



**POSTRES
DE MENÚ
INOLVIDABLES**

CARTE
D'OR



Unilever
Food
Solutions







Apreciado chef,

Nos complace presentarte esta guía para hacer de tus postres una experiencia inolvidable para tus clientes. Sabemos que te falta tiempo y sabemos que el menú debe ser, ante todo, rentable. Pero con una inversión de tiempo y costes muy razonable, conseguimos postres creativos y sorprendentes que dan a nuestros comensales un gran final.

Aquí encontrarás buenas ideas, presentaciones espectaculares, tiempos y costes de preparación y descubrirás, con la gama de postres Carte d'Or, que un buen postre despierta la pasión de los clientes y, sobre todo, su fidelidad.

Porque un buen final siempre es más memorable.



Francisco Claro
Departamento Culinario



HAY UN POSTRE PARA CADA UNO

A la hora de elaborar nuestro menú, las posibilidades son infinitas, pero si conocemos mejor a nuestros comensales y distinguimos sus preferencias, podremos servirles el postre perfecto. Porque en la mesa, una cosa está clara: para gustos, los postres.



LOS CLÁSICOS

-
Aman los postres de toda la vida. Son muy fieles a ellos porque les encanta su aspecto casero y elaborado, su sabor familiar y, sobre todo, porque nunca fallan: ¡siempre están riquísimos!

Tipo de postre que consumen:

Flan, natillas, crema catalana y arroz con leche.



LOS AFRUTADOS

-
Buscan postres sanos y ligeros y evitan los excesos al final de una comida. Quieren terminar con un postre suave pero delicioso, que les deje un buen sabor de boca natural.

Tipo de postre que consumen:

Fruta, gelatina y cremosos de fruta.



LOS CREMOSOS

Siempre buscan el postre más cremoso de la carta para llevarse un pedacito de suavidad y textura única al paladar. Los postres lácteos aportan una cremosidad especial al menú y, por eso, ¡les encantan!

Tipo de postre que consumen:

Helados y yogur.



LOS GOLOSOS

El impulso principal es el capricho, el sabor y el “espectáculo” alrededor del postre. Piden el postre que todo el mundo quiere pero no todos se atreven y, por eso, sus compañeros de mesa siempre les piden un trocito “para probar”.

Tipo de postre que consumen:

Tartas, cremas, mousses y panna cottas.



PLANNING SEMANAL

Consigue un menú único hasta el final con 4 postres al gusto de cada tipo de cliente. Propuestas que se ajustan al escandallo del menú del día para que la diferencia esté en la variedad, no en el coste.

Lunes

Cremosos



Panna Cotta al té verde

Golosos



Variedad de minipostres para compartir

Clásicos



Tiramisú con gelatina de café y dados de bizcocho al cacao

Afrutados



Gelatina de colores

Martes

Cremosos



Cremoso al estilo griego con sirope de fresa

Golosos



Choco-blanco en mousse

Clásicos



Flan de naranja y jengibre

Afrutados



Batido de fresa de frutas del bosque

Miércoles

Cremosos



Panna Cotta de mango y mousse de nata

Golosos



Delicia de chocolate con frutos rojos y crujiente de chocolate

Clásicos



Crema catalana con crujiente de pera

Afrutados



Sorbete de mandarina y mango

Jueves

Cremosos



Crema de sabor yogur con frutas del bosque

Golosos



Mousse chocolate con naranja fresca

Clásicos



Natillas

Afrutados



Fresas con nata

Viernes

Cremosos



Mousse de yogur con galleta y frutos rojos

Golosos



Milhojas de galleta con plátano y chocolate

Clásicos



Mini flan de coco

Afrutados



Sorbete de limón y manzana



A hand holding a glass of honey being poured into a bowl of cream. The scene is overlaid with a semi-transparent orange filter. The text "LOS CREMOSOS" is centered in white, bold, sans-serif font, flanked by two horizontal white lines.

LOS CREMOSOS

Mejora tus postres con Carte d'Or

Un yogur inolvidable y económico
en sólo 5 minutos.

Un yogur



Un yogur **inolvidable**





Panna Cotta al té verde



Ingredientes 10 pax

Cant.

Panna Cotta Carte d'Or	1 l
Té verde Sencha Lipton	5 u
Coulis de Mango Carte d'Or	70 g
Manzana Granny Smith	200 g
Leche entera	500 ml
Krona Original	500 ml

Elaboración

- ① Llevar 1/2 litro de leche y 1/2 litro de Krona Original a ebullición.
- ② Infundonar las bolsitas de Té verde Sencha Lipton en la mezcla caliente de leche y Krona Original, durante 5 minutos.
- ③ Retirar del fuego e incorporar media bolsa de Panna Cotta Carte d'Or. Remover hasta su total disolución.
- ④ Dosificar en flaneras y enfriar totalmente en la nevera.
- ⑤ Desmoldar, sumergiendo la flanera en agua caliente, y decorar con el Coulis de Mango Carte d'Or y unas cerillas de manzana ácida.

