

BASES NEUTRAS CARTE D'OR

Libro de recetas




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Pablo García
Chef de Unilever Food Solutions



Peio Cruz
Chef Leader de Unilever Food Solutions



Queridos chefs,

Preparar postres sabrosos y creativos, que satisfagan las siempre cambiantes necesidades de nuestros clientes, nunca había sido tan retador. La nueva gama de Bases Neutras Carte D'Or está específicamente diseñada para crear postres creativos y versátiles de la manera mas eficiente posible. Porque entendemos que siempre queréis trabajar con productos profesionales y que os ayuden a expresar vuestras ideas creativas, ofreciendo postres y experiencias memorables a vuestros clientes.

Nuestra nueva gama de bases está construída sobre productos que aportan las propiedades de cualquier postre, pero con sabores y colores neutros para dejar que vosotros podáis aportar vuestra propia creatividad con vuestros propios ingredientes.

Este libro de recetas os mostrará ejemplos inspiradores, utilizando todos los productos de la gama de Bases Neutras Carte D'Or como ingredientes pilares para infinidad de postres.

Esperamos que lo disfrutéis y que os inspire en la creación de nuevas recetas.

Saludos cordiales,

El equipo de chefs Unilever Food Solutions.



Crocante



Fácil de utilizar, simplemente espolvorear sobre papel de horno o tela siliconada e incorporar el ingrediente de tu preferencia y hornear.

Sirve tus bases crocantes como decoración, acompañante o base para postres.

Posibilidad de mezclarlos con frutos secos, frutos deshidratados o semillas.

Gelatina



¡Facilidad y versatilidad! Sustituye a las colas de pescado, gelifica preparaciones ácidas y con alcohol.

Sin necesidad de llevar a ebullición para disolver.

Base con sabor 100% neutro, perfecto para gelificar tanto preparaciones dulces como saladas.

Semifrío



Tu manera perfecta de preparar semifríos de forma sencilla y directa. Solo mezclar, batir, incorporar el sabor y disponer en moldes.

Obtén una textura perfecta tras descongelar o refrigerar en moldes.

¡Desata tu creatividad! Crea semifríos de diversos sabores a partir de jugos, purés de fruta, coulis o pastas de repostería.

Sorbete



Crea tus sorbetes más personales y auténticos, y sírvelos como postres, entrepados o aperitivos.

Puede combinarse con agua, leche, leche de almendras, siropes, coulis, zumos o purés de fruta.

Simplemente mezclar y verter en la sorbetera o robot de cocina junto con hielo picado.





Recetas

Ofrecer postres creativos y versátiles que continúen sorprendiendo a los clientes es retador.

La nueva gama de Bases Neutras Carte D'Or está diseñada para ser el lienzo en blanco que os permitirá diseñar postres inspiradores y seducir a vuestros comensales.

Índice

- p.11 Semifrío de mantequilla de cacahuete y dulce de leche
- p.13 Tartaleta de lima y Gin & Tonic
- p.15 Pudding de albahaca y frutos rojos
- p.17 Semifrío de chocolate, avellanas y ron
- p.19 Tartaleta de praliné, mousse de chocolate y croccante de almendras
- p.21 Verrine de mango y vainilla con croccante de frutos secos
- p.23 Tacos de quinoa y linaza con crema de pistachos y frutos rojos
- p.25 Sorbete de mojito
- p.27 Sorbete de manzana Granny Smith
- p.29 Quenelles de sorbete de granada
- p.31 Resumen de elaboraciones

Semifrío de mantequilla de cacahuete y dulce de leche



Ingredientes (10pax)

400 g Base Neutra para Semifrío Carte D’Or

1 L leche

200 g mantequilla de cacahuete

100 g dulce de leche

250 g chocolate blanco

150 g chocolate negro

20 g avellana granillo

Desleír la Base para Semifrío Carte D’Or con la leche fría y montar en batidora de brazo durante 2 minutos a velocidad mínima y 5 a velocidad máxima.

