



# Deja sitio para... ¡los grupos!

Postres de inspiración para menús de grupo

Descubre todos nuestros productos en la tienda online de [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

“En repostería cada detalle cuenta y la decoración no podía ser menos.

Una presentación cuidada atraerá la atención de tus comensales para que no se pierdan el postre.”

*Pablo García*

CHEF UNILEVER FOOD SOLUTIONS



## ÍNDICE

04 ¡Da la bienvenida a los grupos!

05 Tipos de menús

06 ¡Larga vida a los postres!

08 Recetario

### 08 MENÚ DEGUSTACIÓN

SORBETE DE JENGIBRE Y MANZANA CON ESPUMA DE MENTA

TARTA DE SAN MARCOS

MERENGUE DECONSTRUIDO CON HELADO DE QUESO MANCHEGO Y FRUTOS ROJOS

COPA DE CHOCOLATE, BROWNIE, CHANTILLY DE PLÁTANO Y COCO  
HELADO DE CARAMELO SALADO

PANNA COTTA DE LIMA KAFFIR, HELADO DE COCO Y NARANJA

CHEESE ORCHESTRA

### 16 MENÚ ELECCIÓN

SORBETE DE MOJITO

TARTA DE MANZANA Y PERA EN TEXTURAS CON HELADO DE POLVORÓN

TIRAMISÚ DE FRUTOS ROJOS

LINGOTE DE CHOCOLATE CON MANGO Y COCO

SOUFFLE ALASKA

SURTIDO DE SIDRA Y LIMÓN

### 24 MENÚ CERRADO

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

HELADO FRITO

COULANT DE CHOCOLATE CON BIZCOCHO DE TÉ MATCHA Y HELADO DE VAINILLA

PAVLOVA RÁPIDA

TARTA DE HOJALDRE, HELADO DE VAINILLA Y CHANTILLY

DULCE VARIEDAD DE ZANAHORIA Y CHOCOLATE

MAIZENA

Krona

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

HELLMANN'S  
EST. 1913

FRIGO

FRIGO  
RESTAURACIÓN

Krea

# ¡Da la bienvenida a los grupos!



Suena el teléfono en tu restaurante y es esa llamada que todos los años se repite: una reserva para una cena de grupo. Y, aunque es cierto que la gente se reúne durante todo el año, todos sabemos que la recta final del año es un no parar.

Una llamada que da inicio a todo un baile en tu cocina: decidir si servir varios platos o menú cerrado, tener en cuenta alérgenos, innovar en la carta... ¡Tranquilo! Te ayudamos a crear diferentes opciones de postres para tus menús de grupos y te inspiramos con algunas ideas para que saques el máximo partido a estas fechas.

## Tipos *de* menús *de* grupo

Hay muchas maneras de estructurar tu menú, pero estas tres te ayudarán a conseguir el máximo control y rentabilidad:

### Menú degustación

Su objetivo es ofrecer una selección de platos que represente una muestra culinaria de tu cocina.

### Menú elección

Varias opciones te permitirán mostrar tus especialidades de forma controlada, dando a elegir entre o tres opciones diferentes.

### Menú cerrado

Si tienes claras tus especialidades, este tipo de menú te permite ir sobre seguro y establecer qué platos vas a servir.

Elige el tipo de menú que mejor se ajusta a tus necesidades y ¡manos a los fogones!

# ¡Larga vida a los postres!

Los postres son un factor esencial en la fidelización de tus clientes, ya que con un empujón suele ser un plato lo bastante tentador para que sea consumido con regularidad.

Para los postres normalmente partimos de ingredientes sencillos, que con el mimo y tiempo adecuados obtenemos un resultado redondo.

Además, los postres son conocidos por ser la parte más rentable de un menú, dado que de media suelen representar un 10% de los costes totales del menú.



