



DA
CARTE
D'OR

DESSERTS
COLLECTION
2017

I DESSERT ALLA MODA PER LA
PRIMAVERA/ESTATE 2017

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



DESSERTS COLLECTION 2017

La Desserts Collection unisce le ultime tendenze e i consigli esclusivi degli esperti del settore per creare fantastici dessert, per te e per il tuo ristorante. Ti aiuterà inoltre a trasformare l'esperienza culinaria dei tuoi clienti, grazie a un menù indimenticabile e invitante creato apposta per te dai nostri Chef professionisti Carte D'Or.

Buon appetito,
Il Team Carte D'Or



LA NUOVA TENDENZA DEL 2017: I MINI DESSERT

Il cibo continua ad essere al centro dell'attenzione ed è un piacere constatare che gli italiani non possono rinunciare al piacere di mangiare fuori casa. Spesso però, invece di concedersi un dolce e goloso finale, preferiscono rinunciare pensando in questo modo di stare più attenti alla salute ed alle intolleranze alimentari.

Come evitare dunque che i clienti chiedano il conto subito dopo il secondo?

Una buona idea è quella di reinventare la carta dei dessert, offrendo una varietà di mini-porzioni o dolci da condividere tra tutti i commensali, dando la possibilità ai clienti di assaggiare più dolci davanti a un'ampia scelta di proposte. La buona notizia è che i clienti potranno sentirsi meno in colpa, senza rinunciare al loro piccolo momento di golosità con parenti e amici.

LE ULTIME TENDENZE NEI DESSERTS



FRUTTA SECCA

Un'aggiunta deliziosa che sta diventando sempre più popolare tra i dessert.

Scopri le ricette a pagina 8, 9, 10, 11 e 12



ALCOL

Dai vita a sapori fruttati giocando con gli ingredienti tropicali del mojito o aggiungendo un tocco di batida de coco ai dessert più classici. Le note profonde dei liquori possono anche abbinarsi al caffè e al cioccolato, creando dei dessert più accattivanti.

Scopri le ricette a pagina 8, 13, 14, 15 e 16



IL SAPORE DEL TÈ

Versatili e delicate, le note del tè sono protagoniste di creazioni da far venire l'acquolina in bocca. Preparati a scoprire la panna cotta al tè verde.

Scopri le ricette a pagina 17



DITELO COI FIORI

Un giardino di ispirazioni per i dessert, con fiori edibili tra cui la lavanda, aromi floreali e altri estratti vegetali da portare sulla carta dei dessert.

Scopri le ricette a pagina 18



ERBE E SPEZIE

Aggiungi sapori unici ai dessert. Che sia l'unione di vaniglia e polvere di peperoncino o l'aggiunta di qualche foglia di menta al lime, la sorpresa per i tuoi clienti è assicurata.

Scopri le ricette a pagina 13, 14, 17 e 19



ARANCIO

Delizia i clienti dando un tocco moderno a dessert classici. Puoi utilizzare il delicato profumo dei fiori d'arancio per dar sapore ai dessert o creare rinfrescanti alternative aromatiche.

Scopri le ricette a pagina 12, 15 e 16



FORME & CONSISTENZE

Non ci sono limiti quando si tratta di osare con le ispirazioni. Servi spettacolari sfere di gelatina o ricchi strati dai diversi sapori per sorprendere i tuoi clienti.

Scopri le ricette a pagina 13 e 14

ISPIRATI DA FRUTTA SECCA E ALCOL

Tiramisù al Pistacchio e Batida de Coco

Create la combinazione perfetta tra caffè e noci con un sorprendente mix di sapori. La consistenza leggera assorbe le essenze della Batida de Coco dando vita a un dessert fuori dal comune.



Prepara la ricetta con



 **TEMPO DI PREPARAZIONE**
2 ore e 15 minuti

 **PORZIONI**
10

INGREDIENTI

1 confezione di Carte D'Or Tiramisù
100 ml di Carte D'Or Topping al Cioccolato
1/2 l di panna
1/2 l di latte
100 gr di crema di pistacchi

500 gr di lingue di gatto
300 gr di noce di cocco essiccata
500 ml di latte o Batida de Coco
150 gr di pistacchi a pezzi

PREPARAZIONE

BISCOTTO

1. Immergete i wafer nel latte o nella Batida de Coco.

BASE

2. Unite gli ingredienti in una planetaria insieme al preparato Carte D'Or Tiramisù, latte, panna e crema di pistacchi.

SERVIZIO

3. Create degli strati con i wafer inzuppati, la crema e il cioccolato e mettete tutto in dei bicchieri continuando a creare strati fino a riempirli.
4. Decorate con della noce di cocco e dei pistacchi grattugiati.

