

Te traemos el mundo del chocolate a tu cocina.



SEDUCE A TUS CLIENTES CON SU SABOR PREFERIDO

Al 95%* de la población mundial le gusta el chocolate, pero es un ingrediente difícil de trabajar. Con nuestros ingredientes podrás elaborar seductores postres sin complicaciones. Te inspiramos con prácticas ideas y recetas para que ofrezcas postres de chocolate irresistibles para tu carta o menú





TE TRAEMOS EL MUNDO DEL CHOCOLATE A TU COCINA













La combinación de granos de cacao con otros productos como pueden ser los frutos secos, el azúcar o la leche, da como resultado uno de los mejores productos utilizados en repostería: **EL CHOCOLATE**

El chocolate es originario de América, y para prepararlo las semillas de cacao deben fermentar, secarse, tostarlas y luego con ellos hacer una pasta que será la base del chocolate.



Se utiliza para cubrir pasteles o bombones. Este chocolate puede ser moldeado en capas sumamente finas ya que tiene un 32% de manteca de cacao que lo facilita.



Contiene poca cantidad de cacao y su base está hecha de manteca de cacao, leche, azúcar y edulcorantes. Es más complicada de trabajar debido a su alto en la repostería para la cobertura de contenido graso.



Este tipo de chocolate está compuesto por un 40% de pasta cacao y un 40% de mantequilla de cacao. Es muy utilizado bombones, pasteles y tartas.



CHOCOLATE CON LECHE

No se considera un auténtico chocolate Son los chocolates con menor debido a que es una mezcla de cacao y de cacao, aunque la mayoría no pasa del 20%.



CHOCOLATE AMARGO

proporción de azúcar. Como mínimo deben contener un 34% de cacao puro en su composición y pueden llegar al 98% de cacao, aunque es raro encontrarlos y su excesivo amargor los hace difíciles de consumir.



CHOCOLATE EN POLVO

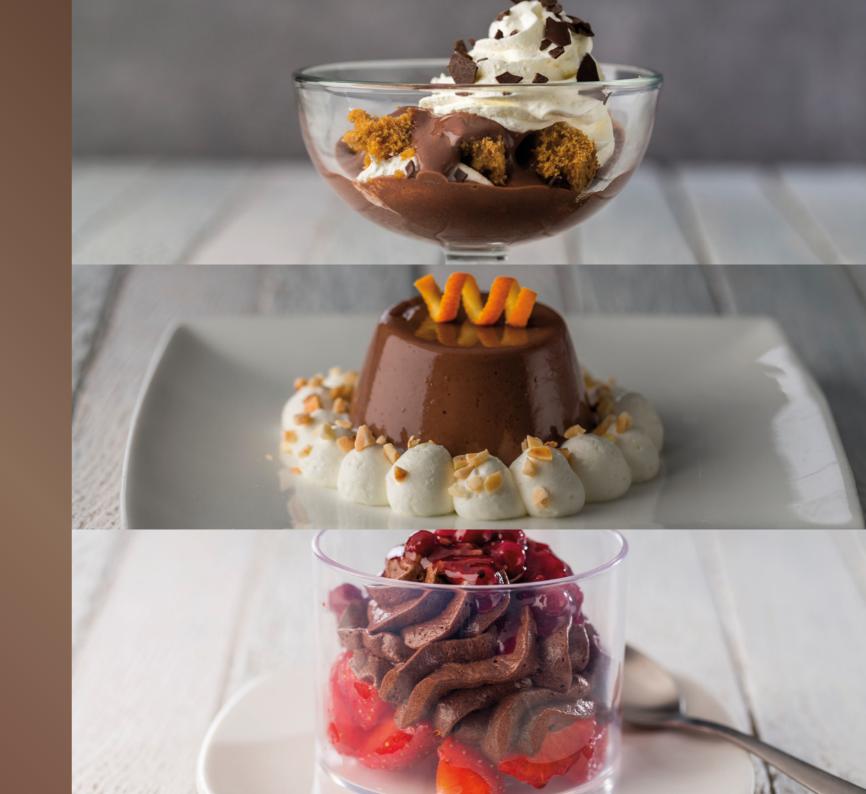
Es la variante de chocolate que se utiliza para preparar bebidas de cacao y en su composición lleva azúcar y harina (con o sin gluten).

SEDUCCIÓN DE CHOCOLATE MÁS IRRESISTIBLE

PARA TU MENÚ



ldeas prácticas y fáciles para crear postres de chocolate diferentes, vistosos y adaptados a tu menú.





