

CARTE D'OR

PROFESSIONAL

LA CARTA DEI DOLCI

IL MANUALE PER I TUOI DESSERT

IN COLLABORAZIONE CON



Pastry CHEF
Tommaso Foglia



LA TUA CARTA DEI DOLCI

FIRMATA

CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

**IL DOLCE È MOLTO PIÙ DI UN FINALE:
È IL RICORDO CHE RESTA. UN DESSERT BEN PENSATO
CHE PUÒ TRASFORMARE UNA CENA
IN UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE.**

Tommaso Foglia



“

Questo manuale è una guida pratica pensata per ispirare e aiutare cuochi e pasticceri a creare un'INTERA Carta dei DOLCI; non un singolo dessert, ma la possibilità di costruire l'intera offerta dolciaria del ristorante, capace di valorizzare la propria identità e rispondere alle aspettative dei clienti.

Basato su cinque pilastri fondamentali del dessert contemporaneo, **il manuale propone una gamma di soluzioni suddivise in tre categorie, con 15 ricette complete presentate in più versioni di impiattamento per andare incontro a ogni esigenza.**

Le preparazioni, sviluppate dai nostri chef insieme al pluripremiato **Pastry Chef Tommaso Foglia**, combinano tecnica, impatto visivo e facilità di gestione.

Questo manuale non è una guida definitiva, ma una base solida su cui ogni professionista può costruire, sperimentare e personalizzare la propria proposta dei dessert.

Perché una vera Carta dei Dolci non è solo una lista:
è una promessa di piacere.

Buona lettura... e buona creazione!

LA CARTA DEI DOLCI:
PIACERE PER L'OSPITE,
VALORE PER L'OPERATORE

CARTE D'OR PROFESSIONAL NON OFFRE SOLO PREPARATI PER SQUISITI DESSERT; MA TI OFFRE LA POSSIBILITÀ DI COSTRUIRE DA ZERO LA CARTA DEI DOLCI DEL TUO RISTORANTE, CREANDO L'INTERA OFFERTA DI DESSERT PER IL TUO MENÙ IN BASE ALLA TIPOLOGIA DEI TUOI OSPITI.

Perché è importante:

- Non è solo creatività
- Rende redditizio il tuo menù

Benefici:

- Aiuta ad elevare il valore del piatto
- Aumenta il margine dell'intero menù

Una carta dei dolci è di valore se è:

- Accattivante
- Variegata
- Golosa
- Ben descritta

COME COSTRUIRE LE BASI
PER UNA PERFETTA CARTA DEI DOLCI

IL Manuale dei dessert Carte d'Or Professional è uno strumento pensato per facilitare la costruzione della propria carta dei dessert.

Ti aiuta a:

- Costruire una carta dei dessert efficace e concreta
- Unire creatività e praticità
- Usare prodotti utili e facili da gestire
- Suddividere i dessert in base alle esigenze del cliente

I 3 STRUMENTI CHIAVE DEL MANUALE

A. I 5 PILASTRI DEL MENÙ DESSERT

Un sistema semplice, ma funzionale, basato su una selezione mirata di ricette suddivise in categorie immancabili. La carta dei dolci perfetta, ha almeno 5 dessert, uno per le seguenti tipologie:

- 1

DOLCE AL CIOCCOLATO
- 2

TIRAMISÙ
- 3

DOLCE CROCCANTE/CROSTATA
- 4

GUSTO DI TENDENZA
- 5

DOLCE DEL TERRITORIO

B. GAMMA PRODOTTI

Ti aiuta a scegliere cosa tenere al tuo fianco per avere sempre il giusto aiuto per ogni ricetta. Carte d'Or ti offre:

- 1

GLI INDISPENSABILI
- 2

GLI STAGIONALI
- 3

I CARATTERIZZANTI

C. 15 RICETTE PROFESSIONALI

Ogni ricetta è pensata per appartenere a uno dei 5 pilastri ed è proposta in 3 versioni di impiattamento corredate di bozzetti grafici che ti aiuteranno a rendere il tuo dolce visivamente perfetto:

- À LA CARTE
- VERSIONE
BANQUETING
- VERSIONE
FINGER FOOD

PER una carta dei dolci moderna, facile da realizzare e redditizia, ogni dessert deve rientrare in una delle cinque tipologie fondamentali, pensate per soddisfare specifici desideri del cliente.



LE RICETTE



Questa griglia contiene diverse combinazioni possibili di carte dei dolci da creare scegliendo almeno 1 dessert per ogni pilastro, selezionando il tipo di ricetta preferita e l'impiattamento ideale.

I 5 PILASTRI DELLA CARTA DEI DOLCI	RICETTA CLASSICA	RICETTA GOLOSA	RICETTA STAGIONALE
1.DOLCE AL CIOCCOLATO IL COMFORT FOOD PER ECCELLENZA, AMATO DA ADULTI E BAMBINI. IRRESISTIBILE E SEMPRE RICHIESTO.	Zuppa inglese pag. 14	Lingotto al cioccolato pag. 16	Torta Brownie pag. 18
2.TIRAMISÙ IL TIRAMISÙ ICONA DELLA TRADIZIONE ITALIANA, DA PERSONALIZZARE IN INFINITI MODI. OGNI CLIENTE HA LA SUA VERSIONE DEL CUORE.	Tiramisù Classico pag. 20	Cubo di tiramisù pag. 22	Tiramisù fragole e limone pag. 24
3.DOLCE CROCCANTE/ CROSTATA IL DESSERT DA MORDERE: TEXTURE, MASTICAZIONE E PIACERE MULTISENSORIALE. UNA VERA DIPENDENZA.	Crostatina con frutta di stagione pag. 26	Tacos al cacao pag. 28	Millefoglie di Frutta Esotica pag. 30
4.GUSTO DI TENDENZA IL DOLCE "INSTAGRAMMABILE", STAGIONALE O INEDITO. PERFETTO PER ATTIRARE I CURIOSI E I FOODIES.	Cheesecake al Pistacchio pag. 32	Torta alle mele con mousse golosa pag. 34	Sorbetto zenzero e limone pag. 36
5.DOLCE DEL TERRITORIO RADICI E IDENTITÀ. IL DOLCE SECONDO TRADIZIONE O REINTERPRETATO IN CHIAVE MODERNA.	Panna Cotta Foresta Nera pag. 38	Bignè goloso pag. 40	Crème Brûlée, fava di Tonka e arance pag. 42

I PRODOTTI CARTE D'OR PROFESSIONAL

I VANTAGGI DI SCEGLIERE UN SEMILAVORATO

Carte d'Or Professional si propone come un partner strategico per tutti i ristoratori, fornendo soluzioni che non solo semplificano il lavoro in cucina, ma **aiutano a costruire un'offerta dolciaria efficace**, versatile e redditizia.

PRATICITÀ ED EFFICIENZA

QUANDO SI SCEGLIE UN DESSERT PER IL SERVIZIO, È IMPORTANTE VALUTARE NON SOLO LA FACILITÀ D'USO, MA ANCHE I COSTI E LA FLESSIBILITÀ OPERATIVA.

Il preparato in polvere è una soluzione più efficiente rispetto ad altri semilavorati o prodotti finiti presenti nel mercato. Sapevi che i semilavorati liquidi, pur essendo standardizzati, richiedono di essere refrigerati? Il dessert frozen non va preparato, ma hai mai pensato a quanto incide il suo costo/porzione sul tuo guadagno finale? Inoltre necessita di congelatori ingombranti e spesso poco efficienti.

Le miscele in polvere Carte d'Or Professional si conservano a temperatura ambiente, hanno un costo ridotto, si preparano facilmente anche durante il servizio e non richiedono competenze specifiche. In più, possono essere reidratate con acqua anziché latte, riducendo ulteriormente i costi operativi e migliorando il tuo margine.

TIPOLOGIA DI PORTFOLIO: UNA GAMMA COMPLETA PER OGNI ESIGENZA

Una range di prodotti strutturata in tre segmenti, pensata per rispondere a tutte le esigenze operative e creative:

1. GLI INDISPENSABILI

- Tiramisù
- Panna Cotta
- Crema Catalana
- Creme (a caldo, a freddo, vaniglia)
- Pan di Spagna
- Torta al Cioccolato
- Base croccante
- Budini

2. GLI STAGIONALI

- Mousse
- Sorbetti
- Gelati
- Semifreddi

3. I CARATTERIZZANTI

- Topping di vari gusti e texture

GLI INDISPENSABILI

Prodotti fondamentali per costruire dolci iconici, rassicuranti e sempre richiesti. Sono la base per eventi speciali, menù della tradizione e comfort food:



*Le creme per dessert Carte d'Or Professional offrono ripieni cremosi per dessert dal gusto perfetto, facili da preparare a freddo e perfetti anche per il buffet.



GLI STAGIONALI

Prodotti che permettono di variare l’offerta durante l’anno, aggiornando la carta dei dolci in base al clima e alla stagionalità:



SORBETTO
AL LIMONE



SORBETTO
AL CAFFÈ



BASE NEUTRA
SORBETTO



MOUSSE
AL CIOCCOLATO



MOUSSE
AL CIOCCOLATO BIANCO



MOUSSE
AL CAFFÈ



MOUSSE
AL MANGO



MOUSSE
AL LAMPONE



MOUSSE
AL LIMONE



MOUSSE
AL COCCO



BASE NEUTRA
MOUSSE



GELATO
FIOR DI LATTE



SEMIFREDDO
AL TORRONCINO

I CARATTERIZZANTI

Elementi che arricchiscono, decorano e personalizzano il dessert, aumentando la percezione di valore e il grado di golosità:



TOPPING
CIOCCOLATO



TOPPING
CAMELLO



TOPPING
CAMELLO SALATO



TOPPING
PISTACCHIO



TOPPING
FRAGOLA



TOPPING
FRUTTI DI BOSCO



TOPPING
LIMONE

COLAZIONE GRANDI VOLUMI

Gli immancabili dolci per servire il gusto Carte d’Or Professional anche a colazione, rendendola un’esperienza indimenticabile.



WAFFLE E
PANCAKE



CRÊPES DOLCI
& SALATE

ORA CREA LA TUA CARTA DEI DOLCI IN 3 PASSI:

1.

**SCEGLI IL TUO DESSERT PREFERITO
PER OGNI PILASTRO:**



1. DOLCE AL CIOCCOLATO



2. TIRAMISÙ



**3. DOLCE CROCCANTE/
CROSTATA**



4. GUSTO DI TENDENZA



5. DOLCE DEL TERRITORIO

2.

**INDIVIDUA IMPIATTAMENTO E COSTO/PORZIONE
IN BASE ALLE ESIGENZE DEL TUO LOCALE**

3.

**PREPARA LE RICETTE CHE HAI SCELTO
PER LA TUA CARTA DEI DOLCI SEGUENDO
IL PROCEDIMENTO E IL BOZZETTO**

...e fai felici i tuoi ospiti!





CIOCCOLATO

RICETTA CLASSICA



INGREDIENTI

60 PORZIONI À LA CARTE

PER LA CREMA PASTICCERA:

400g Preparato per Crema Pasticcera a Freddo

Carte d'Or

1L Acqua

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO:

400g Preparato per Crema Pasticcera a Freddo

Carte d'Or

1L Acqua

100g cacao amaro

PER IL PAN DI SPAGNA:

1 busta di Preparato

pan Di Spagna Carte d'Or

200ml acqua

300ml Alchermes

PER LA FINITURA:

Qb Sale Affumicato Maldon

Qb Scaglie di cioccolato fondente

Qb Nocciole caramellate

Qb perline di cioccolato

N1 Cialda croccante

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA PASTICCERA

In una planetaria montare il preparato per crema pasticcera a freddo con acqua e mettere in una Sac-à-poche.

