

MAISON
CARTE D'OR
DESSERT ACADEMY



Recetario para
Hoteles & Catering

**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.

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).

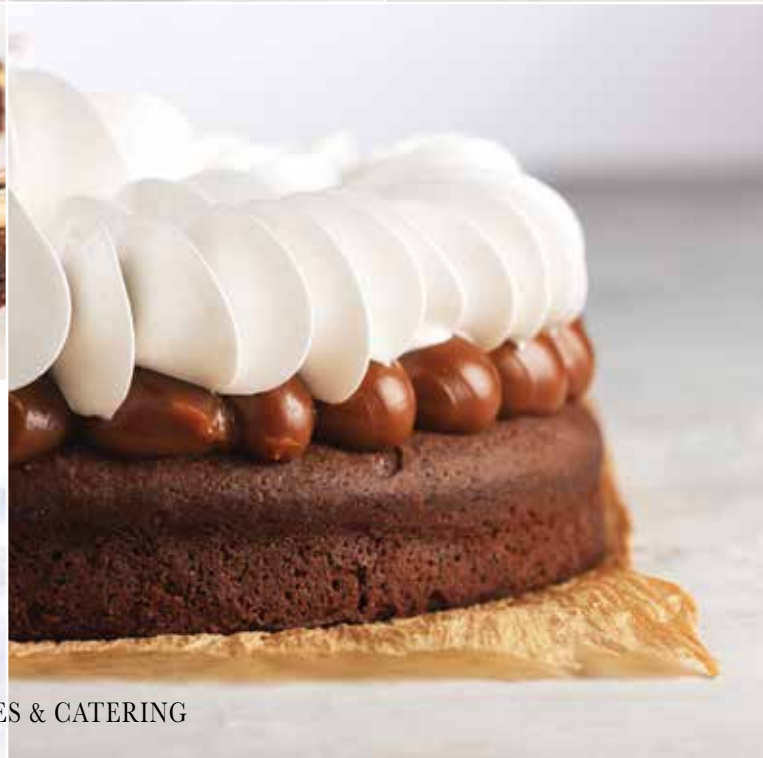
UTILIZACIÓN DE GELATINAS

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

- 12. Minicakes de Mousse de Mango y Maracuyá.
- 14. Lingotes de Chocolate, Naranja y Cognac.
- 16. Cake de Cappuccino.
- 18. Mousse de Cítricos.
- 20. Toppings para tus postres a base de Chantilly.
- 22. Key Lime Pie.
- 24. Mousse de Avellanas.
- 26. Vaso de Chocolate y Mango.
- 28. Torta de Chocolate Intenso.
- 30. Trifle de Granola con Mousse de Yogurt y Frutas.
- 32. Petit Fours de Brownie y Crema de Café.
- 34. Torta Brownie.
- 36. Tarta de banana y ganache.
- 38. Tiramisú con Mascarpone.
- 40. Red Velvet.
- 42. Semi Freddo de Dulce de Leche y Almendras.





MINICAKES DE MOUSSE DE MANGO Y MARACUYÁ

QUÉ SE NECESITA

525g Mousse sabor Chocolate

Blanco Carte D'Or.

300g pulpa de maracuyá sin semillas

fresca/congelada (sin azúcar
ni conservantes).

750g pulpa de mango fresco.

30g azúcar.

25g gelatina sin sabor.

125ml de agua.

10 discos de masa sablée del mismo
tamaño del molde.

1L de glaseado para tortas o gel de brillo.

200ml Mix tipo Chantilly Carte D'Or.

CÓMO SE PREPARA

Colocar ambas pulpas en un bowl o GN metálico
y enfriar en freezer hasta que los bordes estén congelados.

Esto es fundamental para que la mousse monte,
no estaremos usando otro líquido.

Colocar en el bowl de la batidora ambas pulpas de fruta
y la **Mousse sabor Chocolate Blanco Carte D'Or**.

Batir 2 minutos a velocidad media y 6 minutos a velocidad
máxima. Añadir la gelatina previamente diluída en 125ml
de agua. Batir 1 minuto más para homogeneizar.

