




CARTE D'OR[®]



La seducción de
UN DOBLE PLACER

**CARTE D'OR Y BAILEYS SE UNEN PARA
PRESENTARTE ESTE RECETARIO CON LAS
PROPUESTAS MÁS INSPIRADORAS**





• EL PLACER DE TRABAJAR *con una gran marca* •

Bienvenidos al **delicioso mundo de Carte D'Or**, una marca que ofrece las mejores combinaciones de recetas y helados para enamorar a sus consumidores. Una marca que desde hace más de 40 años solo se preocupa por crear los mejores helados, presente en más de 30 países y que es la tercera marca de helados más reconocida en España.

Carte D'Or es capaz de hacer **increíbles helados llenos de intensidad de sabor y textura perfecta**. Por esto nos hemos asociado con una gran marca como **Baileys**, para crear una auténtica joya: **Un helado de Vainilla sabor Baileys con helado de chocolate y virutas de chocolate**.

Una propuesta con la que fidelizar a tus comensales y así maximizar tus recetas dulces más sugerentes.



• NUESTRO *portfolio* •

Contamos con un **portfolio de postres completo, con 40 recetas** con ingredientes de máxima calidad, intenso sabor y excepcional textura, resultado de la pasión, la experiencia y los mejores ingredientes con los que trabajamos. Además con toda una gama de salsas y postres que te ayudará a completar tu oferta diaria. **Nuestro portfolio está creado para seguir estas 3 reglas de oro en cualquiera de sus combinaciones:**

—
CALIDAD
—

—
RENTABILIDAD
—

—
FACILIDAD
—



CARTE D'OR®



DESCUBRE EL
DELICIOSO HELADO

Carte D'Or Baileys

UN HELADO DE VAINILLA
SABOR BAILEYS CON
HELADO DE CHOCOLATE Y
VIRUTAS DE CHOCOLATE



HELADO DE
VAINILLA SABOR
BAILEYS



VIRUTAS DE
CHOCOLATE



Con el
sabor de
BAILEYS



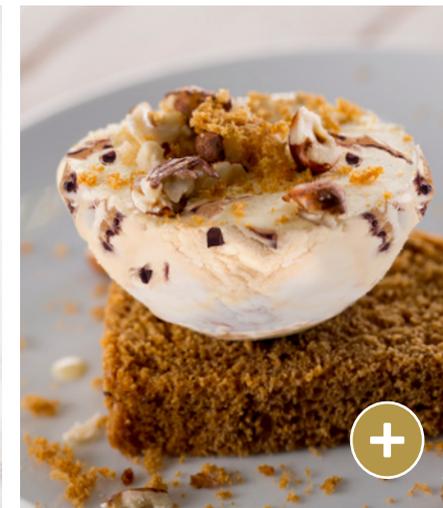
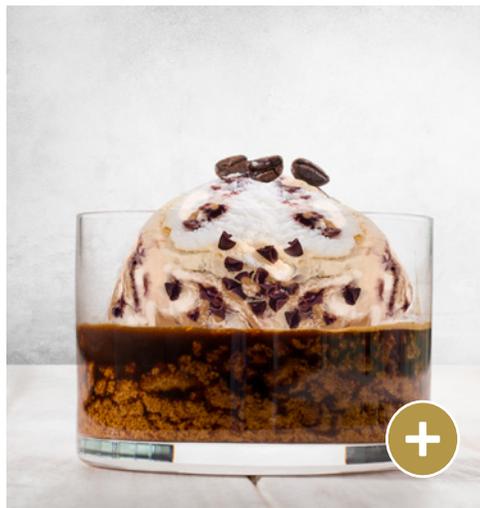
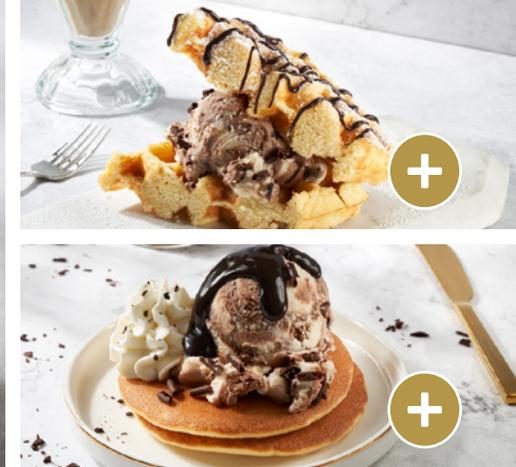
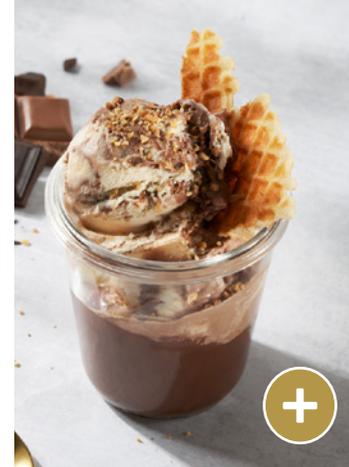
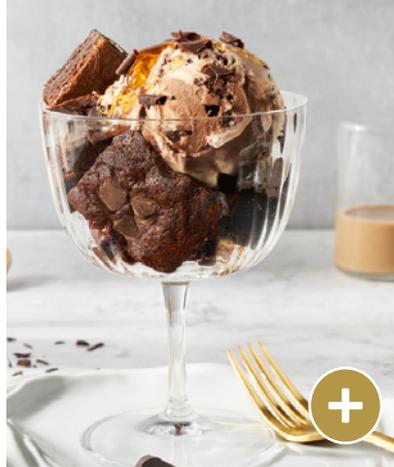
CARTE D'OR®