ISPIRATI DALLA FRUTTA SECCA

Panna Cotta ai Lamponi con Glassa Lucida di Cioccolato e Pistacchi

Presentate una variante elegante di un grande classico. Gli aromi freschi del lampone si immergono nella cremosità della panna cotta per un risultato che lascia a bocca aperta.



Prepara la ricetta con



 **TEMPO DI PREPARAZIONE**
1 ora e 30 minuti

 **PORZIONI**
10

INGREDIENTI

BASE PER PANNA COTTA

1 confezione di Carte D'Or Panna Cotta
1 litro di panna intera
1 litro di latte intero

1 litro di panna intera
700 ml di latte intero
300 gr di lamponi freschi
100 ml di aceto balsamico

DECORAZIONE

PANNA COTTA AI LAMPONI

1 confezione di Carte D'Or Panna Cotta

100 gr di lamponi freschi
50 gr di pistacchi macinati

PREPARAZIONE

BASE PER PANNA COTTA

1. Fate bollire il latte e mescolatelo per bene al preparato Carte D'Or Panna Cotta.
2. Aggiungete la panna, mescolate lentamente e versate il tutto fino a riempire gli stampini a metà.
3. Tenete in frigo per 2 ore o fin quando si sarà solidificata.

PANNA COTTA AL LAMPONE

4. Fate bollire il latte e mescolatelo per bene al preparato Carte D'Or Panna Cotta. Aggiungete la panna e mescolate lentamente.

5. Mixate assieme i lamponi freschi fino a creare una pasta, aggiungete l'aceto balsamico e mescolate il tutto prima di unirli al preparato.
6. Versate il mix sugli stampini già riempiti per metà con la Panna Cotta ormai solidificata fino a riempirli del tutto. Riponetevi di nuovo in frigo fin quando si sarà solidificata.

DECORAZIONE

7. Aggiungete lamponi e pistacchi macinati per decorazione.



Prepara la ricetta con

Mousse di Cioccolato con Crumble di Sesamo

Aggiungete alla semplicità di una mousse al cioccolato la nota sofisticata di un crumble di sesamo alternato con fragole fresche in cima. Ricca di sapore, questa consistenza morbida e leggera, sarà un successo garantito.

TEMPO DI PREPARAZIONE
1 ora e 15 minuti

PORZIONI
10

INGREDIENTI

1 confezione di Carte D'Or Mousse al Cioccolato
1,5 l di latte
10 fragole
10 barrette di sesamo

PREPARAZIONE

BASE

1. Preparate la Carte D'Or Mousse al Cioccolato come indicato nella confezione.

BISCOTTO

2. Usando un frullatore, frullate piano le barrette di sesamo e tenetene da parte un po' per la decorazione.

SERVIZIO

3. Aggiungete la mousse al resto delle barrette di sesamo macinate e amalgamate per bene.
4. Dividete la mousse nei bicchieri e guarnite con le fragole fresche e i pistacchi macinati messi da parte in precedenza.

Torta Mousse al Limone e Cioccolato con Pinoli

Accompagnate la sgranocchiate tentazione di pasta frolla e pinoli con un deciso tocco di marmellata al limone, per fare di questa ricca mousse al cioccolato una delizia di morbida dolcezza.



Prepara la ricetta con

TEMPO DI PREPARAZIONE
30 minuti

PORZIONI
10

INGREDIENTI

1 confezione di Carte D'Or Mousse al Cioccolato
100 gr di marmellata di limoni
100 gr di pinoli
10 basi di pasta frolla
0,5 l di latte

PREPARAZIONE

BASE

1. Preparate la Carte D'Or Mousse al Cioccolato come indicato sulla confezione.
2. Aggiungete la marmellata e mescolate.

SERVIZIO

3. Prima di impiattare, spennellate sul piatto un sottile strato di Carte D'Or Topping al Cioccolato.
4. Decorate le basi di pasta frolla con cucchiaiate di mousse e cospargete il tutto con pinoli e scorze di limone caramellate.

