

A close-up photograph of several creative appetizers and desserts. In the foreground, three black square containers hold vibrant red fruit salads, each garnished with a small green herb and a gold-colored fork. To the right, a white oval dish contains a seared scallop with a green garnish and a gold-colored fork. The background shows more similar dishes, creating a sense of a large, elegant event.

Piensa en grande

Entrantes y postres creativos para
sorprender en tus banquetes.



EL MOMENTO IDEAL PARA DARTE A CONOCER.

Las grandes comidas o cenas de celebración para grupos son eventos muy importantes para tu cocina. Los clientes, que se reúnen en grandes grupos y en fechas señaladas, exigen que todo salga perfecto. Los restaurantes, se ven expuestos a la máxima exigencia y a mucha gente, lo cual representa una gran oportunidad para darse a conocer y conseguir que vuelvan a su local.

En estas páginas intentaremos facilitarte consejos e ideas creativas en las dos fases más vistosas de un menú de grupo: **los canapés y los postres. Inspiración del principio al fin.**



Salva García
Departamento Culinario



LOS MENÚS, SOLUCIONES RENTABLES PARA GRANDES GRUPOS.

1

Aperitivos en mesa
más un menú de dos o
tres platos fijos
y bebidas.

2

Menú degustación
cerrado.

3

Menú degustación con
opciones, escogiendo
a ser posible, de
antemano.

4

Entrantes variados
para compartir por
los comensales y un
segundo plato fijo.

5

Entrantes variados
para compartir por
los comensales y un
segundo plato con
distintas opciones
a escoger o no con
anterioridad.

PRODUCTOS UNILEVER FOOD SOLUTIONS: MULTIPLICA LAS POSIBILIDADES DE TU COCINA, EN BANQUETES.

Queso Crema de Hellmann's

El Queso Crema de Hellmann's es de gran calidad y es perfecto para múltiples aplicaciones en frío y en caliente: en salsas, pizzas, tartas de queso, tiramisú, etc.



Sirope de Naranja Carte d'Or

Sorprende con el toque de frescor y sabor cítrico del nuevo Sirope de Naranja Carte d'Or. Hecho con zumo de la mejor selección de naranjas.



Textura Espumosa Carte d'Or

La Textura Espumosa Carte d'Or es perfecta para lograr y asegurar la textura que buscamos en nuestros postres. Lo mejor de todo es su consistencia y estabilidad que dura hasta 2 servicios y aporta un control total a la receta.



Textura Gelatinosa Carte d'Or

La Textura Gelatinosa Carte d'Or es la ayuda perfecta para desarrollar tu creatividad. Podrás innovar en una gran variedad de platos gracias a su versatilidad, ya que se disuelve a partir de 20 °C y es de fácil dosificación.





INSPIRACIÓN PARA PRINCIPIOS CREATIVOS



Patata rellena de trufa



Ingredientes (10 pax)

Patatas	1 kg
Trufa Negra	80 g
Queso Crema de Hellmann's	300 g
Pimienta blanca	10 g
Aceite de oliva virgen	30 ml
Vinagre	20 ml
Sal	20 g
Fondo de Pollo Profesional Knorr	80 ml
Fondo de Carne Profesional Knorr	80 ml
Maizena Express	20 g
Tomillo fresco	10 g
Huevo de corral	200 g
Setas de temporada	300 g
Espárragos trigueros	300 g
Sal Maldon	10 g

Cant.

Elaboración (Coste ración 1,73 €)

- ① Cocer las patatas con agua, sal y tomillo y reservar.
- ② Laminar la trufa para la decoración y el centro lo reservamos para añadirlo al caldo.
- ③ Calentar los Fondos Profesionales Knorr a partes iguales y añadir el resto de la trufa (no pasar de 80 °C) para no perder el aroma de la trufa.
- ④ Vaciar la patata y mezclar con la salsa de trufa y el Queso Crema de Hellmann's.
- ⑤ Rellenar las patatas con pasta recién hecha.
- ⑥ Pelar y blanquear los espárragos, retirar las puntas y reservar.
- ⑦ Saltear las setas y reservar.
- ⑧ Cocer el huevo con agua y vinagre hasta que quede la clara envuelta y la yema cruda.

