



“Dove trovo nuove ispirazioni, idee, ricette per soddisfare i miei clienti sempre più esigenti?”

La soluzione è a portata di mano:  
[www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it)



## Finger Food. La golosità è trasparente.

I finger food stanno avendo sempre più successo, perché son belli da vedere e facili da presentare.

Stupiscono il cliente e danno un tocco di novità e di prestigio al locale che li propone.

Le ricette che qui ti presentiamo sono solo alcune di quelle che è possibile realizzare con i preparati Carte d'Or. Altre, ugualmente semplici e invitanti, puoi scoprirle sul nostro sito: [www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it)





## Panna Cotta al tè verde, con fragoline e menta

La nota fresca del Green Tea Sencha Lipton, la soffice bontà della Panna Cotta e il profumo intenso delle fragole di bosco si incontrano in un delizioso dolce al cucchiaio.



### Ingredienti

Per la Panna Cotta

1 busta di preparato **Panna Cotta Carte d'Or**

1 l di latte

1 l di **Crème & Crème Knorr**

6 bustine di **Green Tea Sencha Lipton**

Per la decorazione

200 ml di **Topping alla Fragola Carte d'Or**

500 g di fragoline di bosco

100 g di menta fresca

### Procedimento

Portare ad ebollizione il latte con il **Green Tea Sencha Lipton** e, con gli ingredienti ancora sul fuoco, versare la **Panna Cotta Carte d'Or**. Mescolare per circa 30 secondi fino al completo dissolvimento del prodotto.

Togliere dal fuoco ed aggiungere **Crème & Crème Knorr** miscelando con una frusta a mano per qualche secondo.

Con un misurino versare il composto nei bicchierini finger e lasciare rapprendere in frigorifero per almeno 3 ore.

Prima di servire, guarnire con il **Topping alla Fragola Carte d'Or**, le fragoline di bosco e un ciuffetto di menta.

## Crema Catalana al Cognac, con arachidi, arance e cannella

La ricetta più famosa della Catalogna si lascia sedurre dal distillato più nobile di Francia. Arance, arachidi e cannella coniugano sapori mediterranei con quelli di terre esotiche e lontane.



### Ingredienti

Per la Crema Catalana

1 busta di preparato per **Crema Catalana Carte d'Or**

500 ml di **Crème & Crème Knorr**

400 ml di latte

100 ml di liquore Cognac

Per la decorazione

q.b. di **Topping al Caramello Carte d'Or**

q.b. di arance candite

q.b. di stecche di cannella

100 g di arachidi

### Procedimento

Versare in un recipiente la **Crema Catalana Carte d'Or**, il latte, il Cognac e la **Crème & Crème Knorr**.

Stemperare con una frusta a mano fino al dissolvimento del prodotto.

Con un misurino versare il composto nei bicchierini finger e lasciare rapprendere in frigorifero per 30 minuti.

Guarnire con il **Topping al Caramello Carte d'Or**, le arance candite, gli arachidi e le stecche di cannella.



## Mousse al Cocco, con mango, lime e granella di mandorle

Tutto il fascino dei Tropici servito in un bicchiere.

Un dessert perfetto per far sognare, che appaga gli occhi e conquista le papille.



### Ingredienti

Per la Mousse

1 busta di preparato **Mousse al Cocco Carte d'Or**

500 ml di latte

Per la decorazione

q.b. di lime essiccato

q.b. di mango

100 g di granella di mandorle

### Procedimento

Versare in un recipiente il latte freddo e la **Mousse al Cocco Carte d'Or**.

Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla velocità minima per dissolvere il prodotto e, dopo, alla velocità massima per 5 minuti.

Versare il composto in un sac à poche con la duglia liscia e riempire i bicchierini finger.

Lasciare rapprendere in frigorifero per 30 minuti.

Decorare con il mango, la granella di mandorle e il lime essiccato.

## Mousse al Caffè, con fichi, crumble alla cannella e vincotto di fichi

Nella pasticceria moderna tradizione e innovazione danno vita ad approcci inediti.  
Come la ricetta che vi presentiamo. Ideale per conquistare clienti in cerca di nuove emozioni.



### Ingredienti

Per la Mousse

1 busta di preparato per **Mousse al Caffè Carte d'Or**  
500 ml di latte

Per la decorazione

200 g di marmellata di fichi  
q.b. di vincotto di fichi  
100 g di crumble alla cannella sbriciolato

### Procedimento

Versare in un recipiente il latte freddo e la **Mousse al Caffè Carte d'Or**.

Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla velocità minima per dissolvere il prodotto e, dopo, alla velocità massima per 5 minuti.

Versare il composto in un sac à poche con la duglia riccia e riempire i bicchierini finger.

Lasciare rapprendere in frigorifero per 30 minuti.

Decorare con la marmellata di fichi, il crumble alla cannella sbriciolato e il vincotto di fichi.

I prodotti qui illustrati sono quelli utilizzati per la preparazione delle ricette descritte nelle pagine precedenti.  
Scopri il resto della gamma Carte d'Or, Lipton e Knorr sul sito: [www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it)



PANNA COTTA



CREMA CATALANA



MOUSSE AL COCCO



MOUSSE AL CAFFÈ



TOPPING AL CAMELLO



TOPPING ALLA FRAGOLA



GREEN TEA SENCHA  
LIPTON



CRÈME & CRÈME

**BICCHIERINI FINGER FOOD**



GIRO  
6 cl



KUBO  
3 cl



SFERIK  
6 cl



ISEKO  
6 cl



KOVA  
6 cl

Cartone misto: 30 pezzi di ogni modello, per un totale di 150 bicchierini finger food.

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

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

