

CARTE D'OR BASI NEUTRE

Ricettario




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Caro chef,

come Te sappiamo che il momento del fine pasto è il più importante per il cliente: è attraverso l'esperienza del dessert infatti che elabora, una volta tornato a casa, un ricordo positivo (o meno) del locale in cui è stato.

Il dolce rappresenta quasi un "premio" concesso a fine pasto. Questo significa che non prestandovi la giusta attenzione, trascuriamo sia la possibilità di una vendita in grado di aumentare lo scontrino medio, sia la soddisfazione complessiva dei nostri ospiti.

Questo porta con sé il dovere di utilizzare ottimi ingredienti e semilavorati che ci regalano l'occasione di abbassare i costi di produzione e strumentali, permettendo di dedicare maggiore attenzione alla personalizzazione.

Il marchio **Carte D'Or** nasce nel 1978 nella patria della pasticceria, la Francia. Allora come oggi la missione di questo marchio è quella

di creare prodotti di altissima qualità che gli chef siano orgogliosi di servire con fiducia ai loro clienti più esigenti.

Oggi Carte D'Or offre ai professionisti della cucina, con il marchio **Carte D'Or Professional**, prodotti di altissima qualità, deliziosi e autentici.

È per questo che nasce la nuova gamma di **Basi Neutre Carte D'Or Professional**.

La nuova offerta comprende: Mousse, Sorbetto, Croccante, Gelatina e Mille Torte, ed è stata studiata per dare libero sfogo alla tua creatività e permetterti di creare dessert sempre diversi in un'ottica di ottimizzazione dei costi e gestione della dispensa.

La gamma di Basi Neutre garantisce gli standard di qualità dei prodotti Carte D'Or Professional ma con gusto e colore neutro, per essere infinitamente versatili. Per dare spazio alle tue esigenze di





personalizzazione basterà aggiungere i tuoi ingredienti preferiti per creare memorabili dessert sempre nuovi ed aggiornare la tua carta dei dolci ogni volta che vorrai. Questo ti permetterà anche di avere scorte di magazzino ridotte, minimizzare il food waste e ottimizzare il food cost. Riuscirai a mettere in carta diversi tipi di dessert partendo sempre da un unico semilavorato e andando a personalizzare con ciò che hai in dispensa. Questi semilavorati rappresentano un valido aiuto soprattutto nel caso in cui non si abbia a disposizione un vero e proprio laboratorio di pasticceria o una brigata dedicata. Potrai dare libero sfogo alla tua creatività per creare dolci memorabili ma di basso impatto su una cucina già oberata di lavoro.

Carte D'Or Professional è un marchio di **Unilever Food Solutions**, leader mondiale di prodotti alimentari per gli Chef. Forniamo ai professionisti della cucina le migliori soluzioni per la preparazione dei piatti in modo da semplificare le procedure, risparmiare energie e



poter dedicare tempo a ciò che più amano: la sperimentazione e la creazione di proposte originali e di qualità per i loro clienti, tenendo sempre sotto controllo i costi.

Unilever Food Solutions supporta, ispira e aiuta gli Chef a progredire anche nei momenti più difficili, proponendo al mercato prodotti innovativi con enorme valore aggiunto e sviluppando soluzioni efficaci e sicure create su misura per i ristoratori e per tutti i professionisti del gusto, con una costante attenzione alla qualità e alla sostenibilità delle materie prime utilizzate.

Il ruolo di Unilever Food Solutions è quello di esploratore e precursore, ma anche di garante di conoscenze ed esperienze sviluppate in tanti anni di presenza sul mercato ai massimi livelli, con un occhio sempre attento alle nuove esigenze del mercato del fuori casa e all'evoluzione del gusto.





Ricette

Offrire dolci creativi e versatili che stimolino il cliente è una sfida. La nuova gamma di Basi Neutre Carte D'Or Professional è progettata come una tela bianca per darti tutto lo spazio creativo e farti sviluppare dolci trendy per i tuoi ospiti!