## Cuida cada detalle con los prepostres

Los prepostres sirven para limpiar el paladar y cambiar de sabores antes de empezar con la parte más dulce de la velada. El prepostre es un gesto de cortesía hacia tus comensales que dará una imagen más refinada y completa de tu menú.

Los sorbetes son los reyes de los prepostres, sencillos y económicos, son un detalle que no pasa desapercibido y que tus comensales tendrán en cuenta.

## Un as en la manga, postres para compartir

En ocasiones puede suceder que algún cliente no quiera pedir un postre individual. Sin embargo, ante la perspectiva de renunciar al postre, es buena opción ofrecer una alternativa para compartir.

Si crees que tus comensales van a renunciar al postre, ofréceles la posibilidad de tomar un dulce entre varias personas. La mayoría de postres para compartir son una oferta sencilla de preparar y conseguirás sorprender a tus comensales con un final inesperado.

# Menú degustación



Ofrece una experiencia diferente y única a tus comensales



El menú degustación es una selección de varios platos que permiten presentar una muestra culinaria representativa del carácter y la filosofía de tu restaurante. Es mucho más que una suma de platos, debe seducir a los comensales y darles la oportunidad de descubrir nuevos sabores y mostrar tus habilidades culinarias.

A continuación te ofrecemos algunas propuestas para tu menú degustación que te permitirán jugar con una escala de sabores y texturas, además de combinar distintas técnicas culinarias como el Merengue deconstruido con helado de queso manchego o la Tarta San Marcos.

# Antes del postre

## Sorbete *de* jengibre y manzana con espuma *de* menta



### INGREDIENTES

- Helado de jengibre Krea
- Coulis de mango Carte d'Or
- 3 sobres de Pure Leaf peppermint
- Zumo de manzana
- Ginger ale
- 300 ml Agua
- 100 gr Jarabe TPT
- 2 gr Xantana
- 2 gr Albúmina

### PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Infundir el té Pure Leaf peppermint con el agua, añadir el resto de ingredientes y mezclar con una túrmix.
2. Con la ayuda de una máquina de vacío retirar el aire de la mezcla y guardar en la nevera.
3. Poner en marcha la bomba para crear aires (sirve una bomba de pecera) y dejarla funcionar hasta que haya acumulado suficiente cantidad de espuma.

4. Mezclar el zumo de manzana, el Helado de jengibre Krea y el ginger ale con la ayuda de la túrmix.

### EMPLATADO

Colocar en la base de la copa el Coulis de mango Carte d'Or, después el sorbete y terminar con la espuma de menta.

# Postres para tu menú

### PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Disolver la Textura gelatinosa Carte d'Or en la leche, que deberá estar a unos 25°C.
2. Desarrollar la Panna cotta Carte d'Or según instrucciones y, previamente, infusionar en la leche unas hojas de lima kaffir.
3. Retirar las hojas y enfriar. Una vez fría pasar por el robot hasta obtener una crema y reservar.

### EMPLATADO

En un plato disponer la crema de panna cotta, sobre esta unos gajos de naranja y en el centro una *quenelle* de Helado de coco Carte d'Or. Terminar con menta fresca y los crujientes de coco.

## Panna cotta *de* lima kaffir, helado *de* coco y naranja



### INGREDIENTES

- Helado de coco Carte d'Or
- Panna cotta Carte d'Or
- 70 gr Textura gelatinosa Carte d'Or
- Crujientes de coco
- Menta fresca
- Gajos de naranja
- Hojas de lima kaffir



## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Precalentar el horno a 175°C sin ventilador. Tamizar el azúcar glas con la Maizena.
2. En una batidora, montar la Textura espumosa Carte d'Or y el agua. Añadir poco a poco la mezcla de agua y Maizena y justo antes de acabar, verter el vinagre.
3. En un papel de horno, dibujar discos con el diámetro deseado. Después, dar la vuelta al papel y verter en el centro de cada disco merengue y extenderlo bien hasta los bordes.

