



Tus postres: una fuente de ingresos rentable

Te ayudamos a aumentar la rentabilidad de tus postres de forma sencilla y con las mejores recetas.

Descubre todos nuestros productos en la tienda online de ufs.com



Unilever
Food
Solutions

“Los postres son uno de los elementos más rentables de cualquier restaurante y hay que prestarles mucha atención.

Una presentación cuidada atraerá nuevos comensales, mejorando la experiencia y siendo un pilar de la cuenta de resultados”.

Pablo García

CHEF UNILEVER FOOD SOLUTIONS



ÍNDICE

- 04 Tus postres + rentables
- 05 Tendencias del futuro
- 06 El rol del postre en la rentabilidad de tu negocio
- 08 ¿Cómo sacar partido de la rentabilidad de tus postres?
- 10 ¡Haz tus postres todavía más rentables!
- 12 ¡Aumenta tus ventas de postres gracias a tu equipo de sala!
- 14 Delivery y take away
- 18 Recetas
- 34 Portfolio de productos



Tus postres + rentables

La hora del postre es uno de los momentos más esperados de tus comensales ¡y ahora también el tuyo!

Además, es la parte más rentable del menú y, por eso, hay que sorprender y ofrecer las últimas tendencias en repostería y añadir un efecto sorpresa.

¿POR QUÉ DEBES MIMAR TU CARTA DE POSTRES?

Apuesta por tus postres y gana en:



RENTABILIDAD: utiliza la misma base para diferentes postres



SATISFACCIÓN PARA EL CLIENTE: ofréceles algo diferente para que vuelvan a tu local



MÁS INGRESOS: haz que tus postres llamen la atención para seducir a tus clientes y aumentar tu ticket medio

La *carta de postres*
es la parte más
rentable *del* menú

Las tendencias que debes seguir

Si tus postres son una parte tan importante de tu carta, deben estar siempre a la última para llamar la atención de los clientes. ¡Sigue las tendencias que más se llevan!

POSTRES VEGANOS

Atrae a nuevos clientes con postres 100% vegetales



POSTRES CÍTRICOS

Gana sabor y aroma con naranjas, limones y limas



¡INSPIRATE
CON LA
RECETA DE LA
PÁGINA 29!

PLATOS CON TEXTURAS

Donde reinan las capas infinitas



¡INSPIRATE
CON LA
RECETA DE LA
PÁGINA 22!

TOQUES SALADOS

Combínalo con dulce para sorprender



¡INSPIRATE
CON LA
RECETA DE LA
PÁGINA 30!

POSTRES TROPICALES

Dale un toque exótico a tus postres



¡INSPIRATE
CON LA
RECETA DE LA
PÁGINA 21!

INGREDIENTES ASIÁTICOS

Explora otras gastronomías y nuevos sabores



¡INSPIRATE
CON LA
RECETA DE LA
PÁGINA 29!

¡Sigue leyendo y rentabiliza tu carta *de* postres!

El rol del postre en la rentabilidad *de* tu negocio



Si potencias tus postres, **el margen de ganancia es muy grande**, veamos por qué detalladamente.

Recuerda entonces animar a tus comensales a pedir un postre **¡y aumenta la rentabilidad del servicio!**

MENÚ DEL DÍA

Precio menú **12€ - 18€ por comensal**

Coste ración **0,75€ - 1,12€ por comensal**

LO QUE REPRESENTA EL COSTE DEL POSTRE VS EL PRECIO DEL MENÚ



CARTA

Precio carta **30€ - 40€ por comensal**

Coste ración **1,90€ - 2,50€ por comensal**

LO QUE REPRESENTA EL COSTE DEL POSTRE VS EL PRECIO DEL MENÚ



¿Cómo ha afectado la nueva normalidad a la restauración?

El contexto del COVID 19 nos ha obligado como restauradores a **reducir la manipulación de ingredientes** y a tener menos personal de cocina para cumplir con las condiciones de salubridad.

