



Dessert

L'occasione in più
per conquistare
il palato dei tuoi ospiti.

[ufs.com](https://www.ufs.com)





Dessert

Per completare la nostra collana di ricettari non poteva mancare quello dedicato ai dessert.

Così come un dolce chiude in bellezza un pasto rimanendo nella memoria dei commensali, questo ricettario conclude la nostra proposta di ricette internazionali rivisitate.

Dai grandi classici della pasticceria con un tocco in più ai nuovi dessert originali che sperimentano accostamenti creativi, qui troverai tante idee per ampliare la tua offerta di dolci.

Un nuovo strumento di lavoro che noi di **Unilever Food Solutions** siamo felici di mettere a tua disposizione.

L'ultimo approfondimento tematico della collana è sul frutto della passione.

Un frutto ricco di proprietà che ben si presta ad essere il vostro alleato in cucina.

Per aggiungere quel tocco in più di esotismo e portare una nota decisamente originale.



IL FRUTTO DELLA PASSIONE curiosità e uso in cucina

Il **frutto della passione** (*Passiflora edulis*) è noto anche con il nome di maracuja. È il frutto della passiflora, ha un profumo intenso e caratteristico ed una polpa morbidissima, ricca di piccoli semi.

Esistono due varietà del **frutto della passione**: una con la buccia rossa, tendente al viola e con frutti più piccoli, detta anche **maracuja viola**, e una dai frutti di dimensioni leggermente maggiori e con la buccia gialla, detta **maracuja gialla**.

Il **frutto della passione** si chiama così per via della somiglianza di alcune parti della pianta con i simboli della passione di Cristo.

Il **frutto della passione** è un alimento poco calorico; ad esempio 100 grammi della sua polpa apportano al nostro organismo circa 97 calorie. Un unico frutto dal peso di circa 18 grammi fornisce al nostro organismo soltanto 17 calorie.

Contiene vitamina C, vitamina A e antiossidanti come il betacarotene ottimi per migliorare la vista e proteggere pelle e polmoni. Contribuisce a una migliore digestione e alla salute cardiovascolare.

Il frutto della passione viene utilizzato soprattutto per la produzione di succhi, gelati e altri preparati alimentari. Con il frutto della passione si preparano anche sorbetti, cocktail, creme per guarnire i dolci, liquori e vari tipi di dessert, comprese le mousse. Inoltre si possono preparare anche conserve, budini, sciroppi e marmellate oltre a salse speciali per dare un sapore agrodolce ai piatti salati.

frutto
della passione



NELLA FORESTA con i marshmallows



Lo sapevi che...

il classico marshmallow va infilzato in un stecco e "arrostito" direttamente sulla fiamma. I croccantini di cioccolato, utilizzati come guarnizione non hanno solo una funzione estetica, ma una volta sotto i denti creano l'effetto "scoppiettante" che ricorda il suono del fuoco acceso. Un dessert da assaporare con tutti i sensi.

Ingredienti per 12 persone

Mousse	1 busta	Carte d'Or Mousse al Cioccolato Fondente
	0,5 l	latte
Gel di mandarino	200 g	purea di mandarino
	20 g	Carte d'Or Professional Texture 1 Consistenza Gelatinosa
Pâte a choux (pasta per bigné)	200 ml	acqua
	100 g	burro
	100 g	farina
	4	uova
	2 g	sale
	q.b.	Alsa Staccafacile
Tortino al cioccolato	1 busta	Carte d'Or Tortino al Cioccolato
	200 ml	latte
	q.b.	Alsa Staccafacile
Presentazione	50 g	biscotti al burro, tipo Digestive™
	100 g	croccantini al cioccolato
	q.b.	zucchero a velo
	q.b.	cacao
	1 conf.	foglie di mentuccia
	30	marshmallows

Preparazione

Mousse

- Montare la Mousse con il latte ben freddo come da indicazioni riportate sulla confezione.
- Coprire con della pellicola e riporre in frigorifero.

Gel di ribes nero

- A temperatura ambiente, stemperare la Texture 1 con la purea di ribes.
- Versare il composto in una boud.
- Lavorare con una frusta sino a ottenere un gel liscio.

Pâte a choux (pasta per bigné)

- In una casseruola portare a ebollizione l'acqua con il sale e il burro.
- Una volta che il burro sarà completamente sciolto, togliere dal fuoco ed aggiungere tutta la farina.
- Rimuovere energicamente.
- Fare raffreddare l'impasto ed aggiungere le uova all'impasto una alla volta.
- Spruzzare lo Staccafacile su una teglia da forno.
- Con l'aiuto di una sac-à-poche, formare i bigné simulando un ramo e cuocere in forno a 175°C per circa 10 minuti.