4. Hornear todo a 125°C durante 30 minutos.

### EMPLATADO

Disponer una bola de Helado de queso manchego Krea, servir unos frutos rojos alrededor del helado y salsear con el Sirope de frutos rojos Carte d'Or. Colocar el disco de merengue sobre el helado y romper con la base de una cuchara.



Merengue deconstruido con helado *de* queso manchego y frutos rojos

### INGREDIENTES

- Helado de queso manchego Krea
- Sirope de frutos rojos Carte d'Or
- 85 gr Textura espumosa Carte d'Or
- 30 gr Maizena
- 400 gr Azúcar glas
- 215 ml Agua
- 5 ml Vinagre
- Menta fresca
- Frutos rojos

## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

### PARA EL CHANTILLY DE PLÁTANO

1. Triturar los plátanos hasta que quede una textura de puré.
2. Montar la Krona pastelera con el azúcar glas y la Leche de coco deshidratada Knorr e incorporar el puré de plátano. Reservar en una manga.

### PARA LAS BURBUJAS DE CHOCOLATE

3. Mezclar todos los ingredientes con la batidora de mano y quitar el exceso de aire con la ayuda de una máquina de vacío. Reservar en la nevera.

4. Poner en marcha la bomba para crear aires (sirve una bomba de pecera) y dejarla funcionar hasta que haya acumulado suficiente cantidad de pompas.

### EMPLATADO

Elaborar el Mousse de chocolate Carte d'Or según instrucciones y, con la ayuda de una manga, rellenar la base de un vaso o copa. Sobre la mousse de chocolate disponer un trozo de Brownie Frigo y la chantilly de plátano. Terminar con las burbujas de chocolate y el Helado de caramelo salado Krea.

### INGREDIENTES

- Mousse de chocolate Carte d'Or
- Brownie Frigo
- Helado de caramelo salado Krea
- 250 gr Krona pastelera
- 50 gr Leche de coco deshidratada Knorr
- 50 gr Azúcar glas
- 2 Plátanos
- 100 gr de Sirope de chocolate Carte d'Or
- 300 ml de Agua
- 10 gr Albúmina
- 2 gr Xantana



Copa *de* chocolate, brownie, chantilly *de* plátano y coco helado *de* caramelo salado

## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

### PARA LA YEMA TOSTADA

1. Hacer un almíbar con la raspadura de vainilla y hervir a 110°C. Batir el huevo junto con la Maizena.
2. Con el almíbar ya listo, verterlo en hilo sobre los huevos y batir a la vez con una varilla.
3. Llevar la mezcla al fuego hasta obtener textura de crema pastelera y remover para evitar el cuajado.
4. Verter en un recipiente, cubrir con papel film y enfriar.

### PARA EL VELO DE CAMELO

5. Disolver en agua la Textura gelatinosa Carte d'Or.
6. Volver a calentar y añadir el azúcar y el Sirope de caramelo Carte d'Or. Estirar en un recipiente y enfriar.

### EMPLATADO

Cortar el bizcocho y emborrachar con la mezcla de almíbar y licor. Extender sobre él una capa de yema, espolvorear azúcar y quemar con un soplete. Cortar el velo de caramelo, disponer encima de la yema y colocar los helados y la Mousse de café Carte d'Or.

# Tarta de San Marcos

## INGREDIENTES

- Helado de nata con piñones Krea
- Helado de chocolate Carte d'Or
- Mousse de café Carte d'Or
- 300 gr Sirope de caramelo Carte d'Or
- 40 gr Textura gelatinosa Carte d'Or
- 200 ml Almíbar TPT
- Licor
- Bizcocho base
- 475 gr Azúcar
- 425 gr Huevo
- 300 ml Agua
- 1 Vaina de vainilla
- 25 gr Maizena



*¡Compartido sabe mejor!*

# Cheese orchestra

## INGREDIENTES

- Tarta de queso Carte d'Or
- Helado de queso manchego Krea
- Helado de galleta specouloos Carte d'Or
- Helado de frutos rojos Carte d'Or
- Tarta de queso con arándanos Frigo
- Lata de frutos rojos Carte d'Or
- Mousse de fresa Carte d'Or

## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Desarrollar la Mousse de fresa Carte d'Or y reservar en una manga pastelera.
2. Preparar la Tarta de queso Carte d'Or, según las instrucciones, para a continuación servir y decorar con la Lata de frutos rojos Carte d'Or.
3. Descongelar la Tarta de queso con arándanos Frigo y presentar porciones sobre el plato.