Y aunque hemos tenido que reinventarnos, es posible **potenciar la carta de postres**, una fuente de ingresos muy importante de los establecimientos.



El margen bruto de los postres de carta es muy rentable, debido a su bajo coste por ración y facilidad de preparación

¿QUÉ DEBES TENER EN CUENTA?

- **LOS POSTRES PARA COMPARTIR YA NO SON LA MEJOR OPCIÓN**
Debemos priorizar las raciones individuales, que reducen el riesgo de contaminación a la vez que nos permite tener un control más efectivo de los costes por ración.
- **RECUERDA REAPROVECHAR TODO**
Podemos recuperar recortes de bizcochos, galletas o masas para utilizarlos como soporte de bolas de helado en el plato, triturar recortes de frutas con un poco de sirope o aprovechar la bollería de los desayunos para hacer torrijas.

¿Cómo sacar partido de la rentabilidad de tus postres?

El postre es el elemento más rentable de una carta o menú y, además, interviene en el global de la satisfacción del cliente. ¿Por qué?

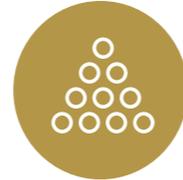
LLEGA EN EL ÚLTIMO MOMENTO Y REPRESENTA EL COLOFÓN FINAL

TUS CLIENTES RECORDARÁN TUS POSTRES AL SER LO ÚLTIMO QUE PRUEBEN

INFLUYE EN LA DECISIÓN DE SI QUEDAN SATISFECHOS

Sabiendo esto, es de recibo prestar atención a la carta de postres y tener atado cada pequeño detalle para que la rentabilidad que saquemos de ellos sea mayor.

¡Controla tus postres!



TAMAÑO DE LAS RACIONES

Crea escandallos y proporciona una ficha de producto a tu personal de cocina. Utiliza siempre utensilios del mismo tamaño para crear uniformidad en lo que sirves.



INVENTARIO

Controla el stock y evitarás tirar comida y perder dinero. Sigue el método “FIFO” (First in First out), los productos que primero entraron que sean también los primeros en salir.



DESPERDICIOS

Revisa los platos que vuelven a la cocina y los desperdicios que tiras a la basura. Así, puedes detectar si las raciones y guarniciones que sirves son demasiado grandes.



¡En tu cocina, no se tira nada!

Antes de tirar nada, mira si se puede reaprovechar. Los recortes de frutas son ideales para puré añadiéndoles sirope o puedes darle una segunda vida a los recortes de bollería como base de un tiramisú empapados en café. ¡Las posibilidades son infinitas!

¡Haz tus postres todavía más rentables!



Ha quedado claro que **tus postres son una fuente de ingresos rentable**. Te hemos dado consejos para sacarles todo el provecho, pero aún pueden ser más rentables para ti y tu negocio.

¿Cómo? Siguiendo estos consejos para tener una oferta variada, competitiva y sobre todo, al gusto del cliente:

1 REDUCE TU CARTA



La carta de postres **no debe ser interminable**, es mejor que haya pocas opciones pero muy variadas. Además, varíala más a menudo para tener más controlados tus costes disminuyendo el tamaño de tus pedidos y optimizando tu inventario.

2 CUENTA CON AYUDAS CULINARIAS



Utiliza ingredientes versátiles, **que te permitan ser usados en más de un postre y que sean fáciles de preparar**. Podrás elaborar más postres a la vez que reduces las tareas, el coste de planificación y preparación de comidas, disminuyen el desperdicio alimentario y evitando tareas de limpieza.

3 INGENIERÍA DE MENÚS



La rentabilidad está en la suma de las pequeñas **acciones de gestión**. La prioridad de los negocios es satisfacer la necesidad del cliente y obtener un amplio margen de beneficio. Gracias a una buena gestión, puedes evaluar los platos de una carta y la popularidad de la oferta, así como su rentabilidad.