Con ayuda de una lengua pastelera, incorporar con cuidado la mantequilla de cacahuete y el dulce de leche.

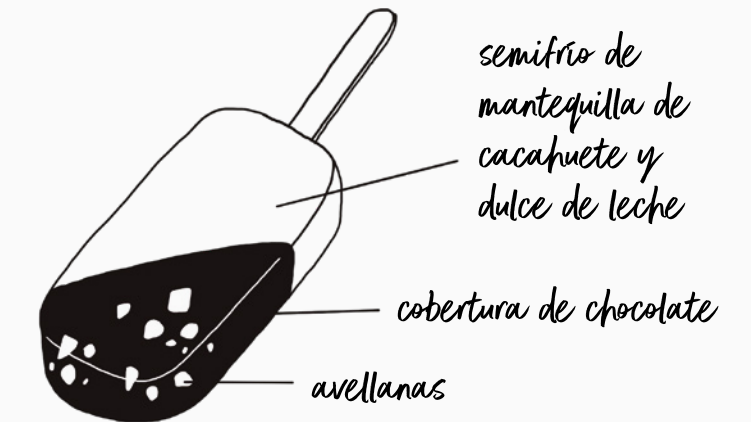
Llevar a manga pastelera.

Rellenar moldes de silicona con la forma deseada y congelar mínimo 3 horas a -20°.

Atemperar los chocolates.

Desmoldar los semifríos congelados y dar un primer baño de chocolate blanco, volver unos minutos al congelador y dar un segundo baño parcial de chocolate negro.

Espolvorear la avellana sobre el chocolate negro y volver a congelar hasta el momento de servir.



Tartaleta de lima y Gin & Tonic

Ingredientes (10pax)

500 ml tónica

100 ml ginebra

35 g zumo de lima

90 g Base Neutra para
Gelatina Carte D'Or

Rayadura de lima

Base de tartaleta
horneada

Calentar el zumo de lima, añadir tónica, la
ginebra y la Base Neutra para Gelatina Carte
D'Or.

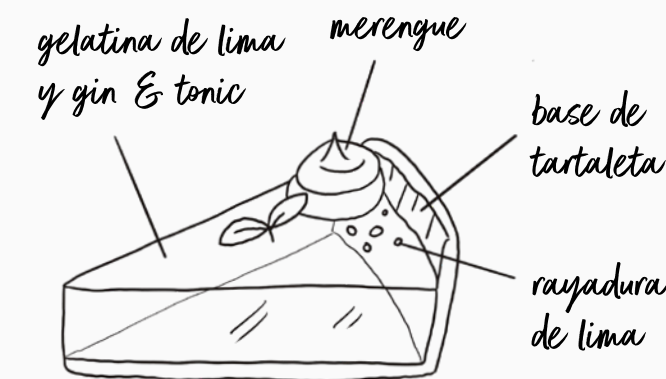
Calentar hasta 45°C y retirar del fuego.

Dejar enfriar la mezcla.

Desleír en la base de tartaleta.

Dejar enfriar en nevera por dos horas. Cortar
en porciones.

Decorar con la rayadura de lima, hojas, flores
y/o merengue.



Pudding de albahaca y frutos rojos



Ingredientes (10pax)

300 ml leche

300 ml nata

125 g azúcar

100 g Base Neutra para
Gelatina Carte D'Or

5 g vainilla

50 g albahaca fresca

Frutos rojos para dec-
orar

Combinar la leche, nata, azúcar y la Base
Neutra para Gelatina Carte D'Or en una olla

