



PANNA COTTA



CREMA CATALANA



TIRAMISÙ



MOUSSE
AL CIOCCOLATO BIANCO



BAVARESE
ALLO YOGURT



BUDINO AL CIOCCOLATO



GELATO FIOR DI LATTE



SEMIFREDDO
AL TORRONCINO



TORTA PARADISO



TEXTURE 1



TEXTURE 2



TOPPING



CRÈME & CRÈME



MAIZENA



STACCA FACILE



CREME DOLCE



Unilever Food Solutions
Via Paolo Di Dono 3/A • 00142 Roma

ufs.com



Mi piacerebbe proporre ai miei clienti
dessert presentati in maniera innovativa,
con la garanzia del risultato e la certezza del costo.

I dessert Carte d'Or,
presentati nell'originale
vasetto monoporzione.



ufs.com



PANNA COTTA, LATTE E MENTA



Ingredienti per 48 porzioni
Panna Cotta Carte d'Or 1 confezione
Creme & Creme Knorr 2 lt
Latte di mandorla 1 lt
Latte intero 1 lt
Foglie di menta qb
Mandorle tostate con zucchero qb
Sciroppo alla menta qb

Procedimento

Preparare la **Panna Cotta Carte d'Or** come riportato sulla confezione, utilizzando la **Creme & Creme Knorr** e sostituendo metà dose di latte intero con il latte di mandorla. Versare sul fondo del vasetto lo sciroppo alla menta e aggiungere la panna cotta; lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di servire, guarnire con mandorle tostate caramellate e foglie di menta.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E AMARENE



Ingredienti per 36 porzioni
Mousse al Cioccolato Bianco Carte d'Or 1 confezione
Latte intero 1,5 lt
Topping all'Amarena Carte d'Or qb
Amarene qb
Liquore Alchermes qb
Scaglie di cioccolato bianco qb

Per i biscotti

1 Tuorlo d'uovo, 125 gr di Burro, 175 ml di Latte condensato 50 gr di Zucchero, Amido di Mais Maizena

Procedimento

Preparare la **Mousse al Cioccolato Bianco Carte d'Or** come riportato sulla confezione, aggiungendo al preparato il **Topping all'Amarena Carte d'Or** e delle amarene intere. Preparare i biscotti montando i tuorli con il burro a temperatura ambiente, aggiungere il latte condensato, lo zucchero e infine la **Maizena**. Cuocere in forno a 160° per 20 minuti. Bagnarli con il liquore Alchermes e adagiarli sul fondo del vasetto, versare la mousse e guarnire con scaglie di cioccolato bianco.

GELÈ DI FRUTTA AL LIMONCELLO CON GELATO FIOR DI LATTE



Ingredienti per 35 porzioni
Gelato Fior di Latte Carte d'Or 1 confezione
Latte 2 lt
Macedonia frullata 1,5 lt
Macedonia di frutta fresca 500 gr
Liquore Limoncello ½ lt
Texture 1 Carte d'Or Professional 400 gr
Foglia di basilico qb

Procedimento

Preparare il **Gelato Fior di Latte Carte d'Or** come riportato sulla confezione. Frullare la frutta fresca a disposizione con **Texture 1 Carte d'Or Professional** e il Limoncello. Versare il composto nel vasetto e lasciarlo raffreddare per 30 minuti. Prima di servire decorare con macedonia di frutta fresca e una pallina di gelato con una foglia di basilico.

CREMA CATALANA CON PESCHE E AMARETTI



Ingredienti per 30 porzioni
Crema Catalana Carte d'Or 1 confezione
Panna fresca 1,5 lt
Latte intero 750 ml
Succo alla pesca 750 ml
Topping al Caramello Carte d'Or qb
Pesche sciropate qb
Amaretti qb
Cialda di caramello qb

Procedimento

Preparare la **Crema Catalana Carte d'Or** come riportato sulla confezione, sostituendo metà dose di latte intero con il succo alla pesca. Versare sul fondo del vasetto il **Topping al Caramello Carte d'Or**, gli amaretti, le pesche tagliate, la crema catalana e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti. Per preparare le cialde di topping al caramello: versare il **Topping al Caramello Carte d'Or** su un foglio di carta da forno e lasciare cuocere in forno per 25 minuti a 175°C. Prima di servire, guarnire con cialde di topping al caramello, pesche sciropate e amaretti.