4. Realizar rosetones con la mousse de fresa alrededor de la superficie.

5. Por último, disponer las bolas de helado (Helado de galleta specouloos Carte d'Or, Helado de frutos rojos Carte d'Or y Helado de queso manchego Krea) y espolvorear galleta triturada por encima.





# Menú elección

El menú elección es ideal para presentar una muestra reducida de las especialidades de tu restaurante, pero controlando gastos y acotando las posibilidades de elección.

Existen varios tipos de menú elección, puedes dar a elegir entre dos opciones de cada plato (entrante, primero, segundo y postre) y asegurarte que satisfaces los gustos de todas las personas del grupo.

Te proponemos jugar con todas las posibilidades para crear contrastes en las diferentes posibilidades de tu menú, por ejemplo combinando postres más ligeros o de mayor densidad, o bien alternar sabores como postres afrutados y otros de chocolate.



Deja que tus  
clientes elijan su  
momento más dulce

# Antes del postre

## Sorbete de mojito

### INGREDIENTES

- Sorbete de mojito Krea
- Sirope de naranja Carte d'Or
- Gaseosa
- Zumo de lima
- Menta fresca
- Azúcar
- Limas cortadas



### PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Para escarchar el borde de la copa, mezclar el Sirope de naranja Carte d'Or con el azúcar y pasar el borde previamente mojado por él.

2. Con ayuda de una túrmix, triturar todos los ingredientes en un recipiente grande.

3. Servir todo muy frío y decorar con las limas cortadas y las hojas de menta.

# Postres para tu menú

### PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Pelar y trocear las peras, ponerlas en un cazo junto con el azúcar y el zumo de limón.
2. Cocinar todo durante unos 35 minutos y pasar por el robot.
3. Laminar la pera muy fina y poner a secar en la deshidratadora.

### EMPLATADO

Colocar en el centro del plato un trozo de Tarta de manzana con caramelo Frigo y sobre esta un poco de compota de pera y una *quenelle* de Helado de polvorón Krea. Terminar con un crujiente de pera y salsear con el Sirope de vainilla Carte d'Or.



## Tarta de manzana y pera en texturas con helado de polvorón

### INGREDIENTES

- Tarta de manzana con caramelo Frigo
- Helado de polvorón Krea
- Sirope de vainilla Carte d'Or
- 700 gr Peras
- 500 gr Azúcar
- Zumo de medio limón

## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Mezclar la mantequilla con el azúcar, las yemas y la esencia de vainilla hasta formar una crema suave.
2. Incorporar la Maizena, la levadura y amasar hasta formar una masa suave.
3. Estirar con un rodillo y recortar con la forma deseada y hornear a 180°C durante unos 7 u 8 minutos.

4. Desarrollar el Tiramisú Carte d'Or según instrucciones, incorporar el Sirope de frutos rojos Carte d'Or y disponer en una manga pastelera.

### EMPLATADO

Intercalar el tiramisú con los alfajores, el sirope y los frutos rojos. Terminar con las hojas de menta y una placa de chocolate blanco sin gluten.

## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Desarrollar el Mousse de mango Carte d'Or según instrucciones y disponer en una manga pastelera.
2. Colocar el Lingote fondant con chocolate Frigo en un plato y espolvorear por encima con la ayuda de un colador la Leche de coco deshidratada Knorr.

