

Una sola macchina per tanti dessert.



Preparazione

Le ricette si preparano seguendo le istruzioni indicate sulla confezione, ad eccezione delle Bavaresi dove la panna è sostituita dal latte. Non occorre montare il prodotto con il latte ma è sufficiente stemperarlo prima di versarlo nella sorbettiera.

PRODOTTO	TEMPO	TEMPERATURA
Chesecake	40 min.	-6°/-7°
Mousse al cocco	40 min.	-3°/-5°
Mousse	40 min.	-6°/-7°
Bavaresi	40 min.	-3°/-4°
Sorbetti	60 min.	-5°/-6,5°
Gelati	60 min.	-8°/-9°
Semifreddi	40 min.	-5°/-6°

Prodotti utilizzati



NEW YORK CHEESECAKE



PANNA COTTA



CREMA CATALANA



TIRAMISÙ



SORBETTO AL LIMONE



TOPPING CACAO



TOPPING CARAMELLO



TOPPING FRUTTI DI BOSCO



TOPPING FRAGOLA



TOPPING AMARENA



TOPPING NOCCIOLA



TOPPING CAFFÈ



TOPPING MOU



CRUNCHY TOPPING CACAO



CRUNCHY TOPPING BIANCO

CARTE D'OR

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

ufs.com



Vorrei preparare un dessert in modo semplice, veloce e personalizzabile.

I dessert Carte d'Or nella frozen machine: la soluzione perfetta.



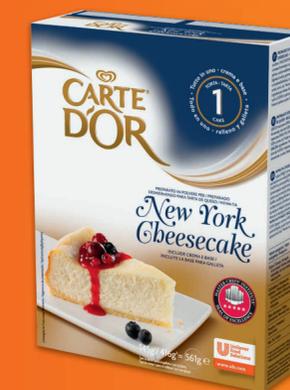
ufs.com



New York Cheesecake

TUTTO IN 1
Crema & Base

Allarga i confini dei tuoi dessert al bicchiere: l'originale, gustosissima, New York Cheesecake cotta in forno. Approvata dal Master Chefs' Institute*.



*Un certificato di eccellenza che viene attribuito solo a prodotti che rispondono ai più rigorosi criteri di qualità.

- La New York Cheesecake è uno dei dessert più apprezzati dagli ospiti dei ristoranti di tutto il mondo.
- Distingui il tuo locale: aggiungi al tuo menù il gusto "originale" dell'autentica Cheesecake newyorchese.
- Rendila ancora più esclusiva con il tuo tocco personale.
- Rendila ancora più semplice con l'utilizzo della pratica frozen machine.



NEW YORK CHEESECAKE

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 20 porzioni

- **New York Cheesecake Carte d'Or** 1 confezione
- Latte 750 ml
- Panna fresca 250 ml
- Burro 50 ml
- Acqua 25 ml
- Fragole q.b.
- **Topping alle Fragole Carte d'Or** q.b.
- Mandorle a filetti q.b.
- Muesli di avena q.b.



Procedimento

Stemperare il preparato **New York Cheesecake Carte d'Or** con latte e panna. Versare il composto in macchina Frozen 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. Una volta cotto, sbriciolarlo sul fondo del bicchiere e unire il muesli e le mandorle, aggiungere la cheesecake e guarnire con il **Topping alle Fragole Carte d'Or** e le fragole a pezzi.

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 20 porzioni

- **New York Cheesecake Carte d'Or** 1 confezione
- Latte 750 ml
- Panna fresca 250 ml
- Burro 50 ml
- Acqua 25 ml
- **Topping Crunchy al Cioccolato Carte d'Or** q.b.
- Nocciole q.b.
- Scaglie di cioccolato fondente q.b.



Procedimento

Stemperare il preparato **New York Cheesecake Carte d'Or** con latte e panna. Versare il composto in macchina Frozen 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. Una volta cotto, sbriciolarlo sul fondo del bicchiere, unire le nocciole e le scaglie di cioccolato fondente, aggiungere la cheesecake e guarnire con il **Topping Crunchy al Cioccolato Carte d'Or**, nocciole e scaglie di cioccolato.

