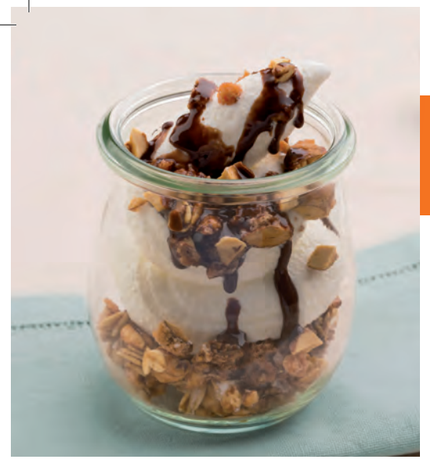
Unilever Food Solutions

Conciliare semplicità e creatività in un dessert?

Ora si può, con Carte d'Or e la Frozen Machine.

ufs.com

Unilever Food Solutions



Scegli Carte d'Or e la Frozen Machine per i tuoi dessert.

Finalmente potrai dare libero sfogo alla tua fantasia
e divertirti a **creare tanti dessert.**
Classici, creativi, originali e facili da preparare grazie all'ausilio
della Frozen Machine e ai preparati Carte d'Or.

Basta scegliere il preparato e la ricetta,
al resto ci pensa la macchina.
Bavaresi, Mousse, Semifreddi, c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Ogni giorno la tua clientela potrà scegliere tra tanti golosi dessert:
dallo **Yogurt** ai **Classici Dessert**, dalla **Mousse** alle **Bavaresi**,
dai **Semifreddi** alla **Cheesecake** che tu potrai realizzare
con estrema semplicità ed in pochissimo tempo.

- MODERNA E RAFFINATA, TOTALMENTE BIANCA
- DISPLAY CON 3 TEMPERATURE GIÀ IMPOSTATE
- PULSANTE TURBO PER AUMENTARE LA VELOCITÀ DI ESTRAZIONE
- SENZA PERDITE DI CALORE
- RISPARMIO ENERGETICO
- 2 ANNI DI GARANZIA SUI MOTORIDUTTORI

MINORE INFLUENZA DELLA TEMPERATURA ESTERNA

RISPARMIO ENERGETICO -60%

MIGLIORE CONSISTENZA DEL PRODOTTO

RIDUZIONE CONDENSA

EFFETTO RICHIAMO POTENZIATO

Queste sono solo alcune delle ricette che potrai
creare con i nostri preparati.
Sul sito **ufs.com,** scoprirai tutte le altre.

I nostri dessert senza glutine.

Unilever Food Solutions propone tra i suoi prodotti
cinque dessert Carte d'Or **"senza glutine"** per le ricette più classiche.

La nostra gamma per Frozen Machine

Un vasto assortimento di **dessert e topping Carte d'Or** da utilizzare con la Frozen Machine
per creare le migliori ricette di sempre.

I Gelati

I Semifreddi

I Sorbetti

Le Bavaresi

La Cheesecake

Le Mousse

La Crema Yogurt

I Topping

PANNA COTTA GLUTEN FREE
al latte di mandorla con amarena e menta

SENZA GLUTINE

Il latte di mandorla regala alla Panna Cotta un'aromaticità che si sposa magnificamente con la dolcezza delle amarene e il profumo della menta.

Ingredienti per 24 porzioni

Per la Panna Cotta

1 busta	**Carte d'Or preparato per Panna Cotta**
800 ml	latte uht
200 ml	latte di mandorla
1 lt	**Knorr Créme & Créme**

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Topping Fragola**
q.b.	amarene sotto spirito
q.b.	granella di mandorle
q.b.	menta

PROCEDIMENTO

1 Per la Panna Cotta
Miscelare il latte ed il latte di mandorla in un pentolino e portare a bollore. Aggiungere il preparato per Panna Cotta e lasciare bollire per qualche minuto. Infine incorporare la Créme & Créme fuori dal fuoco. Versare il composto (tiepido) nella Frozen Machine e mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura
Servire il dessert frozen in un vasetto decorando con amarene, granella di mandorle, Topping alla Fragola e menta.

PANNA COTTA GLUTEN FREE
allo yogurt con avena, mandorle allo zucchero e Topping alla Nocciola

SENZA GLUTINE

Lo yogurt rende più cremosa la Panna Cotta che, con la croccantezza delle mandorle allo zucchero, risulta ancora più golosa.