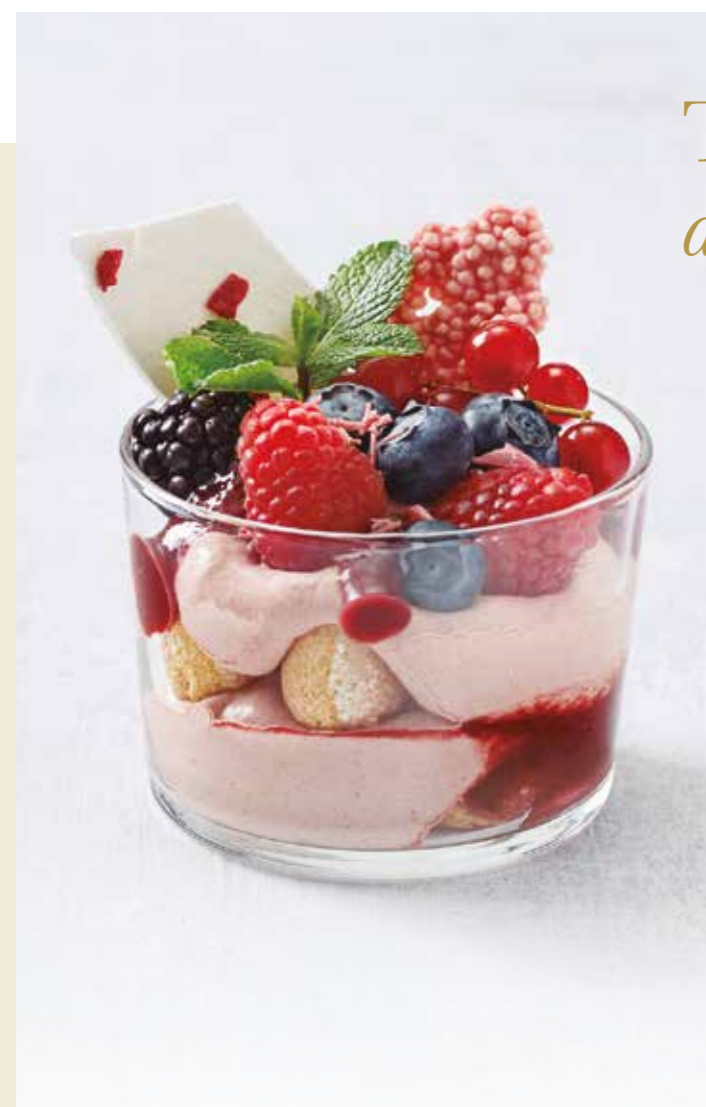
3. Sobre este, disponer unos rosetones de Mousse de mango Carte d'Or y terminar acompañando de unos dados de mango fresco.



## Lingote *de* chocolate con mango y coco

### INGREDIENTES

- Lingote fondant con chocolate Frigo
- Mousse de mango Carte d'Or
- Leche de coco deshidratada Knorr
- Mango fresco



## Tiramisú *de* frutos rojos

### INGREDIENTES

- Tiramisú Carte d'Or
- Sirope de frutos rojos Carte d'Or
- 500 gr Maizena
- 150 gr Mantequilla
- 150 gr Azúcar
- 9 yemas Huevo
- 4 gr Levadura en polvo
- Hojas de menta
- Placas de chocolate blanco sin gluten



## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. En una montadora, disolver el azúcar con el agua caliente.
2. Añadir la Textura espumosa Carte d'Or y montar durante 7 minutos.
3. Reservar en una manga pastelera.

### EMPLATADO

Sobre un plato, disponer un par de trozos de Brownie Frigo y sobre él una bola de Helado de vainilla Carte d'Or. Cubrir el conjunto con el merengue y flambear con el licor.