RECETAS *para inspirar*

TE PRESENTAMOS LAS RECETAS
MÁS SUGERENTES PARA
SORPRENDER A TUS COMENSALES
Y ADAPTADAS A TUS COSTES

DESCUBRE NUESTRO PORTFOLIO



Brownie con CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

1'43€

PVP**

4'28€

*Coste aproximado si se sigue la receta establecida. **Precio de venta recomendado. La determinación de los precios son potestad exclusiva de los distribuidores.

LA SENSUALIDAD
HECHA POSTRE.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys
Sirope de Caramelo Carte D'Or
Mix Brownie Carte D'Or
Virutas de chocolate

ELABORACIÓN

1. Corta trozos de brownie y coloca algunos en la base de la copa.
2. Coloca una bola de 80ml de Helado Carte D'Or Baileys encima.
3. Decora con Sirope de Caramelo Carte D'Or y unas virutas de chocolate.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



Copa

CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

1'28€

PVP**

3'85€

NUNCA LA COMBINACIÓN DE FRÍO Y CALOR HABÍA SIDO TAN DELICIOSA.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys

Chocolate caliente

Almendra granillo

Galletas waffle

ELABORACIÓN

1. Rellena la copa hasta la mitad con chocolate caliente.
2. Añade 1 bola de 80ml de Helado Carte D'Or Baileys.
3. Clava una galleta waffle en una de las bolas.
4. Decora con almendra granillo.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



Gofres con CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

1'45€

PVP**

4'34€

EL GOFRE
MÁS GOLOSO.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys

Mix de Pancakes Carte D'Or

Sirope de Chocolate Carte D'Or

Azúcar glass

ELABORACIÓN

1. Vierte el mix de pancakes, mézclalo con leche (1 bolsa de mix de pancakes 675g con 1L de leche = 12 gofres), viértelo bien y ponlo en gofrera a 180°C.
2. Rellénalo como si fuera un sándwich con una bola de 80ml de Helado Carte D'Or Baileys.
3. Decora con azúcar glass y Sirope de Chocolate Carte D'Or.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



Pancakes con CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

1'75€

PVP**

5'24€

LA MÁXIMA EXPRESIÓN
DE UNOS PANCAKES.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys

Nata en spray

Mix pancakes Carte D'Or

Sirope de Chocolate Carte D'Or

Virutas de chocolate

ELABORACIÓN

1. Coloca 2 pancakes en la base del plato
2. Sobre ellos, una bola de 80ml de Helado Carte D'Or Baileys con Sirope de Chocolate Carte D'Or por encima.
3. Decora con unas virutas de chocolate.

Opcional:

Puedes completar la decoración con un rosetón de nata en spray.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



Affogato

CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

1'05€

PVP**

3'10€

*Coste aproximado si se sigue la receta establecida. **Precio de venta recomendado. La determinación de los precios son potestad exclusiva de los distribuidores.

UNA COMBINACIÓN GANADORA,
UN TOQUE DE CAFÉ CON EL
DELICIOSO HELADO DE BAILEYS.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys

Sirope de Chocolate Carte D'Or

Café espresso

ELABORACIÓN

1. Coloca 1 bola de 80ml de Helado Carte D'Or Baileys en un vaso.
2. Vierte 50ml de espresso en el vaso.
3. Decora con Sirope de Chocolate Carte D'Or.