Presentación

- 1 Montar la patata en la base del plato.
- 2 Añadir la trufa, las puntas de trigueros y las setas.
- 3 Añadir sal Maldon y decorar con tomillo.



Sopa de melón cantaloup con jengibre, rollitos de zanahoria y queso crema



Ingredientes (10 pax)

Cant.

Azúcar	100 g
Agua	100 ml
Melón cantaloup	2 kg
Nata Krona Original	200 ml
Textura Gelatinosa Carte d'Or	80 g
Menta	20 g
Limón	30 ml
Jengibre	6 g
Yogur griego	200 g
Zanahoria	200 g
Primerba de Albahaca Knorr	80 g
Queso Crema de Hellmann's	200 g
Aceite de oliva virgen extra	100 ml

Elaboración (Coste ración 0,65 €)

- 1 Pelar el melón, retirar las pepitas y triturar con la Thermomix hasta que quede una salsa muy fina.
- 2 Añadir la Textura Gelatinosa Carte d'Or a la salsa y reservar.
- 3 Rollitos de zanahoria:
Pelar y cortar con una mandolina la zanahoria a 2mm.
- 4 Bañar en el almíbar previamente preparado y reservar.
- 5 Colocar las láminas de zanahoria hasta conseguir un rulo con el que rellenaremos el Queso Crema de Hellmann's mezclado con la nata Krona Original.
- 6 Enrollar y reservar.
- 7 Disolver la Primerba de Albahaca Knorr con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Presentación

- 1 Colocar la salsa en el plato, cortar los rollitos de zanahoria a la altura adecuada y disponer sobre la salsa.
- 2 Añadir la disolución de la primerba y del aceite de oliva virgen extra.
- 3 Decorar con brotes.



Crema de puntas de espárragos y quenelle de queso crema con aceite de vainilla



Ingredientes (10 pax)

Espárragos trigueros	800 g
Nata Krona Original	300 ml
Sal	60 g
Agua	100 ml
Queso Crema de Hellmann's	200 g
Textura Gelatinosa Carte d'Or	80 g

Cant.

Elaboración (Coste ración 0,64 €)

- ① Limpiar y hervir los espárragos trigueros, triturar con la Thermomix muy fino.
- ② Añadir Textura Gelatinosa Carte d'Or y reservar.
- ③ Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con la nata Krona Original y reservar para que coja cuerpo en la nevera.
- ④ Escaldar las puntas de los espárragos trigueros, enfriar rápido en hielo y cortar por la mitad.

Presentación

- 1 Añadir la salsa a un bol.
- 2 Con la mezcla de la nata Krona Original y el Queso Crema de Hellmann's realizar una quenelle y poner encima de la crema.
- 3 Decorar con la punta de un espárrago por la mitad.



Lingote de queso y tomate con coulis de guisantes frescos



Ingredientes (10 pax)

Ingredientes	Cant.
Queso Crema de Hellmann's	300 g
Textura Gelatinosa Carte d'Or	100 g
Tomate	300 g
Cilantro	80 g
Guisantes	300 g
Agua	100 ml
Sal	80 g
Pimienta blanca	40 g
Flores comestibles	20 g

Elaboración (Coste ración 0,56 €)

- 1 Cocer los guisantes, triturar y pasar por un pasapurés. Añadir Textura Gelatina Carte d'Or y resevar.
- 2 Escaldar los tomates, pelar, quitar las pepitas, triturar y mezclarlo todo con la Textura Gelatinosa Carte d'Or.
- 3 Utilizar un molde de silicona y por partes añadir el Queso Crema de Hellmann's, la salsa de guisantes y la salsa de tomate para conseguir los tres colores.
- 4 Congelar.
- 5 Con el sobrante de la crema de los guisantes, la licuaremos y haremos el coulis.

Presentación

- 1 Poner el coulis en el fondo del plato.
- 2 Poner el lingote y decorar con flores.



Cucharita de bombón de queso y naranja con sésamo y caviar de tomate



Ingredientes (10 pax)

	Cant.
Queso Crema de Hellmann's	600 g
Sésamo negro	100 g
Sésamo blanco	100 g
Nata Krona Original	300 ml
Sirope de Naranja Carte d'Or	100 ml
Tomate	80 g

Elaboración (Coste ración 0,71 €)

- ① Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con nata Krona Original y reservar hasta que nos quede una textura más compacta.
- ② Rebozar con sésamo blanco y negro y congelar.