## Souffle Alaska

### INGREDIENTES

- Brownie Frigo
- Helado de vainilla Carte d'Or
- 80 gr Textura espumosa Carte d'Or
- 400 gr Azúcar
- 200 ml Agua
- Licor

## ¡Compartido sabe mejor!

## Surtido *de* sidra y limón



### INGREDIENTES

- Tarta de sidra Frigo
- Mousse de limón Carte d'Or
- Gelatina de limón Carte d'Or
- Helado de mojito Krea
- Sorbete de manzana verde Krea
- Helado de jengibre Krea
- Coulis de frutos rojos Carte d'Or
- Sirope de cereza Carte d'Or

## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Preparar la Mousse de limón Carte d'Or según las instrucciones y a continuación servir en vasitos.
2. Descongelar la Tarta de sidra Frigo, cortar en porciones y emplatar.
3. Preparar la Gelatina de limón Carte d'Or y colocar en forma de cubos sobre el Coulis de frutos rojos Carte d'Or.

4. Sobre una base de galleta triturada, disponer las bolas de Helado de mojito Krea, Sorbete de manzana verde Krea y Helado de jengibre Krea.

5. Terminar decorando con el Sirope de cereza Carte d'Or.



# Menú cerrado

La mejor opción para grupos muy grandes

El menú cerrado te permite ir a lo seguro, sobre todo si los comensales van a ser muchos. Reduce el tiempo de toma de decisión con este menú y apuesta por aquellos platos que definen la personalidad de tu restaurante.

Al ofrecer solo un tipo de postre tiene que ser lo suficientemente atractivo para seducir a todos. Inspírate con nuestra propuesta y juega sobre seguro con sabores conocidos como el chocolate y el limón.



# Antes del postre



## Sorbete *de* limón al cava



### INGREDIENTES

- Sorbeto de limón Carte d'Or
- Cava
- Agua
- Grosellas
- Piel de naranja cortadas a tiras

### PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Desarrollar el Sorbeto de limón Carte d'Or según instrucciones, sustituyendo la mitad del agua por cava.

2. Servir frío y decorar con las grosellas y las tiras de piel de naranja.

# Postres para tu menú

### PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Cortar las hojas de brick al tamaño deseado y freír en abundante aceite de girasol, retirar, secar bien y espolvorear con el azúcar glas y la canela.
2. Limpiar y trocear las fresas y mezclar con la Lata de frutos rojos Carte d'Or.
3. Desarrollar el Mousse de nata Carte d'Or según instrucciones y meter en una manga pastelera.

### EMPLATADO

Formar la pavlova alternando capas de brick, mousse de nata y mezcla de fresas y frutos rojos. Terminar con una *quenelle* de Helado de violeta Carte d'Or.



## Pavlova rápida

### INGREDIENTES

- Mousse de nata Carte d'Or
- Lata de frutos rojos Carte d'Or
- Helado de violeta Krea
- Hojas de pasta brick
- Fresas frescas
- Azúcar glas
- Canela

## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Juntar todos los ingredientes para preparar el bizcocho de té matcha en un vaso americano y triturar hasta obtener una masa homogénea.
2. Colar y meter la mezcla en el sifón. Añadir cuatro cargas de gas y guardar y reposar en la nevera.
3. Llenar con el sifón vasos de cartón hasta la mitad y meter en el microondas a máxima potencia durante 45 segundos.
4. Preparar el Coulant de chocolate Frigo según las instrucciones.

### EMPLATADO

En un plato pintar un brochazo con el Sirope de chocolate Carte d'Or. Situar el Coulant de chocolate Carte d'Or sobre el sirope. Agregar los frutos rojos, unos toques de Sirope de naranja Carte d'Or, trozos de bizcocho de té verde matcha, los crujientes de galleta y las semillas de amapola.

## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Con la ayuda de una cuchara de helados, sacar las bolas de helado y poner sobre una bandeja cubierta de papel film. Volver a introducirlas en el congelador durante 24 horas.