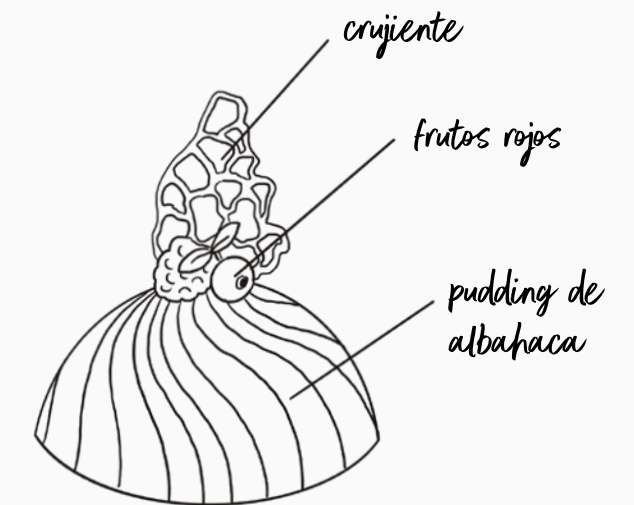
Calentar mientras se remueve la mezcla hasta
60 °C o hasta que el azúcar y la gelatina se
hayan disuelto.

Añadir la albahaca fresca y la vainilla. Revolver
y dejar remojando durante 30 minutos.

Licuar con una batidora de mano y colar.

Desleír la mezcla en moldes y dejar enfriar en
nevera por dos horas.

Retirar de los moldes, decorar y emplatar.



Semifrío de chocolate, avellanas y ron



Ingredientes (10pax)

400 g Base Neutra para
Semifrío Carte D'Or

1 L Leche

300 g Pasta de avellanas
y chocolate

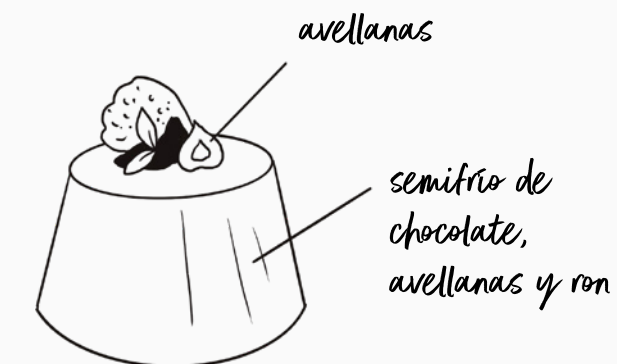
Desleír la Base Neutra para Semifrío Carte D'Or con la leche fría y montar en batidora de brazo durante 2 minutos a velocidad mínima y 5 a velocidad máxima.

Con ayuda de una lengua pastelera incorporar con cuidado la pasta de avellanas y chocolate. Volver a batir 1 minuto más.

Pasar el contenido a manga pastelera.

Rellenar moldes de silicona con la forma deseada, alisar la base con una espátula y congelar.

Desmoldar congelado y emplatar. Acompañar de unos trozos de avellana y menta.



Tartaleta de praliné, mousse de chocolate y croccante de almendras



Ingredientes (10pax)

100g Base Neutra para Croccante Carte D'Or

150g almendras fileteadas

Base de Tartaleta horneada de pasta sablé de 8cm

Mousse de Chocolate Carte D'Or preparado

20ml chocolate derretido

Pasta de praliné (opcional) Spray comestible de chocolate negro

Mezclar la Base Neutra para Croccante Carte D'Or con las almendras fileteadas y esparcir en silpat, con un grosor de aproximadamente 1cm. Hornear a 200°C por 10 ó 12 minutos o hasta que la mezcla tome el color deseado.

Preparar la Mousse de Chocolate Carte D'Or según instrucciones y dividir en 2 lotes. Esparcir con un pincel de pastelería el chocolate derretido dentro de la tarta.

Añadir la pasta de praliné al primer lote, mezclar y desleír dentro de las tartaletas. Enfriar.

Desleír el segundo lote de la Mousse de Chocolate Carte D'Or en moldes y congelar por 1 hora.

Retirar de los moldes, colocar encima de las tartaletas y decorar con spray comestible de chocolate.

Finalizar con un trozo de croccante de almendras.



Verrine de mango y vainilla con croccante de frutos secos



Ingredientes (10pax)

100g Base Neutra para
Croccante Carte D'Or
80g albaricoques
deshidratados fileteados
80g piel de limón
troceada
Panna Cotta Carte D'Or
Vainas de vainilla
Puré de Mango

Esparcir la Base Neutra para Croccante Carte D'Or en el silpat.

