



CARTE D'OR

Postres para delivery



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Mousse de cítricos

Ingredientes

Rendimiento: 4 litros
(17 porciones de 230ml)

500g Mousse sabor Chocolate Blanco Carte D'Or

800ml leche entera fría
200ml jugo y ralladura de
limón/lima/naranja
35g azúcar



Preparación

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 un 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.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Key Lime Pie

Ingredientes

Rendimiento:

12 unidades de 8cm de diámetro

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

1 cda ralladura de lima

Chantilly:

100g Mix tipo Chantilly Carte D'Or

50g azúcar

270ml leche



Preparación

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.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Mousse sabor chocolate

Ingredientes

Rendimiento: 8 litros
(35 porciones de 230ml)

**1kg Mousse sabor Chocolate
Carte D'Or**

2000ml leche entera fría o agua
fría



Preparación

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 mas 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 73% de crema de leche y 50 a 25% de leche entera fría.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Chocotorta

Ingredientes

Rendimiento:

1 placa 30x40 o 35 vasos de 100ml

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



Preparación

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. 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.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Tiramisú con Mascarpone

Ingredientes

Rendimiento:

10 porciones de 200g

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



Preparación

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 carao 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.

Consejo: Para bajar costos se puede reemplazar el queso Mascarpone por queso crema sin retrogusto ácido.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Mousse frutos rojos

Ingredientes

Rendimiento: 8 litros
(35 porciones de 230ml)

**1kg Mousse sabor Chocolate
Blanco Carte D'Or**

1500ml leche entera fría o agua
(temperatura entre 5° y 20° C)
500g frutos rojos o pulpa de frutos
rojos*

*Si son congelados, descongelarlos
y escurrirlos.



Preparación

Colocar en el recipiente de la batidora la mezcla de 1500ml de leche o agua y la **Mousse sabor Chocolate Blanco 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.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Semifreddo de dulce de leche y almendras

Ingredientes

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

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



Preparación

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 sabor 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.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Mousse de avellanas

Ingredientes

Rendimiento:

13 porciones de 150ml

250g Mousse sabor Chocolate

Blanco Carte D'Or

500ml leche entera fría

80g pasta de avellanas



Preparación

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

Batir con batidora planetaria a velocidad baja por 2 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, 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.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



CARTE D'OR



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Más información en ufs.com