

Recetario para
Restaurantes


M A I S O N
CARTE D'OR
D E S S E R T A C A D E M Y



**BASES SIMPLES
RESULTADOS
EXTRAORDINARIOS**

 **Unilever
Food
Solutions**

APRECIADO CHEF,

Nos complace presentarte esta guía para ayudarte a encontrar la inspiración que necesitas para crear postres inolvidables que se queden para siempre en el recuerdo gastronómico de tus clientes.

Los postres son cada vez más tendencia y necesitas ideas que inspiren. Inspiración en la elección de la carta, en los productos, en las preparaciones. En este recetario vas a encontrar muchas sugerencias para potenciar tu creatividad y conseguir personalizar tus presentaciones de postres clásicos o vanguardistas con tu toque personal. Porque todos sabemos que los finales siempre son más memorables.

QUE SURJA LA INSPIRACIÓN

En el mundo de los postres, como en otras facetas de la vida, la inspiración nunca llega sola.

Lo hace a través del talento y el trabajo. Si el talento está, sólo falta disponer de los productos, ideas e innovaciones adecuadas para que el trabajo dé sus frutos en esa búsqueda de la inspiración.

Ahí es donde Carte D'Or te puede facilitar mucho el trabajo para que junto con tu talento y el de tu equipo la inspiración surja.

Y con ella, los postres más sorprendentes y memorables que los clientes de hoy en día esperan degustar en sus restaurantes favoritos.

TRUCOS

PARA VENDER MEJOR TU CARTA DE POSTRES

1 PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN

Utilizá complementos como jarabes, coulis o salsas, entre otros, para dar el toque personal a tus postres. Con unas gotas de jarabe, podés aportar color al plato y podrás innovar con su sabor. Hacé que el punto final del plato sea el más sorprendente.

2 DESCRIPCIÓN SEDUCTORA

Describe tus platos cuidadosamente y haz que suenen irresistibles sin usar demasiadas palabras.

3 EXPOSICIÓN A LA VISTA

Exponé tus postres en la barra, carta o mostralos directamente en la mesa con un carrito o bandeja para darles mejor salida. Los comensales muchas veces miran lo que pide la mesa de al lado. Ofrecer postres llamativos puede ser muy tentador para ellos.

4 RECOMENDACIONES DEL CAMARERO

Puede resultar tentador si un comensal recibe una recomendación de un postre basado en el plato que ordenó y esto puede incrementar las posibilidades de que lo pidan. Es importante que tus camareros recomienden tus postres desde el comienzo del servicio. Si los comensales están muy saciados, es una buena opción recomendar pedir 1 postre ¡con muchas cucharas!

5 EL PUNTO JUSTO DE SABOR, TEXTURA Y COLOR

Algo cremoso, algo muy dulce, algo no tanto, algo con mucho chocolate, algo más refrescante, algún clásico renovado, algún postre más vanguardista... el equilibrio es fundamental para disponer de una excelente carta de postres.

6 AMOR A PRIMERA VISTA

Una buena presentación es primordial. Es muy importante cuidarla y seguir innovando para no cesar en el empeño de sorprender a nuestros comensales.

7 POSTRES PARA COMPARTIR

Muchos comensales se ven tentados con más de un postre, y se sienten muy "culpables de pedir". Por lo tanto, no es una mala opción tener dentro de la carta la opción degustación y ofrecer variedad en pequeñas cantidades.

INSPIRACIÓN

INFLUENCIA INTERNACIONAL

Ya no hay que ser el primero ni el segundo para ser el protagonista. El postre está cautivando el paladar de todo el mundo gracias a un impulso creativo internacional.

Francia, Inglaterra y Estados Unidos nos han deleitado con sus postres y hoy en día el “chantilly”, los “petit – gateau”, el “brownie” o el “lemon pie” ya causan furor entre los clientes. Introducir sus postres refinados y exquisitos en la carta permite ganar el reconocimiento de nuestra cocina e impulsar sus ventas.

SUBE LA ESPUMA

En los últimos años, la cocina ha logrado un gran trabajo de investigación e innovación con el que podemos inspirar nuestras creaciones. Procesos como la gelificación, emulsión, aires y espuma permiten crear nuevos “looks” y jugar con el color, la textura y consistencia.