Hornear a 200°C por 10 minutos o hasta obtener el color deseado. Añadir los frutos secos. Regresar al horno y hornear a 180°C por 2 minutos.

Presionar los frutos secos y una vez enfriado romper en piezas el croccante.

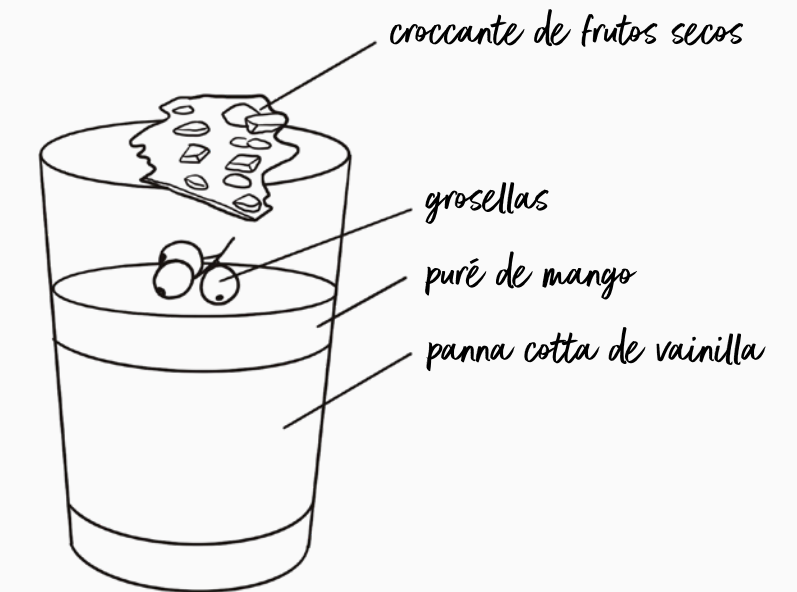
Preparar la Panna Cotta Carte D'Or según instrucciones y separar en dos lotes.

El primer lote calentarlo con las vainas de vainilla y la otra mitad con el puré de mango.

Desleír la Panna Cotta Carte D'Or con vainilla en un vaso y enfriar hasta que se asiente.

Añadir la Panna Cotta Carte D'Or con puré de mango al vaso y enfriar hasta que se asiente.

Decorar con grosellas o frutos rojos y el croccante de frutos secos.



Tacos de quinoa y linaza con crema de pistachos y frutos rojos



Ingredientes (10pax)

100g Base Neutra para Croccante Carte D'Or

15g Quinoa tostada

15g Quinoa roja tostada

10g Linaza

Crema Batida

Azúcar en polvo

Pasta de pistacho

Fresas

Grosellas

Hojas de berro

Esparcir la Base Neutra para Croccante Carte D'Or en el silpat. Añadir la quinoa y la linaza.

Hornear a 200°C por 10 minutos o hasta obtener el color deseado.

Retirar la bandeja y utilizar un cortador redondo para crear los discos mientras aún esté suave la preparación. Eliminar los restos.

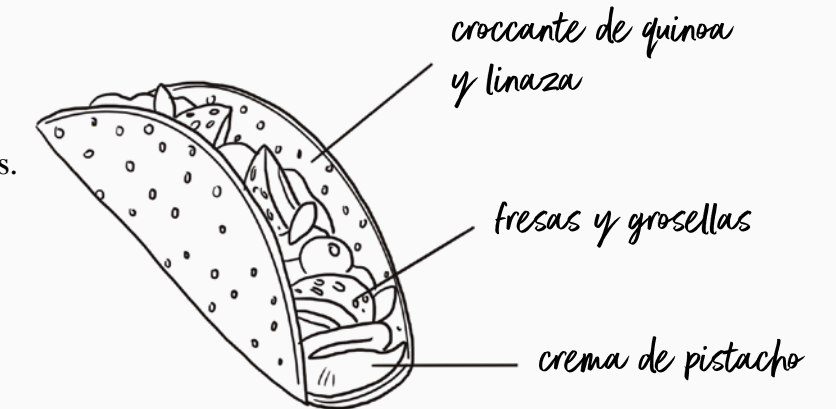
Regresar al horno por 200°C durante 1-2 minutos adicionales.

