



**Consigue que
todos tus clientes
quieran postre.**

Te ayudamos a preparar y vender mejor
tus postres de carta, menú y delivery & take
away, aumentando tu ticket medio.

Descubre nuestros productos y compra online en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions



FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.



Pablo García

Chef Unilever Food Solutions
Pablo.Garcia@unilever.com

Una solución dulce para cada negocio.

Hoy, sabemos de primera mano que tienes el foco puesto en salir adelante y poder adaptar tu oferta a los nuevos canales como el delivery & take away, sin desatender las necesidades en sala.

Replantar tus postres, de forma ágil y efectiva, será la forma de aumentar el tique medio y asegurar que cumples con los objetivos de tu restaurante en tiempo récord.

Por eso te presentamos una amplia gama de postres, recetas e inspiración, en clave control de costes y fáciles de preparar, que sorprenderán a tus clientes tanto en el menú diario, como en la carta o a domicilio.



CARTA



MENÚ



DELIVERY

6	Los postres, la parte más rentable de tu oferta	
	La importancia de los postres en la rentabilidad de tu negocio.....	7
	La rentabilidad de los postres en el menú.....	8
	La rentabilidad de los postres en la carta.....	9
10	Postres de menú	
	La decoración, tu aliado para seducir.....	11
	¡Multiplica tu oferta de postres de forma fácil!.....	12
14	Postres de carta	
	Postre base + helado + decoración = ¡POSTRES COMPLETOS!.....	15
	Implica a tu personal de sala para cambiar el hábito “postre o café”.....	16
18	Postres en delivery y take away	
	Aprovecha los nuevos hábitos de consumo.....	19
	El decálogo de los postres en delivery y take away.....	20
22	Recetas	
	Para carta, menú, delivery.....	22
48	Una gama completa de productos	
	Para cada ocasión y tipo de negocio.....	48



Los postres, la parte más rentable de tu oferta



El contexto del COVID 19 nos ha obligado como restauradores a **reducir la manipulación de ingredientes** y a tener menos personal de cocina para cumplir con las condiciones de salubridad.

Y aunque hemos tenido que reinventarnos, readaptar nuestra oferta de postres puede ayudarnos a empujar todavía más nuestro negocio adelante.



La importancia de los postres en la rentabilidad de tu negocio

El postre es el elemento más rentable de una carta o menú y, además, interviene en el global de la satisfacción del cliente. ¿Por qué?



Sabiendo esto, debemos prestar atención a nuestra oferta de postres y tener atado cada uno de los detalles que atañen a los costes, para que la rentabilidad que sacamos de ellos sea mayor.

Controlar los costes resulta clave para mantener la rentabilidad

La rentabilidad de los postres en el menú

Una gestión eficiente de los platos del menú te permite potenciar aquellos con mayor rentabilidad sin afectar a la calidad ni apetitividad del menú.

Balancea los platos de tu menú con esta estructura de costes básica y **controla al máximo tus escandallos del menú.**

Incrementa tu rentabilidad

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

Coste postres Carte D'Or: **0,12€**

Beneficio neto adicional
trabajando con nuestros postres:

+0,28€
POR MENÚ



Menú del día

Primero, Segundo, Postre, Pan y Bebida

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)

La rentabilidad de los postres en la carta

Los postres de carta tienen un alto margen de beneficio. Su coste por ración es bajo y su precio de venta puede ser más elevado si ofreces **postres más completos**, con un postre base + helado + decoración.

Incrementa tu ticket medio

Coste por ración Panna Cotta + Helado:
(sin gastos personal, impuestos y costes fijos) **0,80€**

P.V.P. recomendado: **4,50€**

Beneficio neto adicional
trabajando con nuestros postres:

+3,70€
POR POSTRE



Añade a una panna cotta una bola de helado y decoración y tu beneficio se disparará. Siempre puedes pedir más por un postre de mayor valor percibido, sin comprometer los costes.