Presentación 🍴

- 1 Poner Sirope de Naranja Carte d'Or en el fondo de la cucharita.
- 2 Poner el bombón de Queso Crema de Hellmann's encima.
- 3 Decorar con el caviar el tomate.



Tarrina de calabacín y queso sobre salsa ligera boletus



Ingredientes (10 pax)

Ingredientes (10 pax)	Cant.
Calabacín	300 g
Setas de temporada	300 g
Queso Crema de Hellmann's	200 g
Cebolla confitada	10 g
Pimiento escalivado	10 g
Ajo	2 g
Sal	5 g
Pimienta blanca	2 g
Nata Krona Original	200 ml
Primerba de Albahaca Knorr	10 g
Fondo de Carne profesional Knorr	100 ml
Huevas de salmón	80 g

Elaboración (Coste ración 0,82 €)

- ① Cortar con una mandolina el calabacín, escaldar y reservar.
- ② Relleno:
Mezclar el Queso Crema de Hellmann's y la nata Krona Original con las setas salteadas, la cebolla confitada y el pimiento escalivado hasta crear un relleno compacto.
- ③ Poner las láminas de calabacín en el molde deseado, rellenar con la mezcla de Queso Crema de Hellmann's y envolver.
- ④ Salsa de boletus:
Sofreír las setas con el ajo y añadir el Fondo de Carne Profesional Knorr.
- ⑤ Salpimentar, triturar y reservar.

Presentación

- 1 Poner la salsa de boletus en el plato.
- 2 Colocar la tarrina.
- 3 Decorar con las huevas de salmón.



Micuit de foie con quenelle de jengibre y queso de vino dulce



Ingredientes (10 pax)

	Cant.
Foie	800 g
Jengibre	80 g
Vino dulce	100 ml
Queso Crema de Hellmann's	300 g
Nata Krona Original	100 g
Lata de Frutas del Bosque Carte d'Or	80 g

Elaboración (Coste ración 2,78 €)

- ① Hacer un micuit de foie y reservar.
- ② Mezclar el Queso Crema de Hellmann's y la nata Krona Original con el jengibre rallado y el vino dulce. Preparar 24h antes para recuperar la textura del queso.

Presentación 🍴

- 1 Disponer sobre una teja dos rodajas de micuit.
- 2 Hacer una quenelle con la preparación de Queso Crema de Hellmann's
- 3 Decorar con granillo de crispy de fresa y lata de Frutas del Bosque Carte d'Or.



Risotto de tomate seco, albahaca fresca y gambas



Ingredientes (10 pax)

Cant.

Arroz para risotto	1 kg
Ajo	38 g
Cebolla tierna	300 g
Tomate seco	250 g
Albahaca fresca	80 g
Primerba de Albahaca Knorr	90 g
Gambas	1,2 kg
Cebollino fresco	100 g
Nata Krona Original	400 ml
Queso Crema de Hellmann's	300 g

Elaboración (Coste ración 0,75 €)

- ① Sofreír la cebolla con el ajo, el tomate seco cortado en juliana y la Primerba de Albahaca Knorr.
- ② Añadir el arroz, rehogar e ir añadiendo caldo poco a poco.
- ③ En el último momento, apunto de cocción del arroz, añadir el Queso Crema de Hellmann's y la nata Krona Original para darle la cremosidad deseada.
- ④ Saltear las gambas y reservar.

Presentación

- 1 Colocar el risotto en un molde.
- 2 Decorar con el langostino, previamente salteado.
- 3 Decorar con un crujiente de pan.



Ensalada de tomate cherry, queso y trufa



Ingredientes (10 pax)

	Cant.
Tomate cherry	500 g
Queso Crema de Hellmann's	350 g
Primerba de Albahaca Knorr	80 g
Trufa de temporada	20 g
Cilantro	30 g
Aceite de oliva virgen	30 ml
Sal Maldon??	

Elaboración (Coste ración 0,81 €)

- ① Escaldar los tomates cherry, pelar y reservar.
- ② Poner el Queso Crema de Hellmann's en una manga.