Ingredienti per 24 porzioni

Per la Panna Cotta

1 busta	**Carte d'Or preparato per Panna Cotta**
1 lt	latte uht
500 gr	yogurt gluten free
500 ml	**Knorr Créme & Créme**

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Topping Nocciola**
q.b.	mandorle allo zucchero
q.b.	avena tostata

PROCEDIMENTO

1 Per la Panna Cotta
Versare il latte in un pentolino e portare a bollore. Aggiungere il preparato per Panna Cotta e lasciare bollire per qualche minuto. Infine incorporare la Créme & Créme e lo yogurt fuori dal fuoco. Versare il composto tiepido nell'apposita Frozen Machine e mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura
Servire la Panna Cotta in un vasetto, decorando con mandorle allo zucchero, avena e Topping alla Nocciola.

CREMA CATALANA GLUTEN FREE
con banana, vaniglia e cacao

SENZA GLUTINE

L'armonia fra la banana e la vaniglia aumenta l'acquolina della Crema Catalana che, con il Topping al Cacao, dona un gusto piacevole e prolungato al dessert.

Ingredienti per 20 porzioni

Per la Crema Catalana

2 buste	**Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana**
1 lt	panna fresca
800 ml	latte
200 ml	purea di banane
q.b.	estratto di vaniglia

Per la finitura

500 gr	banane
50 gr	zucchero
50 gr	burro
q.b.	**Carte d'Or Topping Cacao**
q.b.	vaniglia in polvere
q.b.	succo di limone

PROCEDIMENTO

1 Per la Crema Catalana
Miscelare all'interno di un contenitore la panna fresca con la purea di banane, il latte e l'estratto alla vaniglia. Versare il composto nell'apposita Frozen Machine e mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura
Tagliare le banane a cubetti e spadellarle con il succo di limone, il burro, la vaniglia e lo zucchero. Servire la Crema Catalana in un bicchiere decorando con le banane alla vaniglia e il Topping al Cacao.

CREMA CATALANA GLUTEN FREE
alla mela con fichi caramellati e cocco candito

SENZA GLUTINE

L'amarognolo dei fichi caramellati con la dolcezza della mela e del cocco candito, donano un tocco più raffinato alla nostra Crema Catalana.

Ingredienti per 20 porzioni

Per la Crema Catalana

2 buste	**Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana**
1 lt	panna fresca
1 lt	succo alla mela

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Topping Caramello**
q.b.	fichi caramellati
q.b.	cocco candito
q.b.	mele cotte

PROCEDIMENTO

1 Per la Crema Catalana
Preparare la Crema Catalana miscelando in un apposito contenitore la panna fresca e il succo alla mela. Versare il composto nell'apposita Frozen Machine e mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura
Tagliare le mele cotte a cubetti e condirle con del Topping al Caramello. Servire la Crema Catalana in un bicchiere decorando con le mele, il cocco candito, i fichi caramellati ed il Topping al Caramello.

I Classici

TIRAMISÙ GLUTEN FREE
al mango con meringhette e Topping al Caffè

SENZA GLUTINE

Chi ha detto che il Tiramisù nel gusto classico al caffè non possa essere ancora più goloso? Meringhette e mango si sposano alla perfezione con questo dessert.

Ingredienti per 48 porzioni

Per il Tiramisù

2 buste	Carte d'Or preparato per Tiramisù
1,5 lt	latte uht
500 ml	estratto di mango

Per la finitura

q.b.	Carte d'Or Topping Caffè
q.b.	meringhe
q.b.	mango a cubetti

PROCEDIMENTO

1 Per il Tiramisù
Stemperare il preparato Tiramisù con il latte e l'estratto di mango. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura
Servire il Tiramisù in un bicchiere decorando con le meringhe sbriciolate, il mango a cubetti ed il Topping al Caffè.

TIRAMISÙ GLUTEN FREE
al rum con melagrana, caramello salato e noci Pecan

SENZA GLUTINE

Il dessert più famoso d'Italia in versione leggermente alcolica, con frutta, caramello e frutta secca per un piacere unico.

Ingredienti per 48 porzioni

Per il Tiramisù

2 buste	Carte d'Or preparato per Tiramisù
1,8 lt	latte uht
200 ml	rum

Per la finitura

q.b.	Carte d'Or Topping Caramello
q.b.	sale in fiocchi
q.b.	melagrana
q.b.	noci Pecan
q.b.	menta

PROCEDIMENTO

1 Per il Tiramisù
Stemperare il preparato Tiramisù con il latte ed il rum. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura
Servire il Tiramisù in un bicchiere decorando con melagrana, noci Pecan, menta e Topping al Caramello miscelato al sale in fiocchi.

PANNA COTTA
all'arancia rossa

La cremosità e il gusto della Panna Cotta incontrano la freschezza della menta e del succo d'arancia dando profumo e colore inediti a questa ricetta leggera ma golosa.