Una de las principales claves de la gastronomía reside en el aspecto novedoso que aportamos y, nada mejor que la espuma para conseguirlo.





LIGEROS Y SALUDABLES

La tendencia saludable está cada vez más presente en cada plato, por eso, el elemento estrella de esta temporada es la fruta. Incorporala en la preparación o en la decoración para conseguir el equilibrio perfecto entre dulce y ligero. Con preparaciones con coco, limón o ananá tu carta será más sana, con menos calorías y un contenido graso y dulce moderado.

Además, podés conseguir mayor notoriedad entre colectivos específicos, como celíacos o diabéticos, adaptando los postres a sus necesidades e integrándolos en una carta que, generalmente, se olvida de ellos.



REINVENTÁ LA TRADICIÓN

Nuestros clientes quieren probar los postres que no suelen consumir en su hogar, por eso debemos aportar un toque innovador a recetas tradicionales.

No tengas miedo a fusionar recetas, combinar texturas, repartir capas de diferentes colores, crear formas originales y decorar el postre según la estación del año.

Con sencillos toques personalizables e innovadores, como la “quenelle”, renovarás las recetas de siempre y podrás presentarlas de forma nueva y sorprendente.

COMO APROVECHAR MEJOR NUESTROS PRODUCTOS

HACÉ DE LO ORDINARIO ALGO
EXTRAORDINARIO. LOGRÁ
POSTRES INCREÍBLES
Y NOVEDOSOS SIN SER
UN EXPERTO.

USO DE MOUSSES PARA MANGA

Las **Mousses Carte D'Or** tienen una textura firme y conservan su forma por más tiempo.

Utilizando 2 litros de líquido por kg de polvo lograrás la textura necesaria para aplicar en manga y decorar todos tus postres o también lograr presentaciones prolijas en vaso o copa.

USO DE MOUSSES PARA MOLDES

Las **Mousses Carte D'Or** pueden ser utilizadas en moldes para crear postres deliciosos con formas modernas y conservando su textura aireada.

RECOMENDACIÓN: Utilizar entre 1,5 y 1,7 lts de leche por kg de polvo y congelar por 12hs (como mínimo) en un molde.

El uso de gelatina también puede ayudar a que las mousses tomen mejor la forma del molde.

APLICACIÓN DE GLASEADO EN MOUSSES CARTE D'OR

Es recomendable aplicar el glaseado con las mousses aún congeladas para que no pierdan su forma en la aplicación. Idealmente, llevar el baño a 29°C y verterlo sobre la mousse sobre una rejilla con una fuente debajo.

MOUSSES SABORIZADAS

Dado que la **Mousse de Chocolate Blanco Carte D'Or** tiene un sabor sutil, la misma es ideal para elaborar todo tipo de postres de diferentes sabores con la textura aireada y suave de una mousse.

- Para las mousses saborizadas es una buena opción utilizar pasta heladera ya que conserva su rendimiento y textura ideal.
- Para saborizar con pulpas congeladas o variegato recomendamos reemplazar parte de la leche con las mismas para no excederse con la cantidad de líquido y lograr una mousse cremosa y aireada.
- Para saborizar a partir de fruta fresca; lo ideal es lavarla, licuarla y enfriarla casi al punto de la congelación y luego agregarla en la batidora con la premezcla. (puede mezclarse o no con leche, según el sabor buscado).

UTILIZACIÓN DE GELATINAS

Para preparar postres con placas, aros o moldes recomendamos el uso del 1% al 2% de gelatina sin sabor con respecto al peso total de la preparación.

Es decir, para una torta Cheesecake de 1kg de relleno vamos a necesitar entre 10 y 20 g de gelatina sin sabor hidratado en 50 a 100 ml de agua a temperatura ambiente.

RECOMENDACIÓN: verter la gelatina en forma de lluvia sobre el agua mezclando. Dejar que solidifique a temperatura ambiente o en heladera. Luego entibiar hasta derretir en microondas o a baño maría. Siempre mantener la proporción de 1g de gelatina hidratada en 5g de agua.