CREMA DE CHOCOLATE CON BIZCOCHO ESPONJOSO Y CHANTILLY



INGREDIENTES

CREMA DE CHOCOLATE

200g Cremoso de Chocolate

Carte d'Or

150ml Krona Pastelera 850ml Leche entera

CHANTILLY

500ml Krona Pastelera

75g Azúcar

75ml Agua

PRESENTACIÓN

300g Bizcocho esponjoso

DECORACIÓN

25g Virutas de chololate

ELABORACIÓN

CREMA DE CHOCOLATE

• Mezclar la Krona Pastelera con la leche, añadir el Cremoso de Chocolate Carte d'Or y batir hasta su completa disolución. Reservar en nevera.

CHANTILLY

- Elaborar un almíbar con el azúcar y el agua. Enfriar.
- Montar la Krona Pastelera con el almíbar.
- Rellenar en una manga pastelera con una boquilla rizada.

PRESENTACIÓN

- En una copa, poner un poco de cremoso de chocolate, seguido de un poco de crema Chantilly.
- Partir en cuadrados el bizcicho y colocar encima de lo anterior.
- Napar con cremoso de chocolate y terminar con un rosetón de Chantilly.

DECORACIÓN

• Terminar con las virutas de chocolate.





FLAN DE CHOCOLATE CON NATA DE NARANJA



INGREDIENTES

FLAN

Og Flan de Chocolate Carte d'Or

1L Leche

NATA

500ml Krona Pastelera 100ml Zumo de Naranja

DECORACIÓN

50g Granillo de almendra - Piel de naranja

ELABORACIÓN

FLAN

- Hervir la leche y mezclar el Flan de Chocolate Carte d'Or.
- Verter en flaneras. Enfriar en nevera un mínimo de 2 horas.

NATA

- Montar la Krona Pastelera junto con el zumo de naranja.
- Rellenar una manga pastelera con boquilla lisa. Reservar en nevera.

PRESENTACIÓN/DECORACIÓN

- Desmoldar el flan de chocolate y colocar en el centro del plato.
- Rodear con puntos de la nata de naranja.
- Terminar con el granillo de almendra.





MOUSSE DE CHOCOLATE CON FRESEAS MACERADAS EN VINAGRE DE JEREZ



INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE

240g Mousse de Chocolate Carte d'Or

500ml Leche entera

FRESAS

500g Fresa

25ml Vinagre de Jerez

50g Azúca

DECORACIÓN

50g Lata de Frutas del Bosque Carte d'Or

ELABORACIÓN

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Montar el Mousse de Chocolate Carte d'Or con la leche.
- Rellenar una manga pastelera con una boquilla rizada. Reservar en nevera.

FRESAS

- Limpiar y cortar la fresas en cuartos.
- Macerar con el azúcar y el vinagre de Jerez 30 min.

PRESENTACIÓN/DECORACIÓN

- Colocar en la base del vaso las fresas maceradas escurridas.
- Escudillar el mousse de chocolate.
- Terminar con la Lata Frutas del Bosque Carte d'Or.



LA SEDUCCIÓN DE CHOCOLATE MÁS IRRESISTIBLE

PARA TU CARTA



Recetas inspiradoras y sugerentes, y a la vez sencillas de elaborar. Tu carta de postres tendrá algo que las demás no tendrán.





TRAMPANTOJO DE TRUFA CON PANNA COTTA DE MANGO, NARANJA Y CHOCOLATE



INGREDIENTES

TRAMPANTOJO DE TRUFA

130g Panna Cotta Carte d'Or

500ml Krona Pastelera

200ml Leche entera 100ml Sirope de Naranja

Carte d'Or

100ml Sirope de Chocolate Carte d'Or

100ml Coulis de Mango Carte d'Or

100g Virutas de chocolate negro

100g Coco rallado

100g Granillo de almendra

100g Granillo de pistacho

PRESENTACIÓN

500ml Krona Pastelera 100g Azúcar

50g Grosellas - Menta fresca

ELABORACIÓN

TRAMPANTOJO DE TRUFA

- Hervir la leche y disolver la Panna Cotta Carte d'Or, retirar del fuego y añadir la Krona Pastelera.
- Dividir en cuatro partes y mezclar en cada una de ellas: el Sirope de Naranja, el Sirope de Chocolate y el Coulis de Mango Cartre d'Or. Dejando una de Panna Cotta blanca.
- Disponer en moldes de silicona de media esfera. Enfriar hasta que solidifique.
- Desmoldar, calentar un poco con un soplete media esfera y juntar con otra media del mismo sabor. Conservar en nevera.
- Rebozar las bolas de naranja con las virutas de chocolate, las bolas de mango con el coco, las bolas de chocolate con el granillo de almendra y las bolas de panna cotta con el granillo de pistacho. Reservar.

