¿Es posible combinar sencillez y creatividad en un postre?

Ahora sí, gracias a Carte d'Or y a la Máquina Postres Soft.

ufs.com

Unilever Food Solutions

Elige Carte d'Or y la Máquina Postres Soft para tus postres.

Por fin podrás dar rienda suelta a tu imaginación y divertirte mientras creas **infinidad de postres**. Clásicos, innovadores, originales y fáciles de preparar gracias a la ayuda de la Máquina Postres Soft y a los postres Carte d'Or.

MUY FÁCIL DE USAR, EN 4 RÁPIDOS PASOS

1. Preparar el producto Carte d'Or según las instrucciones.
2. Disponer la mezcla en la máquina.
3. Preparar según las instrucciones de temperatura y tiempo.
4. Servir y decorar.

- MODERNA Y REFINADA, TOTALMENTE BLANCA
- VISOR CON 3 TEMPERATURAS YA CONFIGURADAS
- BOTÓN TURBO PARA INCREMENTAR LA VELOCIDAD DE EXTRACCIÓN
- SIN PÉRDIDAS DE CALOR
- AHORRO ENERGÉTICO
- LOS MOTORREDUCTORES TIENEN 2 AÑOS DE GARANTÍA

LA CAPACIDAD MÁXIMA DE LA MÁQUINA SON 3L. A MEDIDA QUE SE VAN SIRVIENDO POSTRES, SE RECOMIENDA IR INTRODUCIENDO MEZCLA DE PRODUCTO DE LITRO EN LITRO. TRAS UNOS 5 -8 MIN, LA MEZCLA VUELVE A ADQUIRIR TEXTURA SOFT. ASÍ, NO SE INTERRUMPE EL SERVICIO.

MENOR INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA EXTERNA

AHORRO ENERGÉTICO -60%

MEJOR CONSISTENCIA DEL PRODUCTO

REDUCCIÓN DE LA CONDENSACIÓN

PRODUCTO	TIEMPO	TEMPERATURA	PORCIONES *(POR ENVASE)**
Panna Cotta	60min.	De -4°C. a -6°C.	56 porciones
Tiramisú	45min.	De -4°C. a -6°C.	30 porciones
Crema Catalana	60min.	De -4°C. a -6°C.	42 porciones
Cheesecake	45min.	-4°C.	20 porciones
Mousse	45min.	-4°C.	28 porciones
Cremoso Yogur	45 min.	De -4°C. a -6°C.	82 porciones
Sorbetto	60min.	De -4°C. a -6°C.	55 porciones

* 1 ración = 80gr = 100ml aprox.

Estas son solo algunas de las recetas que podrás crear con nuestros productos. En **ufs.com** descubrirás todas las demás.

Nuestra gama para la Máquina Postres Soft

Una amplia variedad de Postres y Siropes Carte d'Or que podrás elaborar con la Máquina Postres Soft para crear tus mejores recetas de siempre.

Mousses

(1)

Especialidades

(2)

Sorbettos

Clásicos

Cremosos

Decoración

Siropes para decorar SIN GLUTEN

(3)

(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) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. Muestra: 501 restaurantes en Italia. (3) 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.

PANNA COTTA
con leche de almendra, guindas y menta

La leche de almendra aporta a la Panna Cotta un aroma que combina a la perfección con el dulzor de las guindas y la fragancia de la menta.

Ingredientes

Para la Panna Cotta

260 gr *(1 sobre)*	**Panna Cotta Carte d'Or**
800 ml	Leche entera
200 ml	Leche de almendras
1 lt	**Krona Original**

Para el acabado

	Sirope de Fresa Carte d'Or
	Guindas al marrasquino
	Almendras trituradas
	Menta

PREPARACIÓN

1 Para la Panna Cotta
Mezclar la leche con la leche de almendra en una olla y llevar a ebullición. Añadir la Panna Cotta Carte d'Or y dejar hervir unos minutos. Por último, incorporar la Krona Original fuera del fuego. Verter la mezcla (tibia) en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante aproximadamente una hora.