NEW YORK CHEESECAKE

CHEESECAKE AL CAFFÈ

Ingredienti per 20 porzioni

- **New York Cheesecake Carte d'Or** 1 confezione
- Latte 650 ml
- Panna fresca 250 ml
- Caffè Solubile 100 gr
- Liquore Baileys 100 ml
- Burro 50 ml
- Acqua 25 ml
- **Topping al Caffè Carte d'Or** q.b.
- Meringhette q.b.
- Chicchi di caffè q.b.



Procedimento

Stemperare il preparato **New York Cheesecake Carte d'Or** con latte, caffè, panna e il liquore Baileys. Versare il composto in macchina Frozen 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. Una volta cotto, sbriciolarlo sul fondo del bicchiere e unire dei chicchi di caffè, delle meringhette e aggiungere la cheesecake. Guarnire con il **Topping al Caffè Carte d'Or** e meringhette.

CHEESECAKE ALLA MARMELLATA

Ingredienti per 20 porzioni

- **New York Cheesecake Carte d'Or** 1 confezione
- Latte 750 ml
- Panna fresca 250 ml
- Marmellata di albicocche 100 gr
- Albicocche candite q.b.
- Burro 50 ml
- Acqua 25 ml
- Pistacchi sgusciati q.b.
- **Topping al Caramello Carte d'Or** q.b.



Procedimento

Stemperare il preparato **New York Cheesecake Carte d'Or** con latte, panna e marmellata. Versare il composto in macchina Frozen 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. Una volta cotto, sbriciolarlo sul fondo del bicchiere e unire i pistacchi, le albicocche tagliate e aggiungere la cheesecake. Guarnire con il **Topping al Caramello Carte d'Or**, albicocche e pistacchi.

DESSERT CLASSICI

PANNA COTTA AGLI AGRUMI

Ingredienti per 48 porzioni

- **Panna Cotta Carte d'Or** 1 confezione
- Panna fresca 1 lt
- Succo di arancia rossa 0,5 lt
- Latte intero 0,5 lt
- Zeste di agrumi canditi q.b.
- Spicchi di arancia q.b.
- Menta q.b.
- Sfoglie croccanti q.b.



Procedimento

Preparare la **Panna Cotta Carte d'Or** come riportato sulla confezione, sostituendo metà dose di latte intero con il succo di arancia rossa. Versare il composto in macchina Frozen e lasciarlo lavorare per 60 minuti. Prima di servire, decorare con zeste di agrumi, spicchi di arancia, sfoglie croccanti e foglie di menta.

CREMA CATALANA PERA E CANNELLA

Ingredienti per 30 porzioni

- **Crema Catalana Carte d'Or** 1 confezione
- Panna fresca 1 lt
- Succo alla pera 1 lt
- Latte 1 lt
- Cannella grattugiata q.b.
- Pere q.b.
- Cialde di caramello q.b.



Procedimento

Preparare la **Crema Catalana Carte d'Or** come riportato sulla confezione, sostituendo metà dose di latte intero con il succo alla pera. Versare il composto in macchina Frozen e lasciarlo lavorare per 45 minuti. Prima di versare la 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.

DESSERT CLASSICI

FRESH TIRAMISÙ

Ingredienti per 48 porzioni

- **Tiramisù Carte d'Or** 1 confezione
- Latte intero 2 lt
- Biscotti sbriciolati q.b.
- **Topping al Caffè Carte d'Or** q.b.



Procedimento

Stemperare il preparato **Tiramisù Carte d'Or** con il latte. Versare il composto in macchina Frozen e lasciarlo lavorare per 45 minuti. Adagiare i biscotti sul fondo del bicchiere e decorare con il **Topping al Caffè Carte d'Or**.

SORBETTO AL LIMONE, CAROTE E ZENZERO

Ingredienti per 50 porzioni

- **Sorbetto al Limone Carte d'Or** 1 confezione
- Acqua 2 lt
- Carote e zenzero centrifugati 1 lt



Procedimento

Stemperare il preparato **Sorbetto al Limone Carte d'Or** con l'acqua, aggiungere la centrifuga di carote e zenzero e miscelare il tutto. Versare il composto in macchina Frozen e lasciarlo lavorare per 45 minuti. Prima di servire, guarnire con fettine di limone e zenzero.