Ticket medio por comensal

Costes: 9€

Entrante: 1,80€

Plato principal: 3,30€

○ Postre: 1,35€

Bebidas: 2,55€

Incluye gastos personal, impuestos y costes fijos

P.V.P. : 30€
(sin iva)

Postres de menú. Bajo coste por ración y fáciles de preparar.



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 para el menú, que dan a nuestros comensales un gran final. Te damos algunas ideas para una oferta sencilla pero completa.

La decoración, tu aliado para seducir

El mundo de los toppings es infinito: siropes, natas, galletas, fruta fresca, frutos secos... **Con ellos puedes crear recetas más sorprendentes y fáciles de preparar con una misma base, sin comprometer los costes.**

Mousse de chocolate *con...*



¡Multiplica tu oferta de postres de forma fácil!

Con una misma base de producto, multitud de postres diferentes. ¡Deja volar tu imaginación!

Utiliza ingredientes versátiles, que te permitan ser usados en más de un postre y que sean fáciles de preparar. Podrás elaborar más postres, a la vez que reduces el tiempo de preparación de comidas, el desperdicio alimentario y tareas como la limpieza.

Ideas para tu menú diario*



Base neutra para Sorbettos



Natillas y Flanes



Panna Cotta



Mousses

Lunes



Sorbetto de manzana verde
Coste por ración: 0,50€



Flan con helado
Coste por ración: 0,40€



Carajillo de pannacotta y helado
Coste por ración: 0,90€



Mousse de limón con piña
Coste por ración: 0,30€

Martes



Sorbetto de mandarina
Coste por ración: 0,55€



Natillas con galleta
Coste por ración: 0,28€



Pannacotta de especias
Coste por ración: 0,44€



Mousse de coco con frutas
Coste por ración: 0,30€

Miercoles



Sorbetto de lima limón
Coste por ración: 0,35€



Natilla con frutos rojos
Coste por ración: 0,35€



Pannacotta con coulis de fresa
Coste por ración: 0,50€



Mousse de avellana y chocolate
Coste por ración: 0,30€

Jueves



Sorbetto de limón y café
Coste por ración: 0,22€



Miniflan de coco
Coste por ración: 0,37€



Pannacotta con mango
Coste por ración: 0,55€



Nougat de café y cacao
Coste por ración: 0,30€

Viernes



Sorbetto de frutos del bosque
Coste por ración: 0,50€



Crema Catalana con pera
Coste por ración: 0,30€



Panna Cotta de chocolate y fresa
Coste por ración: 0,55€



Mousse de fresa con sirope
Coste por ración: 0,30€

*Los costes están calculados teniendo en cuenta todos los ingredientes de la receta.

Postres de carta. Seducir para incrementar tiquet medio.



El comensal cuando pide un postre de carta busca una buena experiencia, una buena relación calidad-precio y una oferta de postres donde predomine lo "casero".

Además, el margen bruto de los postres de carta es muy rentable, debido a su bajo coste por ración y facilidad de preparación

Postre base + helado + decoración = ¡POSTRES COMPLETOS!

El tiramisú, el brownie, el cheesecake y la carrot cake son 4 de los postres más demandados en restauración en España* Complétalos con helado y tu toque personal en la decoración, y tendrán mayor valor percibido aumentando su demanda y tu tiquet medio.

*¡Te harán
ganar más!*

Brownie con sorbete de frutos rojos y coulis de mango



Coste por ración:
0,90€

Posible precio de carta:
5,50€

Ganas **4,60€**

Carrot cake con helado de jengibre, vainilla y manzana



Coste por ración:
2,05€

Posible precio de carta:
6,50€

Ganas **4,45€**

Cheesecake con helado de violeta en cama de cereza



Coste por ración:
1,50€

Posible precio de carta:
6,50€

Ganas **5€**

Milhojas de tiramisú con chocolate



Coste por ración:
0,60€

Posible precio de carta:
5€

Ganas **4,40€**

*Estudio UFS e-panel 19 países, nº restaurantes en Europa 264. Septiembre 2020

Implica a tu personal de sala

Todos estamos dispuestos a pagar más por un final

dulce

Tu equipo de sala conoce la atracción que los postres ejercen en tus comensales. Por eso, solo ellos saben cómo “poner la guinda al pastel” de tu oferta gastronómica.