2 Para el acabado
Servir el postre helado en un vasito decorando con guindas, almendras trituradas, Sirope de Fresa Carte d'Or y menta.

PANNA COTTA
con yogur de avena, almendras garrapiñadas y sirope de avellana

El yogur aporta cremosidad a la Panna Cotta que, gracias a las crocantes almendras garrapiñadas, resulta todavía más golosa.

Ingredientes

Para la Panna Cotta

260 gr *(1 sobre)*	**Panna Cotta Carte d'Or**
1 lt	Leche entera
500 gr	Yogur sin gluten
500 ml	**Krona Original**

Para el acabado

	Granillo de avellana
	Almendras garrapiñadas
	Avena tostada

PREPARACIÓN

1 Para la Panna Cotta
Llevar a ebullición la leche. Añadir la Panna Cotta Carte d'Or y dejar hervir unos minutos. Por último, incorporar la Krona Original y el yogur fuera del fuego. Incorporar la crema tibia en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante una hora aproximadamente.

2 Para el acabado
Servir la Panna Cotta en un vasito, decorando con almendras garrapiñadas, avena y granillo de avellana.

CREMA CATALANA
con plátano, vainilla y cacao

La armonía entre el plátano y la vainilla incrementa el atractivo de la Crema Catalana. El sirope de chocolate aporta un sabor agradable y prolongado al postre.

Ingredientes

Para la Crema Catalana

344 gr *(2 sobres)*	**Crema Catalana Carte d'Or**
1 lt	**Krona Original**
800 ml	Leche
200 ml	Puré de plátano
	Extracto de vainilla

Para el acabado

500 gr	Plátanos
50 gr	Azúcar
50 gr	Mantequilla
	Sirope de Chocolate Carte d'Or
	Vainilla en polvo
	Zumo de limón

PREPARACIÓN

1 Para la Crema Catalana
Preparar la Crema Catalana Carte d'Or mezclando en un recipiente la Krona Original con el puré de plátano, la leche y el extracto de vainilla. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante aproximadamente una hora.

2 Para el acabado
Trocear los plátanos en cuadraditos y saltear con el zumo de limón, la mantequilla, la vainilla y el azúcar. Servir la Crema Catalana en un vaso decorando con los plátanos a la vainilla y el Sirope de Chocolate Carte d'Or.

CREMA CATALANA
con manzana, higos caramelizados y coco confitado

El amargor de los higos caramelizados con el dulzor de la manzana y el coco confitado dan un toque más refinado a nuestra Crema Catalana.

Ingredientes

Para la Crema Catalana

344 gr *(2 sobres)*	**Crema Catalana Carte d'Or**
1 lt	**Krona Original**
1 lt	Zumo de manzana

Para el acabado

	Sirope de Caramelo Carte d'Or
	Higos caramelizados
	Coco confitado
	Manzanas cocidas

PREPARACIÓN

1 Para la Crema Catalana
Preparar la Crema Catalana Carte d'Or mezclando en un recipiente Krona Original y el zumo de manzana. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante aproximadamente una hora.

2 Para el acabado
Cortar las manzanas cocidas en cuadraditos y condimentarlas con el Sirope de Caramelo Carte d'Or.
Servir la Crema Catalana en un vaso decorando con las manzanas, el coco confitado, los higos caramelizados y el sirope de caramelo.

TIRAMISÚ
con mango, merengues y sirope de chocolate

¿Quién ha dicho que el Tiramisú clásico de sabor a café no puede ser todavía más goloso? Los merengues y el mango combinan a la perfección con este postre.

