

# CARTE D'OR

*Descubra mais receitas  
deliciosas em [www.ufs.com](http://www.ufs.com)*



# CARTE D'OR

*Tão leves,  
tão frescas  
e tão saudáveis...*



*Gelatinas de verão!*



MISE EN PLACE

**Para a gelatina de morango:**

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Morango**  
500 ml Água

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 250ml de água fria.
- Deitar sobre a gelatina anterior e levar ao frio a solidificar.

**Para a gelatina de ananás:**

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Ananás**  
500 ml Água

MISE EN PLACE

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 250ml de água fria.
- Deitar sobre a gelatina anterior e levar ao frio a solidificar.

**Para a gelatina de laranja:**

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Laranja**  
500 ml Água

MISE EN PLACE

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 250ml de água fria.
- Finalizar com a gelatina de laranja e colocar no frio a solidificar.



# Frescura de meloa

Receita para 10 pessoas

€ 0,50 por pessoa  
custo indicativo





MISE EN PLACE

#### Para a meloa:

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Ananás**  
3 kg Meloa em metades  
100 ml Água  
500 ml **Vaqueiro Creme & Creme**

CONFEÇÃO

- Retirar todo o miolo da meloa para um copo misturador e triturar bem.
- Diluir o preparado de gelatina em 100ml de água a ferver e juntar 500ml de Vaqueiro Creme & Creme.
- Misturar com a polpa da meloa e encher as metades de meloa.
- Levar ao frio durante 2h.

#### Para decorar:

- Decorar com meloa em cubos misturada com manjerição.



# Gelatina tricolor

Receita para 10 pessoas

€ 0,16 por pessoa  
custo indicativo





# Bolinhos de gelatina

Receita para 10 pessoas

€ 0,43 por pessoa  
custo indicativo

Para a gelatina:

- 170 g Carte D'Or Gelatina Laranja
- 1 l Água
- 500 g Bolo de laranja
- 300 g Gomos de laranja

- Diluir o preparado de gelatina em 500ml de água a ferver e juntar 500ml de água fria.
- Dispor pedaços de bolo e gomos de laranja no centro de cada taça.
- Verter a gelatina e levar ao frio a solidificar

Para decorar:

- Decorar com hortelã.





MISE EN PLACE

**Para a gelatina:**

170 g Carte D'Or  
Gelatina Morango  
1 l Água

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 500ml de água a ferver e juntar 500ml de água fria.
- Encher pela metade as taças individuais e levar ao frio.

MISE EN PLACE

**Para finalizar:**

200 g Morangos em gomos  
400 g Bolo tipo pão de ló

CONFEÇÃO

- Colocar os morangos sobre a gelatina e depois o bolo a preencher a taça.
- Deitar mais gelatina sobre o bolo e levar ao frio mais 1h.

**Para servir:**

- Desenformar e decorar com **Carte D'Or Creme Dolce** e hortelã.

**Observação:** pode exprimentar substituir a gelatina de morango por ananás ou laranja, bem como a fruta.



# Gelatina, bolo e fruta

Receita para 10 pessoas

€ 0,34 por pessoa  
custo indicativo





MISE EN PLACE

### Para a gelatina:

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Laranja**  
500 ml Água

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 250ml de água fria.
- Colocar num tabuleiro e levar ao frio a solidificar.

MISE EN PLACE

### Para a torta de laranja:

8 Ovos  
Raspa de laranja  
100 ml Sumo de laranja  
400 g Açúcar  
50 g **Maizena**

CONFEÇÃO

- Bater os ovos com o açúcar.
- Juntar as raspas de laranja e o sumo.
- Envolver a **Maizena**.
- Levar ao forno 25 mim. a 180°C.
- Depois de cozinhada, deixar arrefecer sem enrolar.

MISE EN PLACE

### Para servir:

200 ml **Carte D'Or Creme Dolce**  
200 g Gomos de laranja

CONFEÇÃO

- Cortar a torta em 2 metades.
- Colocar a gelatina sobre uma metade e depois a outra metade de torta.
- Decorar com Carte D'Or Creme Dolce, gomos e raspas de laranja.



# Mousse de morango

Receita para 10 pessoas

€ 0,43 por pessoa  
custo indicativo





## Torta e gelatina de laranja

### Receita para 10 pessoas

€ 0,74 por pessoa  
custo indicativo

### Para a mousse:

**170 g** Carte D'Or  
**Gelatina Morango**  
**500 ml** Água  
**500 ml** Vaqueiro Creme & Creme

- Diluir o preparado de gelatina em 500ml de água a ferver e juntar 500ml de **Vaqueiro Creme & Creme**.
- Dispor em copos individuais e levar ao frio a solidificar.