No basta con informar, hay que conectar desde la emoción para prescribir los postres al comensal y dejar un buen sabor de boca.

Evita dar a escoger.

La solución es postre y café



1 Para los que no quieran tomar postre, ofrece **la opción de incorporar una bola de helado** en el café.



2 Crea una sección de **“minipostres” o de petit fours** en tu carta de postres, para acompañar con el café.



3 Que tu equipo de sala **detalle las texturas, sabores y procedencia de los ingredientes** de tus postres. Por ejemplo: “crujiente de turrón con cremoso de chocolate y helado de vainilla de Madagascar”.



4 Ciertos colores despiertan nuestro apetito. **Crea recetas que se coman por los ojos** y exponlos a la vista.



5 Premia a tu personal con **pequeños incentivos por la venta** de postres.



6 Procura **que tu carta de postres no sea muy extensa**, ¡ayudará a la elección!

Postres en delivery y take away



Vivir una experiencia gastronómica desde casa, se ha convertido en algo habitual, y es una tendencia que tras la crisis del COVID, permanecerá. Esta nueva normalidad que vivimos actualmente ha cambiado el enfoque de cómo disfrutar de un restaurante.

Aprovecha los nuevos hábitos de consumo

En Unilever Food Solutions estamos a tu lado, y queremos acompañarte en esta transformación, con el objetivo de poder crear una oferta de postres eficaz y rentable para tu Delivery & Take Away.



MAYOR CONSUMO

El 23% de los españoles

han incrementado el consumo de comida a domicilio durante la pandemia⁽¹⁾.



MAYOR GASTO

El ticket medio ha incrementado un

+3,2% en el último año⁽²⁾.



MÁS USUARIOS

Ya hay 4 millones de usuarios

un 40% más que en 2019⁽³⁾.



Los postres son una gran oportunidad para aumentar el ticket medio de tus pedidos en este canal.

(1) Segunda edición del Barómetro de Tendencias en Restauración de Unilever Food Solutions, Facyre y Hostelería de España. (2) Panel de consumo AFH. NPD crest. YTD agosto 2020 (3) Panel Usage & OOH. Kantar Division Worldpanel. P8 a P10 2020 KWP.

El decálogo de los postres en *delivery y take away*



1

Haz **fotos muy sugerentes de tu oferta de postres**, y cuida los entornos y el atrezzo. Es sencillo y el impacto visual te diferenciará de tu competencia



3

Si los envases que utilizas son **sostenibles y modernos**, causarán una muy buena impresión de tu negocio.



5

Interactúa con tus clientes y **prémialos en redes sociales con concursos y sorteos**, regalando una muestra de tus postres que servirá de reclamo para posteriores comandas.



6

En la carta incluye detalles como **ingredientes, alérgenos y si es apto para veganos o no**, tus clientes te lo agradecerán.



8

Creas **formatos individuales** y así tus clientes pedirán un postre para cada uno, aumentando así el ticket de compra.



10

Trabaja con **postres listos para servir como las Tarrinas Ben & Jerry's y Magnum**. Son marcas muy queridas por los consumidores y podrás aumentar tu ticket medio entre 3€ y 8€.

2

Selecciona **los postres más adecuados para el transporte** y usa los envases que les sean más apropiados.

4

Diseña una carta corta, donde la oferta de postres sea muy vistosa y fácil de navegar por ella, **poniendo en el primer pantallazo tus ofertas y combos**.

7

Creas promociones como reclamo para terminar el pedido: por ejemplo, una "happy hour" o **un 2x1 en postres**.