Indice

- p.7 Mousse al cioccolato bianco e passion fruit
- p.8 Mousse allo zenzero, lime e menta
- p.9 Mini Magnum al mou e burro di arachidi
- p.10 Bomboniera al cioccolato
- p.11 Red velvet rolls
- p.12 Carrot cake
- p.13 Crostata al gin tonic e lime
- p.14 Panna cotta al basilico e frutti rossi
- p.15 Bonnèt al cioccolato, rum e nocciole
- p.16 Tartelletta con mousse pralinata e croccante alle mandorle
- p.17 Panna cotta alla vaniglia e mango con croccante alle albicocche
- p.18 Tacos di quinoa e semi di lino con panna al pistacchio e frutti rossi
- p.19 Stecco sorbetto al mojito
- p.20 Sorbetto alla mela verde
- p.21 Quenelle di sorbetto al melograno e coulis di lamponi
- p.22 Prodotti consigliati

Mousse al cioccolato bianco e passion fruit

Difficoltà: ☞

Porzioni: 20



Ingredienti

- 1 busta di Base Neutra Mousse Carte D'Or
- 500 ml di latte freddo intero
- 100 g di cioccolato bianco fuso
- 50 g di passion fruit filtrato fresco
- Sfoglie di meringa con granella di pistacchio



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Montare la Base Neutra Mousse seguendo le istruzioni riportate sulla confezione
- Sciogliere il cioccolato bianco
- Amalgamare una piccola quantità di mousse al cioccolato fuso
- Aggiungere la restante mousse ed incorporare il passion fruit
- Riporre in un contenitore e lasciare riposare in frigorifero per almeno 4 ore prima di formare ogni quenelle



Mousse allo zenzero, lime e menta

Difficoltà: ☞

Porzioni: 20



* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

Ingredienti

- ♦ 1 busta di Base Neutra Mousse Carte D'Or
- ♦ 500 ml di latte freddo intero
- ♦ 30 g di sciroppo di lime
- ♦ 90 g di sciroppo di zenzero
- ♦ 30 g di sciroppo di menta
- ♦ Zeste di 1 lime
- ♦ 20 lamponi
- ♦ Foglioline di menta



Procedimento

- Montare la Base Neutra Mousse come riportato sulla confezione
- Amalgamare gli sciroppi delicatamente con una spatola
- Aggiungere le zeste di lime
- Riporre la mousse in bicchierini
- Lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore
- Decorare prima di servire

Mini Magnum al mou e burro d'arachidi

Difficoltà: ☞☞

Porzioni: 20



Ingredienti

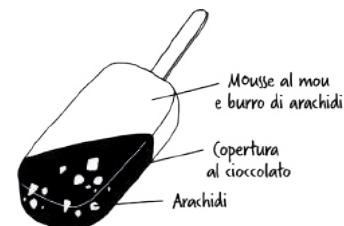
- 1 busta di Base Neutra Mousse Carte D'Or
- 500 ml di latte freddo intero
- 100 g di Topping Mou Carte D'Or
- 300 g di Topping Bianco Croccante Carte D'Or
- 50 g di burro di arachidi
- 100 g di cioccolato fondente fuso
- 150 g di granella di arachidi
- Staccafacile Carte D'Or



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Montare la mousse come riportato sulla confezione
- Mixare il Topping Mou ed il burro di arachidi ed amalgamare alla mousse
- Con l'aiuto di una sac à poche riempire gli stampi in silicone a forma di Magnum leggermente imbrattati con lo Staccafacile e congelare per circa 4 ore a -20°C
- Sformare i mini Magnum ed immergere nel Topping Bianco Croccante, lasciar rassodare in frigo
- Immergere la punta nel cioccolato fondente fuso e nella granella di arachidi
- Abbattere di temperatura
- Lasciar decongelare la mousse per circa 30 minuti prima di essere servita



Bomboniera al cioccolato

Difficoltà: ☞

Porzioni: 60



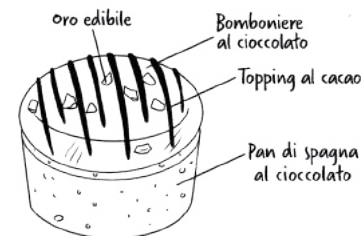
* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

Procedimento

- Preparare la Base Neutra Mille Torte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione
- Amalgamare il cacao in polvere
- Imbrattare lo stampo con lo Staccafacile e cuocere seguendo le istruzioni riportate sulla confezione
- Formare dei dischi di pan di spagna al cioccolato con l'aiuto di un ring
- Decorare con Topping Cacao e bomboniere al cioccolato

Ingredienti

- 1 busta di Base Neutra Mille Torte Carte D'Or
- 500 ml di acqua
- 25 g di polvere di cacao
- 5 confezioni di bomboniere ricoperte al cioccolato da 12 pz
- 20 g di Topping Cacao Carte D'Or
- Oro edibile q.b
- Staccafacile Carte d'Or