Como gestor, debes identificar lo necesario para mejorar la rentabilidad en todo momento. Entra en **www.unileverfoodsolutions.es** y encuentra todas las herramientas gratuitas disponibles para ti.

Añade valor a tus postres

Acompaña tus postres de salsa con decoraciones y añadiendo otros ingredientes, cómo una bola de helado. Los harás más atractivos y puedes aumentar el beneficio para ti.

COSTE POR RACIÓN

Panna cotta + bola de helado

0,80€ - 1,00€

PRECIO DE VENTA RECOMENDADO (SIN IVA)

Panna cotta + bola de helado

4,50€



¡El margen de beneficio se dispara hasta un **82%**!

¡Aumenta tus ventas de postres gracias a tu equipo de sala!

Un equipo bien informado y motivado a la hora de ofrecer postre a tus comensales es clave, ya que el toque final es una parte muy rentable del menú. Por eso, debes preparar a tu equipo de sala para informar de tus postres y animar a tus clientes a adquirirlos.

¡Aplica estos consejos y verás un aumento en tu demanda!



TRUCOS PARA EL EQUIPO DE SALA

- 1 **Ánimalos a que eviten la frase “postre o café”,** ¡queremos vender ambas cosas!
- 2 Premia a tu personal con **pequeños incentivos** por la venta de postres.
- 3 **Para aquellos comensales que no quieran postre, ofréceles bolas de helado, sorbetes o un affogato,** ¡postre y café, todo en uno!
- 4 **Los mini postres también pueden ser un gran aliado** para seducir a aquel cliente que no quiera postre, pero que se vea atraído por una pequeña porción.
- 5 **Indica el origen de los ingredientes** e incrementa su buena percepción. Por ejemplo: ‘leche de granja local, vainilla de Madagascar, chocolate de Ecuador’, etc.



TRUCOS PARA EL EQUIPO DE COCINA

- 1 **Los postres más vistosos atraerán la atención de otras mesas** e influirán a la hora de decidir qué tomar. ¡Comemos con los ojos!
- 2 **Añade calidad y atractivo a tu oferta de postres:** reinterpreta clásicos, añade contrastes de texturas, usa ingredientes exóticos...
- 3 **El helado es siempre el mejor amigo de cualquier postre.** Además, disponemos de salsas de todos los sabores (chocolate, caramelo, frutos rojos, vainilla...) que se adaptan a tu oferta.
- 4 Por último, **procura que tu carta de postres sea variada,** que no muy extensa, con: chocolates, natas, helados, cremas, bizcochos, fruta fresca, etc.



Delivery y take away



¡Tus postres también se llevan!

En un contexto donde los comensales son reticentes a salir a comer fuera, **las opciones para llevar son una fuente de ingreso más** para subir tus ventas.

El auge del servicio de take away y delivery no se ciñe solo a platos de carta o menú, **también los postres han experimentado un aumento de demanda**, aunque antes de empezar con estos dos canales, debes tener en cuenta:

— EL TRANSPORTE

— LA TEMPERATURA

— LA CALIDAD

— LA HIGIENE

“El delivery puede llegar a suponer más del 25% de ingresos adicionales para un restaurante”*

*Fuente: Informe sobre delivery de Alimarket

El transporte, ¡que nada estropee tus postres!

Si vas a empezar en el mundo del delivery y el take away, ¡lee bien! **El transporte es clave** para que tus postres lleguen intactos a las casas de los comensales.

ANTES DE ENVIAR

- Escoge bien el recipiente
- Apuesta por materiales reciclables
- Mantén la cadena de frío con packs de gel frío reutilizable
- Evita las mezclas muy líquidas añadiendo gelatina
- Las tarrinas de helado son la mejor opción para llevar

PREPARANDO EL ENVÍO

- Cierra bien los recipientes con tapas y adhesivos
- Llena los recipientes con cuidado que no se derrame durante el transporte
- Para el envío de postres delicados, refuerza la caja con cinta de PVC
- Incluye instrucciones de manipulado para los postres congelados
- Especifica el paso a paso de la receta para que el comensal la termine en casa

El delivery ¡es mucho más!

