

CARTE
D'OR

¿Es posible combinar
sencillez y creatividad
en un postre?

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

ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Elige Carte d'Or y la Máquina Helados 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 Helados 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.



Nuestra gama para la Máquina Helados Soft

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

Mousses



Especialidades



Sorbetos



Clásicos



Cremosos



Decoración



Siropes para decorar SIN GLUTEN



PRODUCTO	TIEMPO	TEMPERATURA	PORCIONES (POR ENVASE)*
Panna Cotta	60min.	De -4°C. a -6°C.	56 porciones
Tiramisù	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.

[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	Panna Cotta
(1 sobre)	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 Helados Soft y dejar trabajar durante aproximadamente una hora.

2 Para el acabado

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



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	Crema Catalana
(2 sobres)	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 Helados 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.



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	Panna Cotta
(1 sobre)	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 Helados 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 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	Crema Catalana
(2 sobres)	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 Helados 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 Tiramisú
(2 sobres) 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 Helados 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 Tiramisú
(2 sobres) 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 Helados 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 Panna Cotta
(1 sobre) 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 Helados 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 Tiramisú
(2 sobres) 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 Helados 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	Crema Catalana
(3 sobres)	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 Helados 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	Panna Cotta
(1 sobre)	Carte d'Or
1 lt	Leche
1 lt	Krona Original
100 gr	Miel
5 bolsos	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 Helados 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	Tiramisú
(2 sobres)	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 Helados 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 el Frozen. 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	Crema Catalana
(2 sobres)	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 Helados Soft y dejar trabajar a -6° C 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 Sorbeto de Limón
(1 sobre) 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 Helados 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 Sorbeto de Limón
(1 sobre) 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 Sorbeto de Limón Carte d'Or en el agua. Añadir jengibre rallado. Verter la mezcla en la Máquina Helados 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 Sorbeto de Limón
(1 sobre) 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. Verter la mezcla en la Máquina Helados 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 Sorbeto de Mandarina
(1 sobre) 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 Sorbeto de Mandarina Carte d'Or y la leche de coco en el agua. Verter en la Máquina Helados Soft y 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 verde 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 Sorbeto de Limón
(1 sobre) 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 Sorbeto de Limón Carte d'Or en 3 litros de agua aromatizada con el té. Verter en la Máquina Helados 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 Sorbeto de Limón
(1 sobre) 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 Sorbeto de Limón Carte d'Or sobre en 3 litros de agua. Verter en la Máquina Helados 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 Mousse de Café
(3 sobres) 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 Helados Soft y dejar trabajar a -6 °C 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 Mousse de Coco
(3 sobres) 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 Helados Soft y dejar trabajar a -6 °C 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	Mousse de Chocolate
(3 sobres)	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 Helados 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	Mousse de Chocolate
(3 sobres)	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 Helados 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	Mousse de Limón
(3 sobres)	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 Helados Soft y dejar trabajar a -6 °C 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	Mousse de Chocolate
(3 sobres)	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 Helados Soft y trabajar a la consistencia deseada. Verter en un recipiente para helado y enfriar a -18 °C.

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	New York Cheesecake
(1 sobre)	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 Helados 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 °C 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 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	New York Cheesecake
(1 sobre)	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 Helados 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 °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 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	New York Cheesecake
(1 sobre)	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 Helados 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 °C 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 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	New York Cheesecake
(1 sobre)	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 Helados 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 °C 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.

Descubre nuestros productos
en www.ufs.com

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