Presentación

- 1 Cortar el tomate cherry por la mitad.
- 2 Macerar los tomates con el aceite de albahaca.
- 3 Hacer una tira con el Queso Crema de Hellmann's y poner los tomates cortados encima.
- 4 Laminar la trufa y colocarla en medio de los tomates cherry.
- 5 Decorar con brotes y sal Maldon.



Queso Crema de Hellmann's	600 g
Pan de avión	1 kg
Anchoas	100 g
Salmón ahumado	100 g
Atún	100 g
Espárragos blancos	100 g
Hellmann's Original	80 g
Piña	90 g
Huevas de trucha	80 g
Aceitunas	70 g
Palmitos	100 g
Carne de cangrejo	100 g
Jamón York	100 g

Elaboración (Coste ración 1,43 €)

- 1 Cortar el pan de avión en tostas individuales.
- 2 Untar el pan de avión con Queso Crema de Hellmann's.
- 3 Añadir el ingrediente correspondiente al gusto.

Presentación



INSPIRACIÓN PARA FINALES SORPRENDENTES



Tarta de queso e higos



Ingredientes (10 pax)

Queso Crema de Hellmann's	600 g
Higos frescos	500 g
Fresas de temporada	100 g
Avellanas	100 g
Azúcar	80 g
Lima	80 g
Nata Krona Original	200 ml

Masa quebrada

Harina	250 g
Sal	5 g
Mantequilla	125 g
Huevo	1 ud

Cant.

Elaboración (Coste ración 1,16 €)

- ① Hacer una masa quebrada y hornearla durante 30 minutos a 170 °C pinchada y con legumbres secas para que no se hinche.
- ② Reservar.
- ③ Relleno:
Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con la lima y la nata Krona Original y rellenar la base de la tarta.
- ④ Dejar reposar durante 24 horas.

Presentación 🍴🍷

- 1 Cortar los higos a cuartos y poner encima de la tarta de forma que quede bonita.
- 2 Añadir el crujiente de frutos secos por encima.



Copa de queso y peras confitadas al Cointreau



Ingredientes (10 pax)

Ingredientes	Cant.
Peras conferencia	1,8 kg
Cointreau	100 ml
Azúcar	100 g
Queso Crema de Hellmann's	300 g
Melindros	300 g
Nata Krona Original	150 ml
Vainilla fresca	10 g
Canela molida	40 g

Elaboración (Coste ración 0,59 €)

- ① Cocer las peras con vino blanco, Cointreau, azúcar y canela en rama hasta que estén cocidas y reservar.
- ② Montar la nata Krona Original y mezclarla con el Queso Crema de Hellmann's, poner en una manga y reservar.
- ③ Bañar los melindros con el almíbar resultante de la cocción de las peras.

Presentación 🍴

- 1 Cortar las peras en cortes longitudinales y poner en el fondo de la copa.
- 2 Añadir el líquido de la propia cocción de las peras. Poner los melindros y añadir la mezcla del Queso Crema de Hellmann's y la nata Krona Original que tenemos en la manga pastelera con una boquilla rizada.
- 3 Espolvorear con canela molida.



Brownie de chocolate con queso crema y Sirope de Naranja Carte d'Or



Ingredientes (10 pax)

Queso Crema de Hellmann's	280 g
Sirope de Naranja Carte d'Or	140 ml
Menta fresca	60 g
Lata de Frutas del Bosque	80 g
Carte d'Or	
Naranja	150 g
 <u>Brownie</u>	
Mantequilla	250 g
Harina repostería	125 g
Chocolate para fundir	150 g
Huevo	4 u
Canela molida	5 g
Azúcar vainillado	5 g

Cant.

Elaboración (Coste ración 0,64 €)

- 1 Brownie:
Fundir el chocolate.
- 2 Batir los huevos, añadir el azúcar y remover con las varillas hasta conseguir una pasta blanquecina.
- 3 Verter el chocolate fundido y mezclar bien. Agregar la canela y el azúcar vainillado.
- 4 Poner en el molde y hornear 25-30 min a 180 °C.
- 5 Reservar.
- 6 Quenelle:
Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con el Sirope de Naranja Carte d'Or.