MIX CHANTILLY, UNA TEXTURA PARA TODOS TUS POSTRES

El sabor suave y lácteo de la **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** permite crear platos diversos bajo una misma base y ofreciendo la textura aireada de una crema tradicional sostenida por más tiempo.



Índice de RECETAS

- 14. Mousse de Cítricos.
- 16. Key Lime Pie.
- 18. Brownie.
- 20. Mousse sabor Chocolate.
- 22. Budín de Chocolate.
- 24. Vaso de Chocolate y Mango.
- 26. Chocotorta.
- 28. Mousse de Chocolate y Frutos Rojos.
- 30. Trifle de Granola con Mousse de Yogurt y Frutas.
- 32. Cheesecake Estilo NY.
- 34. Torta Brownie.
- 36. Frutillas con Crema.
- 38. Tiramisú con Mascarpone.
- 40. Milkshake de Chocolate y Café.
- 42. Mousse de Frutos Rojos.
- 44. Waffles y Helado de Brownie.
- 46. Affogato con Parfait de Whisky y Dulce de Leche.
- 48. Volcán de Chocolate Carte D'Or.
- 50. Tostadas Francesas.





MOUSSE DE CÍTRICOS

QUÉ SE NECESITA

500g Mousse sabor *Chocolate Blanco Carte D'Or*.

800ml leche entera fría.

200ml jugo y ralladura de limón/lima/naranja.

35g azúcar.

CÓMO SE PREPARA

En el bowl de la batidora, colocar la **Mousse sabor Chocolate Blanco Carte D'Or** junto con la leche y mezclar. Batir durante 2 minutos a velocidad mínima y 6 minutos a velocidad máxima. Agregar la mezcla de jugo y ralladura del cítrico elegido y batir nuevamente hasta homogeneizar la preparación. Este procedimiento evita que la leche se corte por el ácido de los cítricos.

Con la ayuda de una manga colocarlo en vasos, copas o cazuelas.

En el caso de querer realizar una torta o colocarlo en molde, reducir de un 10 a un 25% la cantidad de líquidos y añadir 1% de gelatina sin sabor.

Consejo: Para vasos, copas o cazuelas: refrigerar mínimo 2 horas en heladera o 40 minutos en freezer antes de servir. Para tortas o mousses en molde: congelar mínimo 12 horas para desmoldar fácilmente y poder glasear o pintarlo con gel de brillo.

Rendimiento: 4 litros.
17 porciones de 230ml.





KEY LIME PIE

QUÉ SE NECESITA

Base:

200g galletas sabor vainilla o coco

100g manteca.

Crema de lima:

200g Tiramisú & Cheesecake

Carte D'Or.

300ml leche entera fría.

300g queso crema.

60ml jugo de lima.

1cda ralladura de lima.

Chantilly:

100g Mix tipo Chantilly Carte D'Or.

50g azúcar.

270ml leche.

CÓMO SE PREPARA

Para formar la base de las tartas, procesar la galleta hasta obtener migas finas y añadir la manteca derretida, mezclar bien y llenar las bases a 0,5cm de altura.

Mezclar el **Tiramisú & Cheesecake Carte D'Or** junto con la leche y queso crema. Batir a velocidad media 2 minutos y luego a velocidad alta 3 minutos. Añadirle el jugo y ralladura al final, en forma lenta mientras se sigue batiendo. Si lo desean pueden añadir de 1 a 2% de gelatina sin sabor.

Colocar la mezcla en una manga con pico liso y verter sobre las bases.

Mezclar el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** con la leche y azúcar, dejar 1 minuto en reposo. Batir 1 minuto a velocidad media y 2 minutos a velocidad máxima. Colocar en manga con pico rizado.

Finalizar el postre formando un copo de Chantilly encima de la crema de lima.

Rendimiento: 12 unidades de 8cm de diámetro.



BROWNIE

QUÉ SE NECESITA

1kg *Brownie Carte D'Or*.
250ml *leche*.
175g *manteca*.

CÓMO SE PREPARA

Colocar el **Brownie Carte D'Or** en un bowl y añadirle la leche, mezclar bien.

Agregar la manteca derretida o textura pomada y mezclar nuevamente.

Colocar la mezcla en un recipiente rectangular (38 x 19 cm o 25 x 35cm) untado con manteca o margarina, enharinado y frío, esto va a ayudar a que se desmolde rápidamente.

