


CARTE D'OR®



I Coulis di Frutta Carte d'Or:
frutta fresca pronta all'uso.

Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)

 Unilever
Food
Solutions



I Coulis di Frutta Carte d'Or

Coulis è un termine francese che indica una salsa utilizzata per guarnire, accompagnare, o personalizzare diverse pietanze o dessert.

I Coulis di Frutta sono ingredienti estremamente versatili: sono utilizzati nei gelati, nei dolci al cucchiaio o nelle torte, ma si prestano facilmente anche ad applicazioni in piatti salati.



Pronti all'uso:
non richiedono cottura o scongelamento.

87-90% di frutta.

Alta versatilità:
per colazioni, dessert, cocktail e anche piatti salati.



Fatti con gli stessi semplici ingredienti con i quali li prepareresti tu: frutta e zucchero.



Coulis di Mango

90% mango
10% zucchero



Coulis di Lamponi

90% lamponi
10% zucchero



Coulis di Frutti di Bosco

87% frutti di bosco
13% zucchero



Le decorazioni dei dessert

CHEESECAKE AI LAMPONI E CHERRY IN MONOPORZIONE con crumble alle nocciole e gelée alla menta

Un tortino di cheesecake morbido, con una base croccante e golosa, accompagnata dalla freschezza dei lamponi e della menta.



INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per la cheesecake

1 busta Carte d'Or preparato in polvere per New York Cheesecake

750 ml panna fresca
250 ml latte intero
100 gr nocciole
100 gr biscotti al cacao
25 gr burro
50 ml acqua

Per la gelée alla menta

500 ml succo alla menta
70 gr Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa

Per la decorazione

200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi
50 gr lamponi
q.b. menta
q.b. ciliegie cherry

PROCEDIMENTO

• Per la cheesecake

Mescolare il preparato per la base assieme al burro ammorbidito, le nocciole tritate, i biscotti al cacao sbriciolati e l'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere l'impasto sul fondo di stampi circolari da 5 cm di diametro. A parte mettere il preparato per la crema in un recipiente assieme al latte freddo e alla panna e mescolare delicatamente per un minuto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Versare la crema all'interno degli stampi e infornare a 130°C (con la ventilazione al minimo) per circa 45 minuti, finché la superficie delle monoporzioni non sarà dorata. Riporre in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

• Per la gelée alla menta

Portare quasi ad ebollizione il succo alla menta e versare all'interno la Texture Gelatinosa.

Far sciogliere la polvere e versare il liquido ottenuto all'interno di stampi in silicone mezzasfera. Far rapprendere in frigorifero per circa 30 minuti.

• Per la decorazione

Versare 3 gocce di Coulis di Lamponi in un piatto, con l'aiuto di un piccolo batticarne realizzare la decorazione desiderata. Posizionare la cheesecake al centro e decorare con altro Coulis di Lamponi, lamponi freschi, ciliegie cherry, crumble alla nocciola e foglioline di menta.



CROSTATINA ALLE MELE COTOGNE COTTE NELLA VANIGLIA con crema al tiramisù e marsala, Coulis di Frutti di Bosco e basilico

Una crostatina moderna con gusti delicati e raffinati, dove il Coulis di Frutti di Bosco tende a dare un gusto rotondo al tutto, affiancata ad una crema al tiramisù aromatizzata al marsala.



PROCEDIMENTO

• Per la crostatina

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero la pasta frolla per 30 minuti. Stenderla e foderare gli stampini per crostatina. Forare al centro con una forchetta e cuocere in forno a 170°C per 10 minuti.

• Per le mele cotogne

Insaporire le mele sbucciate con lo zucchero e la vaniglia. Metterle sottovuoto e cuocere a vapore per circa 25 minuti. Raffreddare in abbattitore di temperatura positiva e tagliare a cubetti.

• Per il tiramisù

Preparare il Tiramisù come riportato sulla confezione aggiungendo la panna, il latte ed il marsala.