Con la ayuda de una manga llenar los moldes y congelar
un mínimo de 12 horas.

Desmoldar con cuidado y mantenerlos en el freezer hasta
tener el glaseado a temperatura correcta. Bañar o cubrir
con gel de brillo cada porción y refrigerar.

Para el armado final, colocar las mousses sobre discos de
masa sablée y decorar con un copo de Chantilly a punto.

Rendimiento: 10 porciones de 200ml.



LINGOTES DE CHOCOLATE, NARANJA Y COGNAC

QUÉ SE NECESITA

600g Mousse sabor Chocolate
Carte D'Or.

950ml leche entera fría.

200ml jugo de naranja.

50g ralladura de naranja.

50ml Cognac.

1u Brownie Carte D'Or con nueces.

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. Añadir el jugo y ralladura de naranja junto con el cognac, batir un minuto extra. Reservar.

Cortar el **Brownie Carte D'Or** ya preparado, siguiendo las indicaciones del envase, en lingotes de 10cm de largo por 2cm de ancho. Colocar la mousse con ayuda de manga pastelera con pico liso sobre esos lingotes y refrigerar mínimo 2 horas en heladera o 40 en freezer. Decorar y servir.

Rendimiento: 32 unidades de 10 x 2 cm.





MAISON
CARTE D'OR
DESSERT ACADEMY

CAKE DE CAPPUCCINO

QUÉ SE NECESITA

500g Mousse sabor Chocolate
Carte D'Or.

750ml leche entera fría.

18g café instantáneo en polvo.

12g gelatina.

60ml agua.

10u discos de genoise o sablée de chocolate.

1L glaseado de chocolate amargo.

CÓMO SE PREPARA

En el bowl de la batidora, colocar la **Mousse sabor Chocolate Carte D'Or** junto con el café. Añadir la leche y mezclar. Batir durante 2 minutos a velocidad mínima y 6 minutos a velocidad máxima. Agregar la gelatina previamente diluida en 60ml de agua y continuar batiendo hasta homogeneizar. Con la ayuda de una manga llenar los moldes y congelar un mínimo de 12 horas.

Desmoldar con cuidado y mantenerlos en el freezer hasta tener el glaseado a temperatura correcta. Bañar cada porción y refrigerar.

Decorar con un copo de **Mousse sabor Chocolate Carte D'Or** recién batida, preparar de la manera que indica el pack pero sin adición de café ni gelatina. Refrigerar 2 horas en heladera previo a servir.

Rendimiento: 10 porciones de 200ml.



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.



TOPPINGS PARA TUS POSTRES A BASE DE CHANTILLY

QUÉ SE NECESITA

750g *Mix tipo Chantilly Carte D'Or.*
2L *leche entera fría.*
250g *azúcar (opcional).*

CÓMO SE PREPARA

Unir la leche entera fría, el azúcar y el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or**. Mezclar bien antes de comenzar a batir y darle un minuto de reposo. Batir 1 minuto a velocidad media y 2 minutos a velocidad alta.

Utilízala para finalizar tus postres, decorar o acompañar un café.

Ya que la preparación no se corta por sobrebatido, es posible saborizar la preparación añadiendo variegatos, pastas heladeras, dulce de leche repostero o frutas licuadas o con su jugo y ralladura. Recomendamos no utilizar azúcar en estos casos e incorporar el saborizante posterior al primer batido con leche.

Rendimiento: 7 litros.



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.





MOUSSE DE AVELLANAS

QUÉ SE NECESITA

250g Mousse Sabor Chocolate Blanco Carte D'Or.
500ml leche entera fría.
80g pasta de avellanas.

CÓMO SE PREPARA

Mezclar la **Mousse sabor Chocolate Blanco Carte D'Or** con la leche.

Batir con batidora planetaria a velocidad baja por 2 minutos y a velocidad alta por 6 minutos.

Agregar la pasta de avellanas. Batir por 1 minuto más, el color debe estar parejo, sin vetas.

Utilizar como relleno o verter en vasos, copas o cazuelas y llevar a la cámara de frío por más de 2 horas.