Red velvet rolls

Difficoltà: ☹ ☹

Porzioni: 60 red velvet / 60 mousse alla vaniglia



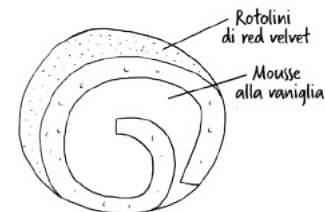
* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

Procedimento

- Preparare la Base Neutra Mille Torte come riportato sulla confezione
- Amalgamare il colorante rosso e l'olio vegetale
- Imbrattare con lo Staccafacile e disporre il preparato su di un tappetino in silicone di circa 1 cm
- Cuocere in forno per 12-15 minuti e far raffreddare
- Preparare la Base Neutra Mousse come riportato sulla confezione ed amalgamare lo sciroppo di vaniglia
- Con l'aiuto di una spatola disporre la mousse sopra la red velvet ed arrotolare
- Abbattere di temperatura, tagliare e servire

Ingredienti

- 1 busta di Base Mille Torte Carte D'Or
- 500 ml di acqua
- 30 g di colore alimentare rosso
- 30 ml di olio vegetale
- 2 buste di Base Neutra Mousse Carte D'Or
- 1 L di latte freddo intero
- 20 g di sciroppo di vaniglia
- Staccafacile Carte D'Or



Carrot cake

Difficoltà: ☹ ☹ ☹

Porzioni: 32



FOOD COST
0,60€*
MEDIO PORZIONE

Ingredienti

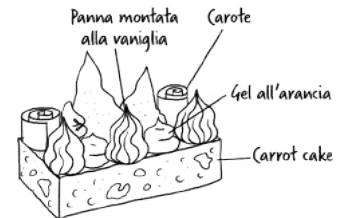
- ♦ 1 busta di Base Neutra Mille Torte Carte D'Or
- ♦ 365 ml di acqua
- ♦ 135 g di purea di carote
- ♦ 25 g di olio vegetale
- ♦ 50 g di noci sgusciate tritate
- ♦ 1 arancia grattugiata
- ♦ 10 g di sciroppo di zenzero
- ♦ 12 g di polvere di cannella
- ♦ 500 ml di panna montata
- ♦ Gel di arancia
- ♦ Fettine di carote sbollentate
- ♦ 300 g di sfoglie di cioccolato bianco
- ♦ Fiori eduli e micro cress
- ♦ Staccafacile Carte D'Or



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Preparare la Base Neutra Mille Torte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione
- Amalgamare la purea di carote, l'olio, le noci, l'arancia, lo zenzero e la cannella
- Imburrare lo stampo con lo Staccafacile e cuocere in forno seguendo le istruzioni di cottura riportate sulla confezione
- Usare la Mille Torte come base per la carrot cake
- Decorare con il gel all'arancia, la panna montata, le fettine di carote, le sfoglie di cioccolato bianco, ed infine fiori eduli e micro cress



Crostata al gin tonic e lime

Difficoltà: ☹ ☹

Porzioni: 12



Ingredienti

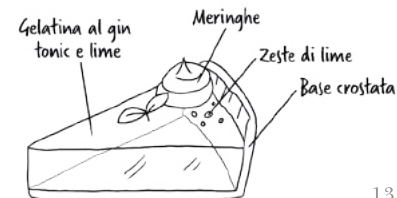
- 500 ml di acqua tonica
- 100 ml di gin
- 35 g di succo di lime
- 90 g di Base Neutra Gelatina Carte D'Or
- Zeste di 1 lime
- 1 base pronta pasta frolla da 22-24 cm
- 30 meringhette già pronte
- Micro cress



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Riscaldare l'acqua tonica con il succo di lime ed il gin fino a raggiungere i 45°C
- Dissolvere completamente la Base Neutra Gelatina all'interno del liquido e lasciare riposare per qualche minuto affinché diventi limpida
- Versare il composto nella base di pasta frolla già cotta
- Far settare la gelatina in frigorifero per circa 2 ore e porzionare
- Decorare con meringhette già pronte, zeste di lime e micro cress



Panna cotta al basilico e frutti rossi

Difficoltà: ☞

Porzioni: 20



* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

Procedimento

- Riporre in una casseruola il latte, la panna, lo zucchero e la Base Neutra Gelatina
- Mescolare sul fuoco fino a raggiungere i 60°C fino al dissolvimento completo di zucchero e gelatina
- Aggiungere il basilico fresco e la vaniglia e frullare rapidamente per 30 minuti con un frullatore ad immersione, filtrare il tutto
- Riporre negli stampi in silicone e lasciar settare in frigo per circa 2 ore
- Rimuovere dagli stampi, decorare con i frutti rossi e le foglioline di basilico