ISPIRATI DALL'ARANCIO E DALLA FRUTTA SECCA

Tiramisù alle Castagne con Muesli e Arachidi

Create una dolce sorpresa in un barattolo con un croccante mix di muesli e noci, combinato ad una morbida crema di tiramisù: una bontà in cui tuffarsi.



Prepara la ricetta con



 **TEMPO DI PREPARAZIONE**
1 ora

 **PORZIONI**
10

INGREDIENTI

BASE

170 gr di muesli
70 gr di arachidi
2 gr di scorza d'arancia
50 gr di sciroppo di cioccolato

160 gr di mascarpone
50 gr di rosso d'uovo
160 gr di crema di castagne
40 gr di zucchero a velo
20 gr d'acqua

CREMA TIRAMISÙ

50 gr di Carte D'Or Consistenza Spumosa

Presentazione
5 gr di cacao in polvere

PREPARAZIONE

BASE

1. Unite il muesli alle arachidi e amalgamate fino a togliere ogni granulosità.
2. Aggiungete scorza di limone e sciroppo di cioccolato e mischiateli insieme prima di distribuire il mix nel fondo dei bicchierini da dessert.
3. Amalgamare il rosso d'uovo con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema, poi aggiungete il mascarpone e la crema di castagne e continuate a mescolare.
4. Montare l'acqua e Carte D'Or Spumosa per 5 minuti, poi aggiungete l'altro mix e mescolate il tutto lentamente e delicatamente per qualche minuto prima di mettere in frigo.

PRESENTAZIONE

5. Distribuite il mix di muesli e arachidi alla base dei bicchierini e aggiungete la crema in cima.
6. Per decorazione, aggiungete qualche arachide e la polvere di cacao sul dessert.

CREMA TIRAMISÙ

3. Amalgamare il rosso d'uovo con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema, poi aggiungete il mascarpone e la crema di castagne e continuate a mescolare.

FORME & CONSISTENZE, ERBE & SPEZIE E ISPIRATI DALL'ALCOL

Gelatina di Mele con Sidro e Mascarpone

Un gioco di consistenze golose e di profumi di mele e sidro: un piacevole tocco di sapori mediterranei.

Prepara la ricetta con



 **TEMPO DI PREPARAZIONE**
1 ora

 **PORZIONI**
10

INGREDIENTI

ASPIC DI MELE

70 gr di Carte D'Or Consistenza Gelatinosa
500 ml di sidro
150 ml d'acqua
200 ml di zucchero
500 gr di mele verdi
5 gr di rosmarino fresco

BASE DI FORMAGGIO

130 gr di Carte D'Or Consistenza Gelatinosa
200 gr di zucchero
350 gr di formaggio Philadelphia
350 gr di panna multi-uso

PREPARAZIONE

ASPIC DI MELE

1. Lavate e sbucciate le mele, tagliatele in piccoli pezzi e mettetele in forno con 50 gr di zucchero e rosmarino.
2. Aggiungete zucchero all'acqua e portate a ebollizione. Quando la temperatura scende sui 60°, aggiungete il sidro e Carte D'Or Consistenza Gelatinosa e miscelate finché non si dissolve.
3. Mettete i pezzi di mela in uno stampino e ricopriteli con la base di gelatina di sidro ancora tiepida. Tenete in frigo per un'ora o finché il dessert si sarà solidificato.

BASE DI FORMAGGIO

4. Riscaldare la panna con dello zucchero nel microonde, aggiungete Carte D'Or Consistenza Gelatinosa, mescolate bene mentre gradualmente aggiungete il mascarpone.
5. Colmate lo stampino con la crema a base di formaggio e raffreddate finché non si sarà solidificata.

Prepara la ricetta con



Lecca-lecca ghiacciato alla Caipirinha e al Mojito

Deliziate i vostri clienti con una rinfrescante alternativa a due cocktail classici presentati come un simpatico lecca-lecca. Le consistenze contrastanti completano un perfetto mix di sapori.