Opcional:

Decorar con virutas de chocolate
y un chorrito de Baileys.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



Batido especial de CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

1'98€

PVP**

5'90€

HELADO DE BAILEYS CON
CHOCOLATE, UN BATIDO QUE
NUNCA FALLA.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys

Sirope de Chocolate Carte D'Or o
Sirope Crujiente de Chocolate
Carte D'Or

Leche

ELABORACIÓN

1. Hunde el vaso en un bol de Sirope de Chocolate Carte D'Or para decorar los bordes y déjalo enfriar.
2. Coloca 2 bolas de 80ml de Helado Carte D'Or Baileys con 200ml de leche en una batidora y batir bien.
3. Vierte todo en un vaso y decora con 50ml Sirope de Chocolate Carte D'Or.

Opcional:

Decorar con galletas o nubes caramelizadas o añadir un rosetón de nata.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



Cocktail de plátano y

CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

1'26€

PVP**

3'70€

*Coste aproximado si se sigue la receta establecida. **Precio de venta recomendado. La determinación de los precios son potestad exclusiva de los distribuidores.

DEGUSTA LA MÁXIMA
CREMOSIDAD CON ESTA
DELICIOSA COMBINACIÓN.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys
Sirope de Chocolate Carte D'Or
Avellanas
Plátano
Leche

ELABORACIÓN

1. Moja el borde del vaso en un bol con Sirope de Chocolate Carte D'Or y luego en avellanas troceadas.
2. Corta 1 plátano y ponlo en la batidora.
3. Añade a la batidora 1 bola de 80ml de Helado Carte D'Or Baileys, 45ml de leche y Sirope de Chocolate Carte D'Or.
4. Bate la mezcla y vierte en el vaso de cocktail

Opcional: Añadir un toque de
Sirope de Chocolate Carte D'Or.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



Milhojas de CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

1'43€

PVP**

4'28€

*Coste aproximado si se sigue la receta establecida. **Precio de venta recomendado. La determinación de los precios son potestad exclusiva de los distribuidores.

UN MILHOJAS DIFERENTE
GRACIAS A LA **CREMOSIDAD DEL
HELADO CARTE D'OR BAILEYS.**

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys
Sirope de Toffee Carte D'Or
Láminas de bizcocho
Almendra tostada
Café espresso

ELABORACIÓN

1. Corta láminas de bizcocho y emborráchalo con café.
2. Intercala capas de bizcocho y Helado Carte D'Or Baileys.
3. Deja reposar en el congelador.

Opcional:

Decorar con almendra tostada
y Sirope de Toffee Carte D'Or.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



Café con CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

1€

PVP**

3€

EL CAFÉ MÁS FRESCO, CREMOSO
Y CON UN TOQUE CRUJIENTE.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys

Galleta speculoos troceada

Café espresso

Sirope de Toffee Carte D'Or

ELABORACIÓN

1. Crea una base de galleta troceada.
2. Añade una bola de 80ml de Helado Carte D'Or Baileys.
3. Vierte 50ml de café por encima.

Opcional:

Decorar con unos granos de café
o galleta troceada y Sirope
de Toffee Carte D'Or.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



Semi esfera de CARTE D'OR BAILEYS



COSTE POR RACIÓN*

0'88€

PVP**

2'65€

UNA COMBINACIÓN QUE
NO DEJARÁ INDIFERENTE.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys

Pan de especias

Avellanas troceadas

ELABORACIÓN

1. Corta un cuadrado de pan de especias.
2. Haz 1 bola de 80ml de helado y resérvala en el congelador. Retírala a los 10 min. y córtala por la mitad.
3. Coloca la bola encima del pan y decora con avellanas troceadas.

Opcional:

Decorar el plato con avellana troceada y pan de especias rallado y usar un Sirope Carte D'Or para darle un toque final a la receta.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



CARTE D'OR BAILEYS

Con mascarpone



COSTE POR RACIÓN*

1'15€

PVP**

3'44€

UN EXTRA DE CREMOSIDAD CON
EL TOQUE DE MASCARPONE.

INGREDIENTES

Helado Carte D'Or Baileys
Sirope de Caramelo Carte D'Or
Queso mascarpone
Canela en polvo

ELABORACIÓN

1. Crea una base con bizcocho de soletilla o de galletas y emborracha con un almíbar hecho con Sirope de Caramelo Carte D'Or, café y opcionalmente Baileys.
2. Coloca la bola de 80ml de Helado Carte D'Or Baileys encima.
3. Añade un toque de queso mascarpone y decora con canela en polvo.