El servicio para llevar no es solo una nueva fuente de ingresos, también es una nueva forma de comunicarte con tus clientes y fidelizarlos. **¡Toma nota de estos consejos para dar valor añadido a tu negocio!**



TU MARCA

Da información sobre tu negocio en el pack de delivery a través de tu logo, tu dirección, teléfonos, etc.



REDES SOCIALES

Incluye tus perfiles de redes sociales y anima a tus comensales a que compartan tus postres mencionándote.



FIDELIZA

Ofrece promociones o descuentos a los clientes para que repitan y vuelvan a animarse a pedir tus postres.



PERSONALIZA

Acompaña el pedido con una nota personalizada. Por ejemplo: “Disfruta de este postre que te hemos preparado con cariño :)”.

Los top postres en delivery y take away

Pasan los años y continúan de moda ¡estos postres son siempre un éxito asegurado!



Tarta de Chocolate



Tarta de Manzana



Carrot Cake



Cheese Cake



Tarrinas de Helado



Brownie

¡Lánzate a por ellos!

Recetas

El margen de beneficio de tu carta de postres es alto y la elaboración que requieren no es complicada, ¡toda una ecuación ganadora!

A continuación, te mostramos algunas recetas para que rentabilices al máximo tu carta de postres.



Tarta *de* manzana con helado *de* spéculoos, frutos rojos y toffee 10 PERSONAS

INGREDIENTES	PESO
Tarta de manzana con caramelo Frigo	2kg
Helado de spéculoos Carte d'Or	75gr
Sirope de toffee Carte d'Or	100gr
Lata de frutos rojos Carte d'Or	100gr

2,1€

COSTE
POR RACIÓN

5,5€

PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

3,4€

MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

1. Descongelar la Tarta de manzana con caramelo Frigo.

PRESENTACIÓN

Emplatar acompañando de una bola de Helado de spéculoos, Sirope de toffee y Lata de frutos rojos Carte d'Or.



Brownie *de* nueces con helado *de* fruta de la pasión 10 PERSONAS



INGREDIENTES	PESO
Bizcocho de chocolate Carte d'Or	500gr
Aceite de girasol	200ml
Agua	235ml
Nueces peladas	150gr
Helado de fruta de la pasión Krea	600g
Salsa de vainilla Carte d'Or	50gr

1,2€

COSTE
POR RACIÓN

4,6€

PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

3,4€

MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

BROWNIE

1. Mezclar en frío el Bizcocho de chocolate Carte d'Or con el agua y el aceite de girasol. Añadir las nueces peladas e integrarlas bien.
2. Encamisar un molde y verter el contenido. Hornear a 180°C durante 20 minutos.
3. Dejar reposar y una vez frío, desmoldar el brownie y cortar en cuadrados individuales.

PRESENTACIÓN

Salsear el plato con Salsa de vainilla Carte d'Or y en el centro colocar el brownie. Sobre este, disponer una bola de Helado de fruta de la pasión Krea.

Panna cotta *de* carajillo, brownie y helado *de* nata

 10 PERSONAS



INGREDIENTES	PESO
Panna cotta Carte d'Or	87,5gr
Crema de orujo	100gr
Sirope de chocolate Carte d'Or	100gr
Brownie Frigo	213gr
Helado de nata Frigo	600gr
Leche	416ml
Nata	416gr

1€	4,6€	3,6€
COSTE POR RACIÓN	PRECIO RECOMENDADO VENTA (SIN IVA)	MARGEN DE BENEFICIO

PREPARACIÓN

PARA LA PANNA COTTA

1. Desarrollar la Panna cotta de Carte d'Or y, en el momento de añadir la nata, incorporar la crema de orujo.
2. Disponer el conjunto en recipientes y dejar reposar al menos dos horas en nevera hasta que cuaje.