### PARA LA MASA DE FRITURA

2. Mezclar el huevo y el agua y añadir la mezcla de harinas previamente tamizadas.
3. Rebozar las bolas pasándolas por la mezcla de las dos harinas y después por la masa que hemos preparado. Opcionalmente también se puede pasar

la mezcla por cereales de desayuno sin gluten para dar una textura más crujiente.

4. Freír en aceite muy caliente durante aproximadamente 7-8 segundos.

### EMPLATADO

Disponer las bolas de helado frito sobre una tortilla de maíz frita y espolvorear con azúcar y canela. Decorar con ayuda de una manga pastelera con Krona pastelera montada y el Sirope de toffe Carte d'Or.



## Coulant *de* chocolate con bizcocho *de* té matcha y helado *de* vainilla

### INGREDIENTES

- Coulant de chocolate Frigo
- Helado de vainilla Carte d'Or
- Sirope de chocolate Carte d'Or
- Sirope de naranja Carte d'Or
- 125 gr clara de huevo
- 80 gr yema de huevo
- 80 gr Azúcar
- 20 gr Harina
- 25 gr Té matcha
- Frutos rojos frescos
- Crujientes de galleta
- Semillas de amapola



## Helado frito



### INGREDIENTES

- Helado de chocolate Carte d'Or
- Helado de vainilla Carte d'Or
- Sirope de toffe Carte d'Or
- Krona pastelera
- 45 gr Maizena
- 225 gr Harina de arroz
- 200 gr Huevos
- 200 ml Agua
- Cereales de desayuno sin gluten (opcional)

## PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Cortar las hojas de brick al tamaño deseado y disponer sobre un silpat en formas irregulares.
2. Hornear las hojas hasta que tengan un color dorado.
3. Desarrollar el Mousse de nata Carte d'Or según instrucciones.

### EMPLATADO

Disponer en un plato una porción de Tarta de hojaldre Frigo, una bola de Helado de vainilla Carte d'Or y una *quenelle* de Mousse de nata Carte d'Or. Salsear con Sirope de caramelo Carte d'Or y terminar con la cinta de pasta brick.

## Tarta de hojaldre, helado de vainilla y chantilly



### INGREDIENTES

- Tarta de hojaldre Frigo
- Helado de vainilla Carte d'Or
- Mousse de nata Carte d'Or
- Sirope de caramelo Carte d'Or
- Hojas de pasta brick

## ¡Compartido sabe mejor!

## Dulce variedad de chocolate y zanahoria



### INGREDIENTES

- Carrot cake american style Frigo
- Coulant de chocolate Frigo
- Tarta de la abuela Frigo
- Helado de galleta speculoos Carte d'Or
- Helado de turrón duro Carte d'Or
- Sorbete de cereza Krea
- Salsa de vainilla Carte d'Or
- Coulis de mango Carte d'Or
- Mousse de praliné de avellana Carte d'Or
- Sirope de chocolate Carte d'Or

### PREPARACIÓN Y EMPLATADO

1. Desarrollar la Mousse de praliné de avellana Carte d'Or con leche fría en una montadora eléctrica y pasar a mangas pasteleras.
2. Descongelar las tartas Frigo y disponer porciones en un plato previamente decorado con tres rosetones de mousse.
3. Elaborar el Coulant de chocolate Frigo según las instrucciones y emplatar.
4. Decorar con la Salsa de vainilla Carte d'Or y el Coulis de mango Carte d'Or.
5. Sobre un poco de galleta triturada incorporar las bolas de Helado de galleta speculoos, de Helado de turrón duro Carte d'Or y la de Sorbete de cereza Krea.
6. Para finalizar, salsear con el Sirope de chocolate Carte d'Or las bolas de helado.





**MAIZENA**

**Krona**

**CARTE D'OR**  
PROFESSIONAL

**HELLMANN'S**  
EST. 1913



**FRIGO**  
RESTAURACIÓN

**Krea**

Unilever España, S.A. C. Tecnología 19, Edificio Dinamarca. 08840 Viladecans (Barcelona)