Ingredienti per 24 porzioni

Per la Panna Cotta

1 busta	Carte d'Or preparato per Panna Cotta
1 lt	panna fresca
0,5 lt	succo di arancia rossa
0,5 lt	latte intero

Per la finitura

q.b.	zeste di agrumi canditi
q.b.	spicchi di arancia
q.b.	menta
q.b.	sfoglie croccanti

PROCEDIMENTO

1 Per la Panna Cotta
Preparare la Panna Cotta come riportato sulla confezione, sostituendo metà dose di latte intero con il succo di arancia rossa. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 60 minuti.

2 Per la finitura
Prima di servire, decorare con zeste di agrumi, spicchi di arancia, sfoglie croccanti e foglie di menta.

FRESH TIRAMISÙ

La ricetta classica del Tiramisù trova una veste nuova nella versione frozen, dove si ritrovano tutte le componenti per un dessert ben riuscito: i biscotti croccanti, la morbida crema fredda e la ricca salsa al caffè.

Ingredienti per 48 porzioni

Per il Tiramisù

2 buste	Carte d'Or preparato per Tiramisù
2 lt	latte intero

Per la finitura

q.b.	biscotti sbriciolati
q.b.	**Carte d'Or Topping Caffè**
q.b.	riccioli di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

1 Per il Tiramisù
Stemperare il preparato Tiramisù con il latte. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura
Adagiare i biscotti sul fondo del bicchiere e decorare con il Topping al Caffè ed i riccioli di cioccolato fondente.

CREMA CATALANA
pera, cannella e caramello

Il riuscito connubio tra pera e cannella, esaltato dal caramello, dona un piacevole tocco speziato a questo raffinato dessert.

Ingredienti per 30 porzioni

Per la Crema Catalana

3 buste	**Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana**
1 lt	panna fresca
1 lt	succo alla pera
1 lt	latte

Per la finitura

q.b.	cannella grattuggiata
q.b.	pere
q.b.	cialde di caramello

PROCEDIMENTO

1 Per la Crema Catalana
Preparare la Crema Catalana come riportato sulla confezione, sostituendo metà dose di latte intero con il succo alla pera. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura
Prima di versare la Crema Catalana, adagiare sul fondo del bicchiere delle pere saltate con burro e zucchero e infine guarnire la crema con pere tagliate a cubetti, cannella e cialde di caramello.

PANNA COTTA
alla camomilla e al miele

La golosità può nascere anche da cose semplici e naturali. In questa ricetta i gusti del miele e della camomilla si sposano con quello della Panna Cotta. Un omaggio alla natura ed al piacere.

Ingredienti per 24 porzioni

Per la Panna Cotta

1 busta	**Carte d'Or preparato per Panna Cotta**
1 lt	latte
1 lt	panna fresca
100 gr	miele
5 filtri	**Lipton Pyramid Camomile & Honey Flavour Infusion**

Per la finitura

q.b.	fiori di camomilla
q.b.	miele
q.b.	granella di nocciole

PROCEDIMENTO

1 Per la Panna Cotta
In un pentolino far bollire il latte con il miele, la Camomile & Honey Flavour Lipton e la panna. Togliere dal fuoco ed aggiungere la Panna Cotta. Versare il composto tiepido nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -6° C per circa 40/50 minuti.

2 Per la finitura
Al momento del servizio, porre sul fondo del bicchiere la granella di nocciole, aggiungere la Panna Cotta e guarnire con ulteriore granella di nocciole, fiori di camomilla e miele.

I Classici

TIRAMISÙ
allo strudel di mele

Il gusto dello strudel e la cremosità del Tiramisù. L'incontro di due tra i dolci più classici dà vita a una creazione originale dalla golosità irresistibile.

Ingredienti per 48 porzioni

Per il Tiramisù

2 buste	**Carte d'Or preparato per Tiramisù**
1 lt	latte
1 lt	succo di mela

Per le mele alla cannella

200 gr	mele
50 gr	zucchero
5 gr	cannella

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Topping Caffè**
q.b.	pasta sfoglia sbriciolata

PROCEDIMENTO

1 Per il Tiramisù
Versare in un recipiente il Tiramisù, il latte e il succo di mela. Stemperare a mano per qualche minuto fino al dissolvimento del prodotto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -6° C per circa 40/50 minuti.

2 Per la finitura
Al momento del servizio, porre sul fondo del bicchiere la mela tagliata a cubetti, precedentemente spadellata con zucchero e cannella, e aggiungere il Tiramisù preparato nella Frozen. Finalizzare con il Topping al Caffè e la pasta sfoglia sbriciolata.

CREMA CATALANA,
cardamono, anice stellato e mix di semi

Affascinanti note speziate danno un tocco esotico e molto particolare a questa versione del famoso dolce al cucchiaio di origine spagnola.