PRESENTACIÓN

Desmenuzar los trozos de Brownie Frigo y disponer una pequeña cantidad sobre la panna cotta. Finalizar con una bola de Helado de nata Frigo.

Melocotones asados, crumble *de* nueces, toffe y helado *de* vainilla

 10 PERSONAS

INGREDIENTES	PESO
Melocotones	2kg
Textura crujiente Carte d'Or	75gr
Nueces	100gr
Sirope de toffee Carte d'Or	100gr
Helado de vainilla Carte d'Or	600 gr
Mantequilla	25gr
Azúcar moreno	30gr
Canela en polvo	1gr

1€	4,6€	3,6€
COSTE POR RACIÓN	PRECIO RECOMENDADO VENTA (SIN IVA)	MARGEN DE BENEFICIO

PREPARACIÓN

PARA LOS MELOCOTONES

1. Lavar, pelar, descorazonar los melocotones y disponerlos en una bandeja de horno.
2. Derretir la mantequilla y mezclar con el azúcar moreno y la canela. Verter esta mezcla en el hueco de los melocotones y hornear a 180°C durante 25-35 minutos.

PARA EL CRUJIENTE

1. Sobre un silpat, extender la Textura crujiente de Carte d'Or y hornear a 180°C durante 10 minutos.
2. Sacar del horno, enfriar y trocear.

PRESENTACIÓN

Trocear las nueces y disponer sobre los melocotones con una bola de Helado de vainilla Carte d'Or. Salsear con el Sirope de toffee Carte d'Or y terminar con una galleta crujiente sobre el Helado de vainilla Carte d'Or.



Carrot cake con salsa *de* vainilla y helado *de* queso

 10 PERSONAS

INGREDIENTES	PESO
Carrot cake American style Frigo	916gr
Salsa de vainilla Carte d'Or	300gr
Helado de queso Krea	600gr

1,8€

COSTE
POR RACIÓN

5,5€

PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

3,7€

MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

1. Descongelar la tarta Carrot cake American style Frigo.
2. Emplatar acompañando de una bola de Helado de queso Krea y de Salsa de vainilla Carte d'Or.



Selva Negra

 10 PERSONAS



INGREDIENTES	PESO
Brownie Frigo	213gr
Mousse de chocolate Carte d'Or	126gr
Helado de nata Frigo	300gr
Lata frutos rojos Carte d'Or	300gr
Salsa vainilla Carte d'Or	200gr
Leche	331ml