Llevarlo a horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 25 minutos.

Entibiar y desmoldar.

Consejo: Se puede adicionar nueces u otros extras a la masa en el momento de la mezcla.

Rendimiento: 19 porciones de 6 x 6 x 2cm.





MOUSSE SABOR CHOCOLATE

QUÉ SE NECESITA

*1kg Mousse Sabor Chocolate Carte D'Or.
2000ml leche entera fría o agua fría.*

CÓMO SE PREPARA

Colocar en el recipiente de la batidora la leche o agua y la **Mousse sabor Chocolate Carte D'Or**, mezclar. Batir la mezcla por 2 minutos a baja velocidad. Luego batir por 6 minutos a máxima velocidad.

Verter en recipientes y colocar en heladera no menos de 2 horas o freezer por 40 minutos antes de servir.

Para lograr una mousse más liviana y con intenso sabor a chocolate, prepararla con agua fría y leche entera fría en iguales cantidades.

Consejo: Para conseguir una textura ideal para semi-freddos u otros postres helados, utilizar una mezcla de 50 a 75% de crema de leche y 50 a 25% de leche entera fría.

Rendimiento: 8 litros.
35 porciones de 230ml.





BUDÍN DE CHOCOLATE

QUÉ SE NECESITA

500g manteca.

800g azúcar.

600g huevo.

560g harina leudante.

240g Mousse Sabor Chocolate Carte D'Or.

240ml leche.

CÓMO SE PREPARA

Batir la manteca pomada con azúcar hasta blanquear, debe quedar un color similar a crema de leche.

Añadir los huevos de a uno.

Tamizar harina y **Mousse sabor Chocolate Carte D'Or** 3 veces. Añadir un tercio al batido, mezclar.

Agregar la mitad de la leche, batir nuevamente, luego añadir una parte de los secos tamizados, el resto de la leche y finalizar con el resto de secos.

Colocar la masa en moldes enmantecados y enharinados y hornear a 160° aproximadamente 30 minutos.

Rendimiento: 3 budines (26,5cm x 8cm)
o 2 moldes savarin.





VASO DE CHOCOLATE Y MANGO

QUÉ SE NECESITA

200g de mango fresco en cubos macedonia.
200g de Mousse Sabor Chocolate Carte D'Or.
400ml de leche.

CÓMO SE PREPARA

En el bowl de la batidora colocar la **Mousse sabor Chocolate Carte D'Or**, añadir la leche y mezclar. Batir durante 2 minutos a velocidad mínima y 6 minutos a velocidad máxima.
Verter la mousse hasta la mitad del vaso y refrigerar en heladera 2 horas o en freezer 40 minutos.
Terminar con una cucharada colmada de mango y decorar con hoja de oro, hojas de menta o rulos de chocolate.

Rendimiento: 10 vasos de 250ml llenos hasta la mitad.



CHOCOTORTA

QUÉ SE NECESITA

275g Mousse Sabor Chocolate Blanco
Carte D'Or.

550ml leche.

200g queso crema.

200g dulce de leche repostero.

600g galletas de chocolate.

50g café instantáneo.

500ml agua caliente.

CÓMO SE PREPARA

Mezclar la **Mousse Sabor Chocolate Blanco Carte D'Or** junto con la leche hasta integrar y batir 2 minutos a velocidad media y 6 a velocidad máxima. Añadirle el dulce de leche repostero y el queso crema y continuar el batido hasta homogeneizar. Reservar.

Preparar el café instantáneo con los 500ml de agua caliente, enfriar.

Armar la torta intercalando capas del batido y galletas remojadas en café en una placa/fuente o en vasos según preferencia. En el caso de armarlos en vasos recomendamos utilizar las galletitas molidas y humedecerlas en el armado. Refrigerar en heladera dos horas como mínimo, desmoldar y porcionar. En el caso de refrigerar en freezer, con 40 minutos es suficiente.

Decorar con batido de Chocotorta por encima, como en la foto. Para las preparaciones en vaso, que terminan con capa final del batido, se puede colocar mitades de galleta hacia arriba para dar volumen, espolvorear galletas molidas o verter algunas bolitas de galleta bañadas en chocolate.