9

Creas **combos cerrados donde se incluya un postre atractivo**, el precio del combo hará subir tu ticket medio.



12 recetas
**para carta,
menú
y delivery**



Coste por
ración

0,41€

Flan

con nata

Ingredientes (10pax)

133g	Flan de vainilla Carte D'Or
500g	Helado granel Nata Frigo
150g	Sirope Caramelo Carte D'Or
1L	Leche

Elaboración

Caramelizar las flaneras con el **Sirope Caramelo Carte D'Or**. Disolver el **Flan de vainilla Carte D'Or** en una parte de leche fría y hervir el resto de la leche a fuego lento. Cuando llegue a ebullición, mezclar todo. Volver a hervir el conjunto y durante 2 minutos. Verter en flaneras y dejar enfriar.

Presentación

Desmoldar los flanes en el plato y sobre este colocar una bola de **Helado granel Nata Frigo**. Terminar salseando con el **Sirope Caramelo Carte D'Or**.

POSTRE DE MENÚ



Coste por ración

0,44€

Panacotta de especias

con salsa de vainilla

Ingredientes (10pax)

87,5 g	Panna Cotta Carte D'Or	5uni	Canela en rama
200ml	Sirope de naranja Carte D'Or	1uni	Anís estrellado
416ml	Leche	100g	Galleta triturada
416ml	Nata	1g	Canela en polvo

Elaboración

Pannacotta

Desarrollar la **Panna Cotta Carte D'Or** según instrucciones el pack infundiendo previamente la leche con la canela en rama y el anís estrellado. Verter la pannacotta en los recipientes y reposar en nevera al menos dos horas hasta que cuaje completamente.

Presentación

Sobre la pannacotta dispondremos el **Sirope de naranja Carte D'Or** y terminamos con la galleta triturada mezclada con la canela en polvo.



Coste por
ración
0,37€

Carajillo

helado

Ingredientes (10pax)

600g	Helado de Vainilla Frigo
500g	Café expresso
125g	Azúcar
25ml	Licor

Elaboración

Presentación

Disponer el **Helado de Vainilla Frigo** en tazas y, en el momento del pase, añadir el café previamente azucarado y el licor.



Coste por ración
0,73€

Tronco de crema

con helado de chocolate

Ingredientes (10pax)

500g	Bizcocho de vainilla Carte D'Or	150g	Aceite de girasol	35g	Maizena
				5g	Piel naranja
600g	Helado chocolate granel Frigo	400ml	Leche	5g	Piel limon
		100g	Nata	3g	Canela
250ml	Agua	100g	Yema	75g	Azúcar

Elaboración

Bizcocho

Mezclar la base para **Bizcocho de vainilla Carte D'Or** con el agua y el aceite de girasol. Estirar sobre un papel de horno en una bandeja de 0,5 cm de alto. Hornear 10-12 min a 170°C. Una vez horneado, voltear sobre otra hoja de papel, y dejar enfriar. No retirar el papel de la base hasta rellenar el bizcocho para evitar que se reseque.

Crema pastelera

Infundir la leche con la nata, la canela y las pieles de limón y naranja. Por otro lado, mezclar la maizena con la yema y el azúcar. Sobre esta mezcla, verter la infusión colada, mezclar bien. Volver todo en el cazo donde hemos infundido la leche y cocer la crema removiendo enérgicamente con una varilla hasta espesar. Una vez rompa a hervir, retirar del fuego y remover ligeramente. Volcar en una bandeja y tapar con film a piel para enfriar antes de pasar a manga pastelera.

Montaje

Estirar el bizcocho y rellenar con la crema pastelera, enrollar y enfriar. A la hora del pase espolvorear con azúcar glacé y acompañar con una bola de **Helado chocolate granel Frigo**.