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

In una planetaria montare il preparato per crema pasticcera a freddo con acqua e il cacao e mettere in una Sac-à-poche.

PER IL PAN DI SPAGNA

In una planetaria montare il preparato per pan di Spagna con l'acqua, versare in una teglia mezza gastronorm e cuocere in forno a 160°C per 35 minuti. Sformare, raffreddare e coppare a cerchietti.

Inzuppare il pan di Spagnaw con l'Alchermes.

PER LA FINITURA

In un bicchiere fare il fondo con il disco di pan di Spagna, uno strato di crema al cioccolato, altro strato di pan di Spagna, strato di crema pasticcera e decorare con sale affumicato Maldon, scaglie di cioccolato fondente, nocciole caramellate, scarti di pandispanna all'alchermes e perline di cioccolato. Accompagnare con una cialdina.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



ZUPPA INGLESE AL CIOCCOLATO FONDENTE

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 0,40€

VERSIONE BANQUETING

COSTO PORZIONE* 0,20€

VERSIONE FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,10€



PER QUESTA VERSIONE
DISPONIBILE IL
GRANDE FORMATO

Scaglie di Cioccolato
e Scarti di
Pan di Spagna

Cialda
Croccante

Nocciole
caramellate
e Perline
di Cioccolato

Crema
Pasticcera

Pan di Spagna
all'Alchermes

Crema al
Cioccolato

Scaglie di Cioccolato
e Scarti di
Pan di Spagna

Cialda
Croccante

Crema
Pasticcera

Nocciole
caramellate
e Perline
di Cioccolato

Pan di Spagna
all'Alchermes

Crema al
Cioccolato

Scaglie di Cioccolato
e Scarti di
Pan di Spagna

Cialda
Croccante

Crema
Pasticcera

Nocciole
caramellate
e Perline
di Cioccolato

Pan di Spagna
all'Alchermes

Crema al
Cioccolato



UN CONSIGLIO IN PIÙ

VARIA A PIACIMENTO IL GUSTO
DELLA CREMA, AROMATIZZANDOLA
AL PISTACCHIO O AL CARMELLO.



CIOCCOLATO

RICETTA GOLOSA



INGREDIENTI

60 PORZIONI À LA CARTE

PER IL LINGOTTO:

1 busta Preparato per Budino al Cioccolato Carte d'Or
5L latte UHT
25ml Rum

PER LA FINITURA

300g Mini Amaretti
Qb Panna Montata
Qb Topping al Cioccolato Carte d'Or

PROCEDIMENTO

PER IL LINGOTTO

In una pentola portare a bollore il latte e versare il contenuto di 1 busta Preparato per Budino al Cioccolato Carte d'Or, aggiungere il Rum e dissolvere bene il preparato. Versare negli stampi in silicone e abbattere di temperatura.

PER LA FINITURA

Sformare il lingotto ancora congelato e far decongelare, una volta decongelato servire con la panna montata, gli amaretti e il Topping al Cioccolato Carte d'Or.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



LINGOTTO AL CIOCCOLATO CON RUM PANNA E AMARETTI

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 0,35€

VERSIONE BANQUETING

COSTO PORZIONE* 0,16€

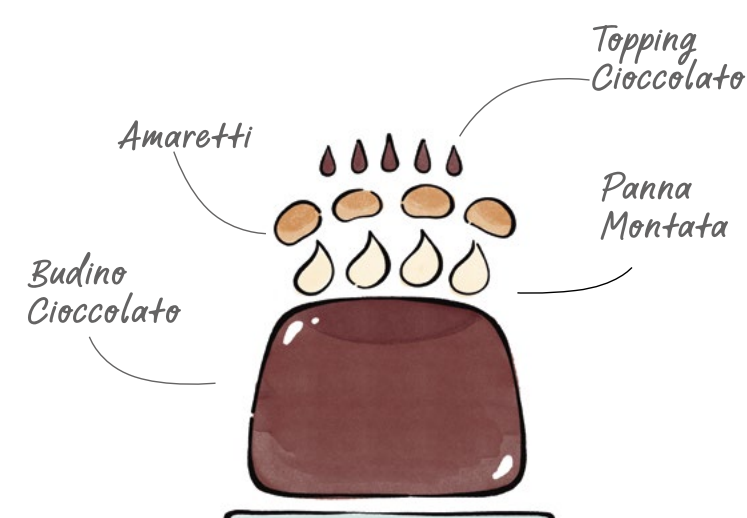
VERSIONE FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,08€



UN CONSIGLIO IN PIÙ

NELLA RICETTA SOSTITUISCI IL RUM CON ALTRI ALCOLICI COME GRAND MARNIER O COINTREAU.





CIOCCOLATO

RICETTA STAGIONALE



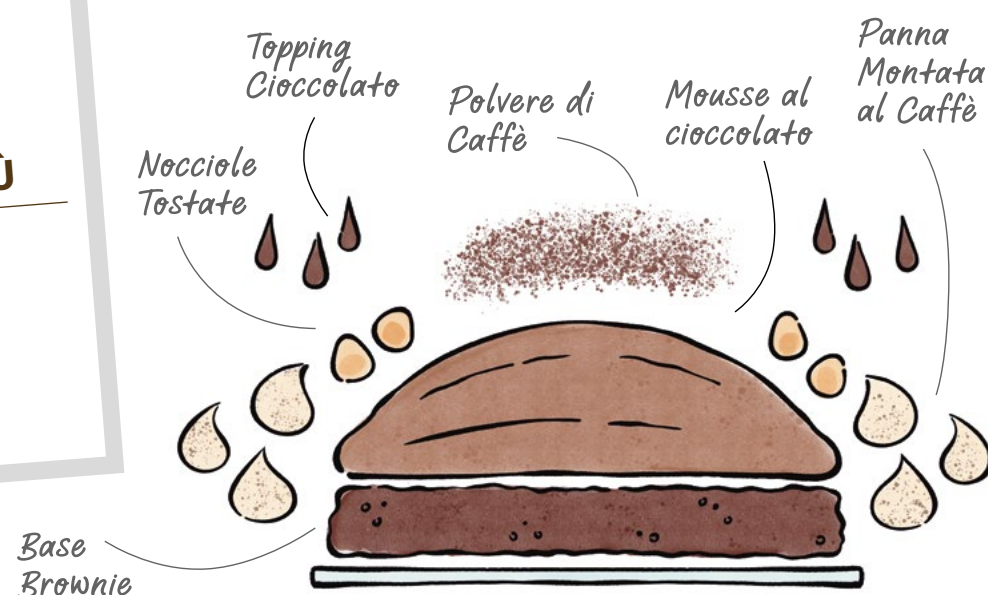
TORTA BROWNIE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE TOSTATE

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 1,30€

“
UN CONSIGLIO IN PIÙ

SOSTITUISCI IL GUSTO DELLA
MOUSSE AL CIOCCOLATO
CON ALTRE VARIANTI
DI MOUSSE COME AL CAFFÈ
O ALLA FRUTTA.



INGREDIENTI

20 PORZIONI À LA CARTE

PER IL BROWNIE:

1 busta Preparato per Torta al Cioccolato Carte d'Or

1L Latte

200g Burro

10% gocce di cioccolato

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO:

1 busta Preparato per Mousse al Cioccolato Carte d'Or

500ml latte intero UHT

100ml panna fresca

PER LA FINITURA:

Qb Topping Cioccolato Carte d'Or

500ml panna montata al caffè

10g polvere di caffè

200g nocciole tostate

PROCEDIMENTO

PER IL BROWNIE

Versare il latte in un recipiente abbastanza grande e dissolvere il contenuto di una busta di Preparato per Torta al Cioccolato Carte d'Or, aggiungere il burro fuso e le gocce di cioccolato. Infornare a 160°C per 25 minuti. Coppare nella forma desiderata.

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

In una planetaria aggiungere il latte e dissolvere il contenuto di una busta Preparato per Mousse al Cioccolato Carte d'Or, aggiungere la panna e montare alla massima velocità e con l'aiuto di una sac-à-poche versare il contenuto in appositi stampi a forma di fava di cacao. Abbattere di temperatura.

PER LA FINITURA

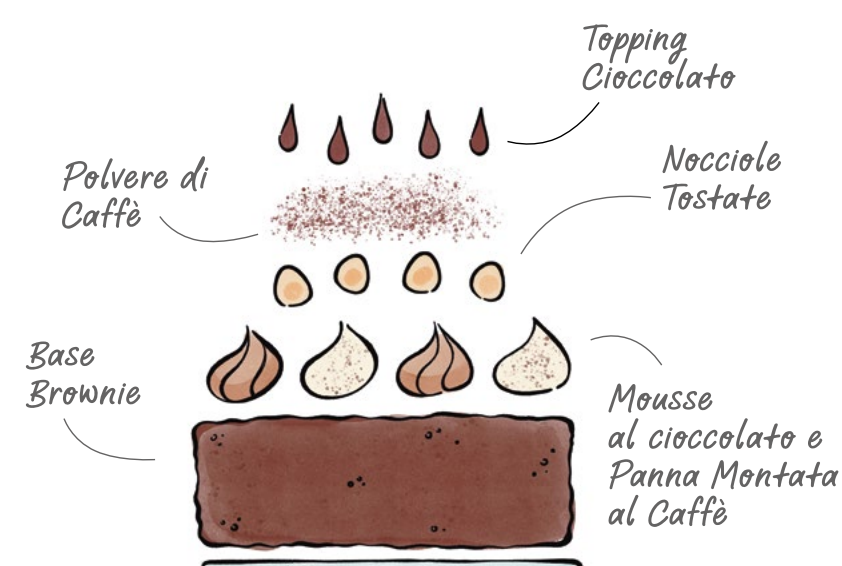
Posizionare la mousse sformata sul brownie e decorare con la panna montata al caffè, le nocciole tostate e il Topping al Cioccolato Carte d'Or.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