Para servirlo como en la imagen, sumarle 1,5% de gelatina sin sabor al final del batido y montarlo sobre un crumble de chocolate con avellanas. Para desmoldar fácilmente colocar la mousse 12 hs en el freezer.

Rendimiento: 13 porciones de 150ml.





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.





TORTA DE CHOCOLATE INTENSO

QUÉ SE NECESITA

Base: 500g de bizcochuelo/genoise de chocolate.

150ml de almíbar.

Relleno: 300g Mousse sabor Chocolate Carte D'Or.

300ml agua helada.

300ml leche entera fría.

9g gelatina sin sabor.

45ml agua para la gelatina.

Glaseado: 160g crema de leche.

200ml agua.

130g azúcar.

110g glucosa.

80g cacao amargo.

20g gelatina sin sabor.

100ml agua para gelatina.



CÓMO SE PREPARA

Cortar el bizcochuelo en 3 capas de altura pareja. Humedecer cada una con almíbar tibio. Reservar en heladera.

Colocar en un bowl el agua casi a punto de congelarse, leche entera fría y la **Mousse sabor Chocolate Carte D'Or**. Mezclar bien para humedecer la premezcla y batir 2 minutos a velocidad media y 6 a velocidad alta. Integrar la gelatina previamente hidratada y tibia en forma de hilo mientras se sigue el batido por un minuto más. Colocar en un bowl y refrigerar 30 minutos en heladera.

Para el armado de la torta, colocar sobre la primera capa de bizcochuelo una capa de mousse con ayuda de manga o espátula. Colocar encima la siguiente capa de bizcochuelo y repetir capa de mousse. Finalizar con capa de bizcochuelo y cubrir ligeramente con mousse en todos los bordes para emparejar previo al glaseado. Colocar en freezer aproximadamente 1 hora mientras se elabora el glaseado.

Unir la crema de leche con la leche, glucosa, agua y azúcar. Llevar a hervor y añadir el cacao batiendo constantemente. Diluir la gelatina sin sabor en el agua en forma de lluvia, esperar que solidifique y derretir en microondas o a Baño María. Agregarla al glaseado y mezclar. Para realizar el baño a la torta, llevar el glaseado a 29 grados y colocar la torta sobre una placa rejilla con una fuente abajo. Verter de forma pareja en el centro y en los bordes. Refrigerar hasta solidificar.

Rendimiento: 1 torta 20 x 20cm o 20cm de diámetro.



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.



PETIT FOURS DE BROWNIE Y CREMA DE CAFÉ

QUÉ SE NECESITA

115g Mix tipo Chantilly Carte D'Or.
300ml leche.

50g azúcar.

20g café instantáneo.

1kg Brownie Carte D'Or.

250ml leche.

175g manteca derretida.

100g nueces trozadas.

CÓMO SE PREPARA

Mezclar el **Brownie Carte D'Or** con la leche con la ayuda de una espátula, luego añadir la manteca derretida y continuar mezclando hasta que no quede premezcla seca. Agregar las nueces trozadas e integrar. Verter en una fuente rectangular enmantecada de 25 x 35 o 20 x 40 y cubierta con papel manteca, el brownie debe tener aproximadamente 2cm de espesor. Hornear a 180° 20/30 minutos.

Colocar el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** en un bowl con la leche y azúcar, mezclar bien y dejar 1 minuto en reposo. Esto previene grumos al estar completamente batida. Luego batir 1 minuto en batidora planetaria a velocidad media y 2 minutos a velocidad máxima. Añadir el café instantáneo diluido en 2 cdas de agua a la mezcla y continuar batiendo hasta homogeneizar.

Cuando el brownie esté tibio, desmoldar y cortar cubos de 2 x 2 cm. Colocar la Chantilly de café en una manga con pico liso. Decorar.

Rendimiento: 1 placa de brownie o aproximadamente 60 petit fours.





TORTA BROWNIE

QUÉ SE NECESITA

2kg *Brownie & Petit Gâteau*
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.



TARTA DE BANANA Y GANACHE

QUÉ SE NECESITA

230g galletas de chocolate sin relleno.
115g manteca fundida.
150g chocolate cobertura semi-amargo.
150g crema de leche.
250g Mousse Sabor Chocolate Blanco.
Carte D'Or.
350ml leche.
200g de banana madura.