Coste por ración
1,09€

Precio recomendado venta (sin iva)
6€

Margen de beneficio
4,91€

Texturas de chocolate

con helado de caramelo salado

Ingredientes (10pax)

400g	Helado de Caramelo Salado Krea	400ml	Agua
126g	Mousse de Chocolate Carte D'Or	100g	Sirope de Chocolate Carte D'Or
100g	Mousse Sabor Nata Carte D'Or	20g	Albúmina
1L	Leche	2g	Xantana

Elaboración

Mousses

En el vaso de una montadora mezclar la mitad de la leche fría con un sobre de **Mousse de Chocolate Carte D'Or**, Montar durante dos minutos a velocidad baja y 5 a velocidad alta. Pasar a manga pastelera. Repetir la misma operación con la **Mousse Sabor Nata Carte D'Or**.

Burbujas de Chocolate

Mezclar el sirope de chocolate, el agua, la albúmina y la xantana con un túrmix y quitar el exceso de aire con la ayuda de una máquina de vacío. Guardar en nevera. Poner en marcha la bomba para crear aires (Sirve una bomba de pecera) y dejarla funcionar hasta que haya acumulado suficiente cantidad de pompas.

Presentación

Escudillar mousse de chocolate en la base de la copa, sobre esta una capa de mousse de nata. Disponer unos trozos de brownie frigo previamente descongelados y acompañar con una bola de **Helado de Caramelo Salado Krea**. Terminar con unas burbujas de chocolate.

POSTRE DE CARTA



Coste por ración

2,06€

Precio recomendado venta (sin iva)

6€

Margen de beneficio

3,94€

Carrot cake

con frutos rojos y helado de queso

Ingredientes (10pax)

- 916g Carrot Cake Frigo
- 300g Lata Frutos del Bosque Carte D'Or
- 600g Helado de Queso Krea

Elaboración

Presentación

Descongelar la tarta **Carrot Cake Frigo** y emplatar acompañando de una bola de **Helado de Queso Krea** y de **Frutos del Bosque Carte D'Or**.



Coste por ración

2,14€

Precio recomendado venta (sin iva)

6€

Margen de beneficio

3,86€

Tarta de manzana al caramelo

con helado de speculoos, frutos rojos y toffee

Ingredientes (10pax)

1,5Kg	Tarta de Manzana al Caramelo Frigo	200ml	Sirope de Toffee Carte D'Or
300g	Helado de speculoos Carte D'Or	300g	Lata de frutos del bosque Carte D'Or

Elaboración

Presentación

Descongelar la Tarta de Manzana al Caramelo Frigo y emplatar acompañando de de una bola de Helado de speculoos Carte D'Or, Sirope de Toffee Carte D'Or y frutos del bosque Carte D'Or.



Coste por ración
0,93€

Precio recomendado venta (sin iva)
6€

Margen de beneficio
5,07€

Blinis con manzana a la sidra, romero

y mousse de nata con helado de speculoos

Ingredientes (10pax)

170g	Pancake Carte D'Or	500ml	Leche
100g	Mousse de Nata Carte D'Or	500g	Manzanas
600g	Helado de Canela con Crujiente de Caramelo Carte D'Or	500ml	Sidra
50ml	Sirope de Manzana Verde Carte D'Or	50g	Azúcar moreno
		10g	Romero

Elaboración

Blinis

Mezclar en frío con ayuda de una varilla el preparado para **Pancake Carte D'Or** con 250 ml de leche. Verter en un dosificador de salsas y aplicar en pequeñas dosis en sartén caliente engrasada con mantequilla. Dar la vuelta con ayuda de una espátula. Reservar.

Mousse de nata

Desarrollar el **Mousse de Nata Carte D'Or** según instrucciones del pack con el resto de la leche fría.

Manzanas a la sidra

Pelar y cortar las manzanas en dados. Cocer en la sidra junto con el azúcar y el romero. Escurrir y reservar.

Presentación

En una bandeja, disponer tres blinis y, sobre estos, dados de manzana a la sidra con la ayuda de una cuchara. Cubrir los dados de manzana con mousse de nata. Acompañar de una bola de **Helado de Canela con Crujiente de Caramelo Carte D'Or** y terminar salseando con el **Sirope de Manzana Verde Carte D'Or**.