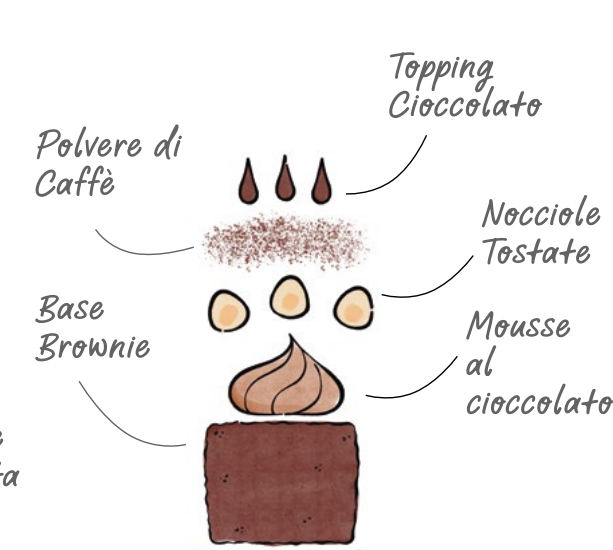
VERSIONE
BANQUETING

COSTO PORZIONE* 0,60€



VERSIONE
FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,30€





TIRAMISÙ

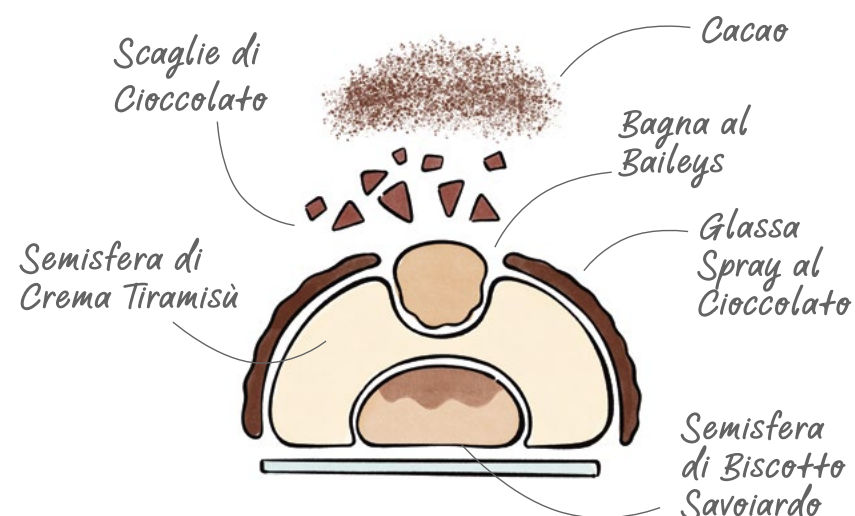
RICETTA CLASSICA



TIRAMISÙ CLASSICO CON BAGNA AL BAILEYS E CAFFÈ

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 1,00€



UN CONSIGLIO IN PIÙ

SOSTITUISCI IL LIQUORE BAILEYS CON ROSOLIO O ALTRE VARIANTI DI LIQUORI CREMOSI.

INGREDIENTI

24 PORZIONI À LA CARTE

PER LA CREMA TIRAMISÙ:

1 busta Preparato per Tiramisù Carte d'Or
700ml Panna fresca
300ml Latte UHT

PER IL SAVOJARDO:

1 busta Base per pan di Spagna Carte d'Or
50g Zucchero semolato
50g Zucchero a velo
Qb Maizena Staccafacile

PER LA BAGNA:

300ml Caffè espresso
30g Zucchero
Qb Baileys

PER LA FINITURA:

Qb Cacao amaro
Qb Scaglie di cioccolato fondente
Qb Glassa spray al cioccolato

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



PROCEDIMENTO

PER LA CREMA TIRAMISÙ

In una planetaria montare 1 busta di Preparato per Tiramisù Carte d'Or con la panna fresca e il latte.

PER IL SAVOJARDO

In una planetaria montare 1 busta di Base per pan di Spagna Carte d'Or con 250ml di acqua, versare il composto in una sac-à-poche, riempire degli stampi in silicone a semisfera precedentemente vaporizzati con Maizena Staccafacile e zucchero semolato e spolverata di zucchero a velo.
Cuocere in forno a 160°C per 15/20 minuti, abbattere di temperatura e sformare.

PER LA BAGNA

Preparare del caffè espresso caldo e miscelare allo zucchero semolato e al Baileys, dissolvere bene e inzuppare il savoiardo.

PER LA FINITURA

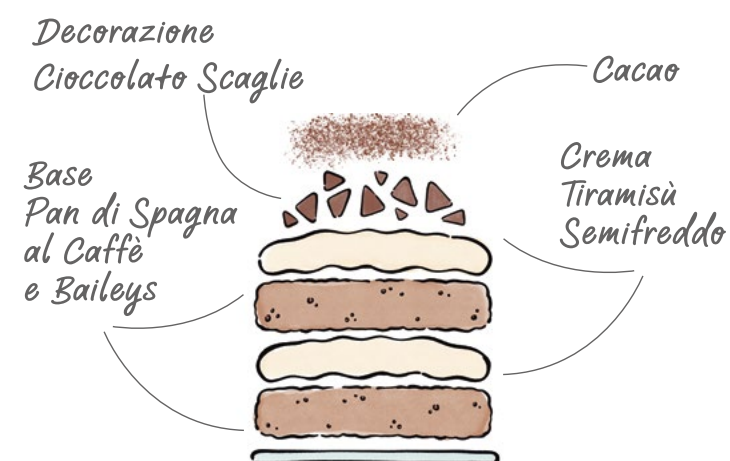
Versare la crema al tiramisù in uno stampo a semisfera grande e inserire l'inserto di semisfera di savoiardo, abbattere di temperatura e sformare. Decorare con glassa spray al cioccolato, spolverare con cacao amaro, le scaglie di cioccolato fondente e creare, con l'aiuto di uno scavino, un buco al centro della cupoletta dove versare la bagna al Baileys.

VERSIONE
BANQUETING

COSTO PORZIONE* 0,50€



PER QUESTA VERSIONE
DISPONIBILE IL
GRANDE FORMATO



VERSIONE
FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,25€





TIRAMISÙ

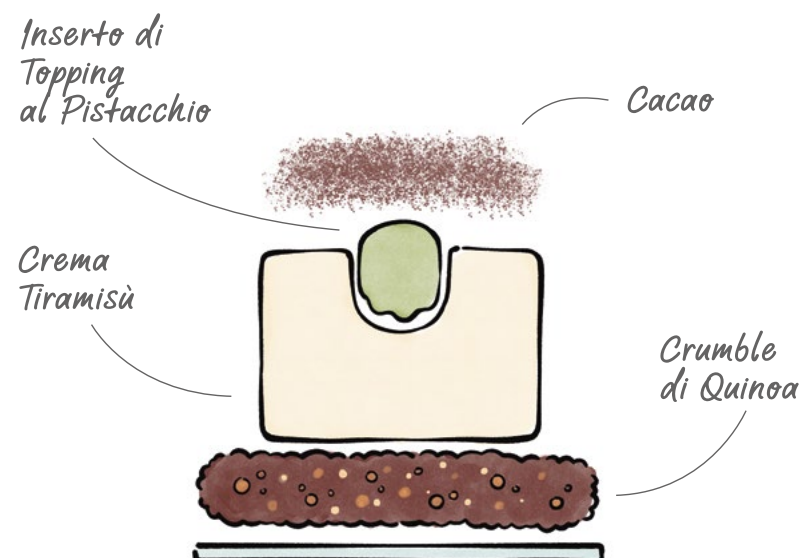
RICETTA GOLOSA



CUBO DI TIRAMISÙ CON CUORE DI PISTACCHIO

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 0,80€



INGREDIENTI

24 PORZIONI À LA CARTE

PER LA CREMA TIRAMISÙ:

1 busta Preparato per Tiramisù Carte d'Or
700ml Panna fresca
300ml Latte UHT

PER LA TERRA DI QUINOA:

120g burro
120g zucchero
100g farina mandorle
100g quinoa soffiata
30g Amido Riso Maizena
20g Amido di Mais Maizena

PER LA FINITURA:

Qb Cacao amaro
Qb Topping Pistacchio Carte d'Or

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA TIRAMISÙ

In una planetaria montare 1 busta Preparato per Tiramisù Carte d'Or con la panna fresca e il latte. Versare il composto in uno stampo in silicone a forma di cubo e abbattere di temperatura.

PER LA TERRA DI QUINOA

Mescolare il burro ammorbidito con zucchero, le farine e gli amidi per ottenere un composto sgretolato. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.

PER LA FINITURA

Sformare il cubo di tiramisù, spolverare con il cacao amaro, bucare il cubo creando un inserto di Topping al Pistacchio Carte d'Or. Disporre alla base del piatto il crumble e adagiarsi su di esso il cubo di tiramisù.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



VERSIONE
BANQUETING

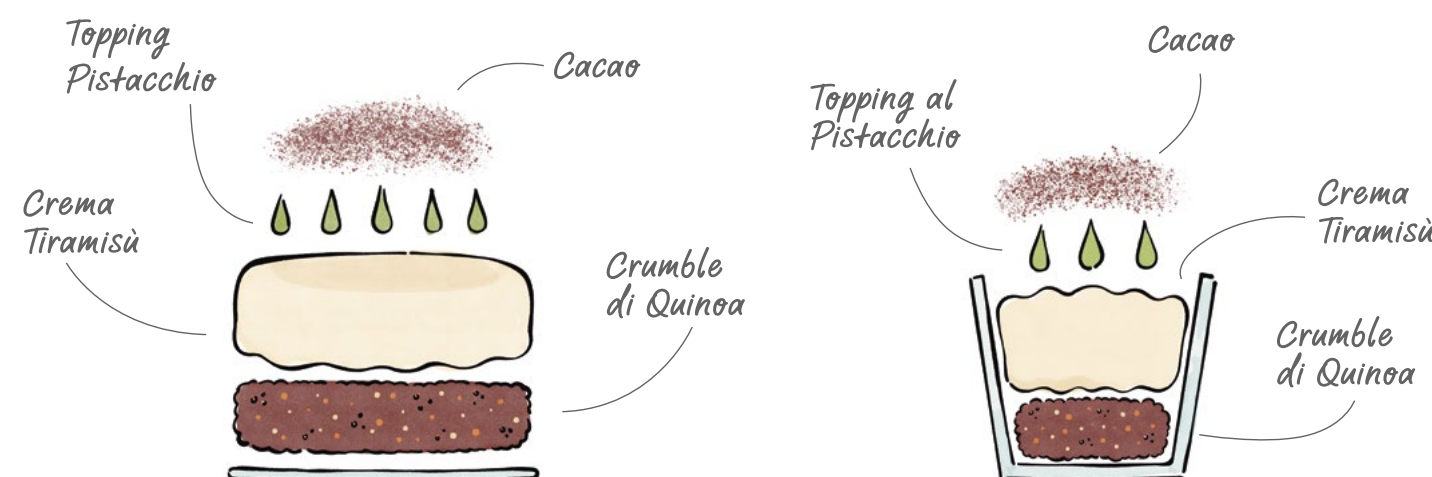
COSTO PORZIONE* 0,40€



PER QUESTA VERSIONE
DISPONIBILE IL
GRANDE FORMATO

VERSIONE
FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,20€



UN CONSIGLIO IN PIÙ

FAI VARIARE IL GUSTO DEL TUO TOPPING SCEGLIENDO ALTRI GUSTI IN BASE ALLA STAGIONE CORRENTE, PREFERENDO CREME O FRUTTA.



TIRAMISÙ

RICETTA STAGIONALE



INGREDIENTI

24 PORZIONI À LA CARTE

PER LA CREMA MASCARPONE AL LIMONE:

1 busta **Preparato per Tiramisù Carte d'Or**

1L Panna fresca

Qb Buccia di limone fresco

PER LE FRAGOLE MARINATE:

1Kg Fragole fresche

150g **Topping alle Fragole Carte d'Or**

PER LA FINITURA:

Qb germogli di melissa

Qb meringa sbriciolata

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA MASCARPONE AL LIMONE

In una planetaria montare una busta di **Preparato per Tiramisù Carte d'Or** con panna fresca e buccia di limone fresco. Versare il composto all'interno di uno stampo in silicone Oblio e abbattere di temperatura.