Ingredienti

- 300 g di latte
- 300 g di panna fresca
- 125 g di zucchero
- 100 g di Base Neutra Gelatina Carte D'Or
- 1 bacca di vaniglia
- 50 g di basilico fresco
- 50 g di frutti rossi



Bonnèt al cioccolato, rum e nocciole

Difficoltà: ☞

Porzioni: 20



FOOD COST
0,40€*
MEDIO PORZIONE

Ingredienti

- 100 g di Base Neutra Gelatina Carte D'Or
- 340 g di latte intero
- 100 g di panna
- 60 g di zucchero
- 60 g di pasta di nocciole
- 30 g di rum
- 100 g di cioccolato fondente in scaglie
- 20 g di nocciole
- 40 g di amaretti
- 80 g di crema spalmabile al cacao
- Staccafacile Carte D'Or



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Riporre il latte, la panna, lo zucchero e la Base Neutra Gelatina in una casseruola
- Mescolare sul fuoco fino a raggiungere i 60°C
- Aggiungere le scaglie di cioccolato e dissolverle
- Aggiungere la pasta di nocciole ed il rum al composto
- Versare il tutto negli stampi in silicone leggermente imbrattati con lo Staccafacile e far settare in frigo per circa 2 ore
- Sformare e decorare con amaretti, nocciole e crema spalmabile al cacao



Tartelletta con mousse pralinata e croccante alle mandorle

Difficoltà: ☞☞☞

Porzioni: 20 croccante / 20 mousse



FOOD COST
1,20€*
MEDIO PORZIONE

Ingredienti

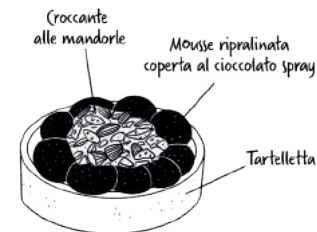
- 200 g di Base Neutra Croccante Carte D'Or
- 300 g di mandorle a fette
- 20 tartellette cotte da 8 cm
- 1 busta di Base Neutra Mousse Carte D'Or
- 500 ml di latte freddo intero
- 50 g di cacao amaro
- 100 g di pasta di nocciole
- Spray alimentare al cioccolato



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Mescolare la Base Neutra Croccante e le mandorle tritate
- Disporre su di un tappetino di silicone il composto di circa 4 millimetri
- Infornare e cuocere a 200°C per 10-12 minuti, sfornare e rompere la cialda
- Preparare la Base Neutra Mousse come riportato sulla confezione
- Amalgamare il cacao e la pasta di nocciole
- Con l'aiuto di una sac à poche farcire le tartellette con una parte di mousse
- Versare la restante parte del composto in uno stampo in silicone a bolle e congelare a -20°C per circa 2 ore
- Sformare la mousse e ricoprirla con lo spray al cioccolato
- Decorare la tartelletta con il croccante alle mandorle



Panna cotta alla vaniglia e mango con croccante alle albicocche

Difficoltà: ☞

Porzioni: 20



Ingredienti

- 100 g di Base Neutra Croccante Carte D'Or
- 80 g di albicocche secche tritate
- 80 g di zeste di limone
- 1 busta di preparato Panna Cotta Carte D'Or
- 1 L di latte intero
- 1 L di panna
- 400 g di Coulis di Mango Carte D'Or
- 40 g di ribes



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Cospargere la Base Neutra Croccante su di un tappetino in silicone
- Cuocere in forno a 200°C per 10 min
- Aggiungere la frutta secca tritata e infornare per circa 1-2 minuti
- Una volta cotto, rompere il croccante e conservare
- Preparare la Panna Cotta come da indicazioni riportate sulla confezione
- Versare la Panna Cotta nei bicchieri desiderati e lasciar riposare
- Aggiungere il Coulis di Mango
- Decorare con il croccante ed i ribes



Tacos di quinoa e semi di lino con panna al pistacchio e frutti rossi

Difficoltà: ☞

Porzioni: 10



Ingredienti

- 100 g di Base Neutra Croccante Carte D'Or
- 15 g di quinoa tostata
- 15 g di quinoa rossa tostata
- 10 g di semi di lino gold
- 1 L di panna montata
- 20 g di zucchero a velo
- 30 g di pasta di pistacchio
- 25 g di frutti rossi
- Micro cress