Tarta de chocolate

Ingredientes (10pax)

500g	Bizcocho de chocolate Carte D'Or	200ml	Aceite de girasol
240g	Mousse de Chocolate Carte D'Or	235ml	Agua
50ml	Sirope de Chocolate Carte D'Or	150g	Nueces peladas

Elaboración

Bizcocho

Mezclar en frío el preparado para **Bizcocho de chocolate Carte D'Or** con el agua y el aceite de girasol, añadir las nueces peladas e integrarlas bien en la masa. Encamisar un molde y verter el contenido. Hornear a 180°C durante 20 minutos. Reposar. Desmoldar el bizcocho y porcionar.

Mousse

En el vaso de una montadora mezclar la mitad de la leche fría con un sobre de **Mousse de Chocolate Carte D'Or**. Montar durante dos minutos a velocidad baja y 5 a velocidad alta. Pasar a manga pastelera.

Presentación

Disponer el trozo de bizcocho en el envase para delivery y cubrir con la mousse de chocolate con ayuda de una boquilla rizada. Terminar decorando con **Sirope de Chocolate Carte D'Or**. Refrigerar.

Coste por
ración
1,26€
(incluye
envase)

Precio
recomendado
venta (sin iva)

4€

Margen
de beneficio
2,74€

Ventaja para el delivery

Nuestros postres se pueden elaborar de forma muy sencilla y rápida (simplemente montar con leche o hervir) para después aplicar en recipientes individuales los cuales podemos guardar en nevera para su consumo en los 2-3 días siguientes.



Ventaja para el delivery

Nuestros postres se pueden elaborar de forma muy sencilla y rápida (simplemente montar con leche o hervir) para después aplicar en recipientes individuales los cuales podemos guardar en nevera para su consumo en los 2-3 días siguientes.

Coste por ración
1,12€
(incluye envase)

Precio recomendado venta (sin iva)
4€

Margen de beneficio
2,88€

Tiramisú

al amaretto

Ingredientes (10pax)

500g	Bizcocho de Vainilla Carte D'Or	250ml	Agua	125ml	Leche
		150ml	Aceite de girasol	375g	Nata
125g	Tiramisú Carte D'Or			150ml	Amaretto
10g	Base Neutra para Gelatina Carte D'Or	50g	Café soluble	2g	Cacao en polvo

Elaboración

Bizcocho

Mezclar el preparado de **Bizcocho de Vainilla Carte D'Or** con el agua, el aceite y el café. Extender la masa sobre una hoja de papel sulfurizado en una bandeja de horno. Hornear a 180°C durante unos 15-20 minutos.

Tiramisú

En el vaso de una batidora, mezclar la nata y la leche, verter el preparado de **Tiramisú Carte D'Or** y montar. Pasar a manga con boquilla lisa.

Gelatina de amaretto

Calentar el amaretto en microondas durante 10 segundos y verter sobre el la **Base Neutra para Gelatina Carte D'O**. Disolver con varilla y verter en un tupper. Enfriar y cortar en cubitos..

Montaje

Emborrachar el bizcocho con café azucarado y mezclado con un poco de amaretto. Sobre el bizcocho, escudillar la crema de tiramisú, colocar sobre esta unos daditos de gelatina de amaretto y terminar espolvoreando cacao en polvo.



Ventaja para el delivery

Nuestros postres se pueden elaborar de forma muy sencilla y rápida (simplemente montar con leche o hervir) para después aplicar en recipientes individuales los cuales podemos guardar en nevera para su consumo en los 2-3 días siguientes.