Presentación

- 1 Cortar con molde el brownie al tamaño deseado.
- 2 Poner la quenelle encima.
- 3 Añadir un gajo de naranja natural, una hoja de menta fresca y la Lata de Frutas del Bosque Carte d'Or.



Semifrío de queso y té matcha



Ingredientes (10 pax)

Ingredientes	Cant.
Queso Crema de Hellmann's	500 g
Azúcar	200 g
Leche	100 ml
Textura Gelatinosa Carte d'Or	10 g
Nata Krona Original	200 g
Almíbar	80 g
Sobaos	300 g
Té matcha	80 g
Ron	10 g
Fresas silvestres	60 g

Elaboración (Coste ración 0,83 €)

- 1 Almíbar:
Mezlar el agua con el azúcar hasta que empiece a hervir.
- 2 Añadir el ron y dejar reposar.
- 3 Desmenuzar los sobaos.
- 4 Añadir el almíbar y empapar bien la galleta.
- 5 Extender en el molde elegido y espolvorear con el té matcha.
- 6 Semifrío:
Montar la nata Krona Original y reservar.
- 7 Montar el Queso Crema de Hellmann's con el azúcar y el té matcha hasta que tenga consistencia.
- 8 Añadir la Textura Gelatinosa Carte d'Or a la leche y mezclar bien, incorporar a la mezcla del Queso Crema de Hellmann's con el azúcar.
- 9 Añadir la nata montada, poco a poco y mezclar bien.
- 10 Poner en una manga pastelera y hacer rosetas sobre la base de la mezcla de la galleta y el té matcha.

Presentación 🍴🍷

- 1 Cortar el trozo elegido y decorar con fresas silvestres.



Crema de queso, naranja con tejas y granizado de café



Ingredientes (10 pax)

Ingredientes	Cant.
Nata Krona Original	600 ml
Vainilla fresca	12 g
Yemas de huevo	80 g
Azúcar	10 g
Textura Gelatinosa Carte d'Or	80 g
Pasta filo	100 g
Café soluble	80 g
Café molido	70 g
Mantequilla	100 g
Naranja	100 g
Queso Crema de Hellmann's	500 g

Elaboración (Coste ración 1 €)

- ① Crema de queso:
Hervir la nata Krona Original con la vainilla fresca.
- ② Mezclar las yemas con el azúcar hasta lograr una masa blanquecina.
- ③ Añadir la nata con la vainilla a la mezcla y el Queso Crema de Hellmann's.
- ④ Añadir la Textura Gelatinosa Carte d'Or.
- ⑤ Granizado de café:
Hacer unos 6 cafés con azúcar y guardar en el congelador en un recipiente horizontal.
- ⑥ Tejas:
Hacer un almíbar y pintar las hojas de pasta filo, espolvorear con café soluble.

- ⑦ Hornear 4 minutos a 210 °C.

Presentación

- 1 Colocar la crema de queso en el plato.
- 2 Clavar las tejas y poner los gajos de naranja caramelizada.
- 3 Añadir el granizado de café.
- 4 Decorar.



Tartaleta de queso y merengue



Ingredientes (10 pax)

Cant.

Queso Crema de Hellmann's	600 g
Frambuesas	500 g
Fresas de temporada	100 g
Avellanas	100 g
Azúcar	80 g
Lima	80 g
Nata Krona Original	200 g
<u>Masa quebrada</u>	
Harina	250 g
Sal	5 g
Mantequilla	125 g
Huevo	1 ud
Textura Espumosa Carte d'Or	80 g
Azúcar	200 g

Elaboración (Coste ración 1,23 €)

- ① Preparación:
Hacer una masa quebrada y hornearla durante 30 minutos a 170 °C pinchada y con legumbres secas para que no se nos hinche.
- ② Reservar.
- ③ Relleno:
Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con la lima y la nata Krona Original y rellenar la base de la tarta.
- ④ Dejar reposar durante 24 horas.
- ⑤ Merengue:
Montar con agua la Textura Gelatinosa Carte d'Or y el azúcar.
- ⑥ Reservar y meter en una manga.

Presentación

- 1 Hacer una roseta con el merengue y quemar.
- 2 Poner las frambuesas y la menta para decorar.

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com