TEMPO DI PREPARAZIONE
1 ora

PORZIONI
10

INGREDIENTI

ACCESSORI

10 stampini rotondi di 2,5 cm di diametro
10 bastoncini da lecca lecca di 10 cm l'uno

LECCA-LECCA GHIACCIATI ALLA CAIPIRINHA

50 gr di Carte D'Or Consistenza Gelatinosa

50 gr di zucchero di canna

250 ml di Cachaça

500 ml di coulis di mirtilli rossi

Una manciata di mirtilli rossi a dadini

LECCA-LECCA GHIACCIATI AL MOJITO

50 gr di Carte D'Or Consistenza Gelatinosa

200 ml di rum bianco Cubano

Angostura q.b.

50 ml di soda

50 gr di zucchero di canna

10 foglie di menta

5 lime (succo)

Una manciata di foglie di menta
1/2 lime a fettine

PREPARAZIONE

LECCA-LECCA

1. Tenete da parte le foglie di menta, il lime a fettine, i mirtilli rossi e la salsa di mirtilli rossi per il topping.
2. Unite tutti gli ingredienti del Mojito a temperatura ambiente e versare il composto in stampi da lecca lecca. Ripetete l'operazione per la Caipirinha.
3. Tenete in frigo per 30 minuti o finché serve.

SERVIZIO

4. Per servire, decorate il Lecca Lecca Ghiacciato al Mojito con le foglie di menta e due fettine di lime e decorate il Lecca Lecca Ghiacciato alla Caipirinha con il coulis di mirtilli rossi e i mirtilli rossi a dadini (opzionale).

Prepara la ricetta con



Crema Catalana al Vin Brulé con Anice Stellato e Cannella

Sapori inebrianti e speziati di vin brulé emergono in questo dessert ispirato dall'arancia, un impatto indimenticabile sulle papille gustative.

TEMPO DI PREPARAZIONE
1 ora e mezza

PORZIONI
10

INGREDIENTI

BASE

1 confezione di Carte D'Or Crema Catalana

1 l di latte

0,5 l di succo d'arancia

0,5 l di panna

TOPPING

3 anici stellati

1 stecca di cannella

200 gr di zucchero di canna

1,5 l di vino rosso

10 unità di chiodi di garofano

5 bucce d'arancia

1 noce moscata tritata

Una manciata di scorza di limone

PREPARAZIONE

BASE

1. Preparate la Carte D'Or Crema Catalana come indicato sulla confezione e aggiungete succo d'arancia, latte e panna.
2. Mescolate tutti gli altri ingredienti con una frusta fino a creare una salsina da usare per decorazione e tenetela in frigo per 2 ore.

SERVIZIO

3. Guarnite con fettine di arancia essiccata e anice stellato.

ISPIRATI DALL'ARANCIA E DALL'ALCOL

Tiramisù al Cioccolato e Arancia

Un tiramisù al cioccolato e arancio, un dessert nato perfetto. Leggero, etereo, è una deliziosa declinazione di un classico molto amato. I vostri clienti ne saranno rapiti.

Prepara la ricetta con



 **TEMPO DI PREPARAZIONE**
20 minuti

 **PORZIONI**
10

INGREDIENTI

1 confezione di Carte D'Or Tiramisù
300 gr di biscotti per la base
10 gr di buccia d'arancia
100 gr di biscotti
200 ml di caffè espresso
200 ml di sciroppo di cioccolato
400 ml di panna montata

400 ml di latte
200 ml di succo d'arancia filtrato
30 ml di liquore d'arancia
20 mandaranci marinati
20 spicchi di mandaranci
150 ml Marmellatta All'Arancia
140 ml d'acqua
20 gr di buccia d'arancia per decorazione

PREPARAZIONE

BASE DI BISCOTTI

1. Unite i biscotti al caffè, alla cioccolata ed alla scorza di mandarancio e versate in bicchieri da servizio. Mantenete in frigo per 2 ore.

TIRAMISÙ

2. Montare l'impasto di Tiramisù con la panna e il latte finché non è amalgamato.
3. Aggiungete lentamente il succo d'arancia e continuate ad amalgamare prima di aggiungere il liquore.
4. Mettete l'impasto in una sac a poche e conservare in frigo.

MARINATA DI MANDARANCI

5. Preparate uno sciroppo unendo all'acqua della buccia d'arancia grattugiata e della marmellata all'arancia. Portate il tutto a bollore e mantenete tiepido.

SERVIZIO

6. Dividete a strati gli ingredienti nei bicchieri e conservate in frigo.
7. Al momento di servire, spolverate la polvere di cacao sul dessert.