Rendimiento: 1 placa 30 x 40 o 35 vasos de 100ml.





MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

QUÉ SE NECESITA

350g Mousse Sabor Chocolate Carte D'Or
700ml leche.
200g azúcar.
c/n agua.
400g mix de frutos rojos.
15g Maizena.

CÓMO SE PREPARA

Colocar el azúcar en una cacerola y cubrirla con agua a la misma altura, llevar a hervor.
Añadir los frutos rojos y cocinar unos minutos, hasta que empiece a espumar.
En ese momento bajar el fuego y agregar la Maizena diluida en agua. Revolver constantemente hasta que espese.
Retirar del fuego y refrigerar.

En el bowl de la batidora, colocar la **Mousse sabor Chocolate Carte D'Or**. Añadir la leche y mezclar. Batir durante 2 minutos a velocidad mínima y 6 minutos a velocidad máxima.
Colocar 2 cucharadas de salsa de frutos rojos en la base de un vaso o copa, luego llenar con mousse usando una manga.
Refrigerar un mínimo de 2 horas en heladera o 40 minutos en freezer y decorar antes de servir.

Rendimiento: 13 vasos de 230ml.





TRIFLE DE GRANOLA CON MOUSSE DE YOGURT Y FRUTAS

QUÉ SE NECESITA

200 g de Mousse Sabor Chocolate Blanco
Carte D'or.

200 g de Yogurt natural.

200 g de crema de leche.

1 Lima (jugo y ralladura).

650g frutas frescas cortadas en gajos o cubos.

500g granola.

CÓMO SE PREPARA

Integrar bien y luego batir la **Mousse Sabor Chocolate Blanco Carte D'Or** con la leche y el yogurt 2 minutos a velocidad mínima y 6 minutos a velocidad máxima.

Perfumar con la lima y batir 1 minuto extra. Verter la preparación en una manga con pico liso.

Armar capas de mousse, frutas de estación y granola hasta llenar. Refrigerar un mínimo de 2 horas.

Rendimiento: 10 vasos de 300ml llenos hasta la mitad.





CHEESECAKE ESTILO NY

QUÉ SE NECESITA

460g galletas de vainilla o coco.

230g manteca derretida.

165g Mix tipo Chantilly Carte D'Or.

450ml leche.

1,8kg queso crema.

2cdas. ralladura de limón.

435g azúcar.

495g huevos.

90g Maizena.

CÓMO SE PREPARA

Procesar o moler las galletas. Verter la manteca derretida sobre las galletas molidas y mezclar. Cubrir la base de los moldes para tarta con la preparación, hacer bastante presión para compactar. Dejar una altura pareja y no cubrir las paredes del molde. Reservar en heladera o freezer.

Unir el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** con la leche manualmente hasta ver que el polvo se hidrató y luego batir en máquina 1 minuto a velocidad media, debe quedar como una crema semi-batida. Refrigerar.

Aparte, batir el queso crema con azúcar y ralladura de limón. Luego añadir los huevos de a uno y homogeneizar. Agregar el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** batido y unirlo con movimiento envolvente. Tamizar la Maizena e incorporarla a nuestro cheesecake en dos tandas, integrar bien con movimiento envolvente. Verterlo en la base de galletas y hornear 45 minutos a 160°.

Enfriar 30 minutos a temperatura ambiente sobre una rejilla y luego en heladera por 2 horas como mínimo.

Consejo: Recomendamos acompañar con salsa de frutos rojos, salsa de dulce de leche o frutas frescas.

Rendimiento: 2 tortas de 2kg o 23 mini-tortas de 180g.





TORTA BROWNIE

QUÉ SE NECESITA

2kg *Brownie & Petit Gateau*
Carte D'or
500ml *leche*
350g *manteca*
1,5kg *dulce de leche repostero*
250g *claras*
500g *azúcar*
c/n *agua*

CÓMO SE PREPARA

En un bowl mezclar bien el ***Brownie Carte D'Or*** con la leche, añadir la manteca derretida e integrar hasta conseguir una masa homogénea.

Enmantecar los moldes apropiados, verter la mezcla. Hornear a 180° por 25 minutos. Enfriar y porcionar.