Ingredienti per 20 porzioni

Per la Crema Catalana

2 buste	**Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana**
1 lt	latte
1 lt	panna fresca

Per la finitura

q.b.	cardamomo
q.b.	anice stellato
q.b.	semi misti
q.b.	**Carte d'Or Topping Cacao**

PROCEDIMENTO

1 Per la Crema Catalana
Versare in un recipiente la Crema Catalana, il latte e la panna. Stemperare a mano per qualche minuto fino al dissolvimento del prodotto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -6° C per 40/50 minuti.

2 Per la finitura
Al momento del servizio, porre sul fondo della coppetta i semi misti, versare la Crema Catalana e guarnire con cardamomo, altri semi misti e anice stellato; finire con Topping al Cacao.

I Classici

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

SENZA GLUTINE

Il fine pasto perfetto di ogni ristorante, con l'aggiunta di frutti ed erbe aromatiche diventa ancora più gustoso.

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.

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

SENZA GLUTINE

Deliziosa freschezza racchiusa dentro piccoli e semplici ingredienti, una riuscitissima rivisitazione di un grande classico.

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.

SORBETTO
al limone, carote e zenzero

Sano, gustoso e freschissimo, questo delizioso sorbetto ravvivato dalla nota piccante dello zenzero è perfetto per chiudere il pasto in leggerezza.

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.

MANDARINI CON SORBETTO
e batida de coco

La freschezza del Sorbetto al mandarino incontra piacevolmente l'esoticità del cocco, enfatizzata dall'allegria brasiliana della batida. L'esplosione di gusto è assicurata.

Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 busta	**Carte d'Or preparato per Sorbetto al Mandarino**
2,5 lt	acqua
500 ml	batida de coco

Per la finitura

300 gr	cocco rapè
q.b.	mandarini svuotati
q.b.	menta

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.

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO
con meringhette alla liquirizia

In questo speciale mix il bosco è protagonista, offrendo le forti suggestioni della terra unite a quelle dolci e delicate delle meringhette. Un piacere inconfondibile.

Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 conf.	**Carte d'Or preparato per Sorbetto ai Frutti di Bosco**
3 lt	acqua

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.

SORBETTO CROCCANTE AL CAFFÈ
con latte di mandorla

Mandorla e caffè sono da sempre un connubio perfetto, l'unione col caramello trasforma questo gustoso sorbetto in uno speciale abbraccio di sapori unici.

Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 conf.	**Carte d'Or preparato per Sorbetto al Caffè**
2,5 lt	latte uht
500 ml	latte di mandorla

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.

SORBETTO
al limone con tè verde e menta

Un classico intramontabile incontra il gusto deciso della menta e quello raffinato del tè verde: il palato proverà un'armonia perfetta ed un equilibrio straordinario.

Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 conf.	**Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone**
3 lt	acqua
10 filtri	**Lipton Pyramid Delicate Mint Infusion**

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.

SORBETTO ALLA PERA
con croccante alle arachidi e semi di papavero

Il sapore delicato della pera incontra il gusto croccante delle arachidi in questa ricetta dalle note rilassanti, offerte dalle riconosciute proprietà dei semi di papavero.

Ingredienti per 50 porzioni

Per il Sorbetto

1 conf.	**Carte d'Or preparato per Sorbetto alla Pera**
3 lt	acqua

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.

MOUSSE AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE
con riduzione di balsamico e fragole

SENZA GLUTINE

Cioccolatosa e raffinata, questa Mousse è in grado di soddisfare i palati più golosi ed esigenti.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

3 buste	**Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato**
1,5 lt	latte uht

Per la finitura

q.b.	meringhe
q.b.	riduzione di aceto balsamico GF
q.b.	fragole
q.b.	succo di limone

PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse
Stemperare il preparato Mousse al Cioccolato con il latte.
Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura
Servire la Mousse in un bicchiere decorando con fragole al limone, riduzione di aceto balsamico e meringhe sbriciolate.

MOUSSE AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE
con salsa al cioccolato bianco e arachidi

SENZA GLUTINE

Il gusto Crunchy del Topping permette di avere la croccantezza giusta che in un dessert al cioccolato non deve mai mancare.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

3 buste	**Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato**
1,5 lt	latte uht

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante**
q.b.	arachidi al cioccolato

PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse
Stemperare il preparato Mousse al Cioccolato con il latte.
Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura
Servire la Mousse in un bicchiere decorando con il Crunchy Topping Bianco e le arachidi al cioccolato spezzettate.

MOUSSE AL CAFFÈ
con muesli al cioccolato

La Mousse al Caffè è quella più amata dalle donne e quando abbraccia i cereali e il cioccolato dà vita al piacere unico che solo l'incontro di questi elementi può offrire.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

3 buste	**Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Caffè**
1 lt	latte
500 ml	Baileys

Per la finitura

q.b.	muesli al cioccolato
q.b.	chicchi e polvere di caffè

PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse
Miscelare con una frusta i liquidi ed il preparato per Mousse. Inserire nella Frozen Machine e lasciare in lavorazione a -6° C per circa 45 min.

2 Per la finitura
Versare alla base del bicchiere il muesli al cioccolato ed i chicchi di caffè.
Completare con la Mousse al Caffè e decorare con ancora del croccante ed una spolverata di polvere di caffè.

MOUSSE AL COCCO
con ananas sciroppata e cocco candito

Il mix di frutta proposto risponde alle esigenze dei palati più raffinati; l'ananas sciroppata ed il cocco candito offrono uno dei gusti più morbidi che si possano assaporare.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

3 buste	**Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cocco**
1,5 lt	latte

Per la finitura

q.b.	ananas sciroppata
q.b.	cocco candito
q.b.	cocco rapè

PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse
Miscelare con una frusta il latte ed il preparato per Mousse. Inserire nella Frozen Machine e lasciare in lavorazione a -6° C per circa 45 min.

2 Per la finitura
Versare alla base l'ananas sciroppata ed il cocco candito a cubetti. Completare con la Mousse al Cocco e decorare con il cocco rapè.

MOUSSE AL LIMONE
con prugne e limoncello

La Mousse al Limone ha un gusto molto fresco e delicato, col contributo del limoncello lo diventa ancora di più.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

3 buste	**Carte d'Or preparato per Mousse al Limone**
1,2 lt	latte
300 ml	limoncello

Per la finitura

q.b.	fette di limone candito
q.b.	prugne
q.b.	buccia di limone
q.b.	limoncello

PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse
Miscelare con una frusta i liquidi ed il preparato per Mousse. Inserire nella Frozen Machine e lasciare in lavorazione a -6° C per circa 45 min.

2 Per la finitura
Tagliare a pezzetti le prugne ed insaporirle con del limoncello. Posizionarle alla base del bicchiere. Aggiungere la Mousse al Limone e decorare con buccia di limone grattugiata e limone candito.

STECCO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO
con granella di mandorle e Topping Caramello

Un modo alternativo di servire una mousse allo stecco, come un gelato. Il divertimento è assicurato.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

3 buste	**Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato**
1,5 lt	latte

Per la finitura

q.b.	granella di nocciole
q.b.	sale aromatizzato
q.b.	biscotti sbriciolati
q.b.	muesli ai frutti di bosco
q.b.	**Carte d'Or Topping Caramello**

PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse
Miscelare con una frusta il latte ed il preparato per Mousse. Inserire nella Frozen Machine e lavorare alla consistenza desiderata. Versare in un contenitore per gelato e raffreddare a -18° C.

2 Per la finitura
Formare le palline di mousse con un porzionatore per gelato e inserire gli stecchi. Passare nelle varie granelle e decorare con il Topping al Caramello.

Le Mousse

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE
con muesli d'avena e fragole

La classica New York Cheesecake proposta in versione destrutturata. Mandorle e muesli per rendere ancor più croccante e gustoso il biscotto sbriciolato con il tocco fresco delle fragole.

Ingredienti per 20 porzioni

Per la Cheesecake

1 conf.	**Carte d'Or preparato in polvere per New York Cheesecake**
750 ml	latte
250 ml	panna fresca
50 ml	burro
25 ml	acqua

Per la finitura

q.b.	fragole
q.b.	**Carte d'Or Topping Fragola**
q.b.	mandorle a filetti
q.b.	muesli d'avena

PROCEDIMENTO

1 Per la Cheesecake
Stemperare il preparato New York Cheesecake con latte e panna. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti. Preparare il biscotto, unendo al preparato il burro e l'acqua, come riportato sulla confezione; cuocere in forno a 180° C per 15 minuti.

2 Per la finitura
Una volta cotto, sbriciolare il biscotto sul fondo del bicchiere e unire il muesli e le mandorle, aggiungere la Cheesecake e guarnire con il Topping alle Fragole e le fragole a pezzi.

CHEESECAKE AL CAFFÈ
con Baileys e meringhette

Il gusto deciso del caffè, quello vellutato del liquore e il croccante delle meringhette danno un carattere invitante e particolare a questa Cheesecake al bicchiere.

Ingredienti per 20 porzioni

Per la Cheesecake

1 conf.	**Carte d'Or preparato in polvere per New York Cheesecake**
650 ml	latte
250 ml	panna fresca
100 gr	caffè solubile
100 ml	liquore Baileys
50 ml	burro
25 ml	acqua

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Topping Caffè**
q.b.	meringhette
q.b.	chicchi di caffè

PROCEDIMENTO

1 Per la Cheesecake
Stemperare il preparato New York Cheesecake con latte, caffè, panna e il liquore Baileys. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti. Preparare il biscotto, unendo al preparato il burro e l'acqua, come riportato sulla confezione; cuocere in forno a 180° C per 15 minuti.

2 Per la finitura
Una volta cotto, sbriciolare il biscotto sul fondo del bicchiere; unire chicchi di caffè e meringhette ed aggiungere la Cheesecake. Guarnire con Topping al Caffè e meringhette.

Le Cheesecake

CHEESECAKE CRUNCHY
con cioccolato e nocciole

Golosissima versione al bicchiere del dolce americano, arricchita dalle nocciole e da una generosa aggiunta di cioccolato in scaglie e in crema.

Ingredienti per 20 porzioni

Per la Cheesecake

1 conf.	**Carte d'Or preparato in polvere per New York Cheesecake**
750 ml	latte
250 ml	panna fresca
50 ml	burro
25 ml	acqua

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Crunchy Topping Cacao Croccante**
q.b.	nocciole
q.b.	scaglie di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

1 Per la Cheesecake
Stemperare il preparato New York Cheesecake con latte e panna. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti. Preparare il biscotto, unendo al preparato il burro e l'acqua, come riportato sulla confezione; cuocere in forno a 180° C per 15 minuti.

2 Per la finitura
Una volta cotto, sbriciolare il biscotto sul fondo del bicchiere, unire le nocciole e le scaglie di cioccolato fondente, aggiungere la Cheesecake e guarnire con il Crunchy Topping Cacao, nocciole e scaglie di cioccolato.

CHEESECAKE ALLA MARMELLATA
di albicocche e pistacchi

In questa golosa ricetta una gustosa marmellata e il caramello in contrasto con il tocco croccante dei pistacchi, rendono ancor più appetitosa la Cheesecake alla frutta.

Ingredienti per 20 porzioni

Per la Cheesecake

1 conf.	**Carte d'Or preparato in polvere per New York Cheesecake**
650 ml	latte
250 ml	panna fresca
100 gr	marmellata di albicocche
50 ml	burro
25 ml	acqua

Per la finitura

q.b.	albicocche candite
q.b.	pistacchi sgusciati
q.b.	**Carte d'Or Topping Caramello**

PROCEDIMENTO

1 Per la Cheesecake
Stemperare il preparato New York Cheesecake con latte, panna e marmellata. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti. Preparare il biscotto, unendo al preparato il burro e l'acqua, come riportato sulla confezione; cuocere in forno a 180° C per 15 minuti.

2 Per la finitura
Una volta cotto, sbriciolare il biscotto sul fondo del bicchiere e unire i pistacchi, le albicocche tagliate e aggiungere la Cheesecake.
Guarnire con Topping al Caramello, albicocche e pistacchi.

BAVARESE ALLA FRAGOLA
con cioccolato bianco e zenzero

Questa fresca ricetta alla frutta prende il colore e il profumo delle fragole, ravvivato dal gusto piccante dello zenzero e dalle fragoline fresche.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Bavarese

3 buste	**Carte d'Or preparato per crema Bavarese alla Fragola**
1,5 lt	panna fresca
750 ml	acqua

Per la finitura

q.b.	zenzero
q.b.	**Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante**
q.b.	fragoline di bosco
q.b.	gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO

1 Per la Bavarese
Versare in un recipiente la Bavarese alla Fragola, l'acqua e la panna. Stemperare a mano per qualche minuto fino al dissolvimento del prodotto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -4° C per circa 40/50 minuti.

2 Per la finitura
Al momento del servizio, porre sul fondo del bicchiere la Bavarese alla Fragola e guarnirla con lo zenzero, le fragoline di bosco, le gocce di cioccolato e il Crunchy Topping Bianco.

BAVARESE ALLO YOGURT
con lamponi e pistacchi

Il gusto semplice e appena acidulo dello yogurt è la base ideale per un dessert leggero e goloso, accompagnato dalla freschezza dei lamponi e dall'inconfondibile sapore della polvere di pistacchi.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Bavarese

3 buste	**Carte d'Or preparato per crema Bavarese Gusto Yogurt**
1,5 lt	panna fresca
450 ml	acqua
3	yogurt da 125 ml

Per la finitura

q.b.	lamponi freschi
q.b.	pistacchi in polvere

PROCEDIMENTO

1 Per la Bavarese
Versare in un recipiente la Bavarese Gusto Yogurt, l'acqua, la panna e lo yogurt. Stemperare a mano per qualche minuto fino al dissolvimento del prodotto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -4° C per 40/50 minuti.

2 Per la finitura
Al momento del servizio, porre sul fondo del bicchiere la Bavarese allo Yogurt e guarnirla con lamponi e pistacchi in polvere.