ISPIRATI DA ERBE & SPEZIE E IL TÈ COME SAPORE

Panna Cotta al Tè Verde con Menta e Caffè

Una panna cotta diversa dal solito. La sua consistenza morbida e cremosa si abbina al delicato aroma del tè verde, della menta e del caffè, aggiungendo un tocco inusuale.

Prepara la ricetta con



 **TEMPO DI PREPARAZIONE**
2 ore e 15 minuti

 **PORZIONI**
10

INGREDIENTI

1 confezione di Carte D'Or Panna Cotta
1 l di latte
1 l di panna
10 bustine di tè verde Lipton
20 foglie di menta

PRESENTAZIONE

Una manciata di chicchi di caffè

PREPARAZIONE

BASE

1. Mischiate e fate un infuso con latte, bustine di tè e foglie di menta.
2. Filtrate il tutto e seguite le istruzioni indicate sulla confezione Carte D'Or Panna Cotta.

SERVIZIO

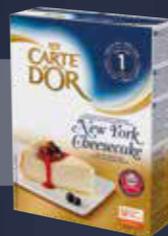
3. Dividete il composto negli stampini e tenete in frigo per 2 ore.
4. Quando servite, decorate i dessert con foglie di menta e aggiungete chicchi di caffè.

DITELO COI FIORI

Cheesecake New York Style alla lavanda e mirtillo con salsa di frutti rossi

Aggiungi all'iconico cheesecake newyorkese un deciso tocco floreale grazie ai sapori dei fiori infusi, uniti ad un intrigante mix di bacche.

Prepara la ricetta con



 **TEMPO DI PREPARAZIONE**
5 ora e 15 minuti

 **PORZIONI**
10

INGREDIENTI

1 confezione di Carte D'Or New York Cheesecake
750 ml di panna
250 ml di latte
50 gr di burro
25 ml d'acqua

15 fiori di lavanda
100 gr di mirtilli rossi
Salsa di mirtilli rossi

PREPARAZIONE

BASE

1. Preparate la Carte D'Or Cheesecake come indicato sulla confezione e aggiungete i mirtilli e metà dei fiori di lavanda.

BISCOTTO

2. Preparate il biscotto come indicato sulla confezione e sistematelo sul fondo dello stampo della Cheesecake.

COTTURA

3. Cuocete in forno a 130° [con la ventola al minimo] per 1 ora e 15 minuti o finché la superficie della torta diventa dorata. Una volta raffreddata, mettetela in frigo per almeno 4 ore prima di servirla.

SERVIZIO

4. Quando servite, decoratela con i fiori di lavanda, i mirtilli rossi e la salsa ai mirtilli rossi.

ISPIRATI DA ERBE & SPEZIE

Torta al Cioccolato e Peperoncino con Cuore Morbido di More

Vi presentiamo un classico al cioccolato ma con una nota piccante. La sua invitante consistenza ricca e cremosa dà vita a un dessert davvero delizioso che tutti ameranno.

Prepara la ricetta con



 **TEMPO DI PREPARAZIONE**
40 minuti

 **PORZIONI**
10

INGREDIENTI

30 gr di Carte D'Or Consistenza Spumosa
300 gr di cioccolato fondente
75 ml d'acqua
20 gr di polvere di cacao non zuccherata
160 gr di burro

180 gr di zucchero in polvere
40 gr di farina
1 stecco di vaniglia
Stacca Facile ALSA
5 gr di polvere di peperoncino
20 peperoncini rossi
10 ciliegie

PREPARAZIONE

BASE

1. Unite la Carte D'Or Consistenza Spumosa, l'acqua e lo zucchero.
2. Montate il tutto ed aggiungete alla meringa il cioccolato e il burro sciolti a bagno maria. Mescolateci della farina e della vaniglia fino a creare una consistenza morbida.
3. Versate il mix in stampini d'alluminio da 10 cm imbrattati con Stacca Facile.

RIPIENO

4. Passate le ciliegie nella polvere di peperoncino e sistematele una al centro di ogni tortino.

COTTURA

5. Cuocete per 10-12 minuti al centro del forno pre-riscaldato a 180°.

SERVIZIO

6. Per servire, spargete la polvere di peperoncino sul piatto e decorate la torta con peperoncini rossi.



DESSERTS
COLLECTION

2017

ufs.com



Unilever
Food
Solutions