• Per la decorazione

Farcire la crostatina con la crema al tiramisù, decorare con mele, meringhe, frutti di bosco, basilico e Coulis di Frutti di Bosco.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per la crostatina

500 gr farina
300 gr burro
150 gr zucchero a velo
50 gr Maizena Amido di mais
1 tuorlo
q.b. vaniglia

Per le mele cotogne

4 mele cotogne
50 gr zucchero semolato
q.b. vaniglia

Per il tiramisù

1 busta Carte d'Or preparato per Tiramisù
750 ml panna fresca
250 ml latte
50 ml marsala

Per la decorazione

200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco
q.b. meringhe
q.b. basilico
q.b. frutti di bosco



RAVIOLI DI MANGO FARCITI CON MOUSSE AL CIOCCOLATO E FRAGOLE, in salsa al Coulis di Mango e maraschino

Un dessert innovativo realizzato con dei piccoli ravioli di mango farciti con mousse al cioccolato, il tutto affiancato al gusto delicato del Coulis di Mango.



INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per i ravioli

2 mango
50 gr zucchero a velo

Per la mousse al cioccolato

1 busta Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato
500 ml latte

Per la decorazione

200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Mango
100 gr fragole
50 gr crumble
50 gr scaglie di cioccolato
30 ml maraschino

PROCEDIMENTO

• Per i ravioli

Affettare il mango alla mandolina, stendere le fette sulla carta da forno e spolverare lo zucchero a velo.

• Per la mousse al cioccolato

Stemperare il preparato per la Mousse al Cioccolato nel latte. Montare in planetaria come riportato sulla confezione. Versare il composto in un sac à poche con duglia riccia.

• Per la decorazione

Versare il Coulis di Mango ed il maraschino in una pipetta da cucina. Stendere una striscia di polpa sul piatto e sollevarlo facendo scivolare delle gocce come decorazione. Posizionare sul piatto le fette di mango farcite con la mousse al cioccolato e chiuse come un fazzoletto. Decorare con spuntini di mousse al cioccolato, scaglie di cioccolato e fragole a tartare.





La personalizzazione dei dessert

SPUMA DI CREMA CATALANA AI FRUTTI ROSSI, mou e rum con cookies ai semi nobili

Due cookies con all'interno una spuma di crema catalana come se fossero un macaron.



INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per la spuma catalana

- 1 busta **Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana**
- 500 ml **Knorr Crème & Crème**
- 400 ml latte
- 100 ml **Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco**

Per la salsa mou e rum

- 300 ml **Carte d'Or Topping Mou**
- 30 ml rum

Per i cookies

- 200 gr farina
- 100 gr zucchero di canna
- 100 gr zucchero semolato
- 100 gr burro morbido
- 1 uovo
- 3 gr bicarbonato di sodio
- q.b. vaniglia
- q.b. sale
- q.b. semi vari (canapa, chia, sesamo)

Per la decorazione

- 200 ml **Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco**
- 100 gr frutti di bosco
- 10 alchechengi

PROCEDIMENTO

• Per la spuma catalana

Miscelare il latte ed il preparato per Crema Catalana con una frusta. Incorporare il Coulis di Frutti di Bosco e la Crème & Crème. Versare la crema catalana nel sifone ed inserire due cariche.

• Per la salsa mou e rum

Miscelare il Topping al Mou ed il rum con una frusta.

• Per i cookies

Amalgamare la farina con l'uovo, gli zuccheri ed il burro morbido. Aggiungere il sale, il bicarbonato di sodio, la vaniglia ed incorporare i semi vari. Lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Formare delle sfere su di una teglia foderata e cuocere a 175°C per 15 minuti.

• Per la decorazione

Farcire i cookies con la spuma catalana ai frutti rossi come se fossero un macaron. Versare la salsa al mou e rum alla base del piatto e posizionare i cookies. Decorare con frutti di bosco, alchechengi e Coulis di Frutti di Bosco.