Ingredientes

Para el Tiramisú

490 gr *(2 sobres)*	**Tiramisú Carte d'Or**
1,5 lt	Leche entera
500 ml	Extracto de mango

Para el acabado

	Sirope de Chocolate Carte d'Or
	Merengue seco
	Mango a dados

PREPARACIÓN

1 Para el Tiramisú
Diluir el Tiramisú Carte d'Or con la leche y el extracto de mango. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Servir el Tiramisú en un vaso decorando con los merengues desmenuzados, el mango en cuadraditos y el sirope de café.

TIRAMISÚ
al ron con granada, caramelo salado y nueces de Pecán

El postre más famoso de Italia en versión ligeramente alcohólica, con fruta, caramelo y frutos secos. ¡Un placer sin igual!

Ingredientes

Para el Tiramisú

490 gr *(2 sobres)*	**Tiramisú Carte d'Or**
1,8 lt	Leche entera
200 ml	Ron

Para el acabado

	Sirope de Caramelo Carte d'Or
	Sal en escamas
	Granada
	Nueces de Pecán
	Menta

PREPARACIÓN

1 Para el Tiramisú
Diluir el Tiramisú Carte d'Or con la leche y el ron. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Servir el Tiramisú en un vaso decorando con granada, nueces de Pecán, menta y sirope de caramelo mezclado con la sal en escamas.

PANNA COTTA
de naranja sanguina

La cremosidad y el sabor de la Panna Cotta se unen con el frescor de la menta y el zumo de naranja, aportando un aroma y color inéditos a esta receta ligera pero sabrosa.

Ingredientes

Para la Panna Cotta

260 gr *(1 sobre)*	**Panna Cotta Carte d'Or**
1 lt	**Krona Original**
0,5 lt	zumo de naranja sanguina
0,5 lt	leche entera

Para el acabado

- Cáscara de cítricos confitados
- Gajos de naranja
- Menta
- Hojaldre crujiente

PREPARACIÓN

1 Para la Panna Cotta

Llevar a ebullición la leche, añadir la Panna Cotta Carte d'Or y dejar hervir unos minutos. Por último, incorporar la Krona Original y el zumo de naranja sanguina fuera del fuego.
Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 60 minutos.

2 Para el acabado

Antes de servir, decorar con cáscara de cítricos, gajos de naranja, hojaldre crujiente y hojas de menta.

TIRAMISÚ HELADO

La receta clásica del Tiramisú en versión helado, donde se encuentran todos los elementos de un postre logrado: las galletas crujientes, la suave crema fría y la rica crema de café.

Ingredientes

Para el Tiramisú

490 gr *(2 sobres)*	**Tiramisú Carte d'Or**
2 lt	Leche entera

Para el acabado

- Galletas trituradas
- Topping de café
- Virutas de chocolate negro

PREPARACIÓN

1 Para el Tiramisú

Diluir el Tiramisú Carte d'Or con la leche.
Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.

2 Para el acabado

Colocar las galletas en el fondo del vaso y decorar con el topping de café y las virutas de chocolate negro.

CREMA CATALANA
pera, canela y caramelo

La unión exitosa entre pera y canela, exaltada por el caramelo, aporta un agradable toque especiado a este postre refinado.

Ingredientes

Para la Crema Catalana

516 gr *(3 sobres)*	**Crema Catalana Carte d'Or**
1 lt	**Krona Original**
1 lt	Zumo de pera
1 lt	Leche

Para el acabado

	Canela en polvo
	Pera
	Barquillos de caramelo

PREPARACIÓN

1 Para la Crema Catalana
Diluir la Crema Catalana Carte d'Or con la Krona Original, la leche y el zumo de pera.
Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Antes de verter la Crema Catalana, colocar en el fondo del vaso peras salteadas con mantequilla y azúcar y, por último, recubrir la crema con peras en cuadraditos, canela y barquillos de caramelo.

PANNA COTTA
con manzanilla y miel

Las cosas sencillas también pueden resultar especialmente apetecibles. En esta receta, el sabor de la miel y de la manzanilla se funde con el de la Panna Cotta. Un homenaje a la naturaleza y al placer.