1,1€

COSTE
POR RACIÓN

4,6€

PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

3,5€

MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

MOUSSE DE CHOCOLATE

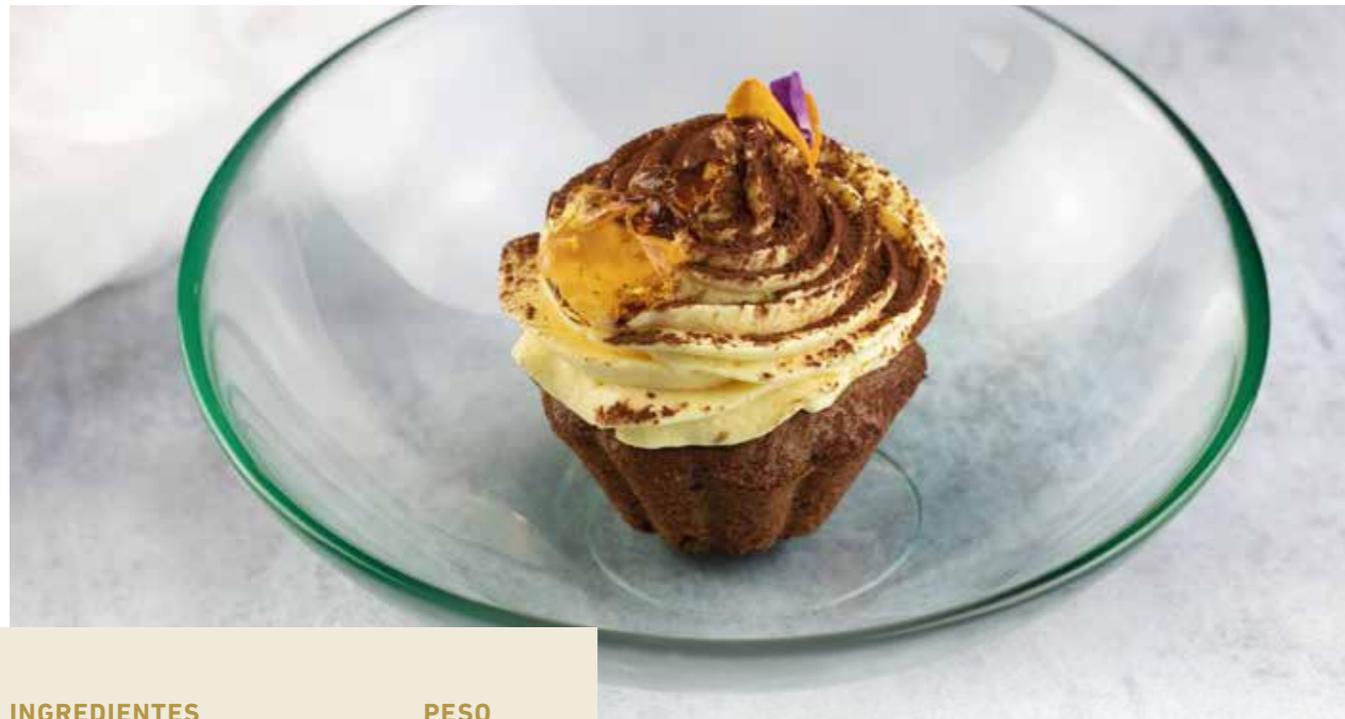
1. Desarrollar la Mousse de chocolate Carte d'Or con la leche, así como el Brownie Frigo.
2. Disponer la mezcla en la manga pastelera.

PRESENTACIÓN

Trocear el brownie y encima poner la Mousse de chocolate, intercalando la Salsa de vainilla Carte d'Or y la Lata de frutos rojos Carte d'Or. Terminar con una bola de Helado de nata Frigo.

Cupcake de tiramisú

✂ 10 PERSONAS



INGREDIENTES	PESO
Bizcocho de vainilla Carte d'Or	500gr
Agua	250ml
Aceite de girasol	150ml
Café soluble	50gr
Leche	125ml
Nata	375gr
Tiramisú Carte d'Or	125gr
Textura gelatinosa Carte d'Or	10gr
Amaretto	150ml
Cacao en polvo	2gr

0,7€

COSTE
POR RACIÓN

4,1€

PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

3,4€

MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

BIZCOCHO

1. Preparar el bizcocho y mezclar la masa con el agua, el aceite y el café.
2. Rellenar los cupcakes hasta 1 cm por encima de la mitad.
3. Hornear a 180°C durante unos 15-20 minutos.

TIRAMISÚ

1. En el vaso de una batidora, mezclar la nata, la leche, el Tiramisú Carte d'Or y montar.

GELATINA DE AMARETTO

1. Calentar el amaretto en el microondas durante 10 segundos y verter sobre él la Textura gelatinosa Carte d'Or.
2. Disolver con varilla, verter en un tupper hasta que se enfríe y cortar en cubitos.

PRESENTACIÓN

Sobre el bizcocho, escudillar la crema de tiramisú, colocar sobre ésta unos daditos de gelatina de amaretto. Terminar espolvoreando cacao en polvo.

Affogato

✂ 10 PERSONAS

INGREDIENTES	PESO
Helado de vainilla Carte d'Or	600gr
Café expresso	500gr
Azúcar	125gr

0,4€

COSTE
POR RACIÓN

4,1€

PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

3,7€

MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

1. Disponer el Helado de vainilla Carte d'Or en tazas.
2. Añadir el café previamente azucarado.
3. Para complementar, opcionalmente se pueden añadir unas gotas de licor tipo amaretto.