☛ **Coste por ración:** 0,60€



Cremoso al estilo griego con sirope de fresa



Ingredientes 10 pax	Cant.
Crema sabor Yogur Carte d'Or	200 g
Krona Original	500 ml
Sirope de Fresa Carte d'Or	250 ml
Leche entera	1500 ml
Fruta natural (para decorar)	150 g

Elaboración

- ① Mezclar la Krona Original con la leche entera, añadir la Crema Sabor Yogur Carte d'Or y batir con una varilla manual enérgicamente durante 2 min. Dejar reposar en nevera durante 2h.
- ② Presentar con el Sirope de Fresa Carte d'Or y las frutas tanto en la base como por encima de la crema.

☞ **Coste por ración:** 0,41€



Panna Cotta de mango y mousse de nata



Ingredientes 10 pax

	Cant.
Panna Cotta Carte d'Or (acabada)	1 l
Coulis de mango Carte d'Or	150 ml
Mousse de nata Carte d'Or (acabado)	500 ml

☼ **Coste por ración:** 0,43€

Elaboración

- ① Elaborar la Panna Cotta Carte d'Or según indicaciones del envase, sustituyendo 100 ml de leche por los 100 ml del Coulis de Mango Carte d'Or.
- ② Porcionar y dejar enfriar.
- ③ Terminar con el Mousse de nata Carte d'Or, elaborado según indicaciones del envase.
- ④ Servir con un hilo de coulis y la menta fresca.



Crema sabor yogur con frutas del bosque



Ingredientes 10 pax

	Cant.
Crema Sabor Yogur de Carte d'Or	100 g
Leche entera	1 l
Frutas del Bosque Carte d'Or	200 g
Moras	50 g

Elaboración

- ① Mezclar la leche entera con la Crema sabor Yogur de Carte d'Or y batir con una varilla manual enérgicamente durante 2 min. Dejar reposar en nevera durante 2H.
- ② Rellenar el fondo del vaso del con las Frutas del Bosque Carte d'Or y terminar de llenar con el preparado anterior, con la ayuda de una manga pastelera.
- ③ Decorar con una mora, un poco de Frutas del Bosque Carte d'Or y la hoja de menta.

☼ **Coste por ración:** 0,45€



Mousse de Yogur con galleta y frutos rojos



Ingredientes 10 pax

	Cant.
Mousse de Yogur Carte d'Or	190 g
Galleta	10 g
Sirope de Frutas del Bosque Carte d'Or	4 ml
Leche entera	500 ml

Elaboración

- ① Montar el Mousse de Yogur Carte d'Or con la leche bien fría, según las indicaciones del envase.
- ② Presentar los vasos intercalando la galleta, Mousse y Sirope de Frutas del bosque Carte d'Or.

☛ **Coste por ración:** 0,33€





**LOS
GOLOSOS**

Mejora tus postres con Carte d'Or

Una mousse inolvidable por sólo 10 céntimos y 10 minutos más.

Una mousse



Una mousse **inolvidable**





Delicia de chocolate con frutos rojos y crujientes de chocolate



Ingredientes 10 pax

Cant.

Frambuesas	100 g
Fresas laminadas	200 g
Mousse de Chocolate Carte d'Or	125 g
Leche	250 ml
Planchas de bizcocho	500 g
Sirope de Chocolate Carte d'Or	100 ml

Elaboración

- ① Cortar el bizcocho con moldes de aros, rellenar con el Mousse de Chocolate Carte d'Or elaborado según indicaciones. Refrigerar mínimo 3h.
- ② Desmoldar con cuidado y poner en el plato.
- ③ Presentar con el Sirope de Chocolate Carte d'Or, los frutos rojos y las virutas de chocolate.

☞ Coste por ración: 0,36€



Choco-blanco en mousse



Ingredientes 10 pax

	Cant.
Mousse de Chocolate Carte d'Or	600 ml
Mousse de Chocolate blanco con pepitas Carte d'Or	600 ml
Grosellas	20 u
Bizcocho	10 u

Elaboración

- ① Montar la Mousse de Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or y la Mousse de Chocolate Carte d'Or, según las indicaciones del envase.
- ② Montar los vasos colocando en la base la Mousse de Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or y encima la Mousse de Chocolate Carte d'Or.
- ③ Reservar en la nevera por un espacio mínimo de 90 min.
- ④ Acompañar con una placa de bizcocho y unas grosellas.