Ingredientes

Para la Panna Cotta

260 gr *(1 sobre)*	**Panna Cotta Carte d'Or**
1 lt	Leche
1 lt	**Krona Original**
100 gr	Miel
5 bolsas	**Pirámides Ensobradas Lipton Manzanilla y Miel**

Para el acabado

	Flores de manzanilla
	Miel
	Avellanas trituradas

PREPARACIÓN

1 Para la Panna Cotta
Llevar a ebullición la leche con la miel, las Pirámides Ensobradas Lipton Manzanilla y Miel y la Krona Original. Retirar del fuego y añadir la Panna Cotta Carte d'Or. Verter la mezcla tibia en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar a -6° C durante unos 40/50 minutos.

2 Para el acabado
Antes de servir, disponer en el fondo del vaso las avellanas trituradas, añadir la Panna Cotta y adornar con más avellanas trituradas, flores de manzanilla y miel.

TIRAMISÚ
con strudel de manzana

El sabor del strudel y la cremosidad del Tiramisú. El encuentro entre dos postres clásicos da vida a una creación original de sabor irresistible.

Ingredientes

Para el Tiramisú

490 gr *(2 sobres)*	**Tiramisú Carte d'Or**
1 lt	Leche
1 lt	Zumo de manzana

Para las manzanas a la canela

200 gr	Manzanas
50 gr	Azúcar
5 gr	Canela

Para el acabado

	Topping de café
	Hojaldre desmenuzado

PREPARACIÓN

1 Para el Tiramisú
Verter en un recipiente el Tiramisú Carte d'Or, la leche y el zumo de manzana. Diluir a mano unos minutos hasta que se disuelva el producto. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar a -6 ° C durante unos 40/50 minutos.

2 Para el acabado
Antes de servir, disponer en el fondo del vaso la manzana cortada en cuadraditos, previamente salteada con el azúcar y la canela, y añadir el Tiramisú preparado en la Máquina Postres Soft. Finalizar con el topping de café y el hojaldre desmenuzado.

CREMA CATALANA,
cardamomo, anís estrellado y mezcla de semillas

Fascinantes notas especiadas dan un toque exótico y muy particular a esta versión del famoso postre de cuchara de origen español.

Ingredientes

Para la Crema Catalana

344 gr *(2 sobres)*	**Crema Catalana Carte d'Or**
1 lt	Leche
1 lt	**Krona Original**

Para el acabado

	Cardamomo
	Anís estrellado
	Mezcla de semillas
	Sirope de Chocolate Carte d'Or

PREPARACIÓN

1 Para la Crema Catalana
Verter en un recipiente la Crema Catalana Carte d'Or, la leche y la Krona Original. Diluir a mano durante unos minutos hasta que se disuelva el producto. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar a -6 ºC durante 40/50 minutos.

2 Para el acabado
Antes de servir, disponer en el fondo de la copa las semillas variadas, verter la Crema Catalana y decorar con cardamomo, más semillas variadas y anís estrellado; acabar con el Sirope de Chocolate Carte d'Or.

SORBETE DE LIMÓN
y grosella con corteza de naranja confitada y eneldo

El broche de oro de cualquier restaurante. Al añadir frutas rojas y hierbas aromáticas está todavía más sabroso.

Ingredientes

Para el Sorbete

1,4 Kg *(1 sobre)*	**Sorbetto de Limón Carte d'Or**
3 lt	agua

Para el acabado

	Coulis Frutos Rojos Carte d'Or
	Naranja confitada
	Eneldo
	Grosella

PREPARACIÓN

1 Para el Sorbete
Diluir el Sorbete de Limón Carte d'Or en el agua. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Servir el sorbete en un vaso decorado con grosella, eneldo, naranja confitada y el Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or .

SORBETE DE LIMÓN
con jengibre marinado, citronela y kiwi

Pequeños y sencillos ingredientes que desprenden frescor, la innovación exitosa de un gran clásico.