- Montar la Krona Pastelera con el azúcar. Rellenar una manga pastelera con boquilla lisa.
- Realizar cuatro rosetas en linea. Colocar los trampantojos de trufa encima intercalando los colores. Decorar con puntitos de Krona, las grosella y la menta fresca.





CARPACCIO DE FRESAS CON GELATINA DE CARAMELO Y AIREADO DE CHOCOLATE BLANCO CON AROMA DE VINO DULCE



INGREDIENTES

MOUSSE

266g Mousse de

Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or

450ml Leche entera

50ml Vino Marsala

GELATINA DE CARAMELO

200ml Sirope de Caramelo

Carte d'Or

Textura Gelatinosa Carte d'Or

DECORACIÓN

25ml Sirope de Chocolate

Carte d'Or

Galleta triturada 1 uni Flor comestible

ELABORACIÓN

MOUSSE

- Mezclar la leche con el vino Marsala.
- Montar en una batidora de varilla junto con el Mousse de Chocolate blanco con pepitas Carter d'Or.
- Mantener en nevera en una bandeja gastronorm de 1/2.

GELATINA DE CARAMELO

- Mezclar el Sirope de caramelo Carte d'Or con el agua. Templar.
- Añadir la Textura Gelatinosa Carte d'Or, disolver y disponer en una bandeja gastronorm de 1/2 con papel sulfurizado con una altura de 3 ó 4 mm.
- Enfriar en neverra hasta su total solidificación. Reservar.

- Limpiar y lavar las fresas. Cortar muy finas para el carpaccio.
- Cortar con un corta pastas de 7/8 mm un círculo de la gelatina de caramelo.
- Colocar el círculo de gelatina en el centro del plato, rodearlo con el carpaccio de fresa y realizar dos quenelles con el mousse y colocar encima de la gelatina.
- Espolvorear con la galleta triturada, terminar con la flor y un círculo con el sirope de chocolate Carte d'Or.





COSTRADA DE CREMA DE NARANJA Y MANZANA MACERADA CON MOUSSE DE CHOCOLATE AL AROMA DE LIMÓN



INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE

240g Mousse de Chocolate Carte d'Or

400ml Leche entera 100ml Krona Pastelera

Piel de limón

FRUTA MACERADA

200g Manzana Golden75ml Sirope de Naranja

. Carte d'Or

1 uni Canela en rama

CREMA DE NARANJA

172g Natillas/Crema Catalana Carte d'Or

400ml Leche entera 200ml Krona Pastelera

100ml Sirope de Naranja

Carte d'Or

HOJALDRE

1 placa Placa de hojaldre congelado 100g Azúcar moreno

DECORACIÓN

200ml Krona Pastelera 50g Azúcar Glacé

ELABORACIÓN

MOUSSE DE CHOCOLATE

• Infusionar la leche con la piel de limón. Enfriar.

Montar la Mousse de Chocolate Carte d'Or con la leche y la Krona Original. Rellenar una manga pastelera con boquilla lisa. Reservar.

FRUTA MACERADA

- Pelar y cortar la manzana en gajos finos.
- Colocar en una bolsa para el vacío con el Sirope de Naranja Carte d'Or y la canela en rama. Envasar al vacio al 75%. Mantener en nevera durante 3 horas.

CREMA DE NARANJA

- Mezclar la leche, la Krona Pastelera y el Sirope de Naranja Carte D'Or.
- Añadir las Natillas/Crema Catalana Carte d'Or y mezclar homogéneamente. Enfriar y reservar.

HOJALDRE

• Estirar el hojaldre con el azúcar moreno. Cortar en rectángulos de 6cm x 2cm. Pintar con huevo. Hornear a 200° durante 10/15 min. Dejar enfriar.

- Colocar una base de hojaldre en el centro del plato, napar con la crema de naranja y encima la manzana macerada seguido de otra base de hojaldre. Hacer 3 ó 4 rosetas con el mousse de chocolate y terminar con otra base de Hojaldre.
- Espolvorear con el azúcar glacé, hacer una roseta a un lado con la Korna Pastelera y terminar con la canela en rama.