Opcional:

Decorar con unos hilos de Sirope de Caramelo Carte D'Or.

REGRESAR AL ÍNDICE DE RECETAS



A glass of coffee and a cup of coffee dessert with cream and chocolate chips. The background is a light, textured surface with scattered chocolate chips and a gold spoon. The text is overlaid on the right side of the image.

*Cuando la
creatividad*

**SE CONVIERTE
EN POSTRE**

INGREDIENTES PARA
CADA OCASIÓN Y
NEGOCIO



NUESTROS *ingredientes*

GAMA 5,5L



BAILEYS
(53291)



NOCILLA
(54264)



FRESA
(81588)



VAINILLA DE MADAGASCAR*
(81578)



CHOCOLATE CON CACAO DE ECUADOR*
(36918)



NATA
(82974)



FRAMBUESA*
(83485)



MANGO*
(56421)



MANDARINA*
(83470)



LIMÓN SICILIANO*
(83468)



COOKIES & CREAM
(49564)



TURRÓN
(87021)



VAINILLA, CHOCOLATE & COOKIES
(80808)



LECHE MERENGADA
(81581)



STRACCIATELLA
(80807)



CAFÉ
(82978)



YOGUR CON FRUTAS DEL BOSQUE
(81586)



YOGUR GRIEGO CON MIEL
(82664)



BANANA SPLIT
(92500)



CHOCOLATE BLANCO
(97509)



PISTACHO
(75983)



RON Y PASAS
(81599)



NUEZ
(81590)



TIRAMISÚ
(91551)



CARAMELO
(80806)



DULCE DE LECHE
(81308)



STRAWBERRY CHEESECAKE
(82663)



MENTA CHOC
(83358)



CHICLE
(98109)



BROWNIE
(86174)

GAMA 2,4L



CANELA CON CRUJIENTES DE CARAMELO
(97563)



COCO
(47782)



GALLETA SPÉCULOOS
(71710)



PRALINÉ
(97694)



PIÑA
(97549)

SIROPES



CHOCOLATE
(1180610)



CARAMELO
(11806001)



TOFFEE
(11809301)



FRESA
(11806801)



VAINILLA
(11809801)



FRUTOS DEL BOSQUE
(11806502)



CEREZA
(68535245)



MANZANA VERDE
(68260737)



CRUJIENTE CHOCOLATE BLANCO
(67708979)



CRUJIENTE CHOCOLATE NEGRO
(67708977)

POSTRES



MIX BROWNIE VEGANO
(68512387)



MIX PANCACKES
(68290940)

*SABORES TAMBIÉN DISPONIBLES EN FORMATO 2,4L

CARTE D'OR®



Combina nuestros
ingredientes

Y CREA NUEVAS RECETAS

COMBINANDO EL HELADO CON
CUALQUIERA DE ESTOS COMPLEMENTOS
Y CONSIGUE RECETAS DIFERENCIALES



Diageo S.A All rights reserved. Producto para adultos 0,11% en volumen.



HELADOS			DECORACIÓN			
BAILEYS	CAFÉ	CHOCOLATE	+	SIROPES CRUJ.	BAILEYS	CANELA
TIRAMISÚ	BAILEYS	CHOCOLATE BLANCO	+	SIROPES CRUJ.	BAILEYS	CACAO EN POLVO
NOCILLA	DULCE DE LECHE	BAILEYS	+	SIROPE CHOCO.	BROWNIE	ALMENDRAS
CARAMELO	RON & PASAS	TURRÓN	+	SIROPE CHOCO.	CACAO EN POLVO	GALLETA MOLIDA
COOKIES & CREAM	VAINILLA	BROWNIE	+	SIROPE CARAMELO	AVELLANAS	COOKIES
PIÑA	COCO	MANGO	+	SIROPE FRESA	LIMÓN	YOGUR
STRAWBERRY CHEESECAKE	FRESA	BANANA SPLIT	+	SIROPE FRESA	ALMENDRAS	COULIS
YOGUR GRIEGO CON MIEL	NUEZ	VAINILLA	+	SIROPE CARAMELO	NUECES	KIKOS
VAINILLA CHOC&COOKIES	MENTA CHOC	STRACCIATELLA	+	SIROPE CHOCO.	MENTA	VIRUTAS CHOCO.

Baileys: Diageo S.A All rights reserved. Producto para adultos 0,11% en volumen. Nocilla: Idilia Foods, S.L. All rights reserved.




CARTE D'OR®






Diageo S.A All rights reserved. Producto para adultos 0,11% en volumen.