CÓMO SE PREPARA

Procesar o moler las galletas. Verter la manteca derretida sobre las galletas molidas y mezclar. Cubrir la base del molde desmontable para tarta con la preparación, hacer bastante presión para compactar. Luego cubrir también las paredes del molde. Refrigerar para que solidifique la manteca. Llevar a hervor la crema de leche y añadirla a un bowl con el chocolate picado. Revolver hasta que haya fundido por completo y el color sea homogéneo. Reservar a temperatura ambiente.

Unir la **Mousse de Chocolate Blanco Carte D'Or** con la leche y mezclar bien, batir 2 minutos a velocidad mínima y 6 minutos a velocidad máxima. Añadir las bananas pisadas y continuar mezclando 2 minutos más.

Verter la mousse de banana sobre la base de galletitas hasta $\frac{3}{4}$ de altura y emparejar con espátula. Agregar encima la salsa de chocolate, si espesó demasiado entibiarla antes de agregarla. Alisar por completo la ganache y refrigerar mínimo 3 horas antes de porcionar.

Rendimiento: 1 tarta (aro 20cm) o 6 tarteletas (aro 8cm).





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.



RED VELVET

QUÉ SE NECESITA

Masa:

20ml colorante vegetal rojo.

100ml leche.

20ml jugo de limón.

250g harina.

30g Mousse Sabor Chocolate Carte D'Or.

275g huevos.

200g azúcar.

250g manteca.

15g polvo de hornear.

Relleno y cobertura:

150g Mix tipo Chantilly Carte D'Or.

400ml leche.

50g azúcar.

300g queso crema.

CÓMO SE PREPARA

Para realizar la masa unir la leche con el jugo de limón y añadir el colorante. Reservar.

Batir la manteca pomada con azúcar por 5 minutos, añadir los huevos de a uno mientras continua el batido. Tamizar harina, **Mousse Sabor Chocolate Carte D'Or** y polvo de hornear juntos. Agregarlo al batido intercalándolo con la mezcla de leche coloreada. Terminar con los secos.