## Para servir:

- 50 g Morangos
- 50 g Framboesa
- 50 g Groselha
- 20 g Romã

- Decorar com morangos aos pedaços, framboesas, groselha e romã.





MISE EN PLACE

### Para a gelatina de morango:

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Morango**  
500 ml Água  
100 g Morangos

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 250ml de água fria.
- Dispor numa travessa e levar ao frio a solidificar.
- Cortar em forma de bola e colocar no espeto juntamente com o morango.

MISE EN PLACE

### Para a gelatina de ananás:

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Ananás**  
500 ml Água  
100 g Ananás em calda

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 250ml de água fria.
- Dispor numa travessa e levar ao frio a solidificar.
- Cortar em quadrados e colocar no espeto juntamente com o ananás.

MISE EN PLACE

### Para a gelatina de laranja:

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Laranja**  
500 ml Água  
150 g Laranja em gomos

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 250ml de água fria.
- Dispor numa travessa e levar ao frio a solidificar.
- Cortar em triângulos e colocar no espeto juntamente com a laranja.



# Charlotte de morango

Receita para 10 pessoas

€ 0,76 por pessoa  
custo indicativo





MISE EN PLACE

**Para a charlotte de morango:**

170 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Morango**  
500 ml Água  
500 ml **Vaqueiro Creme & Creme**

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 500ml de água a ferver e juntar 500ml de **Vaqueiro Creme & Creme**.
- Colocar numa taça ondulada e levar ao frio a solidificar.

MISE EN PLACE

**Para a charlotte de morango:**

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Ananás**  
250 ml Água  
250 ml **Vaqueiro Creme & Creme**

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 250ml de **Vaqueiro Creme & Creme**.
- Deitar por cima do preparado anterior e voltar a levar ao frio até solidificar.

MISE EN PLACE

**Para servir:**

250 ml **Carte D'Or Topping Morango**  
150 g Palitos de champagne

CONFEÇÃO

- Partir os palitos em pedaços e dispor sobre a charlotte.
- Colocar um prato e voltar ao contrário para desenformar.
- Decorar com o **Carte D'Or Topping Morango**.



# Trio de fruta em gelatina

Receita para 10 pessoas

€ 0,22 por pessoa  
custo indicativo





MISE EN PLACE

#### Para a gelatina:

170 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Laranja**  
250 ml Água  
500 ml **Vaqueiro Creme & Creme**

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 500ml de **Vaqueiro Creme & Creme**.
- Encher 3/4 do copo e levar ao frio a solidificar.

MISE EN PLACE

#### Para a polpa de pêsego:

300 g Pêsego descascado  
85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Laranja**  
200 ml Água

CONFEÇÃO

- Triturar o pêsego até obter uma polpa.
- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver.
- Juntar a polpa e colocar por cima da gelatina.
- Levar ao frio até solidificar.

#### Para decorar:

- Decorar com gomos de pêsego fresco.



# Pudim de gelatina de laranja

Receita para 10 pessoas

€ 0,13 por pessoa  
custo indicativo





MISE EN PLACE

### Para a gelatina cremosa:

45 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Laranja**  
125 ml Água  
125 ml **Vaqueiro Creme & Creme**

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 125ml de água a ferver e juntar 125 ml de **Vaqueiro Creme & Creme**.
- Encher 1/4 da forma de pudim e levar ao frio a solidificar.

MISE EN PLACE

### Para a gelatina de laranja:

85 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Laranja**  
500 ml Água

CONFEÇÃO

- Diluir o preparado de gelatina em 250ml de água a ferver e juntar 250ml de água fria.
- Verter sobre o preparado anterior e levar ao frio a solidificar.

### Para servir:

- Desenformar e decorar com gomas, hortelã e gomos de laranja.



# Duo de laranja e pêssego

Receita para 10 pessoas

€ 0,33 por pessoa  
custo indicativo





**Para a gelatina de morango:**

170 g **Carte D'Or**  
**Gelatina Morango**  
1 l Água  
50 g Morangos

- Diluir o preparado de gelatina em 500ml de água a ferver e juntar 500ml de água fria.
- Dispor em copos individuais e levar ao frio a solidificar.
- Quando estiver mais sólido juntar morangos nos copos.

**Para servir:**

- Decorar o copo com açúcar, molhando o copo primeiro em água e depois em açúcar.



# Gelatina de morango

Receita para 10 pessoas

€ 0,12 por pessoa  
custo indicativo