BAVARESE ALLA PESCA
con lime, torrone e pesche

L'abbinamento con le golose pesche sciroppate, con il torrone alle nocciole e con il Topping al Caramello rende davvero speciale questa ricetta che reinterpreta il classico budin bavarois in maniera raffinata.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Bavarese

3 buste	**Carte d'Or preparato per crema Bavarese alla Pesca con pezzi di albicocca**
1,5 lt	panna fresca
750 ml	acqua

Per la finitura

q.b.	pesche sciroppate
q.b.	zeste di lime
q.b.	torrone alla nocciola sbriciolato
q.b.	**Carte d'Or Topping Caramello**

PROCEDIMENTO

1 Per la Bavarese
Versare in un recipiente la Bavarese alla Pesca, l'acqua e la panna. Stemperare a mano per qualche minuto fino al dissolvimento del prodotto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -4° C per 40/50 minuti.

2 Per la finitura
Al momento del servizio, porre sul fondo del bicchiere la Bavarese alla Pesca e guarnirla con le zeste di lime, il torrone sbriciolato, le pesche sciroppate e il Topping al Caramello.

SEMIFREDDO AL TORRONCINO
con amaretti, Disaronno e albicocche

Una ricetta accattivante ed avvolgente, che crea un gusto unico grazie al brioso sapore degli amaretti ed alla vellutata sensazione regalata dalle albicocche.

Ingredienti per 50 porzioni

Per il Semifreddo

1 busta	**Carte d'Or preparato per Semifreddo al Torroncino**
1,8 lt	latte
200 ml	Disaronno

Per la finitura

500 gr	amaretti
500 gr	albicocche
q.b.	ciambella bi-gusto
q.b.	**Carte d'Or Topping Caramello**

PROCEDIMENTO

1 Per il Semifreddo
Miscelare con una frusta il latte, il Disaronno ed il preparato per Semifreddo. Inserire nella Frozen Machine e raffreddare alla consistenza desiderata. Versare in un contenitore per gelato e raffreddare a -18° C.

2 Per la finitura
Adagiare alla base del piatto le fette di ciambella, aggiungere la quenelle di Semifreddo al Torroncino e decorare con amaretti sbriciolati, albicocche e Topping al Caramello.

VOL AU VENT RIPIENI DI SEMIFREDDO
alla stracciatella, ricoperti di cioccolato e granelle

Un dessert semplice, dai sapori classici di cioccolato e stracciatella, che si può gustare anche come un cono gelato.

Ingredienti per 50 porzioni

Per il Semifreddo

1 busta	**Carte d'Or preparato per Semifreddo alla Stracciatella**
2 lt	latte

Per la finitura

50	vol au vent
q.b.	**Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante**
q.b.	scaglie di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

1 Per il Semifreddo
Miscelare con una frusta il latte ed il preparato per Semifreddo. Inserire nella Frozen Machine e raffreddare alla consistenza desiderata. Versare in un contenitore per gelato e raffreddare a -18° C.

2 Per la finitura
Adagiare le palline di Semifreddo alla Stracciatella sui vol au vent e decorare con Crunchy Topping Bianco e scaglie di cioccolato fondente.

FROZEN YOGURT
con frutti di bosco e muesli

Un classico che non può mancare in una prima colazione che si rispetti. Con due marce in più: quella di un risultato garantito e di una insuperabile praticità di esecuzione.

Ingredienti per 20 porzioni

Per lo Yogurt

1 busta	**Carte d'Or preparato per Crema Bianca al gusto di Yogurt**
1,5 lt	latte
500 ml	panna fresca

Per la finitura

400 gr	muesli
q.b.	frutti di bosco

PROCEDIMENTO

1 Per lo Yogurt
Versare in un recipiente la Crema Bianca al Gusto di Yogurt, il latte e la panna fresca. Stemperare con una frusta a mano per circa 1 minuto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -4° C/-2° C per circa 40/50 minuti. Se lo si desidera meno liquido, sostituire la panna fresca con la Créme & Créme Knorr.

2 Per la finitura
Decorare a piacimento con muesli e frutti di bosco freschi.

FROZEN YOGURT CON ANACARDI
cioccolato e mou

Non più uno Yogurt ma un vero dessert. L'accostamento di gusti originali ne fa una proposta golosa e invitante, perfetta per regalare un momento di dolcezza ai tuoi clienti.

Ingredienti per 20 porzioni

Per lo Yogurt

1 busta	**Carte d'Or preparato per Crema Bianca al gusto di Yogurt**
2 lt	latte

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Topping Mou**
q.b.	burro di arachidi
q.b.	scaglie di cioccolato
q.b.	anacardi

PROCEDIMENTO

1 **Per lo Yogurt**
Versare in un recipiente la Crema Bianca al Gusto di Yogurt e il latte freddo. Stemperare con una frusta a mano per circa 1 minuto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -6° C per circa 40/50 minuti.

2 **Per la finitura**
Al momento del servizio, porre sul fondo del bicchiere gli anarcardi miscelati al burro di arachidi, aggiungere lo yogurt e guarnire con altro burro di arachidi miscelato agli anacardi, le scaglie di cioccolato e il Topping Mou.

GELATO AL FIOR DI LATTE
con tartare di fragole, crumble di frutta secca e cantucci

Il dessert si fa ricco, in questa inedita versione dove il Gelato è una golosa base arricchita con tartare di fragole, croccante crumble e Topping alla Fragola. Un viaggio nel gusto davvero unico.

Ingredienti per 35 porzioni

Per il Gelato

1 conf.	**Carte d'Or preparato per Gelato al gusto Fior di Latte**
2 lt	latte

Per la tartare

500 gr	fragole
50 gr	**Carte d'Or Topping Fragola**
15 ml	succo di limone

Per la finitura

200 gr	cantucci
100 gr	frutta secca e semi misti

PROCEDIMENTO

1 **Per il Gelato**
Stemperare in un recipiente il contenuto della busta con 2 litri di latte freddo. Versare il preparato nella Frozen Machine e mantecare per circa 45 minuti. Versare il Gelato in un'apposita vaschetta da gelato e riporre in congelatore a -14° C.

2 **Per la tartare**
Lavare e tagliare le fragole a cubetti; condirle con il Topping ed il succo di limone.

3 **Per la finitura**
Mettere nel bicchiere la tartare di fragole. Accompagnare con una pallina di Gelato al Fior di Latte e decorare con la frutta secca, i semi misti ed i cantucci.

GELATO ALLA CREMA
con ganache al pistacchio, arance candite e miele su tarte Tatin

Il profumo del cioccolato bianco, la fragranza della sfoglia alla mela tarte Tatin, la dolcezza del miele. Il tocco in più della ganache al pistacchio contribuisce a rendere questo Gelato un classico rivisitato con fantasia.

Ingredienti per 35 porzioni

Per il Gelato

1 busta	**Carte d'Or preparato per Gelato alla Crema**
2 lt	latte

Per la ganache

1 lt	**Knorr Créme & Créme**
200 gr	cioccolato bianco
50 gr	pasta di pistacchio

Per la finitura

q.b.	buccia d'arancia candita
q.b.	miele di acacia
q.b.	sfoglia alla mela tarte Tatin

PROCEDIMENTO

1 **Per il Gelato**
Stemperare in un recipiente il contenuto della busta con 2 litri di latte freddo. Versare il preparato nella Frozen Machine e mantecare per circa 45 minuti. Versare il Gelato in una vaschetta da gelato e riporre in congelatore a -14° C.

2 **Per la ganache**
Sciogliere il cioccolato e la pasta di pistacchio in microonde e versare in tre parti la panna. Miscelare fino ad ottenere un composto omogeneo.

3 **Per la finitura**
Adagiare su di un piatto un pezzo di sfoglia tarte Tatin. Accompagnare con una pallina di Gelato e decorare con la ganache al pistacchio, la buccia di arancia candita ed il miele di acacia.

SOFFICE AL CACAO
con crema al caffè e Semifreddo allo Zabaione

Questa rivisitazione del classico Tiramisù, nasce utilizzando il Semifreddo per conferirgli un carattere nuovo ed unico.

Ingredienti per 50 porzioni

Per il soffice

8	uova
300 gr	zucchero
150 gr	**Maizena Amido di mais**
60 gr	cacao
q.b.	**Knorr Stacca Facile**

Per la crema

1 lt	latte
250 gr	zucchero
100 ml	caffè
75 gr	**Maizena Amido di mais**
4	tuorli

Per il Semifreddo

1 busta	**Carte d'Or preparato per Semifreddo al gusto di Zabaione**
2 lt	latte

PROCEDIMENTO

1 **Per il soffice**
Montare in planetaria le uova con lo zucchero. Incorporare la Maizena ed il cacao setacciati. Ricoprire le teglie gastronorm con lo Stacca Facile e versare all'interno il composto montato. Cuocere in forno a 175° C per 40 minuti. Abbattere di temperatura e spezzettare.

2 **Per la crema**
Bollire il latte con il caffè. Miscelare i tuorli con lo zucchero e la Maizena setacciata. Unire i due composti e lasciare bollire per qualche secondo. Abbattere di temperatura ed inserire in una sac à poche.

3 **Per il Semifreddo**
Miscelare il latte ed il preparato per Semifreddo. Inserire nella Frozen Machine e raffreddare.

4 **Per la finitura**
Posizionare alla base del bicchiere la crema al caffè ed il soffice al cacao, completare con il Semifreddo allo Zabaione.

LE MIE RICETTE

LE MIE RICETTE

LE MIE RICETTE

LE MIE RICETTE

LE MIE RICETTE

LE MIE RICETTE