PANNA COTTA AL LAMPONE con croccante al caramello e lime candito

La panna cotta è uno dei dolci più mangiati dagli italiani: qui la reinterpretiamo con una sfera su un croccante al caramello.



INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per la panna cotta

- 1 busta **Carte d'Or preparato per Panna Cotta**
- 1 lt **Knorr Crème & Crème**
- 500 ml latte
- 500 ml **Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi**

Per il croccante al caramello

- 300 ml **Carte d'Or Topping Caramello**
- 300 gr mandorle a scaglie senza pelle

Per la decorazione

- 200 ml **Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi**
- 100 gr lamponi
- q.b. fette di lime candito

PROCEDIMENTO

• Per la panna cotta

Portare a bollore il Coulis di lamponi ed il latte in un pentolino. Aggiungere il preparato per Panna Cotta e lasciar bollire per qualche minuto. Infine incorporare la Crème & Crème fuori dal fuoco.

Versare il composto nello stampo a sfera e far raffreddare in frigo per circa 6 ore.

• Per il croccante al caramello

Amalgamare il Topping al Caramello con le mandorle e versare il composto in una teglia foderata. Cuocere in forno a 180°C per 25 minuti. Lasciare raffreddare per qualche minuto fino a rendere la struttura dura e tritare a coltello.

• Per la decorazione

Posizionare il croccante al caramello alla base, aggiungere la sfera di panna cotta al lampone e decorare con Coulis di Lamponi, lime candito e lamponi freschi.



SORBETTO AL MANGO CON BUCCIA D'ARANCIA, corn flakes e crunchy al cioccolato bianco

Un sorbetto fresco al mango come dessert per finire il pasto nel migliore dei modi.



INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per il sorbetto

- 1 conf. **Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone**
- 2,5 lt acqua
- 500 ml **Carte d'Or Professional Coulis di Mango**

Per il crunchy

- 500 ml **Carte d'Or Crunchy Topping Bianco**
- 300 gr corn flakes

Per la decorazione

- 200 ml **Carte d'Or Professional Coulis di Mango**
- 100 gr ribes
- 100 gr spicchi di arancia a segmenti
- 100 gr arancia candita

PROCEDIMENTO

• Per il sorbetto

Stemperare il preparato per Sorbetto al Limone in acqua ed aggiungere il Coulis di Mango. Versare il composto in Frozen Machine e mantecare per circa 45 minuti.

• Per il crunchy

Amalgamare il Crunchy Topping Bianco con i corn flakes e versare all'interno di cerchietti di acciaio per dare la forma tonda. Abbattere di temperatura negativa fino a far rassodare il crunchy.

• Per la decorazione

Posizionare alla base del piatto il crunchy al cioccolato bianco e corn flakes. Adagiare una quenelle di sorbetto al mango e decorare con ribes, arancia a segmenti e candita e completare con il Coulis di Mango.





Piatti salati

TONNO IN CROSTA DI SESAMO con insalatina di pomodori verdi e timo in salsa acida al mango

Il Coulis di Mango si può utilizzare come salsa ma anche come decorazione realizzando da una piccola goccia alcuni schizzi sul piatto.



INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per il tonno

- 1 kg tonno
- 100 gr sesamo bianco e nero
- q.b. Knorr Brodo di Pesce Granulare**
- q.b. Knorr Primerba Timo**
- q.b. olio extravergine di oliva

Per l'insalata

- 200 gr pomodori gialli datterino
- 150 gr pomodori verdi
- 150 gr spinacini
- 100 ml Hellmann's Citrus Vinaigrette**
- 100 gr olive taggiasche
- 50 gr capperi in fiore
- q.b. timo

Per la decorazione

- 200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Mango**
- 100 ml Hellmann's Caesar dressing**

PROCEDIMENTO

• Per il tonno

Porzionare il tonno in tranci, metterlo sottovuoto con l'olio, il Primerba al Timo ed il Brodo di Pesce. Lasciare marinare in frigorifero per circa 2 ore.

