

Una base,
muchos postres,
*ninguna
complicación*



Consigue variedad sin esfuerzo,
con la Mousse de Chocolate Carte D'Or.



Unilever
Food
Solutions



EXPLORA TODO LO QUE PUEDES HACER
CON LA MOUSSE DE CHOCOLATE CARTE D'OR
SIN COMPLICARTE EN COCINA.

¿Imaginas poder responder a distintas necesidades de tu carta con una sola base?

La Mousse de Chocolate Carte D'Or te permite **diversificar y renovar tus postres de chocolate de forma sencilla**, sin necesidad de cambiar tu operativa.

Una solución versátil, pensada para ayudarte a ofrecer variedad sin esfuerzo.

Con un solo ingrediente podrás crear: Cremosos, semifríos, mousses o incluso cremas heladas.



Un solo producto, *diversas soluciones*

Con nuestra **Mousse de Chocolate Carte D'Or** podrás servir **diversos postres de chocolate con un solo producto**, con poco esfuerzo y con el acabado de postre casero que tus clientes esperan.



En cocina: facilidad real

- 1 Se monta en minutos. **Una sola base e infinidad de emplatados/postres.**
- 2 Puedes prepararla con antelación y **conservarla refrigerada o congelada** (según la receta a crear).
- 3 Porcionado sencillo y **sin mermas.**
- 4 **Ingredientes simples:** leche, nata o sirope según la preparación.



Acabados caseros sin complicaciones

Con toppings como **Nocilla fluida o Siropes Carte D'Or**, obtienes un resultado visual y gustativo mucho más trabajado y por poco coste adicional. Postres atractivos con los que aumentar ticket medio.



CUATRO MUNDOS CON UNA SOLA MOUSSE

Dependiendo cómo sea tu espacio en cocina, el personal o la maquinaria que tengas, si prefieres preparar al momento o hacerlos con antelación, o si quieres un postre de menú o de carta, **con la Mousse de Chocolate Carte D'Or** podrás adaptar la preparación a tus necesidades.



Mousse Clásica

Postre **dulce y ligero de textura espumosa**, que en su base lleva huevo. Servidos en copa o vasito, con decoraciones rápidas pero efectistas. Perfectos para el menú diario o servicios rápidos.

INGREDIENTES



1 sobre + 500 ml de leche

MAQUINARIA



Montadora eléctrica
(1 min vel. baja + 5 min vel. alta)

RENDIMIENTO



45/60 raciones



0,26€ ~ 0,19€

Vasitos de Mousse de Chocolate y Nata con Nocilla

Deliciosos vasitos de Mousse de Chocolate y Mousse de Nata Carte D'Or con fresas y Nocilla Original fluida. ¡Pruébalos!



CLICKA Y DESCUBRE
LA RECETA

Semifrio

Postre de mayor consistencia ya que en su base se sustituye el huevo por nata. Se suele servir semi congelado, de ahí su nombre. Perfectos para preparar con antelación y montar en capas con frutos secos, galleta o siropes.

INGREDIENTES



1 sobre + 500 ml de leche
+ 100 ml de nata

MAQUINARIA



Montadora eléctrica
(1 min vel. baja + 5 min vel. alta)

RENDIMIENTO



45/60 raciones

COSTE POR RACIÓN



0,29€ ~ 0,21€



Chocolate Dubái con Nocilla

Delicioso postre de chocolate a base de Mousse de Chocolate Carte D'Or, Nocilla fluida original, Nocilla fluida de avellanas y pasta kataifi. Dale el toque final con pistachos y Crema de Pistacho Carte D'Or.



CLICKA Y DESCUBRE
LA RECETA



Crema helada de Nocilla

Prueba esta deliciosa crema helada a base de Mousse de Chocolate Carte D'Or, con el toque perfecto de sirope de caramelo Carte D'Or, Nocilla Original y Nocilla fluida de avellanas.