Ingredientes

Para el Sorbete

1,4 Kg *(1 sobre)*	**Sorbetto de Limón Carte d'Or**
3 lt	Agua
	Jengibre fresco rallado

Para el acabado

	Jengibre marinado
	Kiwi en cuadraditos
	Citronela

PREPARACIÓN

1 Para el Sorbete
Diluir el Sorbetto de Limón Carte d'Or en el agua. Añadir jengibre rallado. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Servir el sorbete en un vaso decorando con kiwi en cuadraditos, jengibre confitado y citronela.

SORBETE
de limón, zanahoria y jengibre

Sano, sabroso y muy fresco, este delicioso sorbete exaltado por la nota picante del jengibre es perfecto para concluir una comida de forma ligera.

Ingredientes

Para el Sorbete

1,4 Kg *(1 sobre)*	**Sorbetto de Limón Carte d'Or**
2 lt	Agua
1 lt	Zanahorias y jengibre licuados

Para el acabado

	Ralladura de naranja
	Eneldo
	Zanahorias

PREPARACIÓN

1 Para el Sorbete
Diluir el Sorbete de Limón Carte d'Or en el agua, añadir las zanahorias y el jengibre licuados y mezclar todo. Veter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Antes de servir espolvorear con naranja rallada y decorar con un rizo de zanahoria y una ramita de eneldo.

MANDARINAS CON SORBETE
y batida de coco

El frescor del Sorbete de mandarina encaja a la perfección con el carácter exótico del coco, enfatizado por la alegría brasileña de la batida. La explosión de sabor está garantizada.

Ingredientes

Para el Sorbete

1 Kg *(1 sobre)*	**Sorbetto de Mandarina Carte d'Or**
425 ml	Agua
75 ml	Leche de coco

Para el acabado

300 gr	Coco rallado
	Mandarinas vacías
	Menta

PREPARACIÓN

1 Para el Sorbete
Diluir el Sorbetto de Mandarina Carte d'Or y la leche de coco en el agua. Verter en la Máquina Postres Soft y dejar dejar trabajar durante aproximadamente una hora.

2 Para el acabado
Servir el Sorbete de Mandarina en las mitades de mandarinas vacías y decorar con la menta y el coco rallado

SORBETE
de limón con té verte y menta

Un clásico de siempre se funde con el sabor inequívoco de la menta y el refinado del té verde: el paladar experimentará una armonía perfecta y un equilibrio extraordinario.

Ingredientes

Para el Sorbete

1,4 Kg *(1 sobre)*	**Sorbetto de Limón Carte d'Or**
3 lt	Agua
10 uni	**Pirámides Ensobradas Lipton Menta**

Para el acabado

Menta
Corteza de lima

PREPARACIÓN

1 Para el Sorbete
Calentar el agua y dejar infusionar el té. Diluir el contenido del Sorbetto de Limón Carte d'Or en 3 litros de agua aromatizada con el té. Verter en la Máquina Postres Soft. Dejar trabajar durante aproximadamente una hora.

2 Para el acabado
Servir el Sorbete de Limón y té en un vaso y decorar con ramitas de menta y corteza de lima.

SORBETE DE LIMÓN
con crocante de cacahuete y semillas de amapola

El sabor delicado de la pera se funde con el gusto crocante de los cacahuetes en esta receta de efectos relajantes, que aportan las semillas de amapola, de propiedades reconocidas.

Ingredientes

Para el Sorbete

1,4 Kg *(1 sobre)*	**Sorbetto de Limón Carte d'Or**
3 lt	Agua

Para el acabado

Crocante de cacahuetes
Semillas de amapola
Trozos de pera

PREPARACIÓN

1 Para el Sorbete
Diluir el contenido del Sorbetto de Limón Carte d'Or sobre en 3 litros de agua. Verter en la Máquina Postres Soft. Dejar trabajar durante aproximadamente una hora.