☛ **Coste por ración:** 0,36€



Variedad de mini postres para compartir



Ingredientes 10 pax Cant.

Profiteroles huecos	20 u
Mousse de chocolate Carte d'Or	100 g
Mousse de chocolate blanco con pepitas Carte d'Or	100 g
Leche entera	350 ml
Viruta de chocolate negro	60 g
Viruta de chocolate blanco	60 g
Mikado	20 u
Gelatina fresa Carte d'Or	100 g
Kiwi	125 g
Fresa	100 g
Vasitos chocolate	30 u
Mousse de fresa Carte d'Or	80 g
Canastillas Maizena	30 u

Elaboración

- 1 Montar la Mousse de chocolate Carte d'Or, meter en manga y reservar. Montar a mano parte de la Mousse de chocolate Carte d'Or dejando semilíquido y reservar.
- 2 Montar la Mousse de chocolate blanco con pepitas Carte d'Or, meter en manga y reservar. Montar a mano parte de la Mousse de chocolate dejando semilíquido y reservar.
- 3 Rellenar los profiteroles con las mangas de mousse y después meter dentro de la mousse semilíquido para napparlos, siempre de manera alterna combinado el chocolate blanco y negro.
- 4 Decorar con virutas de chocolate blanco y negro y rematar con una galleta Mikado.
- 5 Montar la Mousse de fresa Carte d'Or con la leche como indica el pack, meter en manga y reservar.
- 6 Elaborar la Gelatina de fresa Carte d'Or como indica el pack, verter sobre un molde y una vez fría cortarla a cuadraditos.
- 7 Rellenar los vasitos de chocolate con las mousses de chocolates y fresa, así como las canastillas de maizena con la gelatina de fresa. Decorar los vasitos y canastillas con fresas, kiwis y virutas de chocolates.

☕ Coste por ración: 1,21€



Mousse chocolate con naranja fresca



Ingredientes 10 pax

Mousse de Chocolate Carte d'Or
Naranja
Granillo de chocolate blanco

Cant.

500 ml
250 g
10 g

Elaboración

- ① Montar la Mousse de Chocolate Carte d'Or, incorporándole la ralladura de una naranja, con el agua bien fría (3°C).
- ② Emplatar en boles de buffet acompañándolo con una rodaja pelada de naranja. Mantener refrigerados.
- ③ Decorar con granillo de chocolate blanco, nuez caramelizada y menta.

☛ **Coste por ración:** 0,12€



Milhojas de galleta con plátano y chocolate



Ingredientes 10 pax

	Cant.
Galletas	200 g
Mousse de Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or	900 g
Sirope Chocolate Carte d'Or	80 g
Plátano	400 g

Elaboración

- ① Montar la Mousse de Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or, según las indicaciones del envase con la leche bien fría (2-4°C). Se puede añadir ralladura de naranja.
- ② Intercalar la Mousse de Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or con las galletas, como si fuera una lasaña.
- ③ Presentarla tumbada en el plato, acompañado por plátano natural y Sirope de Chocolate Carte d'Or.

🍷 **Coste por ración:** 0,28€



A person is shown from the chest up, holding a dark bowl filled with a light-colored, frothy soup. They are holding a spoon in their right hand, poised to taste. The background is a warm, orange-toned, out-of-focus interior. The text 'LOS CLÁSICOS' is centered in white, bold, sans-serif font, with a horizontal line above 'LOS' and another below 'CLÁSICOS'.

LOS CLÁSICOS

Mejora tus postres con Carte d'Or

Un flan inolvidable en sólo
5 minutos más.

Un flan



Un flan **inolvidable**





Tiramisú con gelatina de café y dados de bizcocho al cacao



Ingredientes 10 pax

Cant.

Tiramisú Carte d'Or	1 l
Bizcocho	300 g
Gelatina de café	200 ml

☾☾☾ **Coste por ración:** 0,35€

Elaboración

- ① Realizar una gelatina de café aromatizada con Amaretto y azúcar al gusto. Dosificar un dedo de grosor en los vasos y reservar en frío hasta que solidifique.
- ② Preparar el Tiramisú Carte d'Or, según las indicaciones del envase y dosificar encima de la gelatina fría.
- ③ Cortar un bizcocho (bien tierno) a dados y colocar de manera irregular encima del tiramisú. Espolvorear cacao amargo para finalizar el postre.



Flan de naranja y jengibre



Ingredientes 10 pax Cant.