Retirar del horno y dar forma de taco a las preparaciones utilizando una espátula.

Mezclar la crema batida con la pasta de pistacho y el azúcar en polvo.

Servir la crema dentro de los tacos.

Decorar con las hojas de berro y las grosellas.



Sorbete de mojito



Ingredientes (10pax)

3 L agua

200 ml de sirope de
mojito

1 Kg Base Neutra para
Sorbetto Carte D'Or

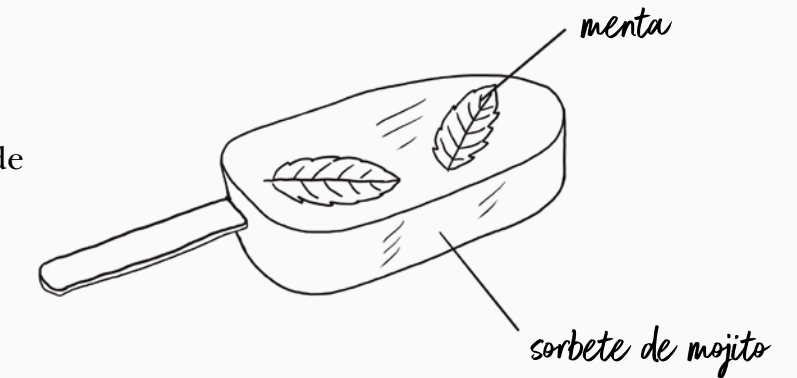
Hojas de menta frescas

Mezclar el agua, el sirope de mojito y la Base Neutra para Sorbetto Carte D'Or hasta disolver.

Añadir la mezcla a la sorbetera o una máquina para preparar helados. Preparar durante 40 minutos o hasta obtener la textura deseada

Transferir a moldes. Añadir las hojas frescas de menta y congelar.

Retirar de los moldes y servir.



Sorbete de manzana verde Granny Smith



Ingredientes (10pax)

500 g puré de manzana
verde Granny Smith

2.5 L agua

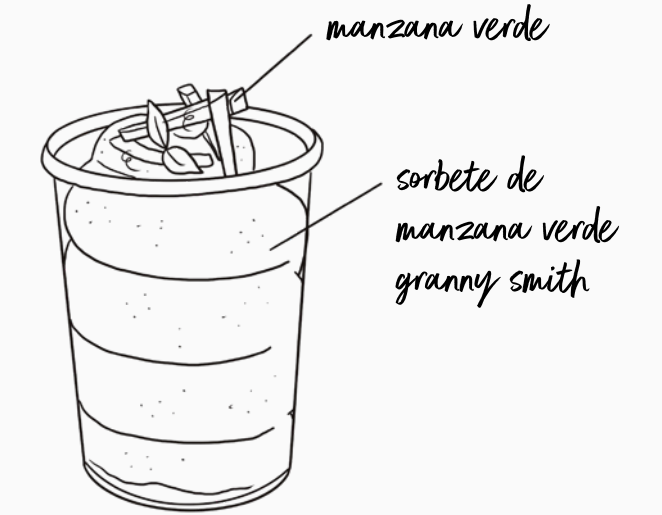
1 Kg Base Neutra para
Sorbetto Carte D'Or

100 ml Sirope de
Manzana Verde Carte
D'Or

Mezclar el agua, el Sirope de Manzana Verde
Carte D'Or y la Base Neutra para Sorbetto
Carte D'Or hasta disolver.

Añadir la mezcla a la sorbetera o una máquina
para preparar helados. Preparar durante 40
minutos o hasta obtener la textura deseada.