2 Para el acabado
Servir el Sorbete de Limón en un vaso y decorar con el crocante de cacahuetes, los trozos de pera muy finos y las semillas de amapola.

MOUSSE DE CAFÉ
con muesli de chocolate

La Mousse de Café es la preferida de las mujeres y, cuando se mezcla con los cereales y el chocolate, da vida al placer único que solo la unión de estos ingredientes puede ofrecer.

Ingredientes

Para la Mousse

750 gr *(3 sobres)*	**Mousse de Café Carte d'Or**
1 lt	Leche
500 ml	Baileys

Para el acabado

	Muesli de chocolate
	Granos y café molido

PREPARACIÓN

1 Para la Mousse
Mezclar con un batidor los líquidos y la Mousse de Café Carte d'Or. Introducir en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar a -6 ºC durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Colocar en el fondo del vaso el muesli con chocolate y los granos de café. Completar con la Mousse de Café y decorar con más crocante y café molido espolvoreado.

MOUSSE DE COCO
con piña en almíbar y coco confitado

La mezcla de frutas propuestas responde a las exigencias de los paladares más refinados. La piña en almíbar y el coco confitado ofrecen uno de los sabores más suaves que se pueden encontrar.

Ingredientes

Para la Mousse

675 gr *(3 sobres)*	**Mousse de Coco Carte d'Or**
1,5 lt	Leche

Para el acabado

	Piña en almíbar
	Coco confitado
	Coco rallado

PREPARACIÓN

1 Para la Mousse
Mezclar con un batidor la leche y la Mousse de Coco Carte d'Or. Introducir en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar a -6 ºC durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Colocar en el fondo la piña en almíbar y el coco confitado en cubitos. Completar con la Mousse de Coco y decorar con el coco rallado.

MOUSSE DE CHOCOLATE
con reducción de balsámico y fresas

Esta Mousse, refinada y de sabor a chocolate, satisfará los paladares más golosos y exigentes.

Ingredientes

Para la Mousse

720 gr *(3 sobres)*	**Mousse de Chocolate Carte d'Or**
1,5 lt	Leche entera

Para el acabado

	Merengue
	Reducción de aceite balsámico GF
	Fresas
	Zumo de limón

PREPARACIÓN

1 Para la Mousse
Diluir la Mousse de Chocolate Carte d'Or en la leche. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Servir la Mousse en un vaso decorando con fresas al limón, reducción de vinagre balsámico y merengues desmenuzados.

MOUSSE DE CHOCOLATE
con salsa de chocolate blanco y cacahuetes

La textura crujiente del sirope ofrece el toque crocante ideal, que nunca debe faltar en un postre de chocolate.

Ingredientes

Para la Mousse

720 gr *(3 sobres)*	**Mousse de Chocolate Carte d'Or**
1,5 lt	Leche entera

Para el acabado

	Sirope de Chocolate Blanco Crujiente Carte d'Or
	Cacahuetes con chocolate

PREPARACIÓN

1 Para la Mousse
Diluir la Mousse de Chocolate Carte d'Or en la leche. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Servir la Mousse en un vaso decorando con el Sirope de Chocolate Blanco Crujiente Carte d'Or y los cacahuetes con chocolate troceados.

MOUSSE DE LIMÓN
con ciruelas y limoncello

La Mousse de Limón tiene un sabor muy fresco y delicado, acentuado por el limoncello.

Ingredientes

Para la Mousse

600 gr *(3 sobres)*	**Mousse de Limón Carte d'Or**
1,2 lt	Leche
300 ml	Limoncello

Para el acabado

- Rodajas de limón confitado
- Ciruelas
- Corteza de limón
- Limoncello

PREPARACIÓN

1 Para la Mousse
Mezclar con un batidor los líquidos y la Mousse Carte d'Or. Introducir en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar a -6 ºC durante 45 minutos.

2 Para el acabado
Trocear las ciruelas y condimentarlas con el limoncello. Colocarlas en el fondo del vaso. Añadir la Mousse de Limón y decorar con ralladura de limón y limón confitado.