Fondente al cioccolato

- Miscelare il preparato per tortino con il latte fino a ottenere un impasto liscio.
- Spruzzare lo Staccafacile in un tortiera.
- Versare l'impasto e stendere uniformemente.
- Cuocere in forno a 175°C per circa 10 minuti (i tempi di cottura potrebbero variare a seconda della dimensione della tortiera utilizzata).
- Lasciare raffreddare e sminuzzare al coltello.

Presentazione

- In un piatto di servizio, porzionare la Mousse con l'ausilio di una sac-à-poche.
- Cospargere il fondente di cioccolato sminuzzato, i biscotti al burro sbriciolati e i croccantini al cioccolato.
- Spolverare i bigné con lo zucchero a velo e il cacao e appoggiarli sulla Mousse.
- Decorare con il gel al mandarino e guarnire con le foglie di mentuccia.
- Posizionare i marshmallows nel piatto e "bruciarli" con un cannello a gas.
- Servire.

CREMA CATALANA rivisitata con piña colada e cioccolato croccante



Lo sapevi che...

non abbiamo voluto stravolgere la preparazione di questo dessert classico, ma bensì lavorare sulla presentazione, accompagnandolo con una crema di piña colada preparata al sifone e una macedonia di frutta tropicale.

Ingredienti per 10 persone

Crema Catalana	1 busta	Carte d'Or Preparato per Crema Catalana
	0,5 l	Knorr Crème & Crème
	0,5 l	latte
	q.b.	zucchero di canna
Crema di piña colada	20 g	Carte d'Or Professional Texture 1 Consistenza Gelatinosa
	50 g	zucchero semolato
	200 ml	Knorr Crème & Crème
	100 ml	latte
	50 g	tuorlo d'uovo
Macedonia di frutta	3	frutto della passione
	50 g	purea di mandarino
	¼	ananas
	1	banana
Croccante di cioccolato	100 g	Carte d'Or Topping Cacao Croccante
	1 l	rum ghiacciato

Preparazione

Crema Catalana

- Preparare la Crema Catalana come da indicazioni riportate sulla confezione e versare nelle cocotte. Fare rassodare in frigorifero.
- Al momento del servizio, cospargere la superficie con lo zucchero di canna e caramellare con un cannello a gas.

Crema di piña colada

- In una casseruola, scaldare il latte e la Crème & Crème con lo zucchero.
- Aggiungere la piña colada, i rossi d'uovo e mescolare velocemente.
- Spegnerne il fuoco e aggiungere la Texture 1.
- Filtrare la salsa ottenuta, versare in un sifone, chiudere e caricare con 2 cartucce.
- Riporre il sifone in frigorifero.

Macedonia di frutta

- Pelare il frutto della passione e frullare la polpa con la purea di mandarino.
- Portare il composto a ebollizione e abbattere di temperatura.
- Pulire l'ananas e la banana, tagliarle a brunoise e unire alla salsa.

Cioccolato croccante

- Per formare un reticolo di cioccolato, versare il Topping Cacao Croccante direttamente dalla bottiglia in del rum ghiacciato.

Presentazione

- Con l'aiuto di un anello o di un coppa pasta, porzionare la macedonia di frutta, sifonare la crema di piña colada e guarnire con il cioccolato croccante.
- Servire.

PANNA COTTA

con frutti rossi e foglie di basilico



Lo sapevi che...

un gustoso dessert che racchiude verdure, frutta e basilico accompagnato con meringhe di carote. Per creare altre varianti di meringhe vegetali, utilizzate come riferimento la stessa ricetta qui riportata sostituendo il succo di carota con del succo di barbabietola o altri tipi di estratti.

Ingredienti per 24 persone

Panna Cotta	1 busta	Carte d'Or Preparato per Panna Cotta
	1 l	latte
	1 l	Knorr Crème & Crème
Meringa alla carota	200 ml	centrifugato di carota
	200 g	zucchero
	200 g	zucchero a velo
	80 g	Carte d'Or Professional Texture 2 Consistenza Spumosa
Zucchero al basilico	5 g	Knorr Primerba Basilico
	100 g	zucchero
Presentazione	1 vasch.	more
	1 vasch.	lamponi
	1 vasch.	ribes
	1 vasch.	mirtilli
	10	violette
	1 vasch.	germogli o foglie di lime

Preparazione

Panna Cotta

- Preparare la Panna Cotta come da indicazioni riportate sulla confezione.
- Versare in stampi monoporzione e lasciare raffreddare.
- Per facilitare il servizio è consigliabile passare gli stampi qualche minuto in congelatore prima di essere sformati.