Realizar un merengue italiano, hervir el azúcar con agua a altura hasta llegar a 118° o punto bola blanda. Añadirlo en forma de hilo a las claras batidas a nieve y continuar batiendo hasta llegar a punto, y sentir que el merengue alcanzó temperatura ambiente.

Untar las bases de brownie con dulce de leche repostero, luego colocar encima el merengue italiano con manga y pico a gusto. Si lo desea, dore el merengue con soplete o espolvoree cacao.

Rendimiento: 2 tortas de 25cm de diámetro o 25 x 35cm.





FRUTILLAS CON CREMA

QUÉ SE NECESITA

1kg frutillas.

250g Mix tipo Chantilly Carte D'Or.

665ml leche entera fría.

130g azúcar.

CÓMO SE PREPARA

Lavar y retirar los cabos de las frutillas, cortar en mitades. Mezclar el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** con la leche y azúcar, dejar en reposo 1 minuto para que la premezcla hidrate bien y batir 1 minuto en batidora planetaria a velocidad media y 2 minutos a velocidad máxima. Colocar en manga con pico rizado. Servir en copas, vasos o cazuelas junto con 50g de frutillas por porción.

Rendimiento: 20 porciones.



TIRAMISÚ CON MASCARPONE



QUÉ SE NECESITA

200g *Tiramisú Carte D'Or*.

200g queso *Mascarpone*.

250g *crema de leche*.

150ml *leche entera fría*.

360g de *bizcochuelo de vainilla o budín de vainilla húmedo*

1L *café fuerte + 20g de azúcar*

30g *cacao amargo molido*.

CÓMO SE PREPARA

Reducir el café con azúcar 5 minutos, para concentrar más el sabor y oscurecer el color.

Mezclar el **Tiramisú Carte D'Or** con el queso Mascarpone, la crema de leche y leche. Batir 2 minutos a velocidad mínima y 3 minutos a velocidad máxima.

Embeber pedazos de bizcochuelo en la reducción de café y colocarlos en la base de vaso/molde.

Colocar encima una capa de la crema de Tiramisú

Añadir otra capa de bizcochuelo humedecido en el café hasta cubrir la crema.

Finalizar con la última capa de crema de Tiramisú y espolvorear el cacao amargo.

Limpiar los bordes y tapar o cubrir cada envase con film, es importante que no absorba aromas externos.

Refrigerar en heladera un mínimo de 2 horas o en freezer 40 minutos.

Rendimiento: 10 porciones de 200g.





MILKSHAKE DE CHOCOLATE Y CAFÉ

QUÉ SE NECESITA

50g *Mix tipo Chantilly Carte D'Or.*

135ml *leche.*

300ml *café frío.*

3 *cucharadas de azúcar.*

450ml *leche.*

500g *helado de chocolate.*

50g *salsa de chocolate.*

CÓMO SE PREPARA

Mezclar el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** con la leche y dejarla en reposo 1 minuto. Batir 1 minuto a velocidad media y 2 minutos a velocidad máxima. Colocarla en una manga con pico estrella y reservar refrigerada.

Licuar unos segundos el café con azúcar y leche. Añadir el helado y licuar nuevamente hasta que quede homogéneo.

Colocar la salsa de chocolate en una mamadera de cocina o manga chica y colocar en la base de las copas o en las paredes de las copas como decoración.

Verter el batido en las copas sin llenarlas, dejar 2cm antes del borde. Finalizar con copos de **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** y espolvorear cacao en polvo o chocolate rallado.

Rendimiento: 4 Copas de 400ml.



MOUSSE FRUTOS ROJOS

QUÉ SE NECESITA

1kg Mousse Sabor Chocolate
Blanco Carte D'Or.
1500ml leche o agua
(temperatura entre 5°C y 20°C).
500g frutos rojos o pulpa de frutos rojos*.

*Si son congelados, descongelarlos y escurrirlos.

CÓMO SE PREPARA

Colocar en el recipiente de la batidora la mezcla de 1500ml de leche entera fría o agua helada y la **Mousse sabor Chocolate Carte D'Or**. Mezclar bien para hidratar la mousse.

Batir a baja velocidad durante 2 minutos. En este punto, agregar los frutos rojos o pulpa. Aumentar la velocidad a alta y batir durante 6 minutos más.