PER LE FRAGOLE MARINATE

Tagliare le fragole fresche e mettere sottovuoto con il **Topping alle Fragole Carte d'Or**.

PER LA FINITURA

Disporre sulla base del piatto le fragole marinate, lo stampo di crema mascarpone al limone e decorare con le fragole marinate, i germogli di melissa e la meringa sbriciolata.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



TIRAMISÙ FRAGOLE E LIMONE

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* **1,20€**

VERSIONE BANQUETING

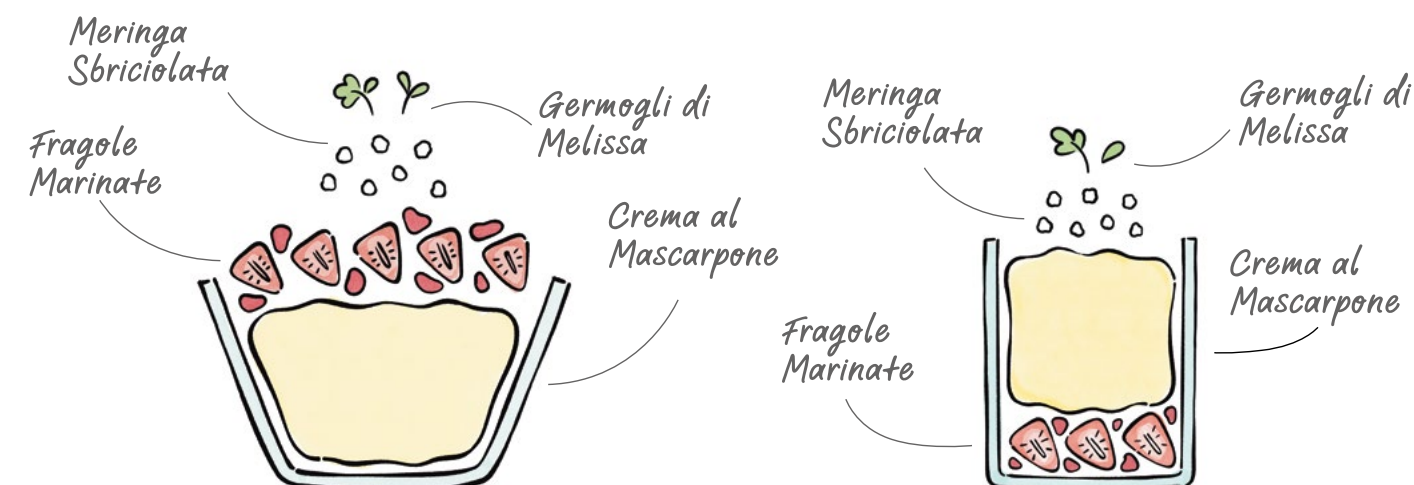
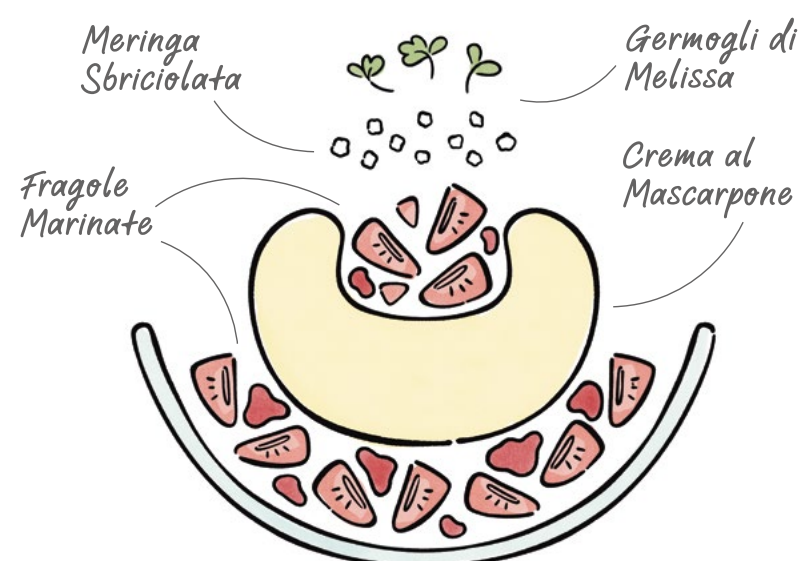
COSTO PORZIONE* **0,60€**



PER QUESTA VERSIONE
DISPONIBILE IL
GRANDE FORMATO

VERSIONE FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* **0,30€**



UN CONSIGLIO IN PIÙ

AGGIORNA LA TIPOLOGIA DI FRUTTA FRESCA IN BASE ALLA STAGIONE IN CUI INTENDI OFFRIRE IL DESSERT.



CROCCANTE/CROSTATA

RICETTA CLASSICA



INGREDIENTI

30 PORZIONI À LA CARTE

PER LA FROLLA:

1Kg Pasta frolla pronta
 Oppure:
 400g Farina "00"
 180g Burro
 100g Zucchero
 70g Uova
 1g Sale

PER LA CREMA PASTICCERA A FREDDO:

400g Preparato per Crema Pasticcera a Freddo Carte d'Or
 1L Acqua
 1 Bacca vaniglia
 Qb Buccia di limone

PER LA FINITURA:

500g Frutta fresca di stagione
 100g Meringhette pronte
 200g Confettura di frutti rossi
 Qb Germogli

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA FROLLA

Sabbiare burro, zucchero, farina e sale. Aggiungere le uova e lasciare riposare in frigo. Stendere il composto e foderare uno stampo per crostatine. Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare leggermente e farcire con una confettura ai frutti di bosco.

PER LA CREMA PASTICCERA

In una planetaria versare l'acqua e il contenuto di una busta per Crema Pasticcera a Freddo Carte d'Or aromatizzare con vaniglia e limone e montare alla massima velocità. Lasciare riposare la crema 5 minuti in frigorifero e poi ultimare la farcitura delle crostatine.

PER LA FINITURA

Decorare con la frutta fresca di stagione, le meringhette e i germogli.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA, FRUTTA DI STAGIONE E MERINGHE

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 1,00€

VERSIONE BANQUETING

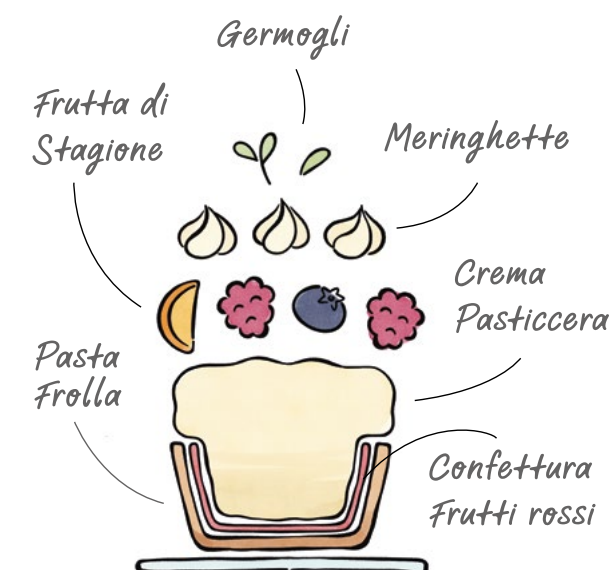
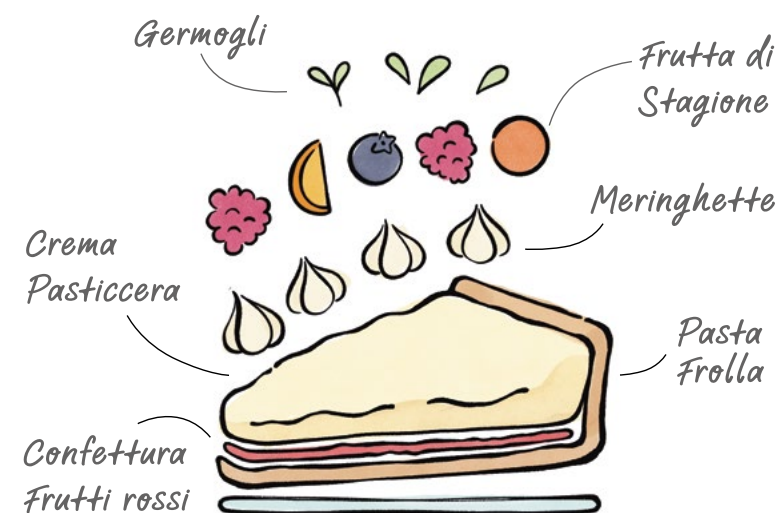
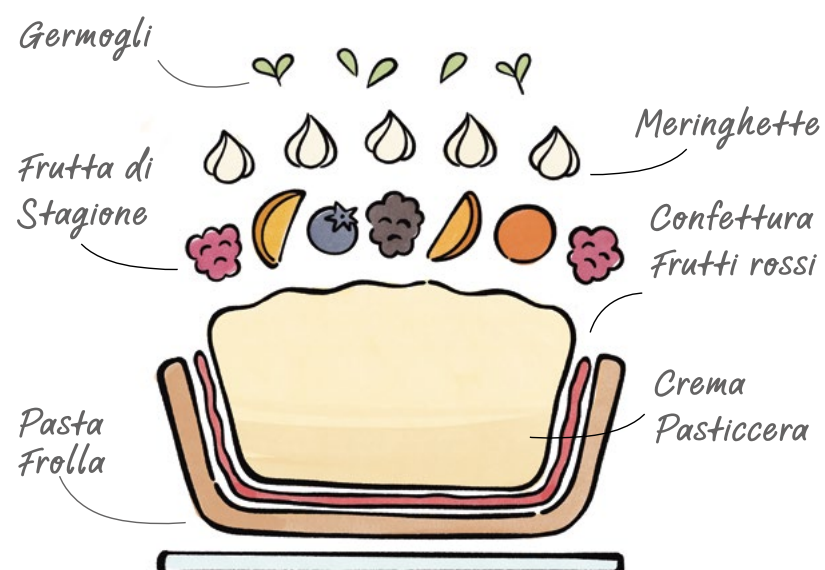
COSTO PORZIONE* 0,50€



PER QUESTA VERSIONE
DISPONIBILE IL
GRANDE FORMATO

VERSIONE FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,25€



UN CONSIGLIO IN PIÙ

AGGIORNA LA TIPOLOGIA DI FRUTTA FRESCA IN BASE ALLA STAGIONE IN CUI INTENDI OFFRIRE IL DESSERT.



CROCCANTE/CROSTATA

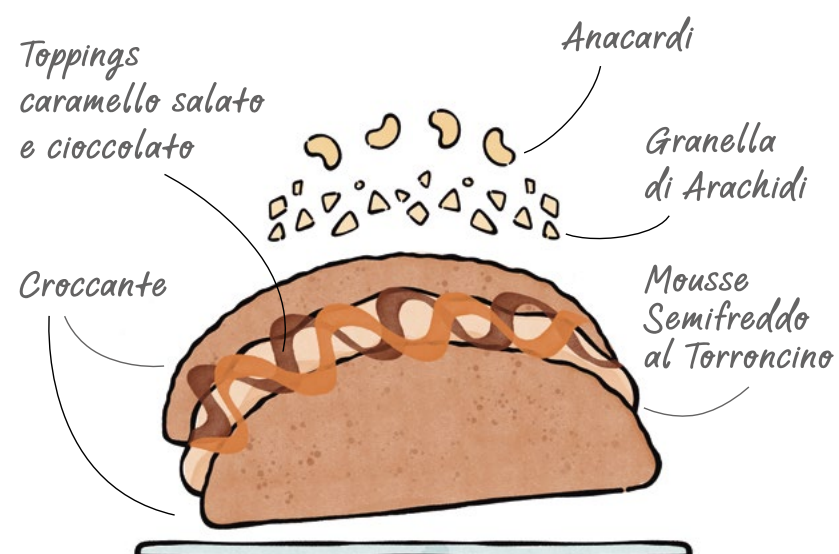
RICETTA GOLOSA



TACOS AL CACAO CON MOUSSE AL TORRONCINO E CAMELLO SALATO

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 0,80€



UN CONSIGLIO IN PIÙ

LAVORA IN BASE ALLA STAGIONE E ALLA TUA CREATIVITÀ SOSTITUENDO IL TOPPING CON ALTRE VARIANTI CREMOSE O FRUTTATE E VARIA LA FRUTTA SECCA.

INGREDIENTI

50 PORZIONI À LA CARTE

PER TACOS:

1Kg Base Croccante Carte d'Or
100g Cacao amaro

PER LA MOUSSE:

1 Preparato per Semifreddo al Torroncino Carte d'Or
750ml Latte intero
250ml Panna fresca
50g Burro di arachidi

PER LA FINITURA:

Qb Topping al Caramello Salato Carte d'Or
Qb Topping al Cioccolato Fondente Carte d'Or
300g granella di arachidi
200g Anacardi tostatati e salati

PROCEDIMENTO

PER IL TACOS

Miscelare il preparato per croccante con la polvere di cacao. Su un tappetino in silicone versare la miscela all'interno di cerchi di acciaio del diametro di 16cm per ottenere dei cerchi precisi. Cuocere in forno a 170°C per 11 minuti. Lasciare raffreddare leggermente e poi formare dei tacos aiutandosi con un mattarello da cucina di piccolo/medio diametro e lasciando raffreddare il tacos su di esso.

PER LA MOUSSE

In una planetaria montare il contenuto della busta di Semifreddo al Torroncino Carte d'Or con latte e panna fino alla consistenza desiderata.

Aromatizzare con burro di arachidi. Con la mousse ottenuta farcire i tacos e abbattere di temperatura.

PER LA FINITURA

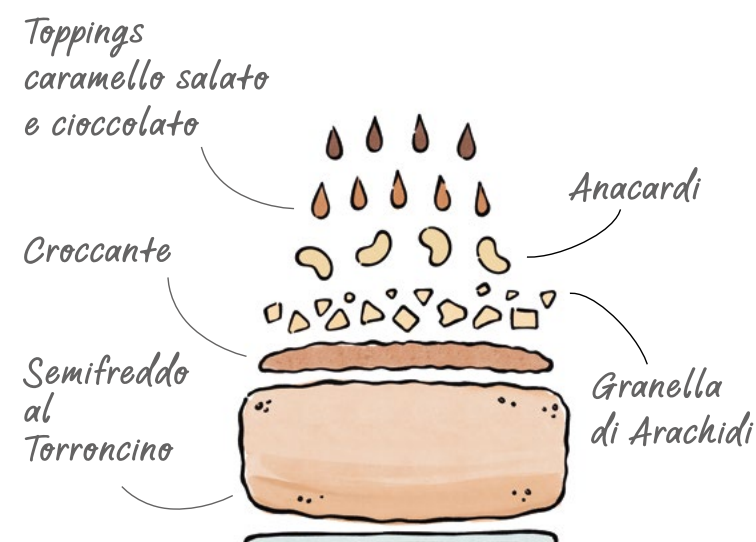
Su un piatto di portata posizionare il tacos e decorare con la granella di arachidi, gli anacardi, il Topping al Cioccolato Carte d'Or e il Topping al Caramello Salato Carte d'Or.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



VERSIONE BANQUETING

COSTO PORZIONE* 0,40€



VERSIONE FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,20€





CROCCANTE/CROSTATA

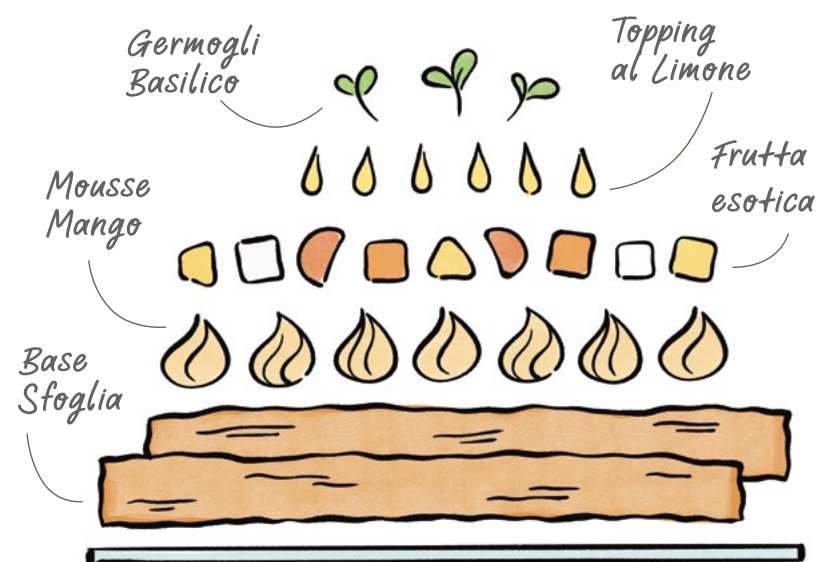
RICETTA STAGIONALE



MILLEFOGLIE DI FRUTTA ESOTICA

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 1,00€



UN CONSIGLIO IN PIÙ

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ STAGIONALE, SOSTITUISCI LA FRUTTA ESOTICA CON ALTRA FRUTTA FRESCA E CAMBIA IL GUSTO DELLA MOUSSE CON ALTRE VARIANTI.

INGREDIENTI

20 PORZIONI À LA CARTE

PER SFOGLIA:

1kg Pasta sfoglia pronta
200g tuorlo d'uovo
200g zucchero di canna

PER MOUSSE AL MANGO:

1 busta Preparato di Mousse al Mango Carte d'Or
500ml di latte

PER LA FINITURA:

Qb Topping al Limone Carte d'Or
N1 Mango a cubetti
300g Ananas cubetti
300g Melone Cantalupo
300g Cocco fresco
Qb germogli di basilico

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



PROCEDIMENTO

PER LA SFOGLIA

Stendere la pasta sfoglia e spennellare con tuorlo d'uovo e zucchero di canna, cuocere in forno a 180°C per 10 minuti e lasciare raffreddare.

PER LA MOUSSE

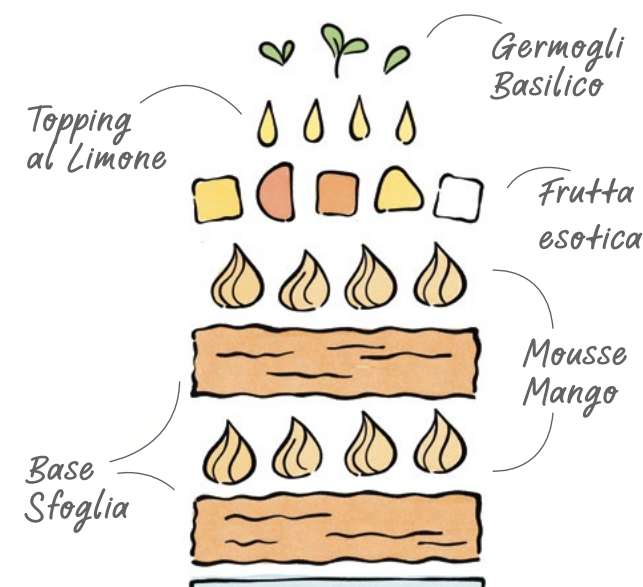
In una planetaria montare il preparato per Mousse al Mango Carte d'Or con il latte e inserire in una sac--poche con duglia liscia.

PER LA FINITURA

Montare la millefoglie con all'interno gli strati di mousse al Mango e abbattere di temperatura. Tagliare la millefoglie a rettangoli e decorare con la mousse al mango e il topping al limone; infine posizionare la frutta esotica tagliata a cubetti e i germogli di basilico

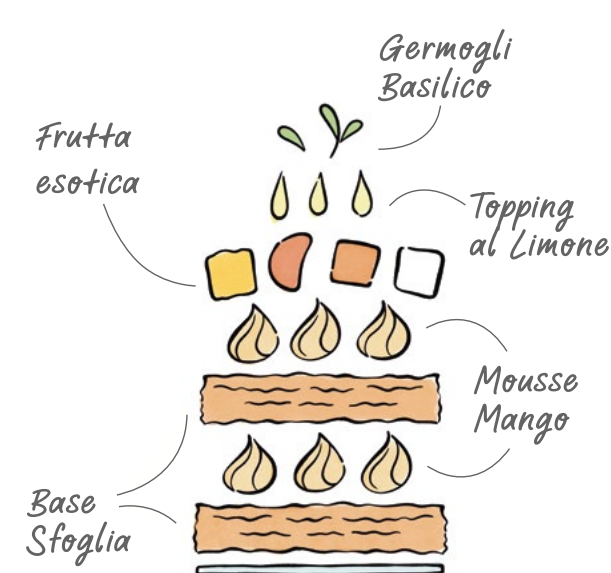
VERSIONE BANQUETING

COSTO PORZIONE* 0,50€



VERSIONE FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,25€





INGREDIENTI

25 PORZIONI À LA CARTE

PER LA CHEESECAKE:
 220g Preparato Cheesecake Carte d'Or
 750ml Panna fresca
 250ml Latte intero UHT

PER IL CRUMBLE:
 1Kg Biscotti ai cereali
 200g Burro fuso

PER LA TUILE:
 50g Albume d'uovo
 50g Zucchero a velo
 50g Burro
 30g Farina "00"
 25g Farina di pistacchi

PER LA FINITURA:
 Qb Topping al Pistacchio Carte d'Or
 200g pistacchi interi
 Qb fiori eduli

PROCEDIMENTO

PER LA CHEESECAKE
 Montare in planetaria il Preparato per Cheesecake Carte d'Or e mettere in una sac-à-poche.
 Riempire degli stampi in silicone del diametro di 10 cm.

PER IL CRUMBLE
 Sbriciolare i biscotti e miscelare al burro fuso, foderare la base di uno stampo circolare dello stesso diametro di quello della cheesecake e abbattere di temperatura.

PER LA TUILE
 Montare tutti gli ingredienti in planetaria e con il composto ottenuto creare dei dischi del diametro maggiore dello stampo della Cheesecake. Cuocere in forno a 170°C per 10 minuti.

PER LA FINITURA
 Sovrapporre al biscotto la Cheesecake decorare con la tuile ed infine i pistacchi ed il Topping al Pistacchio Carte d'Or.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



CHEESECAKE AL PISTACCHIO

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* **0,90€**

**VERSIONE
BANQUETING**

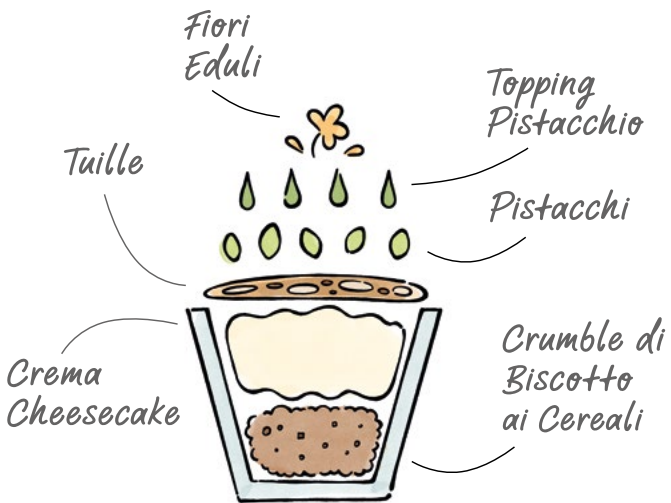
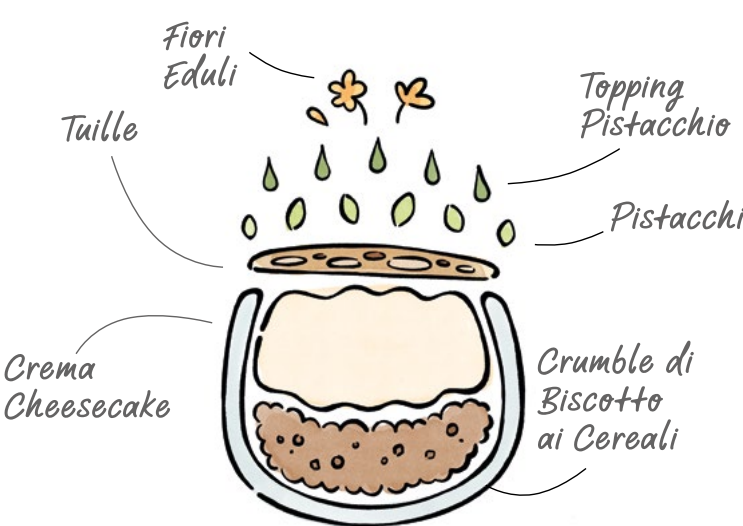
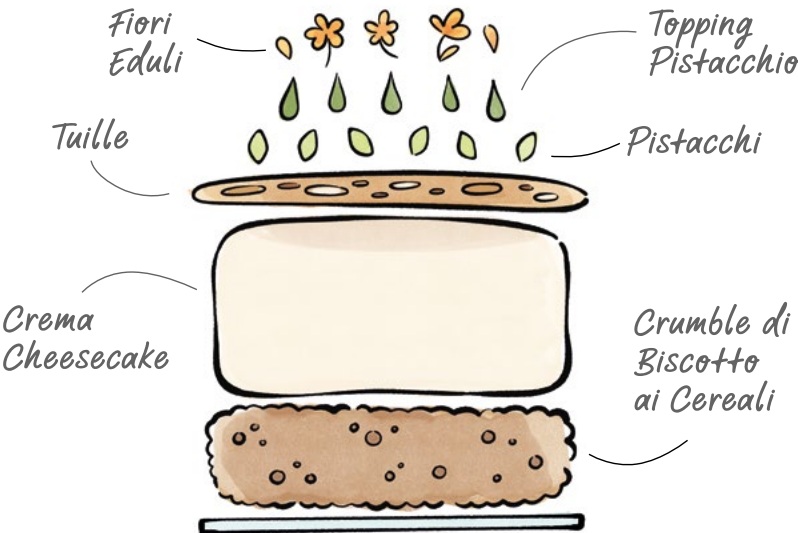
COSTO PORZIONE* **0,45€**



PER QUESTA VERSIONE
DISPONIBILE IL
GRANDE FORMATO

**VERSIONE
FINGER FOOD**

COSTO PORZIONE* **0,20€**



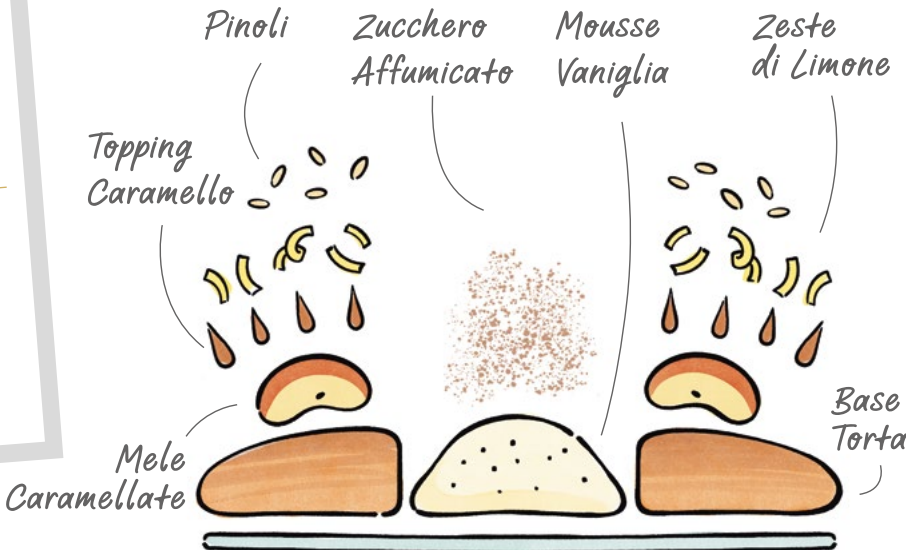
“
UN CONSIGLIO IN PIÙ
 MODIFICA LA FINITURA
 SOSTITUENDO IL PISTACCHIO
 CON L'INSERIMENTO DI FRUTTI
 DI BOSCO, CIOCCOLATO
 O CON LIMONE.



TORTA ALLE MELE

CON MOUSSE GOLOSA VANIGLIA E LIMONE

À LA CARTE
COSTO PORZIONE* 1,20€



INGREDIENTI 20 PORZIONI À LA CARTE

PER LA TORTA DI MELE:
1 busta Preparato pan di Spagna Carte d'Or
100g burro
250ml acqua o succo di mela
5 mele
N1 succo di limone
Qb Zucchero semolato

PER LA MOUSSE AL LIMONE:
1 busta Preparato Mousse al Limone Carte d'Or
500ml latte
N1 Bacca di vaniglia
100g di confettura di limoni

PER LA FINITURA:
Qb Topping al Caramello Carte d'Or
100g Zeste di limone candito
Qb pinoli
Qb Sale affumicato

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



PROCEDIMENTO

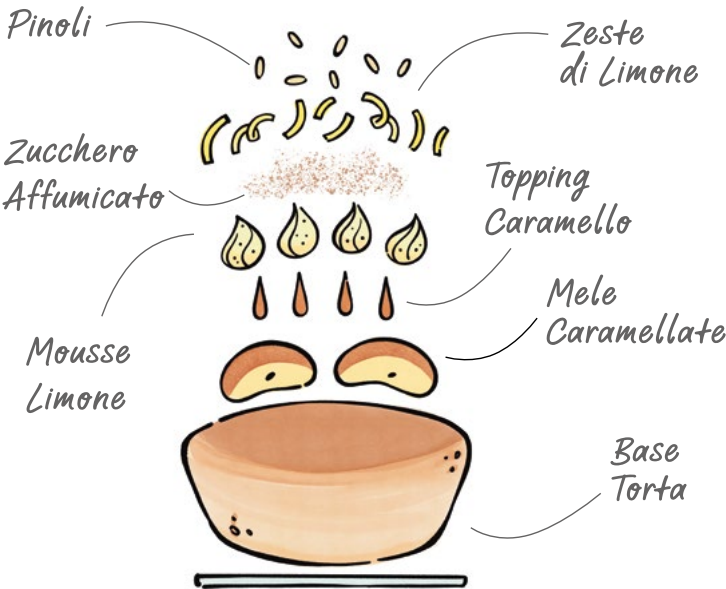
PER LA TORTA DI MELE
In una planetaria montare la base pandispagna con il succo di mela e il burro fuso. Pelare e tagliare le mele a fette e condire con limone e zucchero, adagiare sul fondo di mini tortiere e disporre su di esse la montata di pan di Spagna e cuocere in forno a 160°C per 15/20 minuti.

PER LA MOUSSE
In una planetaria montare la Mousse Neutra Carte d'Or con il latte alla massima velocità e aromatizzare con la bacca di vaniglia e la confettura di limoni.

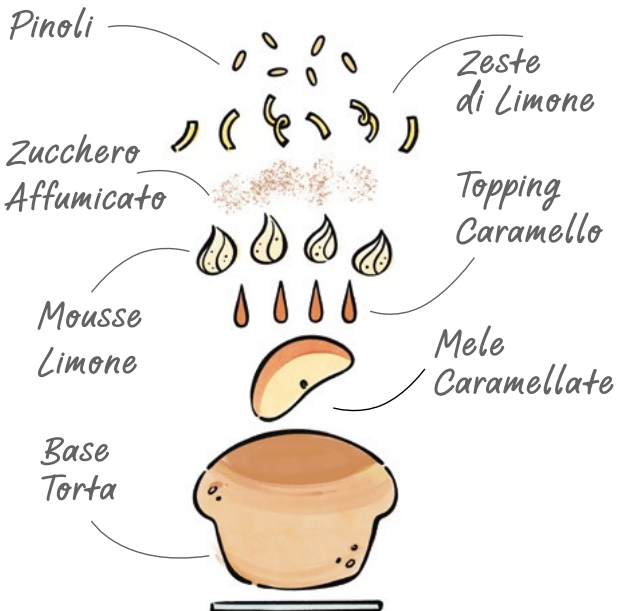
PER LA FINITURA
Decorare la tortina di mele con le zeste di limone candito, i pinoli e il Topping al Caramello Carte d'Or. Accompagnare la torta con una quenelle di mousse alla vaniglia e limone decorata con sale affumicato.

“
UN CONSIGLIO IN PIÙ
VARIA LA TIPOLOGIA DI FRUTTA
UTILIZZATA CON PESCHE O PERE
ED ABBINA GUSTI DI MOUSSE
DIFFERENTI A SECONDA
DELLA FRUTTA SCELTA.

VERSIONE
BANQUETING
COSTO PORZIONE* 0,60€



VERSIONE
FINGER FOOD
COSTO PORZIONE* 0,30€





SORBETTO ZENZERO E LIMONE

“
UN CONSIGLIO IN PIÙ
 AROMATIZZA IL SORBETTO CON ULTERIORI ELEMENTI DI GUSTO ED ALTRE VARIANTI DI FRUTTA COME CENTRIFUGHE DI FRUTTA FRESCA, SUCCHI O ESTRATTI.

INGREDIENTI 50 PORZIONI À LA CARTE

PER IL SORBETTO:
 2,8L Acqua
 200ml Centrifugato di zenzero fresco
 1 busta **Preparato per Sorbetto al Limone Carte d’Or**

PER LA TAPIOCA:
 500ml Acqua
 100g Sfere di tapioca piccole
 75g Zucchero
 1 Bustina the verde
 1 Radice di zenzero marinato

PER LA FINITURA:
Base per Croccante Carte d’Or
 Polvere di thè verde matcha
 Qb zeste di limone

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



PROCEDIMENTO

PER IL SORBETTO
 In una brocca graduata aggiungere l’acqua e il centrifugato di zenzero fresco, aggiungere il Preparato per Sorbetto Carte d’Or dissolvere bene e versare il composto all’interno di una sorbettiera.

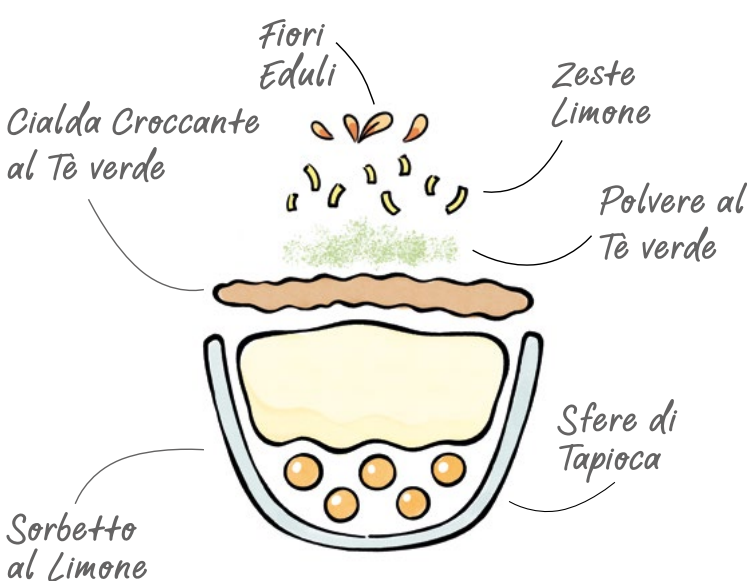
PER LA TAPIOCA
 Portare a bollore l’acqua con lo zucchero, il thè e la radice di zenzero. Cuocere le sfere di tapioca all’interno di questo sciroppo e abbattere di temperatura.

PER LA FINITURA
 Miscelare il preparato per Croccante Carte D’or con il thè verde Matcha sistemare su uno stampo in silicone disegnato e cuocere in forno a 160°C per 12 minuti. Sformare quando ancora caldo. Riempire una coppa Martini con il sorbetto, decorare con le sfere di tapioca, ricoprire con il disco di croccante e infine una grattata di buccia di limone.

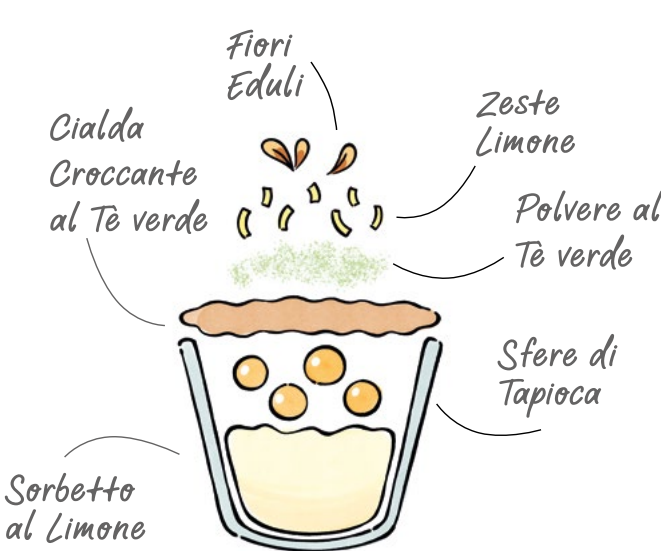
À LA CARTE
 COSTO PORZIONE* **0,50€**



VERSIONE BANQUETING
 COSTO PORZIONE* **0,20€**



VERSIONE FINGER FOOD
 COSTO PORZIONE* **0,10€**

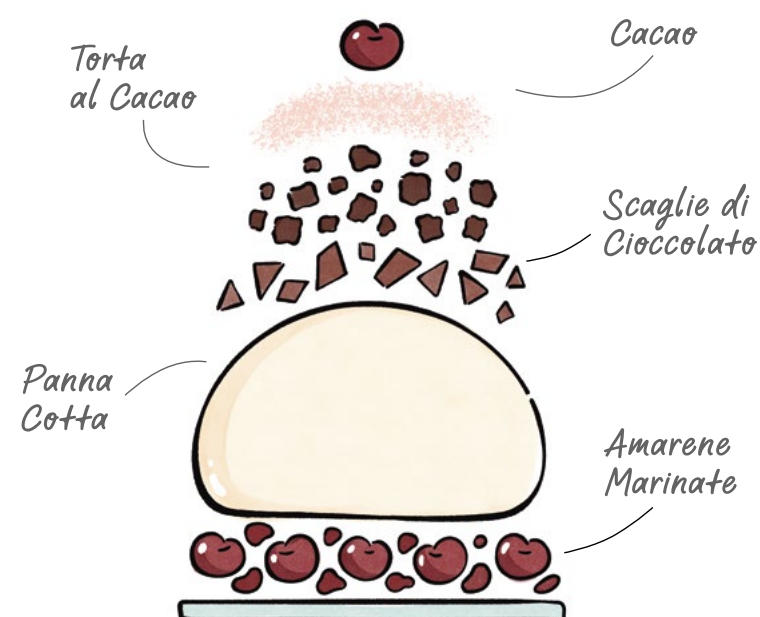




PANNA COTTA FORESTA NERA

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 1,00€



INGREDIENTI

24 PORZIONI À LA CARTE

PER LA PANNA COTTA:

1 busta Preparato per Panna Cotta Carte d'Or
1L Panna fresca
1L Latte UHT
10ml Liquore Kirsch

PER LA TORTA AL CIOCCOLATO:

1 Base per Torta al Cioccolato Carte d'Or
Maizena Staccafacile

PER LA FINITURA:

Qb Cacao amaro
Qb Scaglie di cioccolato fondente
Amarene intere

PROCEDIMENTO

PER LA PANNA COTTA

Portare a bollire il latte e aggiungere il Preparato per Panna Cotta Carte d'Or, la panna e il liquore. Versare il composto in stampi in silicone a forma di Mont Blanc. Abbattere di temperatura dopo 10 minuti inserire all'interno dello stampo un amarena lasciare congelare del tutto e poi sformare e mettere in frigorifero.

PER LA TORTA AL CIOCCOLATO

Miscelare il preparato per torta al cacao con l'acqua versare all'interno di una teglia gastronomica precedentemente vaporizzata con lo Staccafacile. Cuocere in forno a 160°C per 35 minuti. Sbriciolare ancora calda.

PER LA FINITURA

Sistemare la panna cotta nel piatto e decorare con torta al cacao sbriciolata, cacao amaro e scaglie di cioccolato. Ultimare con un amarena in cima e il suo sciroppo.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



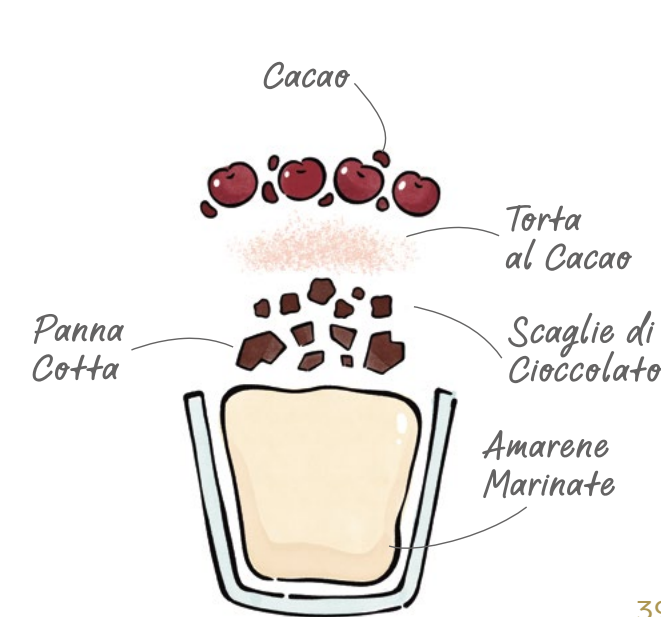
VERSIONE BANQUETING

COSTO PORZIONE* 0,50€



VERSIONE FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,20€



UN CONSIGLIO IN PIÙ

VARIA IL GUSTO DELLA PANNA COTTA AROMATIZZANDOLA CON FIORI, SPEZIE O ERBE PROFUMATE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ STAGIONALE.



TERRITORIO

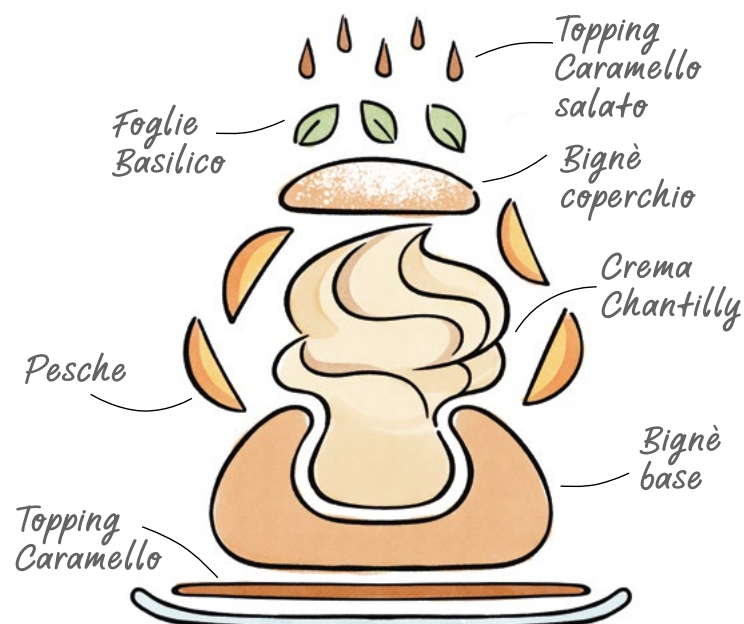
RICETTA GOLOSA



BIGNÈ GOLOSO CREMA CHANTILLY, CAMELLO SALATO E PESCA

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 0,80€



UN CONSIGLIO IN PIÙ

CAMBIA IL GUSTO DELLA FRUTTA IN BASE ALLA STAGIONE E PERSONALIZZA LA CREMA CON VANIGLIA O FAVE DI TONKA.

INGREDIENTI

40 PORZIONI À LA CARTE

PER LA CREMA CHANTILLY:

400g Preparato per Crema Pasticcera a Freddo

1L Acqua

1L Panna fresca

N1 Vaniglia bacca

PER IL BIGNÈ:

Bigné già pronti

Oppure:

125g acqua

2g sale

5g zucchero

105g burro

150g farina

N4 uova intere

Maizena Staccafacile

PER LA FINITURA:

500g Pesche fresche

Qb Basilico fresco

Qb Topping Caramello Salato

Carte d'Or

Zucchero a velo

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA CHANTILLY

In planetaria montare il Preparato per Crema Pasticcera Carte d'Or con l'acqua, a parte montare la panna e poi unire con una spatola alla crema, aromatizzare con bacca di vaniglia.

PER IL BIGNÈ

Portare a bollore l'acqua con il sale, lo zucchero e il burro, aggiungere la farina a pioggia e creare un composto liscio ed omogeneo. A questo impasto aggiungere le uova una per volta.

Su una teglia da forno vaporizzare lo Staccafacile Maizena e creare dei bigné con l'aiuto della sac-à-poche. Cuocere in forno a 170°C per 20 minuti.

PER LA FINITURA

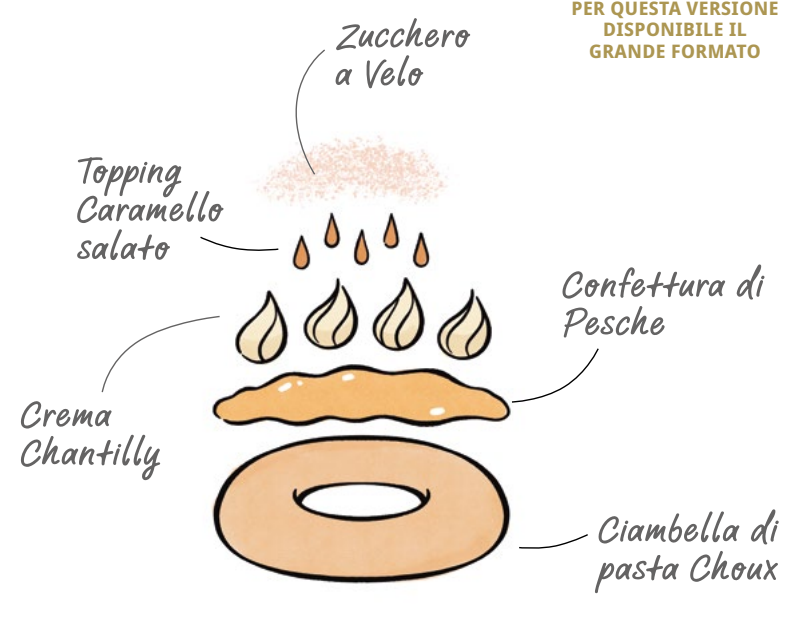
Farcire i bigné con la crema Chantilly e servire in un piatto fondo con alla base la zuppetta caramello salato. Decorare con le pesche, il basilico e lo zucchero a velo.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



VERSIONE
BANQUETING

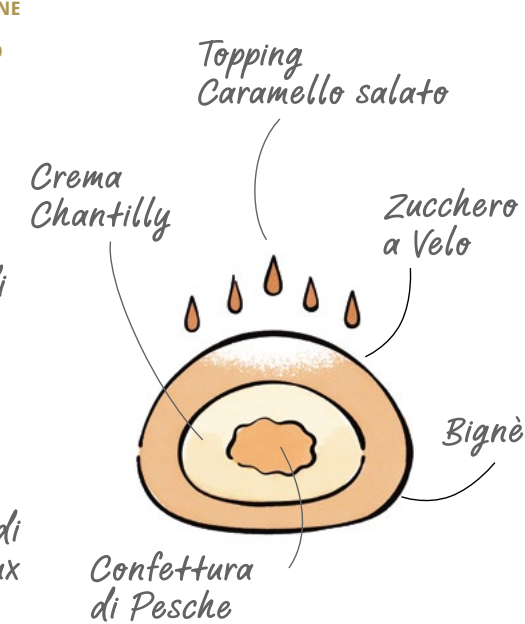
COSTO PORZIONE* 0,40€



PER QUESTA VERSIONE
DISPONIBILE IL
GRANDE FORMATO

VERSIONE
FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,20€





TERRITORIO

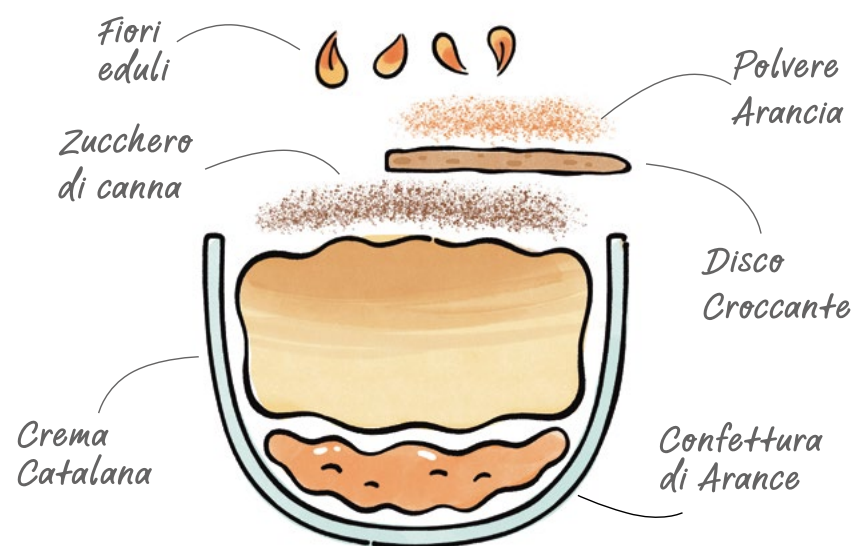
RICETTA STAGIONALE



CRÈME BRÛLÉE, FAVA DI TONKA E ARANCE

À LA CARTE

COSTO PORZIONE* 1,20€



INGREDIENTI

12 PORZIONI À LA CARTE

PER LA CRÈME BRÛLÉE:

1 busta Preparato per Crema Catalana Carte d'Or
500ml Panna fresca
500ml Latte UHT
N1 Fava di Tonka

PER IL CROCCANTE:

500g Base Neutra Croccante Carte d'Or
50g cannella in polvere

PER LA FINITURA:

300g confettura di arance
Qb polvere di arancia
Qb fiori eduli
Qb zucchero di canna

PROCEDIMENTO

PER LA CRÈME BRÛLÉE

Miscelare il contenuto di una busta con il latte e la panna e aromatizzare con la fava di Tonka. Versare all'interno di contenitori in vetro trasparenti con alla base la confettura di arance. Lasciare raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

PER IL CROCCANTE

Miscelare la Base Croccante con la polvere di cannella e stendere su stampi semi circolari in silicone. Cuocere in forno a 150°C per 11 minuti. Lasciare riposare qualche secondo e poi sformare.

PER LA FINITURA

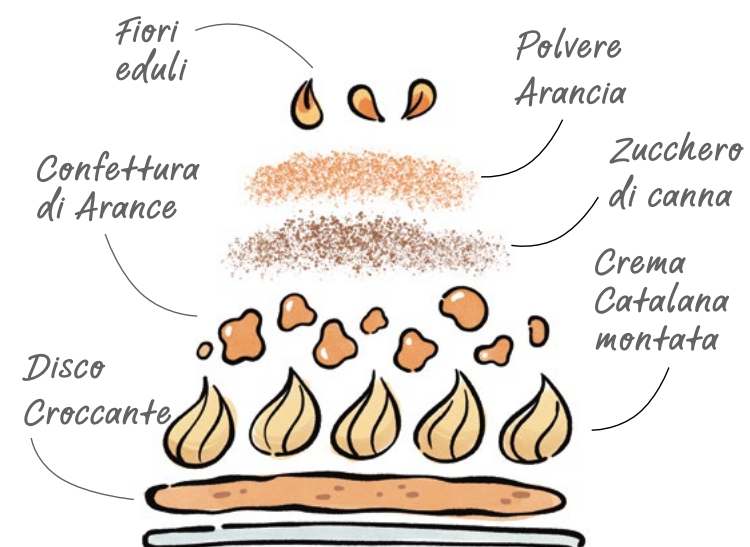
Guarnire la crema catalana con zucchero di canna e flambare, adagiare il croccante alla cannella spolverato con la polvere di arancia e rifinire con i fiori eduli.

GLI ALLEATI PER QUESTA RICETTA



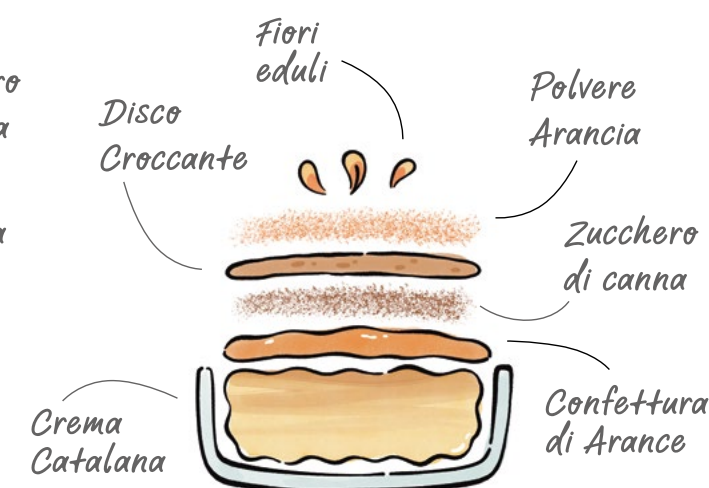
VERSIONE
BANQUETING

COSTO PORZIONE* 0,60€



VERSIONE
FINGER FOOD

COSTO PORZIONE* 0,30€



UN CONSIGLIO IN PIÙ

SOSTITUISCI LA CONFETTURA CON ALTRA VARIANTE AI FRUTTI DI BOSCO O MANDARINI E VARIA L'AROMA DELLA CREMA CATALANA CON CANNELLA O CHIODI DI GAROFANO.

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.

Il marchio Carte d'Or Professional permette di creare ricette finite semplici e veloci, ma dà anche la possibilità di creare senza limiti.

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 gli sprechi 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, minimizzare gli sprechi e ottimizzare il food cost.

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 fornisce ingredienti e prodotti semilavorati professionali, innovativi e di alta qualità, insieme a servizi ad alto valore aggiunto sviluppati da un team di oltre 250 chef professionisti. Queste soluzioni vengono impiegate in oltre 50 tipi di cucine nel mondo, contribuendo ogni giorno alla preparazione di 200 milioni di piatti. L'azienda promuove le nuove tendenze della ristorazione, supportando i professionisti nella loro applicazione con ricette, tecniche e percorsi formativi. **L'obiettivo è costruire un settore della ristorazione più sostenibile, responsabilizzando gli operatori del settore e ispirando l'evoluzione dei menù.** Tra i marchi presenti nelle cucine professionali italiane si trovano Knorr Professional, Calvé, Hellmann's, Maille, Carte d'Or Professional, Maizena, Pfanni.



CARTA DEI DOLCI

PER LA REALIZZAZIONE DI QUESTO MANUALE

SI RINGRAZIANO:

Per le ricette

Pastry Chef Tommaso Foglia - Chef Giuseppe Buscicchio

Per i contenuti:

Tommaso Foglia

Per Food photography:

Michelangelo Convertino

Per il progetto grafico:

MDP Studio

Progetto Manuale Dessert:

Anna Roseti

NB: *Il costo/porzione indicato per ciascuna ricetta è puramente indicativo: è condizionato dal costo delle materie prime, dalla stagionalità, dalla zona geografica ed è liberamente stabilito dal rivenditore.



Risparmia il 20% sui tuoi acquisti Silikomart!

Sempre al fianco degli appassionati di pasticceria e cucina con stampi rivoluzionari,
completamente made in Italy.

Utilizza il codice sul negozio online e ottieni uno sconto del 20%.

**CODICE:
UNILEVER20**



#GiàProntiPerDomani

CARTE D'OR®
PROFESSIONAL

PER COSTRUIRE
LA TUA
CARTA DEI DOLCI

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

NOTE

CARTE D'OR[®]

PROFESSIONAL



#GiàProntiPerDomani