PALITO DE MOUSSE CON CHOCOLATE
con almendra triturada y sirope de caramelo

Un modo alternativo de servir una mousse en palito, como un helado. La diversión está asegurada.

Ingredientes

Para la Mousse

720 gr *(3 sobres)*	**Mousse de Chocolate Carte d'Or**
1,5 lt	leche

Para el acabado

- Avellanas trituradas
- Sal aromatizada
- Galletas trituradas
- Muesli de frutas del bosque
- **Sirope de Caramelo Carte d'Or**

PREPARACIÓN

1 Para la Mousse
Mezclar con un batidor la leche y la Mousse Carte d'Or. Introducir en la Máquina Postres Soft y trabajar a la consistencia deseada. Verter en un recipiente para helado y enfriar a -18 ºC.

2 Para el acabado
Formar las bolitas de mousse con un porcionador de helado e insertar los palitos. Pasar por los diferentes frutos secos triturados y decorar con el Sirope de Caramelo Carte d'Or.

CHEESECAKE CRUJIENTE
con chocolate y avellanas

Deliciosa versión en vaso del postre americano, enriquecida con avellanas y con una generosa dosis de chocolate en escamas y en crema.

Ingredientes

Para el Cheesecake

561 gr *(1 sobre)*	**New York Cheesecake Carte d'Or**
750 ml	Leche
250 ml	**Krona Original**
50 ml	Mantequilla
25 ml	Agua

Para el acabado

	Sirope de Chocolate Negro Crujiente Carte d'Or
	Avellanas
	Escamas de chocolate negro

PREPARACIÓN

1 Para el Cheesecake
Diluir el New York Cheesecake Carte d'Or en leche y Krona Original. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos. Preparar el bizcocho, mezclando el preparado con la mantequilla y el agua, como se indica en el envase, hornear a 180 ºC durante 15 minutos.

2 Para el acabado
Una vez cocinado, desmenuzar el bizcocho en el fondo del vaso, añadir las avellanas y las escamas de chocolate negro, añadir la Cheesecake y decorar con el Sirope de Chocolate Negro Crujiente Carte d'Or, avellanas y escamas de chocolate.

CHEESECAKE CON MERMELADA
de albaricoque y pistachos

En esta golosa receta, una sabrosa mermelada y el caramelo en contraste con el toque crocante de los pistachos consiguen que la tarta de queso con fruta sea todavía más apetitosa.

Ingredientes

Para el Cheesecake

561 gr *(1 sobre)*	**New York Cheesecake Carte d'Or**
650 ml	Leche
250 ml	**Krona Original**
100 gr	Mermelada de albaricoque
50 ml	Mantequilla
25 ml	Agua

Para el acabado

	Albaricoques confitados
	Pistachos pelados
	Sirope de Caramelo Carte d'Or

PREPARACIÓN

1 Para el Cheesecake
Diluir el New York Cheesecake Carte d'Or en leche, Krona Original y mermelada. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos. Preparar el bizcocho, mezclando el preparado con la mantequilla y el agua, como se indica en el envase, hornear a 180 ºC durante 15 minutos.

2 Para el acabado
Una vez cocinado, desmenuzar el bizcocho en el fondo del vaso y añadir los pistachos, los albaricoques cortados y agregar la Cheesecake. Decorar con Sirope de Caramelo Carte d'Or, albaricoques y pistachos.

CHEESECAKE CON FRESAS
con muesli de avena y fresas

La clásica cheesecake neoyorquina propuesta en versión desestructurada. Almendras y muesli aportan una consistencia todavía más crocante y sabrosa al bizcocho desmenuzado con el toque fresco de las fresas.