Berlina rellena *de* cheesecake con helado *de* frutos rojos

 10 PERSONAS

INGREDIENTES	PESO
Pancake Carte d'Or	337gr
Leche	1l
Pudding de vainilla Carte d'Or	100gr
Queso crema	125gr
Sorbete de frutos rojos Carte d'Or	600gr
Arándanos	100gr
Frambuesas	100gr
Galleta triturada	200gr
Azúcar glasé	175gr
Agua	50ml
Sirope de chocolate Carte d'Or	50gr

1,1€

COSTE POR RACIÓN

4,6€

PRECIO RECOMENDADO VENTA (SIN IVA)

3,5€

MARGEN DE BENEFICIO

PREPARACIÓN

BERLINA

1. Mezclar en frío el Pancake Carte d'Or con la leche y verter en moldes de berlina engrasados. Hornear durante 10 minutos a 180°C.
2. Para glasearlos, mezclar el azúcar glasé con el agua poco a poco con una varilla y después sumergir las berlinas ya horneadas y enfriadas.
3. Dejar las berlinas escurrir sobre una rejilla hasta que el azúcar cristalice.

CREMA CHEESECAKE

1. Mezclar el Pudding de vainilla con el resto de la leche con una varilla manual.
2. Dejar reposar 10 minutos, incorporando el queso crema y batiendo enérgicamente. Pasar la mezcla a la manga pastelera.

PRESENTACIÓN

Con ayuda de un cuchillo, abrir las berlinas por el medio y rellenarlas con la crema de cheesecake, los arándanos y frambuesas. Sobre el plato, poner una cama de galleta triturada, la berlina rellena y terminar con una bola de Sorbete de frutos rojos y Sirope de chocolate Carte d'Or.



Panna cotta *de* especias con salsa de naranja

 10 PERSONAS



INGREDIENTES	PESO
Panna cotta Carte d'Or	87,5gr
Leche	416ml
Nata	416gr
Canela en rama	5gr
Anís estrellado	1ml
Sirope de naranja Carte d'Or	200g
Galleta triturada	100gr
Canela en polvo	1gr
Hoja de lima káffir	1u

0,4€

COSTE POR RACIÓN

4,1€

PRECIO RECOMENDADO VENTA (SIN IVA)

3,7€

MARGEN DE BENEFICIO

PREPARACIÓN

PANNA COTTA

1. Desarrollar la Panna cotta Carte d'Or, infusionando previamente la leche con la canela en rama, el anís estrellado y la hoja de lima káffir.
2. Verter la panna cotta en los recipientes y reposar en nevera al menos dos horas hasta que cuaje.

PRESENTACIÓN

Sobre la panna cotta, disponer el Sirope de naranja Carte d'Or y terminar con la galleta triturada mezclada con la canela.

Blinis con manzana a la sidra y mousse *de* chantilly con helado *de* caramelo salado

 10 PERSONAS



INGREDIENTES	PESO
Pancake Carte d'Or	170gr
Leche	500ml
Manzanas	500gr
Sidra	500ml
Azúcar moreno	50gr
Romero	10gr
Mousse de nata Carte d'Or	100gr
Helado de caramelo salado Krea	600gr
Sirope de manzana Carte d'Or	50gr

1€
COSTE
POR RACIÓN

4,6€
PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

3,6€
MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

BLINIS

1. Mezclar en frío con ayuda de una varilla el preparado Pancake Carte d'Or con 250 ml de leche.
2. Verter en un dosificador de salsas y aplicar en pequeñas dosis en una sartén caliente engrasada con mantequilla.
3. Dar la vuelta con ayuda de una espátula y reservar.