BAVARESE ALLO YOGURT E ZENZERO CON ANANAS ARROSTITO



Ingredienti per 36 porzioni
Bavarese allo Yogurt Bianco Carte d'Or 1 confezione
Acqua 450 ml
Panna fresca 1,5 lt
Yogurt 3 da 125 ml
Zenzero 20 gr
Ananas qb

Procedimento

Preparare la **Bavarese allo Yogurt Bianco Carte d'Or**, come riportato sulla confezione, aggiungendo lo zenzero nel preparato. Versarla nel vasetto e lasciarla raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Prima di servire, guarnire con zenzero e ananas tagliato a cubetti, precedentemente arrostito.

SEMIFREDDO AL TORRONCINO E GRANELLA DI MERINGA



Ingredienti per 50 porzioni
Semifreddo al Torroncino Carte d'Or 1 confezione
Latte 2 lt
Topping al Cacao Carte d'Or qb
Cacao in polvere qb
Texture 2 Carte d'Or Professional 80 gr
Acqua 200 gr
Zucchero semolato 200 gr
Zucchero a velo 200 gr

Procedimento

Preparare il **Semifreddo al Torroncino Carte d'Or** come riportato sulla confezione. Sul fondo del vasetto adagiare le meringhe, versare il **Topping al Cacao Carte d'Or**, il semifreddo al torroncino e lasciarlo raffreddare nel frigo per qualche ora. Prima di servire, guarnire con la meringa sbriciolata e del cacao in polvere. Per preparare la meringa montare in una planetaria **Texture 2 Carte d'Or Professional**, acqua e metà dei due zuccheri. Una volta montata, incorporare a mano la restante parte degli zuccheri, formare delle meringhe e cuocere in forno a 80° C per 2 ore.

TIRAMISÙ ALL'ARANCIA E AL GRAND MARNIER



Ingredienti per 48 porzioni
Tiramisù Carte d'Or 1 confezione
Panna fresca 1 lt
Latte intero 1/2 lt
Succo di arancia 1/2 lt
Torta Paradiso Carte d'Or qb
Stacca Facile Alsa qb
Liquore Grand Marnier
Agrumi canditi qb
Bucce di arance grattugiate qb
Nocciole intere qb

Procedimento

Preparare il **Tiramisù Carte d'Or** come riportato sulla confezione, sostituendo 1 lt di panna con succo di arancia e latte. Preparare la **Torta Paradiso Carte d'Or** come riportato sulla confezione, usando lo **Stacca Facile Alsa** al posto della carta da forno. Una volta cotta, bagnarla con il Grand Marnier, riporla sul fondo del vasetto e versare la crema tiramisù ottenuta. Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti. Servire guarnendo con agrumi canditi, nocciole e bucce d'arancia.

BUDINO AL CIOCCOLATO, PANNA E FRAGOLE



Ingredienti per 60 porzioni
Budino al Cioccolato Carte d'Or 1 confezione
Latte 5 lt
Topping alla Fragola Carte d'Or qb
Fragola qb
Crema Dolce Carte d'Or qb
Scaglie di cioccolato fondente qb

Procedimento

Preparare il **Budino al Cioccolato Carte d'Or** come riportato sulla confezione, versarlo nel vasetto e lasciarlo raffreddare in frigorifero per 2 ore. Prima di servire, decorare con **Topping alla Fragola Carte d'Or**, fragole tagliate, un ciuffo di **Crema Dolce Carte d'Or** e scaglie di cioccolato fondente.



Vasetto in vetro
Il modo più originale di presentare i vostri dessert.
Brand: **Bormioli Rocco**
Chiusura Ermetica: ideale per conservare la fragranza nel tempo
Dotato di guarnizione
Dimensioni: 20 cl - h 84 mm - Ø 83 mm
Pezzi per cartone: 12