Flan Potax	1 l
Sirope de naranja Carte d'Or	100 ml
Sirope de caramelo Carte d'Or	100 ml
Jengibre	50 g
Nueces	100 g
Pistacho pelado	100 g

☛ **Coste por ración:** 0,33€

Elaboración

- 1 Fundir caramelo y verter una capa fina en las flaneras.
- 2 Realizar el Flan Potax según las instrucciones del envase incorporando el Sirope de Naranja Carte d'Or a la mezcla. Añadir la ralladura de naranja y el jengibre rallado en la preparación.
- 3 Verter en las flaneras removiendo bien con el fin de que las ralladuras queden bien repartidas. Refrigerar hasta su total solidificación.
- 4 En el momento del pase, desmoldar y acompañar con un crujiente de caramelo que realizaremos extendiendo Sirope de Caramelo Carte d'Or en papel sulfurizado y lo coceremos a 140°C durante 30 min. Dejar enfriar y partir al gusto.
- 5 Acompañaremos con unas nueces caramelizadas, unos pistachos pelados junto con unas rodajas de kumkat y unas láminas jengibre confitado en almíbar.



Crema catalana con crujiente de pera



Ingredientes 10 pax

Crema catalana Carte d'Or
Peras Williams
Azúcar

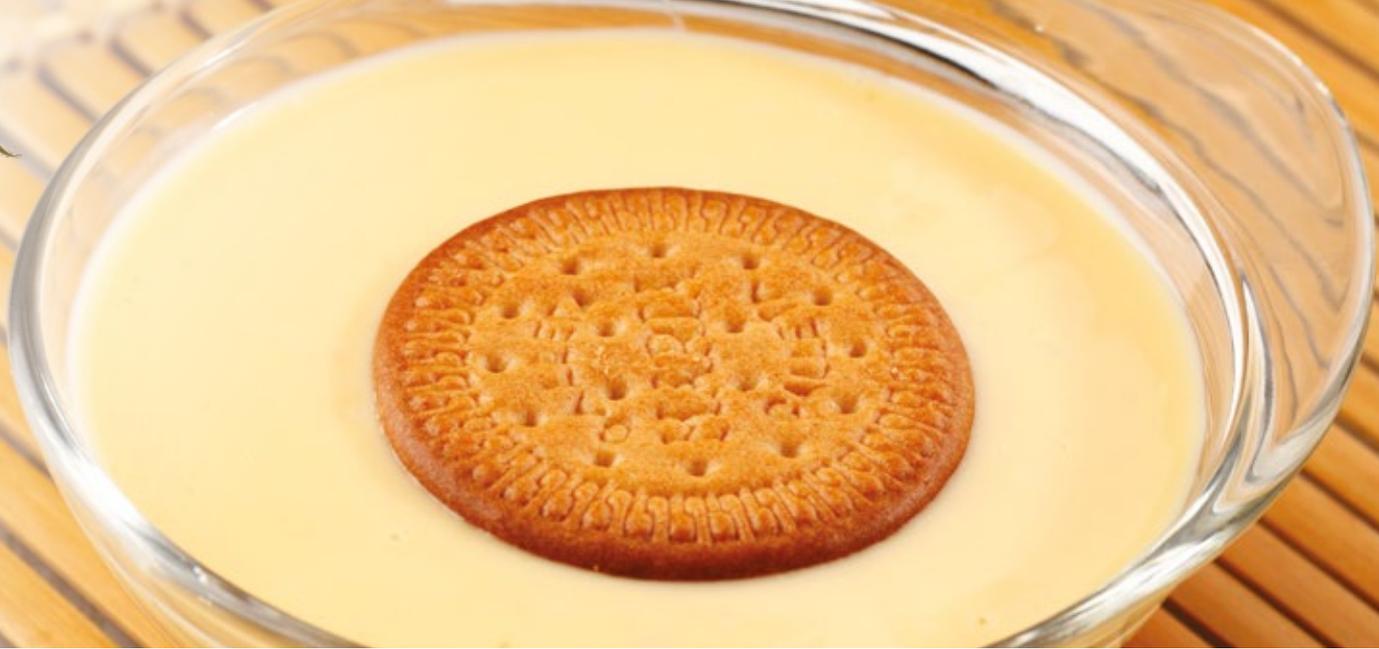
Cant.

1 l
300 g
50 g

☛ **Coste por ración:** 0,26€

Elaboración

- ① Preparar la Crema catalana Carte d'Or según las indicaciones del envase y dejar enfriar en nevera.
- ② Cortar láminas de peras finas y recubrirlas de azúcar.
- ③ Dejar secar las láminas al horno a 90° durante 2 horas.
- ④ Salpicar la crema catalana de azúcar y quemarla con un soplete.
- ⑤ Colocar unas láminas de pera por encima.