LINGOTE DE CHOCOLATE AL AMARETO, FRUTOS ROJOS Y ALMENDRA



INGREDIENTES

LINGOTE

100g Flan de chocolate

Carte d'Or

350ml Leche entera 175ml Krona Pastelera

25ml Licor de Amareto

NATA

500ml Krona Pastelera

100g Azúca 75ml Agua

- Piel de naranja

DECORACIÓN

50ml Sirope de Naranja

Carte d'Or

50ml Sirope de Chocolate

Carte d'Or

25g Grosellas

25g Frambuesa

25g Arándanos

Granillo de almendra

ELABORACIÓN

LINGOTE

- Hervir la leche con la Krona Pastelera y el licor de Amereto.
- Añadir el Flan de Chocolate Carte d'Or y disolver uniformemente.
- Disponer en moldes de silicona rectangular y 2 cm de altura.
- Enfriar en nevera un min de 2 h.

NATA

- Elaborar un almíbar con el azúcar, el agua y la piel de naranja.
- Retirar la piel de naranja y enfriar.
- Montar la Krona Pasatelera con el almíbar anterior y rellenar una manga pastelera con una boquilla lisa. Reservar.

- Desmoldar el Flan de Chocolate Carte d'Or y colocar en un lado del plato.
- Hacer unas rosetas pequeñas encima con la Krona Pastelera y colocar una grosella.
- Realizar unos puntitos con los Siropes de Chocolate y Naranja Carte d'Or, colocar las frambuesas y los arándanos.
- Terminar con el granillo de almendra.





TIRAMISÚ DE CACAO BLANCO CON CHOCOLATE CRUJIENTE



INGREDIENTES

CREMA TIRAMISÚ DE CACAO

270g Crema de Tiramisú Carte d'Or

100g Mousse de Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or

600ml Leche entera 400ml Krona Pastelera

PRESENTACIÓN/DECORACIÓN

300g Bizcocho de soletilla

25g Café soluble 20ml Amareto

100ml Agua

75ml Sirope de Chocolate

Carte d'Or

100g Cacao en polvo500g Helado de Vainilla

Carte d'Or

250ml Sirope Crujiente de Chocolate Negro Carte

d'Or

Menta fresca

ELABORACIÓN

CREMA TIRAMISÚ DE CACAO

- 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.
- Rellenar una manga pastelera con boquilla plana. Reservar.

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





GAMA CHOCOLATE CARTE D'OR



CREMOSO DE CHOCOLATE



MOUSSE F CHOCOLATE



BLANCO CON P



SIROPE DE CHOCOLATI



DE CHOCOLATE



DE CHOCOLATE



(1) 50 chefs externos han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate versus el principal competidor de este producto en España. BIC Desserts. Octubre 2013. (2) 50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate versus los principales competidores de este producto en España. Enero 2013.

GAMA CHOCOLATE CARTE D'OR



menú.

PIDITAS CARTE DOR Budis



FLAN DE CHOCOLATE CARTE D'OR EL POSTRE DE CHOCOLATE MÁS FÁCIL

- Una nueva manera de presentar el chocolate en tu carta/
 - Popular entre los comensales: el flan es un postre clásico muy demandado y el chocolate el sabor preferido.

PREPARACIÓN EN 3 SIMPLES Y RÁPIDOS PASOS

NUEVO



- 1. Verter 1L. de leche en un recipiente y llevar a ebullición. Agregar el contenido de la bolsita y disolver.
- **2.** Apartar del fuego y agregar 1L. de Krona Pastelera. Mezclar.
- 3. Dosificar en porciones y refrigerar mínimo 3 horas.

SORPRENDE CON TUS ELABORACIONES





GAMA SIN GLUTEN















GAMA SIN GLUTEN



Sin Gluten Panna Gotta

PANNA COTTA CARTE D'OR

Nº1 EN ITALIA*







PREPARACIÓN EN 3 SIMPLES Y RÁPIDOS PASOS







- 1. Verter 5L. de leche en un recipiente y llevar a
- 2. Apartar del fuego y agregar el contenido de la bolsita. Mezclar hasta disolver.
- **3.** Dosificar en porciones y refrigerar mínimo 2 horas.

- Fiable: La calidad de los postres Carte d'Or, ahora sin gluten.
- Versátil: fácil de personalizar.

PERSONALÍZALA A TU GUSTO







RESTO DE GAMA

RESTO DE GAMA





































RESTO DE GAMA













































Encuentra tus recetas e inspiración en www.ufs.com

www.ufs.com 902 101 543 informacion.foodsolutions@Unilever.com