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Mixare la Base Neutra Croccante, le quinoa ed i semi di lino e disporre su di un tappetino in silicone
- Infornare e cuocere a 200°C per circa 10 minuti
- Con l'aiuto di un coppapasta rotondo coppare il croccante, rimuovere l'eccesso
- Riportare in forno per circa 1-2 min
- Rimuovere e velocemente formare la forma del tacos
- Preparare la panna montata aggiungendo la pasta di pistacchio e lo zucchero a velo
- Riempire i tacos
- Decorare con frutti rossi, micro cress e servire



Stecco sorbetto al mojito

Difficoltà: ☺

Porzioni: 50



Ingredienti

- 3 L di acqua
- 200 ml di sciroppo di mojito
- 1 busta di Base Neutra Sorbetto Carte D'Or
- 30 g di foglioline di menta fresca



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Mescolare la Base Neutra Sorbetto con l'acqua e lo sciroppo fino al completo dissolvimento
- Versare all'interno di una frozen machine il composto e lasciar rapprendere per circa 40 minuti
- Trasferire il sorbetto in appositi stampi in silicone con le foglioline di menta all'interno e congelare per circa 2 ore
- Rimuovere dagli stampi in silicone, steccare e servire



Sorbetto alla mela verde

Difficoltà: ☞

Porzioni: 50



Ingredienti

- 1,5 L di succo alla mela verde
- 1,5 L di acqua
- 1 busta di Base Neutra Sorbetto Carte D'Or
- 100 ml di Topping Mela Verde Carte D'Or
- 1 mela verde



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Mescolare la Base Neutra Sorbetto con l'acqua ed il succo alla mela verde fino al completo dissolvimento
- Versare il tutto in una sorbettiera
- Una volta pronto il composto porzionare in bicchieri da sorbetto e guarnire con Topping Mela Verde e listarelle di mela



Quenelle di sorbetto al melograno e coulis di lamponi

Difficoltà: ☹☹

Porzioni: 50



Ingredienti

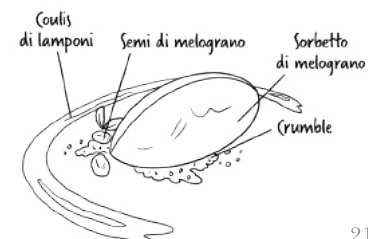
- 1 L di succo di melograno
- 2 L di acqua
- 1 busta di Base Neutra Sorbetto Carte D'Or
- 500 ml di Coulis di Lamponi Carte D'Or
- 300 g di crumble
- Chicchi di melograno
- Micro cress



Procedimento

* Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

- Mescolare la Base Neutra Sorbetto con l'acqua ed il succo al melograno fino al completo dissolvimento
- Versare il composto in una frozen machine e far settare per circa 40 minuti
- Trasferire il tutto in stampi di silicone a forma di quenelle e congelare per circa 1 ora
- Sformare ogni quenelle nel piatto e guarnire con semi di melograno, crumble, Coulis di Lamponi e micro cress



All'interno della gamma **Carte D'Or Professional**, per la personalizzazione delle Basi Neutre, trovi anche:

• **Carte D'Or Professional Coulis di frutta**

Disponibili in 3 gustose varianti: Mango, Lamponi e Frutti di Bosco. Ideali per ottenere facilmente ricette fresche, ricche di sapore e colore.

I Coulis di frutta rispondono all'esigenza degli Chef di avere sempre disponibili nelle cucine professionali frutta fresca subito pronta, senza la necessità di cottura o scongelamento. Sono prodotti con un'altissima percentuale di frutta (87% - 90%) e pochissimo zucchero e forniscono una grande versatilità di utilizzo. Qualità, gusto e consistenza rendono infatti le salse di frutta ideali per la preparazione di colazioni, dolci al cucchiaino o cocktail, ma anche per accompagnare svariati piatti salati.

• **Carte D'Or Professional Topping**

I Topping sono salse dolci indispensabili per decorare, impreziosire e ingolosire i tuoi dessert. Sono adatti a tutti perché senza glutine. Grazie al loro colore e al tipico aspetto lucido possono essere utilizzati per dare un tocco creativo ai tuoi dessert. Disponibili in tanti deliziosi gusti: Amarena, Frutti di Bosco, Cacao, Mela Verde e molto altro!



CARTE D'OR[®]

PROFESSIONAL





CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

The logo features a stylized heart icon above the brand name. The text 'CARTE D'OR' is in a large, elegant serif font, and 'PROFESSIONAL' is in a smaller, all-caps sans-serif font below it.