de Vainilla Carte d'Or con 200 ml. de Krona Pastelera y 25 g. de azúcar glacé, una vez tenemos la preparación la introducimos en un sifón.

6. Para finalizar, rellenamos los volcanes de merengue con la espuma de vainilla y las frambuesas, espolvoreamos con azúcar glacé.

Manzanas al caramelo

HELADA | SALSA | CRUJIENTE

INGREDIENTES

- Tarta de Manzana y Caramelo Frigo
- Helado de Caramelo Salado Krea
- Sirope de Toffe Carte d'Or
- Salsa de Vainilla Carte d'Or
- Lata de Frutos Rojos Carte d'Or

10 RACIONES

ELABORACIÓN

1. Descongelar la Tarta de Manzana y Caramelo Carte d'Or, emplatar.
2. Decorar el plato con Lata de Frutos del Bosque Carte d'Or.
3. Introducir la Salsa de Vainilla en sifón con dos cargas para hacer una espuma, la cual nos servirá como guarnición.
4. Sobre una base de galleta de canela disponer una bola de Helado de Caramelo Salado Krea.
5. Terminamos decorando con Sirope de Toffe Carte d'Or.

PRODUCTOS

Brownie con helado *de* polvorón/mantecado y nueces en dos texturas

CRUJIENTE | HELADA

INGREDIENTES

- Brownie Frigo Restauración Alta Repostería
- 50 g. de Nueces
- Helado de Polvorón/Mantecado Krea

PRODUCTOS

ELABORACIÓN

1. Cortar el brownie en dados o de manera original.

EMPLATADO

2. Al lado de cada uno de los dados que pongamos en el plato, disponer una bola o quenelle de Helado Krea de Polvorón/Mantecado.

3. Con la ayuda de un rallador microplane, rallar una nuez por encima del helado y brownie.

4. Decorar con unas nueces un poco troceadas.

10 RACIONES

Unilever España, S.A. C. Tecnología 19, Edificio Dinamarca. 08840 Viladecans (Barcelona)

Fecha de impresión: Junio 2019