Al momento del servizio passare le estremità nei semi di sesamo ed arrostire in padella antiaderente.

• Per l'insalata

Tagliare tutti i pomodori a spicchi, i capperi in fiore a metà e le olive denocciolate in pezzi. Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e condire con la Citrus Vinaigrette.

• Per la decorazione

Versare qualche goccia di Coulis di Mango alla base del piatto e, con un cucchiaino, fare alcuni schizzi di decorazione. Posizionare il tonno al centro e completare con l'insalatina di pomodori e la Caesar dressing.



INSALATA DI MELONE GIALLO INVERNALE, PUNTARELLE, alici del Cantabrico, mozzarella di bufala e dressing al pomodoro maturo e lamponi

Un'insalata di ingredienti che racchiudono tutti i gusti che abbiamo sul palato. Il dolce del melone invernale, l'amaro delle puntarelle, il salato e sapido delle alici e l'acido della mozzarella di bufala.



PROCEDIMENTO

• Per l'insalata

Pulire e tagliare il melone giallo a cubetti. Mondare le cicorielle ricavandone le puntarelle e tenerle in acqua e ghiaccio. Affettare i pomodori a fette e spicchi. Tagliare le mozzarelle di bufala in quattro.

• Per la salsa

Mixare con il frullatore ad immersione tutti gli ingredienti.

• Per la decorazione

Versare in una fondina il Coulis di Lamponi e i pomodori maturi. Impiattare tutti gli ingredienti e condire con la Basil Vinaigrette.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per l'insalata

- 400 gr melone giallo invernale
- 300 gr puntarelle di cicorie
- 300 gr mozzarella di bufala
- 200 ml Hellmann's Basil Vinaigrette**
- 100 gr pomodori ciliegino
- 100 gr pomodori gialli datterino
- 100 gr alici del Cantabrico

Per la salsa

- 300 ml Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi**
- 100 gr pomodori maturi
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe
- q.b. erbe aromatiche



GIRELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PATATE AMERICANE, Castelmagno, dressing ai frutti rossi con senape e miele

Un antipasto ricco di consistenze, dove i frutti rossi accentuano il gusto fresco e delicato della carne e dei tuberi.



PROCEDIMENTO

• Per il girello

Condire il girello con tutti gli ingredienti descritti e massaggiare la carne per qualche minuto. Legare l'arrosto e cuocere in forno a 80°C per 55°C al cuore. Abbattere di temperatura e lasciare raffreddare.

• Per le patate Americane

Tagliare le patate Americane, condirle con timo, olio, sale grosso e pepe. Cuocere in forno misto a 170°C per 35 minuti.

• Per la salsa

Mixare con il frullatore ad immersione il Coulis di Frutti di Bosco con la salsa Honey Mustard.

• Per la decorazione

Posizionare all'interno del piatto le patate Americane, adagiare sopra le fette di girello e decorare con Castelmagno sbriciolato e chips di pane di segale disidratato. Guarnire ed insaporire il piatto con la Coulis di Frutti di Bosco e la salsa Honey Mustard.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per il girello

- 400 gr girello
- 50 gr Hellmann's Sauce Mustard**
- 10 gr Knorr Primerba Timo**
- q.b. Knorr Brodo Elite Granulare**

Per le patate Americane

- 400 gr patate Americane
- 10 gr timo
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale grosso e pepe

Per la salsa

- 200 gr Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco**
- 100 gr Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Honey Mustard**

Per la decorazione

- 100 gr Castelmagno
- 10 chips di pane di segale
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe





Cocktail

BELLINI AL MANGO CON CILIEGIA AL MARASCHINO, con mousse ai lamponi e scaglie di cioccolato

Con i Coulis di frutta puoi realizzare anche degli ottimi drink da servire d'accompagnamento con il dessert.