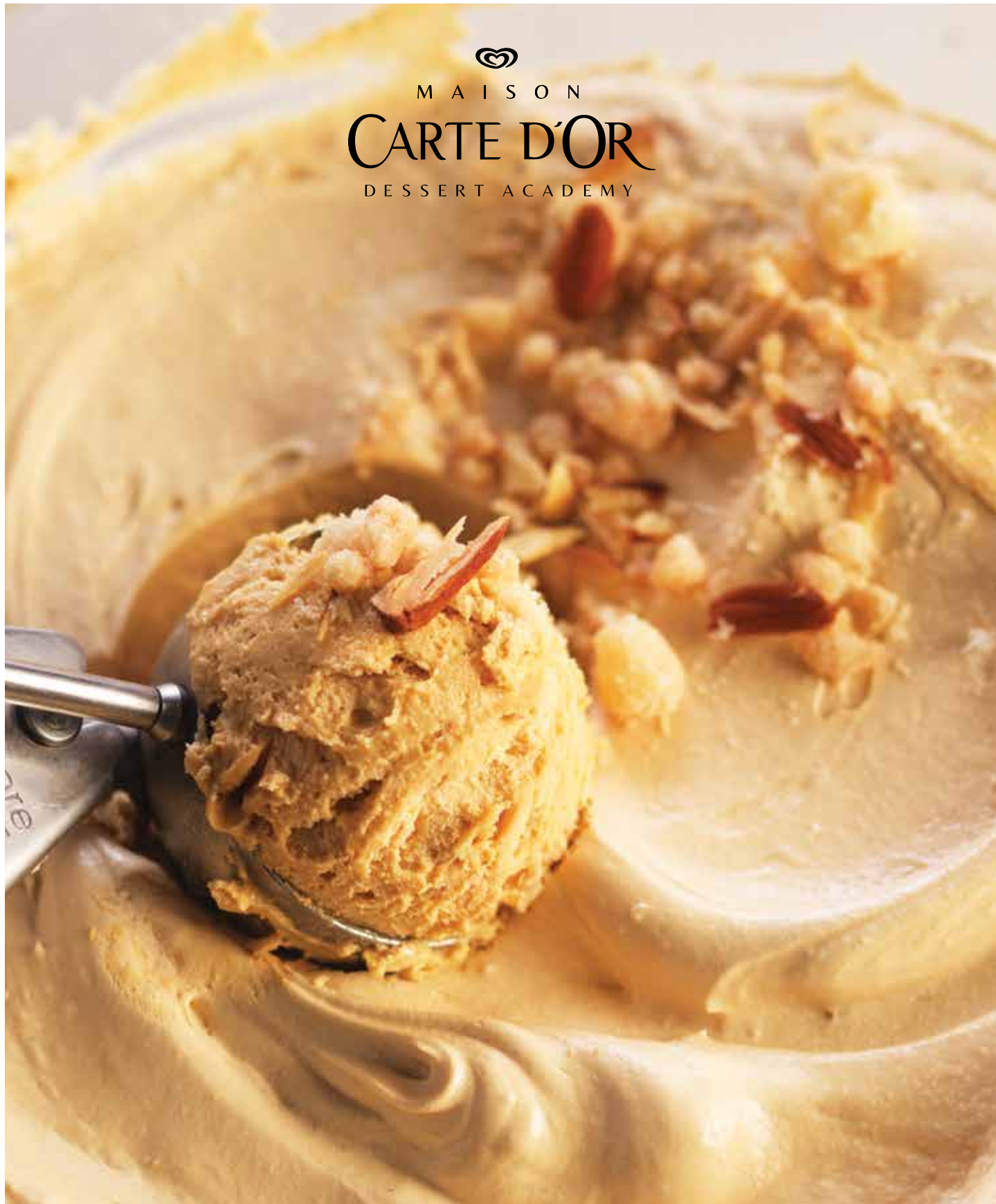
Hornear en molde rectangular 30 x 40cm o dos moldes de aro 20cm a 160° de 45 a 60 minutos y enfriar. Dividir en dos capas.

Para el relleno, mezclar bien la leche con azúcar y **Mix tipo Chantilly Carte D'Or**, dar 1 minuto de reposo y luego batir a velocidad media 1 minuto y a velocidad alta 2 minutos. Añadir el queso crema mientras continua el batido, terminar cuando se vea homogéneo y aireado.

Armar dos capas de masa con uno de crema, luego cubrir por completo la torta con la misma mezcla. Decorar y refrigerar mínimo 2 horas.

Rendimiento: 1 placa 30 x 40 o dos aros 20cm.





SEMIFREDDO DE DULCE DE LECHE Y ALMENDRAS

QUÉ SE NECESITA

600g Mousse Sabor Chocolate Blanco
Carte D'Or.
600g crema de leche.
600ml leche.
500g dulce de leche repostero o 50g
de pasta heladera sabor dulce de leche.
175g harina 0000.
145g azúcar.
120g manteca.
75g almendras fileteadas.

CÓMO SE PREPARA

Primero realizar el crumble ya que lleva horneado. Unir harina, azúcar y manteca fría en cubos, picar la manteca en trozos menores con un cornet, luego añadir las almendras fileteadas y desarmar la mezcla formando migas con las manos. Hornear sobre papel manteca o silicona a 180° durante 10 minutos, hasta verlo dorado. Enfriar y reservar en ambiente seco.

Mezclar la **Mousse de Chocolate Blanco Carte D'Or** con la leche y la crema, batir a baja velocidad por 2 minutos y luego a máxima velocidad 6 minutos. Añadir el dulce de leche repostero o pasta heladera y batir hasta conseguir un color homogéneo.

Verter la preparación intercalando puñados de crumble de almendras, para que al sacar porciones del semifreddo estén integrados. Congelar un mínimo de 3 horas antes de servir.



Rendimiento: 2,8kg /18 porciones de 150 g.

M A I S O N
CARTE D'OR
DESSERT ACADEMY



Descubre nuestros productos en **ufs.com**