Natillas



Ingredientes 10 pax

1 bolsita de Natillas instantáneas Carte d'Or	172 g
Leche entera	1,5 l
Galletas tipo maría	12 u

Cant.

Elaboración

- ① Mezclar las Natillas instantáneas Carte d'Or con la leche fría, hasta diluirlo completamente.
- ② Porcionar en el recipiente deseado y guardar en nevera 30 min.
- ③ Presentar con la galleta.

☞ **Coste por ración:** 0,31€



Mini flan de coco



Ingredientes 10 pax

Flan de Vainilla Carte d'Or

Leche de coco

Coco rayado

Leche entera

Cant.

134 g

200 ml

100 g

800 ml

Elaboración

- ① Mezclar la leche y la leche de coco.
- ② Preparar el Flan de vainilla Carte d'Or según indicaciones del envase, con la mezcla anterior.
- ③ Verter en vasitos de chupito y dejar enfriar en nevera.
- ④ Decorar con coco rallado y leche de coco.

☛ **Coste por ración:** 0,26€





LOS AFRUTADOS

Mejora tus postres con Carte d'Or

Una gelatina inolvidable
en solo 5 minutos.

Una gelatina

Una gelatina **inolvidable**





Gelatinas de colores



Ingredientes 10 pax

Gelatina de limón Carte d'Or (acabada)
Gelatina de fresa Carte d'Or (acabada)
Gelatina de naranja Carte d'Or (acabada)
 Krona spray
 Granillo Choco

Cant.

400 ml
 400 ml
 400 ml
 50 ml
 10 g

Elaboración

- ① Llevar 3 litros de agua a ebullición, en tres cazos por separado.
- ② Retirar del fuego e incorporar 170 g de cada gelatina Carte d'Or.
- ③ Remover hasta su total disolución.
- ④ Colocar la gelatina en una bandeja, dejando un grosor de 1cm aprox.
- ⑤ Enfríar en la nevera.
- ⑥ Cortar las gelatinas en dados y montar los vasos por capas.
- ⑦ Decorar con nata montada y granillo de chocolate.

☛ **Coste por ración:** 0,17€



Batido fresco de frutas del bosque



Ingredientes 10 pax

	Cant.
Frutas del bosque Carte d'Or	200 g
Coulis frutas rojas Carte d'Or	300 g
Krona pastelera	1 l

Elaboración

- ① Triturar todos los ingredientes.
- ② Pasar por el colador chino.
- ③ Colocar en copa y servir bien frío.

☞ Coste por ración: 0,74€



Sorbete de mandarina y mango



Ingredientes 10 pax

Sorbete de mandarina Carte d'Or
Coulis de mango Carte d'Or

Cant.

500 g
 1 kg

Elaboración

- ① Mezclar el Sorbete de mandarina Carte d'Or con 1 litro de agua fría.
- ② Añadir el Coulis de mango Carte d'Or.
- ③ Colocar la mezcla en la sorbetera durante 1 hora.

☞ **Coste por ración:** 1,59€



Fresas con nata



Ingredientes 10 pax

Krona Spray

Fresas troceadas
Galleta tipo biscuit

Cant.

200 g
800 g
10 u

Elaboración

- ① En una copa disponer las fresas troceadas.
- ② Cubrir con un rosetón de Krona Spray.
- ③ Decorar con la galleta.

☛ Coste por ración: 0,36€



Sorbetto de limón y manzana



Ingredientes 10 pax

	Cant.
Sorbetto sabor limón Carte d'Or	467 g
Manzana Granny Smith	300 g
Agua	1,200 l
Azúcar	250 g
Canutillo de chocolate	20 u

Elaboración

- ① Elaborar un coulis de manzana con 200ml de agua, el azúcar y la manzana, pasar por un chino y enfriar.
- ② Mezclar el Sorbetto sabor limón Carte d'Or con el resto de agua semi-congelada en una batidora. Repartir en las copas de presentación, previamente azucaradas.
- ③ Cubrir con el coulis de manzana y colocar el canutillo de chocolate.

☞ Coste por ración: 0,32€

LOS PRODUCTOS CARTE D'OR



Especialidades



Sorbetto



Cremosos



Mousses



Gelatinas



Mousses al agua



Mousses con trocitos



Postres clásicos



Salsas listas para usar



Krona



Siropes



Crunchy toppings



Coulis y complementos

NOVEDADES



New York Cheesecake

**Textura Gelatinosa
Textura Espumosa**

Sirope de Naranja