Meringa di carota

- Montare in planetaria la Texture 2, il centrifugato di carota e metà dei due zuccheri. Una volta montata, incorporare a mano la restante parte degli zuccheri. Il composto dovrà risultare ben fermo.
- Con l'ausilio di una sac-à-poche, formare degli spuntoni e cuocere in forno a 70/80°C fino a completa asciugatura (circa 2 ore).

Zucchero al basilico

- Unire lo zucchero e il Primerba Basilico e passare al cutter sino ad ottenere un composto omogeneo.
- Stendere quindi il composto in una teglia gastronorm rivestita con della carta da forno.
- Cuocere in forno a 130°C per circa 4 minuti.

Presentazione

- Sformare la Panna Cotta in un piatto di servizio.
- Aggiungere ordinatamente la frutta e le meringhe alla carota.
- Guarnire con lo zucchero al basilico, i germogli di lime e le violette.
- Servire.

BITTER SWEET SYMPHONY

Sinfonia dolce amara



Lo sapevi che...

mandarino, pompelmo, Campari e basilico sono gli ingredienti chiave per questa sinfonia dolce amara, dedicata alla pop band britannica "The Verve" la cui canzone "Bittersweet symphony" è diventata un grande successo internazionale.

Ingredienti per 10 persone

Budino di mandarino	100 ml	latte
	400 ml	Knorr Crème & Crème
	500 g	purea di mandarino
	100 g	zucchero
	100 g	Carte d'Or Professional Texture 1 Consistenza Gelatinosa
Salsa al frutto della passione	3	frutto della passione
	50 g	purea di mandarino
Aria di Campari	250 g	Campari
	1 g	lecitina di soia
Guarnizione	1	pompelmo rosa
	1	lime
	q.b.	foglie di basilico

Preparazione

Budino di mandarino

- Miscelare il latte, la Crème & Crème, lo zucchero e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco, aggiungere la purea di mandarino e la Texture.
- Versare il composto negli stampi e abbattere di temperatura.

Salsa al frutto della passione

- Pelare il frutto della passione e frullare la polpa con la purea di mandarino.
- Portare la salsa a ebollizione e poi lasciare raffreddare.

Aria di Campari

- Miscelare la lecitina di soia con il Campari. Utilizzare un frullatore a immersione per "montare" il composto e creare l'aria.
- Lasciare quindi riposare l'aria per farla stabilizzare.

Guarnizione

- Pelare "a vivo" il pompelmo.

Presentazione

- Sformare gli stampi di budino aiutandosi con una fiamma o con dell'acqua tiepida.
- Guarnire con la salsa al frutto della passione, l'aria di Campari, il pompelmo e le foglie di basilico.
- Servire con scorza di lime grattugiata.

CREMA CATALANA

con macedonia di ananas



Lo sapevi che...

la principale differenza fra la crema catalana e la crème brûlée è che mentre la prima è ricca di cannella e aroma di limone, la crème brûlée è caratterizzata da una spiccata nota di vanillina.

Ingredienti per 10 persone

Crema Catalana	1 busta	Carte d'Or Preparato per Crema Catalana
	0,5 l	latte
	0,5 l	Knorr Crème & Crème
	q.b.	zucchero di canna
Macedonia di ananas	2	frutto della passione
	50 g	purea di mango o di albicocca
	¼	ananas
	1	banana
	q.b.	foglie di menta

Preparazione

Crema Catalana

- Preparare la Crema Catalana come da indicazioni riportate sulla confezione e versare in delle terrine monoporzione di vetro. Riporre in frigorifero.
- Al momento del servizio, cospargere la superficie della crema con lo zucchero di canna e caramellare con l'apposito cannello a gas.

Macedonia di ananas

- Pelare il frutto della passione e frullare la polpa con la purea di mango e albicocca.
- Portare il composto a ebollizione e abbattere di temperatura.
- A parte, tagliare a brunoise la polpa di ananas e la banana, tritare le foglie di menta e mescolare il tutto.

Presentazione

- Porzionare la macedonia di frutta in delle terrine di vetro monoporzione e servire con la Crema Catalana.

MOUSSE AL COCCO

con frutta tropicale



Lo sapevi che...

il cocco non contiene latte, il liquido al suo interno è acqua (acqua di cocco). Il latte di cocco che troviamo in commercio viene estratto dalla spremitura della polpa.

Ingredienti per 12 persone

Mousse	0,5 l	latte
	1 busta	Carte d'Or Mousse al Cocco
Frutta	¼	ananas
	3	kiwi
	1	papaya
	3	frutto della passione
Presentazione	20 g	frutta liofilizzata
	1 vasch.	germogli o foglie di lime

Preparazione

Mousse

- In una planetaria, preparare la Mousse come da indicazioni riportate sulla confezione.