MOUSSE DE NATA

1. Preparar la Mousse de nata Carte d'Or con leche fría.

MANZANAS A LA SIDRA

1. Pelar y cortar las manzanas en dados.
2. Cocer en la sidra junto con el azúcar y el romero. Escurrir y reservar.

PRESENTACIÓN

En una bandeja, disponer tres blinis y sobre estos, colocar los dados de manzana a la sidra. Con la ayuda de una cuchara, cubrir los dados de manzana con mousse de nata y acompañar del Helado de caramelo salado Krea y el Sirope de manzana Carte d'Or.

Helado *de* nata-fresa con gofre *de* chocolate

 10 PERSONAS

INGREDIENTES	PESO
Pancake Carte d'Or	337gr
Sirope de chocolate crujiente Carte d'Or	150ml
Bloque de nata y fresa Frigo	800gr
Leche	500ml
Frutos rojos	100gr
Sirope de frutas del bosque Carte d'Or	100ml

0,6€
COSTE
POR RACIÓN

4,6€
PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

4€
MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

1. Mezclar el preparado Pancake Carte d'Or con la leche fría.
2. Engrasar un molde de silicona para gofres y hornear durante 10 minutos a 180°C.
3. Preparar un baño de Sirope crujiente de chocolate Carte d'Or y sumergir una de las caras de los gofres en él. Enfriar en nevera.

PRESENTACIÓN

Cortar el bloque de helado y hacer sándwiches con los gofres. Decorar con los frutos rojos y terminar salseando con Sirope de frutas del bosque Carte d'Or.



Flan con nata

10 PERSONAS

INGREDIENTES	PESO
Flan de vainilla Carte d'Or	133gr
Leche	1l
Sirope de caramelo Carte d'Or	150gr
Helado nata Frigo	600gr

0,4€

COSTE
POR RACIÓN

3,5€

PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

3,1€

MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

1. Caramelizar las flaneras con el Sirope de caramelo Carte d'Or.
2. Disolver el Flan de vainilla Carte d'Or en una parte de leche fría y hervir el resto de la leche a fuego lento. Cuando llegue a ebullición, mezclar todo.
3. Volver a hervir el conjunto y durante 2 minutos. Verter en flaneras y dejar enfriar.

PRESENTACIÓN

Desmoldar los flanes en el plato y sobre este colocar una bola de Helado de nata Frigo. Terminar salseando con el Sirope de caramelo Carte d'Or.



Pavlova rápida

10 PERSONAS



INGREDIENTES	PESO
Mousse de Nata Carte d'Or	200gr
Leche	500ml
Lata de frutas del bosque Carte d'Or	120gr
Helado de violeta Krea	600gr
Canela en polvo	2gr
Azúcar glasé	20gr
Hojas de pasta brick	10u

1,1€

COSTE
POR RACIÓN

5€

PRECIO
RECOMENDADO
VENTA (SIN IVA)

3,9€

MARGEN DE
BENEFICIO

PREPARACIÓN

1. Cortar las hojas de brick al tamaño deseado y freír en abundante aceite de girasol.
2. Retirar, secar bien y espolvorear con azúcar glasé y la canela.

MOUSSE DE NATA

1. Desarrollar la Mousse de nata Carte d'Or con la leche fría.
2. Pasar todo a una manga pastelera.

PRESENTACIÓN

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 Krea.

Portfolio *de* productos



INGREDIENTES



Maizena



Gelatina



Bases neutras

ELABORACIÓN PROPIA



Clásicos & Especialidades

Sorbetto



Mousses y Cremosos

Gran Formato

DECORACIÓN



Siropes



Complementos



HELADOS RESTAURACIÓN



Graneles Frigo



Graneles Carte d'Or



Graneles Krea



Bloques Helado

PASTELERÍA



Pastelería Helada



Monoporciones



Bizcochos



Precortadas

PORCIONES HELADAS



Conos



Caprichos



Copa



Carta



Carta Superior





Unilever
Food
Solutions



www.ufs.com

☎ 902 101 543

información.foodsolution@unilever.com

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