INGREDIENTI 90 PORZIONI

Per 1 Bellini al mango

100 ml champagne
100 gr ciliegie amarene al maraschino

50 ml Carte d'Or Professional Coulis di Mango

50 gr carambola

Per la mousse ai lamponi

1 busta Carte d'Or preparato per Mousse Decor

1,8 lt latte

200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi

Per la decorazione

500 ml Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi

400 gr scaglie di cioccolato
90 pz lamponi

PROCEDIMENTO

• Per il Bellini al mango

Riporre le ciliegie amarene al maraschino all'interno del bicchiere. Aggiungere il Coulis di Mango e lo champagne.

Decorare con una fetta di carambola.

• Per la mousse ai lamponi

Stemperare il contenuto della busta di preparato per Mousse Decor con il latte e il Coulis di Lamponi.

Montare con una frusta elettrica per 5 minuti alla massima velocità fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Prima dell'utilizzo, raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

• Per la decorazione

Versare la mousse all'interno di un bicchiere da dessert e decorare con Coulis di Lamponi, lamponi freschi e scaglie di cioccolato.



DAIQUIRI FROZEN AL LAMPONE con mousse al mango e liquirizia

Il Daiquiri frozen è uno dei cocktail più amati dalle donne: in questa versione al gusto di lampone è veramente delizioso.



INGREDIENTI PER 90 PORZIONI

Per 1 Daiquiri frozen

450 ml rum
50 ml Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi

20 ml succo di limone
5 ml sciroppo di zucchero
q.b. ghiaccio
q.b. lime, lamponi

Per la mousse al mango

1,8 lt latte

1 busta Carte d'Or preparato per Mousse Decor

200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Mango

Per la decorazione

500 ml Carte d'Or Professional Coulis di Mango
500 gr gemme di liquirizia
q.b. menta



PROCEDIMENTO

• Per il Daiquiri frozen

Mixare il rum con il succo di limone, il Coulis di Lamponi e lo sciroppo di zucchero. Versare in una coppa da cocktail con il ghiaccio tritato e decorare con lime e lamponi.

• Per la mousse al mango

Stemperare il contenuto della busta di preparato per Mousse Decor con il latte e il Coulis di Mango. Montare con una frusta elettrica per 5 minuti alla massima velocità fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Prima dell'utilizzo, raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

• Per la decorazione

Versare la mousse all'interno di un bicchiere da dessert e decorare con Coulis di Mango, scaglie di liquirizia e menta.

CAIPIROSKA AI FRUTTI ROSSI E LIME con mousse ai frutti rossi, granella di nocciole e lime

Un cocktail dolce grazie ai frutti di bosco e allo zucchero di canna, ma allo stesso tempo reso acidulo dal lime.



INGREDIENTI PER 90 PORZIONI

Per 1 Caipiroska

100 gr ribes
50 ml vodka
20 ml Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco

10 gr zucchero di canna
1/2 lime

Per la mousse ai frutti rossi

1 busta Carte d'Or preparato per Mousse Decor

1,8 lt latte

200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco

Per la decorazione

500 ml Carte d'Or Professional Coulis di Frutti di Bosco
500 gr granella di nocciole
q.b. lime
q.b. frutti di bosco



PROCEDIMENTO

• Per la Caipiroska

Pestare in un bicchiere il lime e lo zucchero di canna. Versare all'interno tutti gli ingredienti e shakerare per qualche secondo. Servire in un bicchiere e decorare con lime e ribes.

• Per la mousse ai frutti rossi

Stemperare il contenuto della busta di preparato per Mousse Decor con il latte e il Coulis di Frutti di Bosco.

Montare con una frusta elettrica per 5 minuti alla massima velocità fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Prima dell'utilizzo, raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

• Per la decorazione

Versare la mousse all'interno di un bicchiere da dessert e decorare con Coulis di Frutti di Bosco, granella di nocciole e lime.