Frutta

- Pulire la frutta, tagliarla a brunoise e mescolarla insieme delicatamente.

Presentazione

- Disporre la frutta in un piatto e adagiare le quenelles di Mousse al cocco.
- Guarnire il dessert con la frutta liofilizzata e con qualche foglia di lime.
- Servire.

CREMA CATALANA

con meringhe e ribes nero



Lo sapevi che...

il ribes nero può crescere anche spontaneamente, prevalentemente nelle zone costiere. Ricco di vitamina C, il ribes nero è anche chiamato cassis, in riferimento al suo caratteristico aroma.

Ingredienti per 10 persone

Crema Catalana	1 busta 0,5 l 0,5 l 100 g	Carte d'Or Preparato per Crema Catalana latte Knorr Crème & Crème cioccolato per copertura al 70%
Gel di ribes nero	200 g 20 g	purea di ribes nero Carte d'Or Professional Texture 1 Consistenza Gelatinosa
Base per meringa	200 ml 200 g 200 g 80 g	acqua zucchero zucchero a velo Carte d'Or Professional Texture 2 Consistenza Spumosa
Presentazione	100 g q.b.	amaretti germogli o foglie di lime

Preparazione

Crema Catalana

- Preparare la Crema Catalana come da indicazioni riportate sulla confezione, versare negli stampi monoporzione e riporre in frigorifero.
- Temperare il cioccolato, stenderlo su di un tappetino antiaderente creando uno strato sottile. Abbattere di temperatura.
- Posizionare uno strato di cioccolato croccante sopra la Crema Catalana e riporre nuovamente lo stampo in frigorifero. Per sformare la Crema Catalana, passare lo stampo nel congelatore per alcuni minuti.

Gel di ribes nero

- A temperatura ambiente, stemperare la Texture 1 con la purea di ribes.
- Versare il composto in una boud.
- Lavorare con una frusta sino ad ottenere un gel liscio.

Base per meringa

- Montare in planetaria la Texture 2, l'acqua e metà dei due zuccheri. Una volta montata, incorporare a mano la restante parte degli zuccheri. Il composto dovrà risultare ben fermo.

Presentazione

- In un piatto di servizio, sformare la Crema Catalana.
- Realizzare alcuni spuntini di base per meringa e bruciarli leggermente con un cannello.
- Aggiungere piccole quenelles preparate con il gel di ribes nero e terminare con gli amaretti sbriciolati. Guarnire con le foglie o germogli di lime e servire.

PANNA COTTA

con composta di rabarbaro e meringa



Lo sapevi che...

in questa ricetta si usa rabarbaro dal gambo rosso, che contrariamente al suo nome se dovesse essere sbucciato risulterebbe di colore verde. L'aggiunta di vino rosso assicura comunque un risultato certo in termini di colore e sapore.

Ingredienti per 24 persone

Panna Cotta	1 busta 6 filtri 1 l 1 l	Carte d'Or Preparato per Panna Cotta Lipton African Rooibos latte Knorr Crème & Crème
Rabarbaro	100 ml 200 ml 200 ml 50 g 800 g	crema di cassis o vino di visciole Porto rosso vino rosso zucchero rabarbaro in pezzi
Base per meringa	200 ml 200 g 200 g 80 g	acqua zucchero zucchero a velo Carte d'Or Professional Texture 2 Consistenza Spumosa
Presentazione	100 g	lamponi liofilizzati

Preparazione

Panna cotta

- Scaldare il latte e lasciare in infusione le bustine di tè. Rimuovere le bustine una volta che il latte avrà preso il gusto dei frutti rossi.
- Preparare quindi la Panna Cotta come da indicazioni riportate sulla confezione, utilizzando il latte aromatizzato.
- Porzionare in stampi monoporzione. Per facilitare il servizio è consigliabile passare gli stampi qualche minuto in congelatore prima di essere sformati.

Rabarbaro

- Portare a ebollizione la crema di cassis, il Porto, il vino rosso e lo zucchero.
- Aggiungere il rabarbaro a pezzi e fare cuocere per alcuni minuti.
- Lasciare raffreddare.

Base per meringa

- Montare in planetaria la Texture 2, l'acqua e metà dei due zuccheri. Una volta montata, incorporare a mano la restante parte degli zuccheri. Il composto dovrà risultare ben fermo.

Presentazione

- In un piatto di servizio, sformare la Panna Cotta, decorare con alcuni spuntini di base per meringa e bruciarli leggermente con un cannello a gas.
- Nappare con la salsa al rabarbaro e decorare con i lamponi liofilizzati.
- Servire.