Servir en vasos y decorar con trozos de
manzana verde.



Quenelles de sorbete de granada



Ingredientes (10pax)

1 L Zumo de granada

2 L agua

1 Kg Base Neutra para
Sorbetto Carte D'Or

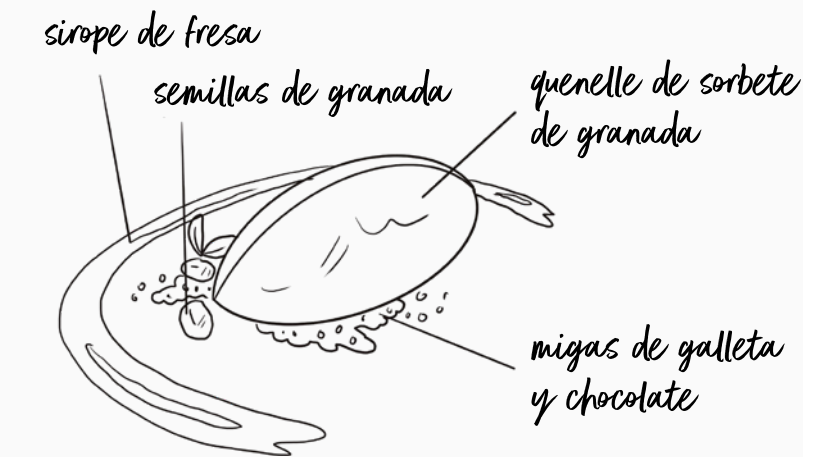
Mezclar el agua, el zumo de granada y la Base Neutra para Sorbetto Carte D'Or hasta disolver.

Añadir la mezcla a la sorbetera o una máquina para preparar helados. Preparar durante 40 minutos o hasta obtener la textura deseada

Transferir a un contenedor y congelar.

Utilizar una Paco Jet, robot de cocina o licuadora para suavizar y preparar las quenelles.

Emplatar y decorar según preferencia.



Aplicación	Método de preparación
Semifrío de mantequilla de cacahuete y dulce de leche	Desleír la Base para Semifrío Carte D’Or con la leche fría y montar en batidora de brazo durante 2 minutos a velocidad mínima y 5 a velocidad máxima. Con ayuda de una lengua pastelera, incorporar con cuidado la mantequilla de cacahuete y el dulce de leche. Llevar a manga pastelera. Rellenar moldes de silicona con la forma deseada y congelar mínimo 3 horas a -20°. Atemperar los chocolates. Desmoldar los semifríos congelados y dar un primer baño de chocolate blanco, volver unos minutos al congelador y dar un segundo baño parcial de chocolate negro. Espolvorear la avellana sobre el chocolate negro y volver a congelar hasta el momento de servir.
Tartaleta de lima y Gin & Tonic	Calentar el zumo de lima, añadir tónica, la ginebra y la Base Neutra para Gelatina Carte D’Or. Calentar hasta 45°C y retirar del fuego. Dejar enfriar la mezcla. Desleír en la base de tartaleta. Dejar enfriar en nevera por dos horas. Cortar en porciones. Decorar con la rayadura de lima, hojas, flores y/o merengue.
Pudding de albahaca y frutos rojos	Combinar la leche, nata, azúcar y la Base Neutra para Gelatina Carte D’Or en una olla. Calentar mientras se remueve la mezcla hasta 60 °C o hasta que el azúcar y la gelatina se hayan disuelto. Añadir la albahaca fresca y la vainilla. Revolver y dejar remojando durante 30 minutos. Licuar con una batidora de mano y colar. Desleír la mezcla en moldes y dejar enfriar en nevera por dos horas. Retirar de los moldes, decorar y emplatar.
Semifrío de chocolate, avellanas y ron	Desleír la Base Neutra para Semifrío Carte D’Or con la leche fría y montar en batidora de brazo durante 2 minutos a velocidad minima y 5 a velocidad máxima. Con ayuda de una lengua pastelera incorporar con cuidado la pasta de avellanas y chocolate. Volver a batir 1 minuto más. Pasar el contenido a manga pastelera. Rellenar moldes de silicona con la forma deseada, alisar la base con una espátula y congelar. Desmoldar congelado y emplatar. Acompañar de unos trozos de avellana y menta.
Tartaleta de praliné, mousse de chocolate y croccante de almendras	Mezclar la Base Neutra para Croccante Carte D’Or con las almendras fileteadas y esparcir en silpat, con un grosor de aproximadamente 1cm. Hornear a 200°C por 10 ó 12 minutos o hasta que la mezcla tome el color deseado. Preparar la Mousse de Chocolate Carte D’Or según instrucciones y dividir en 2 lotes. Esparcir con un pincel de pastelería el chocolate derretido dentro de la tarta. Añadir la pasta de praliné al primer lote, mezclar y Desleír dentro de las tartaletas. Enfriar. Desleír el segundo lote de la Mousse de Chocolate Carte D’Or en moldes y congelar por 1 hora. Retirar de los moldes, colocar encima de las tartaletas y decorar con spray comestible de chocolate. Finalizar con un trozo de croccante de almendras.