Coste por ración
1,09€
(incluye envase)

Precio recomendado venta (sin iva)
4€

Margen de beneficio
2,91€

Pannacotta de cacao, chantilly y crujiente de maíz

Ingredientes (10pax)

130g	Pannacotta Carte D'Or	150g	Sirope de Chocolate Carte D'Or	500ml	Nata
100g	Mousse de Nata Carte D'Or	750ml	Leche	50g	Cereales desayuno
				50g	Cacao en polvo

Elaboración

Pannacotta

Llevar a ebullición 500 ml de leche, añadir el preparado para **Pannacotta Carte D'Or**, hervir durante 30 segundos mientras removemos con varilla. Retirar del fuego y añadir el cacao en polvo y la nata. Disponer el preparado en tarros aptos para delivery y refrigerar.

Chantilly

En una montadora, mezclar el preparado de **Mousse de Nata Carte D'Or** y 250 ml de leche, montar 2 minutos a velocidad baja y 5 a velocidad alta. Introducir en una manga y reservar.

Montaje

Colocar una roseta de mousse de chantilly sobre la pannacotta, salsear con el **Sirope de Chocolate Carte D'Or** y terminar con cereales



Ventaja para el delivery

Nuestros postres se pueden elaborar de forma muy sencilla y rápida (simplemente montar con leche o hervir) para después aplicar en recipientes individuales los cuales podemos guardar en nevera para su consumo en los 2-3 días siguientes.

Coste por ración
1,47€
(incluye envase)

Precio recomendado venta (sin iva)
4€

Margen de beneficio
2,53€

Tarta Queso

con frutas frescas

Ingredientes (10pax)

260g	Panna Cotta Carte D'Or	500g	Nata
200g	Lata de Frutas del Bosque Carte D'Or	600g	Queso crema
600g	Leche	50g	Mantequilla
		150g	Galletas tipo digestive

Elaboración

Base de galleta

Triturar las galletas con un robot y mezclar con la mantequilla fundida. Extender esta masa en la base del recipiente y reposar en nevera durante 30 min..

Tarta de queso

Hervir la leche y añadir el sobre de **Panna Cotta Carte D'Or**, mantener el hervor durante 30 seg moviendo con varillas. Retirar del fuego e incorporar la nata y el queso crema. Disolver bien el conjunto con varilla y rellenar los recipientes. Dejar reposar en nevera al menos 2 horas.

Montaje

Servir acompañado de las **Frutas del Bosque Carte D'Or**.

Una gama completa de productos. Para cada ocasión y tipo de negocio

ABLO GARCIA

Nuestras marcas te ofrecen un amplísimo abanico de ayudas culinarias. En ellas ponemos nuestra mejor calidad: Bases, decoraciones, tartas, helados... Postres de fácil preparado, con bajo coste por ración y muy versátiles, que te permitirán sacar el máximo partido a tus preparaciones.

Bases Neutras Carte D'Or

Bases versátiles para infinita creatividad en tus postres

Novedad
2021

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Croccante

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



Gelatina

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



Semifrío

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



Sorbete

Crema tus sorbetes más personales y auténticos, y sívelos como postres, entremeses o aperitivos.



Postres deshidratados Carte D'Or



Sorbetto Carte D'Or

Limón



Gelatinas Carte D'Or

Limón, Fresa y Piña



Especialidades Carte D'Or

Panna Cotta, Tiramisù y New York Cheesecake



Postres Clásicos Carte D'Or

Natillas/Crema Catalana, Flan Vainilla y Flan Potax



Cremosos Carte D'Or

Chocolate



Mousses Carte D'Or

Chocolate, Fresa, Coco, Café, Piña, Nata, Limón, Frambuesa, Mango, Chocolate Blanco con pepitas



Gran Formato Carte D'Or

Pudding Vainilla, Bizcocho de Vainilla, Bizcocho de Chocolate y Pancake

Decoración Carte D'Or



Lisatos para usar Carte D'Or

Salsa de Vainilla, Coulis de Mango y Lata de Frutos del Bosque



Siropes Carte D'Or

Chocolate, Caramelo, Toffee, Fresa, Vainilla, Frutas del Bosque, Cereza y Manzana