CLICKA Y DESCUBRE
LA RECETA

Crema helada

Postre tipo helado suave, muy cremoso y versátil, que incluye ingredientes como nata, azúcar y huevos, que se cocinan para después enfriar y congelar. Perfecto para cartas de temporada o presentaciones refrescantes.

INGREDIENTES



1 sobre + 500 ml nata
+ 50 g sirope

MAQUINARIA



Montadora eléctrica
(2 min baja + 2 min media
+ 5 min alta)

RENDIMIENTO



20 raciones de 90g

COSTE POR RACIÓN



0,50€

Cremoso

Postre de **textura suave y rica de textura similar a una crema** que suele incluir ingredientes como la nata. Combina a la perfección con fruta fresca. Ideal para vasitos, tartaletas o platos más elaborados.

INGREDIENTES



1 sobre + 800 ml de leche
+ 200 ml de nata

MAQUINARIA



Túrmix o varillas
(Mezclar y pasar por túrmix manual 2 min.)

RENDIMIENTO



30 raciones de 125ml

COSTE POR RACIÓN



0,39€

Cremoso de Nocilla

Exquisito cremoso a base de Mousse de Chocolate Carte D'Or, con el delicioso toque de galleta María, Nocilla fluida original y Nocilla fluida de avellanas.



CLICKA Y DESCUBRE
LA RECETA



Fáciles de preparar *y en pocos pasos!*

Clicka en el QR y accede
a todas las recetas paso a paso.



	INGREDIENTES	MAQUINARIA	APLICACIÓN	CONSERVACIÓN	RACIONES /COSTE
Cómo usarla como M O U S S E 	 1 sobre mousse + 500 ml. leche	 Montadora (1 min vel. baja; 5 min vel. alta)	 Pasar a manga pastelera y porcionar	 Refrigerado	 45/60 raciones 0,26€ ~ 0,19€
Cómo usarla como S E M I F R Í O 	 1 sobre mousse + 500 ml. leche + 100 ml. nata	 Montadora (1 min vel. baja; 5 min vel. alta)	 Pasar a manga pastelera y porcionar	 Congelación	 45/60 raciones 0,29€ ~ 0,21€
Cómo usarla como C R E M A H E L A D A 	 1 sobre mousse + 500 ml. nata + 50 gr. sirope	 Montadora (2 min vel. baja; 2 min vel. media; 5 min vel. alta)	 Pasar a manga pastelera y porcionar	 Congelación	 25 raciones 0,50€
Cómo usarla como C R E M O S O 	 1 sobre mousse + 800 ml leche + 200 ml. nata vegetal	 Túrmix	 Pasar a jarra o chino pistón y porcionar	 Refrigerado	 30 raciones 0,39€

El toque final, *que marca la diferencia*

Personaliza cada postre con **Nocilla fluida, siropes, frutas, crumbles o cremas** para elevar el valor percibido y diferenciar tu carta.



Siropes Carte D'Or *Listos para servir*

- Densidad óptima que facilita el proceso de emplatado.
- Brillo que aporta vistosidad al postre.
- Siropes líquidos y siropes crujientes.
(crean una cobertura sólida en contacto con helados)
- Sin Gluten.

Ideal para toppings,
rellenos de semifríos,
decoración de vasitos
o como corazón en
una mousse helada.



Nocilla Profesional

*El sabor de siempre,
listo para usar*

- Textura fluida: no necesita calentar.
- Sabor inconfundible que conquista a cualquier comensal.
- Aplicación directa para rellenos, toppings o bases.
- Disponible en varios formatos según tu operativa.

Todas nuestras soluciones
están pensadas para
integrarse con agilidad
en tu cocina: sin pasos
extra, sin desperdicio y con
acabados de impacto visual.



**Encuentra tus recetas e inspiración
y compra online en
www.ufs.com y www.pedidosahora.com**

www.ufs.com

 **902 101 543**

informacion.foodsolutions@unilever.com