Aplicación	Método de preparación
Verrine de mango y vainilla con croccante de frutos secos	Esparcir la Base Neutra para Croccante Carte D’Or en el silpat. Hornear a 200°C por 10 minutos o hasta obtener el color deseado. Añadir los frutos secos. Regresar al horno y hornear a 180°C por 2 minutos. Presionar los frutos secos y una vez enfriado romper en piezas el croccante. Preparar la Panna Cotta Carte D’Or según instrucciones y separar en dos lotes. El primer lote calentarlo con las vainas de vainilla y la otra mitad con el puré de mango. Desleír la Panna Cotta Carte D’Or con vainilla en un vaso y enfriar hasta que se asiente. Añadir la Panna Cotta Carte D’Or con puré de mango al vaso y enfriar hasta que se asiente. Decorar con grosellas o frutos rojos y el croccante de frutos secos.
Tacos de quinoa y linaza con crema de pistachos y frutos rojos	Esparcir la Base Neutra para Croccante Carte D’Or en el silpat. Añadir la quinoa y la linaza. Hornear a 200°C por 10 minutos o hasta obtener el color deseado. Retirar la bandeja y utilizar un cortador redondo para crear los discos mientras aún esté suave la preparación. Eliminar los restos. Regresar al horno por 200°C durante 1-2 minutos adicionales. Retirar del horno y dar forma de taco a las preparaciones utilizando una espátula. Mezclar la crema batida con la pasta de pistacho y el azúcar en polvo. Servir la crema dentro de los tacos. Decorar con las hojas de berro y las grosellas.
Sorbete de mojito	Mezclar el agua, el sirope de mojito y la Base Neutra para Sorbetto Carte D’Or hasta disolver. Añadir la mezcla a la sorbetera o una máquina para preparar helados. Preparar durante 40 minutos o hasta obtener la textura deseada Transferir a moldes. Añadir las hojas frescas de menta y congelar. Retirar de los moldes y servir.
Sorbete de manzana verde Granny Smith	Mezclar el agua, el Sirope de Manzana Verde Carte D’Or y la Base Neutra para Sorbetto Carte D’Or hasta disolver. Añadir la mezcla a la sorbetera o una máquina para preparar helados. Preparar durante 40 minutos o hasta obtener la textura deseada. Servir en vasos y decorar con trozos de manzana verde.
Quenelles de sorbete de granada	Mezclar el agua, el zumo de granada y la Base Neutra para Sorbetto Carte D’Or hasta disolver. Añadir la mezcla a la sorbetera o una máquina para preparar helados. Preparar durante 40 minutos o hasta obtener la textura deseada. Transferir a un contenedor y congelar. Utilizar una Paco Jet, robot de cocina o licuadora para suavizar y preparar las quenelles. Emplatar y decorar según preferencia..