Siropes Crujientes Carte D'Or

Chocolate Blanco y Chocolate Negro

Helados 2,4L Carte D'Or



Sorbetes Carte D'Or

Fresa, Limón, Frambuesa, Mango, Arándanos y Piña Tropical*



Clásicos Carte D'Or

Vainilla de Madagascar, Chocolate Negro con cacao de Ecuador



Colección Carte D'Or

Turrón duro, Canela con Crujiente de Caramelo, Galletas Spéculoos, Coco

*Gama vegana, excepto Piña Tropical

Helados Krea

La nueva generación de helados profesionales



Sabores Imprescindibles Krea

Chocolate Negro 70% cacao, Chocolate Blanco, Vainilla Bourbon

Un toque salado Krea

Mostaza y Sésamo Negro



Sorbetes y Helados de Agua Krea

Manzana Granny Smith, Mojito, Cereza y Fruta de la Pasión



Creemas Heladas Krea

Jengibre Confitado y Limón, Violeta, Queso, Caramelo Salado y Nata Piñones



Helados Restauración



Granel de 5L Frigo

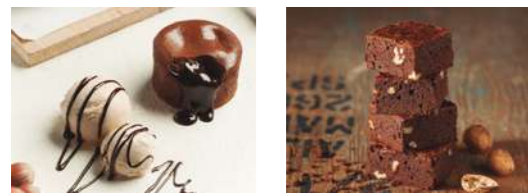
Vainilla, Chocolate, Fresa, Caramelo, Limón, Sorbete de Limón y Nata

Tartas Heladas



Bizcochos Frigo Restauración

Arándanos, Tarta de la Abuela, Sacher, Cake con Queso, Tarta de Queso con Fresas, Tiramisú, Muerte por Chocolate, Carrot Cake y Manzana con Caramelo



Porciones Individuales Frigo Restauración

Coulant de Chocolate, Brownie con Nueces, Gofre, Trufas de Chocolate, Profiteroles



Bloques Helados Frigo Restauración

Turrón Selecto, Vainilla, Nata, Nata-Fresa, Tres Gustos y Turrón



Tartas Pre-Cortadas Frigo Restauración

Brownie Cheesecake Oreo, Tarta con Mini Oreo, Cheesecake Oreo, Cheesecake NY y Cheesecake Philadelphia



Tartas Heladas

Comtessa Clásica, Tarta al Whiskey, Tarta al Whiskey rectangular, Tarta al Whiskey con Nata, Tarta al Whiskey menú, Crocanti, Romántica

Monoporciones heladas



Carta Superior

Tarrina al Whiskey, Crocanti, Crema Catalana, Nata con Piñones, Fusión de Chocolate, Fragola Fresa, Dúo Vainilla-Chocolate, Citrus Limón, Coco Helado y Limón Helado



Menú del Día

Vainilla-Frambuesa, Sorbete Limón, Café, 2 Chocolates, Turrón, Vainilla-Chocolate, Vainilla-Fresa, Vainilla, Nata-Fresa y Vainilla Sin Azúcar



Tartinas Ben & Jerry's

Vainilla con cookies, Chocolate con trocitos de brownie, Plátano con chocolate y nueces, Tarta de Queso con fresas y cookies, Vainilla con caramelo salado, Vainilla con cookies, Caramelo salado y chocolate, Cacahuete, Chocolate y vainilla con brownie, Chocolate con brownie, Caramelo con cookies y Crema de cacahuete con cookies



Carta

Cheesecake, Tiramisú, Mini Comtessa, Copa Brasil, Copa Turrón Selecto



Infantil

Huevo Sorpresa Loney Toones, Huevo Sopresa L.O.L., Taza Emoji y Vasito Paw Patrol



Pregunta a tu comercial por toda la gama completa de postres

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

www.ufs.com

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



MAIZENA



**Unilever
Food
Solutions**



FRIGO

Ayudar. Inspirar. Transformar.