Ingredientes

Para el Cheesecake

561 gr *(1 sobre)*	**New York Cheesecake Carte d'Or**
750 ml	Leche
250 ml	**Krona Original**
50 ml	Mantequilla
25 ml	Agua

Para el acabado

	Fresas
	Lata frutos Rojos Carte d'Or
	Almendras laminadas
	Muesli de avena

PREPARACIÓN

1 Para el Cheesecake
Diluir el New York Cheesecake Carte d'Or en leche y Krona Original. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos. Preparar el bizcocho, mezclando el preparado con la mantequilla y el agua, como se indica en el envase, hornear a 180º C durante 15 minutos.

2 Para el acabado
Una vez cocinado, desmenuzar el bizcocho en el fondo del vaso y añadir el muesli y las almendras, añadir la tarta de queso y decorar con los Frutos Rojos Carte d'Or y las fresas troceadas.

CHEESECAKE DE CAFÉ
con Baileys y merengues

El sabor intenso del café, el sabor aterciopelado del licor y los merengues crocantes aportan un carácter apetecible y particular a esta tarta de queso en vaso.

Ingredientes

Para el Cheesecake

561 gr *(1 sobre)*	**New York Cheesecake Carte d'Or**
750 ml	Leche
250 ml	**Krona Original**
100 gr	Café soluble
100 ml	Baileys
50 ml	Mantequilla
25 ml	Agua

Para el acabado

	Topping de café
	Merengues
	Granos de café

PREPARACIÓN

1 Para el Cheesecake
Diluir el New York Cheesecake Carte d'Or con leche, café, Krona Original y el licor Baileys. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar durante 45 minutos.
Preparar el bizcocho, mezclando el preparado con la mantequilla y el agua, como se indica en el envase, hornear a 180 ºC durante 15 minutos.

2 Para el acabado
Una vez cocinado, desmenuzar el bizcocho en el fondo del vaso; añadir granos de café merengues y añadir la tarta de queso. Decorar con topping de café y merengues.

CREMA YOGUR HELADO CON ANACARDOS
chocolate y dulce de leche

Ya no se trata de un yogur sino de un postre en toda regla. La mezcla de sabores originales lo convierte en una propuesta sabrosa y cautivadora, perfecta para brindar un momento dulce a tus clientes.

Ingredientes

Para el Yogur

200 gr *(1 sobre)*	**Crema Sabor Yogur Carte d'Or**
2 lt	Leche

Para el acabado

	Sirope de Toffee Carte d'Or
	Crema de cacahuete
	Escamas de chocolate
	Anacardos

PREPARACIÓN

1 Para el Yogur
Verter en un recipiente la Crema Sabor Yogur Carte d'Or y la leche fría. Diluir con un batidor a mano durante aproximadamente 1 minuto. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar a - 6º C durante unos 40/50 minutos.

2 Para el acabado
Antes de servir, poner en el fondo del vaso los anacardos mezclados con la crema de cacahuete, añadir el yogur y decorar con más crema de cacahuete mezclada con anacardos, las escamas de chocolate y el Sirope de Toffee Carte d'Or.

CREMA YOGUR HELADO
con frutas del bosque y muesli

Un clásico que no puede faltar en un desayuno en condiciones. Con dos puntos a favor: resultado garantizado e insuperable facilidad de ejecución.

Ingredientes

Para el Yogur

200 gr *(1 sobre)*	**Crema Sabor Yogur Carte d'Or**
1,5 lt	Leche
500 ml	**Krona Original**

Para el acabado

400 gr	Muesli
	Frutas del bosque

PROCEDIMENTO

1 Para el Yogur
Verter en un recipiente la Crema Sabor Yogur Carte d'Or, la leche y la Krona Original. Diluir con un batidor a mano durante aproximadamente 1 minuto. Verter la mezcla en la Máquina Postres Soft y dejar trabajar a -4 ºC/-2 ºC durante 40/50 minutos.

2 Para el acabado
Decorar al gusto con muesli y frutas del bosque frescas.

MIS RECETAS

MIS RECETAS

Descubre nuestros productos
en www.ufs.com

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

Unilever
Food
Solutions