Dividir la mezcla en los recipientes en los que se servirán y colocarlos en la heladera durante no menos de 2 horas antes de servir, o en el freezer por 40 minutos.

Rendimiento: 8 litros.
35 porciones de 230ml.





WAFFLES Y HELADO DE BROWNIE

QUÉ SE NECESITA

Waffles:

225ml leche.

90g azúcar.

375g harina.

330g huevos.

5g sal.

10ml esencia de vainilla.

225ml agua.

20g levadura.

135g manteca.

Helado:

240g Brownie & Petit.

Gateau Carte D'Or.

350g crema de leche.

1 lata de leche condensada.

CÓMO SE PREPARA

Disolver la levadura en leche. Agregar azúcar y un poco de harina.

Tamizar el resto de la harina con la sal, y reservar.

Incorporar huevos, esencia de vainilla, resto de azúcar, una parte de la harina tamizada y agua.

Batir con batidor de mano para lograr una pasta homogénea.

Finalmente unir con la manteca derretida y el resto de la harina. Dejar levar por 30 minutos.

Calentar la wafflera y pincelar con manteca.

Cocinar hasta que doren.

Batir el **Brownie Carte D'Or** con la crema y la leche condensada hasta lograr una crema de color parejo.

Reservar en freezer por 3 horas.

Luego de enfriar por 3 horas llevar la mezcla nuevamente a batidora por 10 minutos. Refrigerar por otras 3 horas como mínimo antes de servir.

Rendimiento: 12 porciones.



AFFOGATO CON PARFAIT DE WHISKY Y DULCE DE LECHE

QUÉ SE NECESITA

200g Mousse sabor Chocolate Blanco
Carte D'Or.
240g crema de leche.
110ml leche entera fría.
40ml Whisky.
25g pasta heladera sabor dulce de leche.
12 cafés espresso.

CÓMO SE PREPARA

En un bowl colocar la **Mousse sabor Chocolate Blanco Carte D'Or** junto con la crema de leche, leche y Whisky. Mezclar hasta humedecer la mousse y luego batir 2 minutos a velocidad media y 6 minutos a velocidad alta. Añadir la pasta heladera e integrar hasta homogeneizar. Colocar en el freezer por 3 horas como mínimo. Servir una bocha de parfait junto con un shot de café espresso.

Rendimiento: 12 affogatos.



VOLCÁN DE CHOCOLATE CARTE D'OR

QUÉ SE NECESITA

1kg *Petit Gateau Carte D'Or*.
315 a 475ml leche.

CÓMO SE PREPARA

Enmantecar y enharinar los moldes de volcán, y llevarlos a enfriar por lo menos 5 minutos.

Colocar la leche y el ***Petit Gateau Carte D'Or*** y mezclar bien. La cantidad de líquido varía según la consistencia de volcán que se busque, cuanto más líquido sea, más leche va a necesitar. El límite es 475ml por paquete.

Verter la mezcla en moldes para volcán fríos.

Colocarlos en el horno precalentado a 220°C por 7 minutos aproximadamente.

Al retirarlos, dejar reposar 1 minuto. Desmoldar y servirlos.

Rendimiento: 18 porciones de 70g.





TOSTADAS FRANCESAS

QUÉ SE NECESITA

55g *Mix tipo Chantilly Carte D'Or.*

150ml *leche.*

20g *azúcar.*

8 *rodajas de pan blanco o Brioche.*

165g *huevos.*

200ml *leche.*

¼ *cda. canela.*

½ *cda. ralladura de limón.*

40g *manteca.*

200g *mix de frutos rojos.*

CÓMO SE PREPARA

Mezclar el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** con la leche y azúcar, dar un minuto de reposo y luego batir 1 minuto a velocidad media y 2 minutos a velocidad máxima.

Reservar en frío.

Mezclar los huevos con la leche, ralladura y canela. Embeber las rodajas de pan (lo ideal es usar pan horneado días antes) y luego dorarlas en sartén con manteca de todos sus lados.

Servir con chantilly y frutas rojas frescas o descongeladas.

Rendimiento: 4 porciones.





MAISON

CARTE D'OR

DESSERT ACADEMY



Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions