



CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL



Ricettario per Sorbettiera Sorby Dream 10L



Carte D'Or risultato garantito per il TUO *dessert fatto in casa.*

Carte D'Or nasce nel 1978. La sua missione, da oltre 40 anni, è di offrire ai professionisti della ristorazione, una gamma completa di **prodotti di qualità**, che permettano di rinnovare costantemente la proposta di dolci con un'offerta in linea con i **nuovi trend**, risparmiando **tempo e risorse** e con la massima attenzione al **food cost**.

I prodotti Carte D'Or sono **veloci e semplici** da preparare, garantiscono risultati sempre costanti, anche in assenza di personale dedicato, permettendo di **ridurre sprechi** e scorte di magazzino.

La selezione Carte D'Or lascia anche ampio spazio alla **sperimentazione** per liberare la creatività dello chef.

LA GAMMA COMPRENDE

- Miscele in polvere per dessert
- Basi per dolci da forno
- Creme per farcitura e decorazione
- Topping per dolci e gelati


CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Il tuo dessert
FACILE E VELOCE



Unilever
Food
Solutions

Usa la Sorby Dream per i tuoi dessert!

- Prova a dare libero sfogo alla tua fantasia e divertirti a creare tanti dessert.
- Classici, creativi, originali e facili da preparare grazie all'ausilio della Sorbettiera Sorby Dream e ai preparati Carte d'Or Professional.
- Basta scegliere il preparato e la ricetta, al resto ci pensa la macchina!
- Con Sorbetti e Base Neutra, c'è solo l'imbarazzo della scelta!



SORBY DREAM Macchina per sorbetti 10L



- Permette di raggiungere una consistenza ideale per servire i **sorbetti**.
- È dotata di un **pannello di controllo automatico**.
- Ideale per tutta la gamma dei **Sorbetti Carte D'Or**.
- Capienza **10 litri**.

SORBY DREAM Macchina per sorbetti 10L



Ideale per creare innumerevoli sorbetti con le ricette Carte D'Or

Crea il TUO dessert FACILE e VELOCE con un FOOD COST di 0,30€ - 0,50€*

*Il Food Cost delle ricette è costruito secondo le stime medie di mercato ed è puramente indicativo; è condizionato dal costo delle materie prime, dalla stagionalità, dalla zona geografica ed è liberamente stabilito dal rivenditore.


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

LA RANGE CARTE D'OR PER SORBY DREAM



Limone



Caffè



Sorbetto Base Neutra

SORBETTI



**TOPPING
FRAGOLA**



**TOPPING
FRUTTI DI BOSCO**



**TOPPING
CIOCCOLATO**



**TOPPING
CAREMELLO**



**TOPPING
CAREMELLO SALATO**



**TOPPING
LIMONE**



**TOPPING
PISTACCHIO**

TOPPING per guarnire

Mettiti alla prova con le
ricette Carte D'Or
Professional!

8 Ricette personalizzabili
FACILI E VELOCI!



SORBETTO AL LIMONE GLUTEN FREE e ribes con scorzetta di arancia candita e aneto



Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 busta Carte d'Or preparato
per Sorbetto al Limone

3 lt acqua

Per la finitura

q.b. Carte d'Or Topping Fragola

q.b. arancia candita

q.b. aneto

q.b. ribes



PROCEDIMENTO

1 Per il Sorbetto

Stemperare il preparato per Sorbetto
al Limone con l'acqua.

Versare il composto in Frozen Machine
e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Servire il sorbetto in un bicchiere decorando
con ribes, aneto, arancia candita
e Topping alla Fragola.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

SORBETTO al limone, carote e zenzero



Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 busta Carte d'Or preparato
per Sorbetto al Limone

2 lt acqua

1 lt carote e zenzero centrifugati

Per la finitura

q.b. scorza di arancia grattugiata

q.b. aneto

q.b. carote



PROCEDIMENTO

1 Per il Sorbetto

Stemperare il preparato Sorbetto al Limone con l'acqua, aggiungere la centrifuga di carote e zenzero e miscelare il tutto.

Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Prima di servire cospargere con arancia grattugiata e guarnire con un ricciolo di carota ed un ciuffetto di aneto.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

SORBETTO AL LIMONE GLUTEN FREE con zenzero marinato, lemongrass e kiwi



Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 busta Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone

3 lt acqua

q.b. zenzero fresco grattugiato

Per la finitura

q.b. zenzero marinato

q.b. kiwi a cubetti

q.b. lemon grass



PROCEDIMENTO

1 Per il Sorbetto

Stemperare il preparato per Sorbetto al Limone con l'acqua.
Aggiungere della radice grattugiata di zenzero.
Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Servire il sorbetto in un bicchiere decorando con kiwi a cubetti, zenzero candito e lemon grass.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MANDARINI CON SORBETTO



PROCEDIMENTO

1 Per il Sorbetto

Stemperare il contenuto della busta nei liquidi. Versare nell'apposita Frozen Machine e lasciare mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura

Servire il Sorbetto al Mandarino nei mezzi gusci di mandarino svuotati e decorare con la menta ed il cocco rapè.

Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 busta **Carte d'Or preparato per Base Neutra Sorbetto**

2 lt acqua

1 lt succo di mandarino

Per la finitura

300 gr cocco rapè

q.b. mandarini svuotati

q.b. menta




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO con meringhette alla liquirizia



Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 busta **Carte d'Or preparato per Base Neutra Sorbetto**

1,5 lt acqua

1,5 lt succo ai frutti di bosco

Per la finitura

q.b. meringhette

q.b. polvere di liquirizia

q.b. frutti di bosco freschi

300 gr **Carte d'Or Topping Frutti di Bosco**



PROCEDIMENTO

1 Per il Sorbetto

Stemperare il contenuto della busta in 3 litri di acqua. Versare nell'apposita Frozen Machine e mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura

Servire il Sorbetto ai Frutti di Bosco in un bicchiere con alla base dei frutti di bosco freschi. Decorare con le meringhette aromatizzate alla polvere di liquirizia e con il Topping ai Frutti di Bosco.



Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!


CARTE D'OR
PROFESSIONAL

SORBETTO al limone con tè verde e menta



Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 conf. Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone

3 lt acqua

10 filtri tè verde

Per la finitura

q.b. menta

q.b. zeste di lime



PROCEDIMENTO

1 Per il Sorbetto

Scaldare l'acqua e mettere in infusione il tè. Stemperare il contenuto della busta in 3 litri di acqua aromatizzata al tè. Versare nell'apposita Frozen Machine. Mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura

Servire il Sorbetto al Limone e tè in un bicchiere e decorare con dei ciuffetti di menta e le zeste di lime.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

SORBETTO CROCCANTE al caffè



Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 conf. Carte d'Or preparato per Sorbetto al Caffè

2,5 lt latte uht

500 ml caffè

Per il croccante alle mandorle

300 gr Carte d'Or Topping Caramello

150 gr mandorle a filetti

Per la finitura

q.b. cono gelato sbriciolato



PROCEDIMENTO

1 Per il Sorbetto

Stemperare il contenuto della busta nei liquidi. Versare nell'apposita Frozen Machine. Mantecare per circa un'ora.

2 Per il croccante alle mandorle

Versare il Topping al Caramello in una teglia e disporre le mandorle a filetti sopra. Cuocere a 175° C per 25 minuti.

3 Per la finitura

Servire il Sorbetto al Caffè in un bicchiere e decorare con il cono gelato sbriciolato alla base ed il croccante alle mandorle.



Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!


CARTE D'OR
PROFESSIONAL

SORBETTO ALLA PERA con croccante alle arachidi e semi di papavero



Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 busta **Carte d'Or preparato per Base Neutra Sorbetto**

2 lt acqua

1 lt succo di pera

Per la finitura

q.b. croccante alle arachidi

q.b. semi di papavero

q.b. fettine di pera



PROCEDIMENTO

1 Per il Sorbetto

Stemperare il contenuto della busta in 3 litri di acqua. Versare nell'apposita Frozen Machine. Mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura

Servire il Sorbetto alla Pera in un bicchiere e decorare con il croccante alle arachidi, le fettine di pera molto sottili ed i semi di papavero.

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!


CARTE D'OR
PROFESSIONAL



GRAZIE

*Il Food Cost delle ricette è costruito secondo le stime medie di mercato ed è puramente indicativo; è condizionato dal costo delle materie prime, dalla stagionalità, dalla zona geografica ed è liberamente stabilito dal rivenditore.


CARTE D'OR
PROFESSIONAL