CARTE D'OR

Do Normal ao Extraordinário!

Unilever Food Solutions

CARTE D'OR

Caro Chef,

A sobremesa é aquele momento especial e quase divino no final da refeição e quem a escolhe não espera menos do que ser surpreendido.

Para o ajudar a dar asas a este momento, preparámos receitas que pretendem ser uma inspiração para que o seu cliente nunca mais se esqueça. O sabor, as cores, as texturas e o empratamento são ingredientes para a receita ser divina! Por isso, procurámos com ingredientes simples, com a ajuda dos nossos produtos e com um toque de criatividade trazer-lhe a inspiração necessária.

Seguimos as novas tendências, como as sobremesas desconstruídas, misturámos texturas, tornámos coisas simples como uma mousse com um toque de raspa de laranja em algo sublime de sabor e também fomos mais longe no leite creme! Foi a pensar no momento da sua sobremesa que desenhámos esta brochura de inspiração Carte D'Or.

Chef Carlos Madeira

Chef David Silva

Chef Pedro Gaspar

Unilever Food Solutions

Índice

p. 6. Clafoutis Desconstruído

p. 8. "Créme brulée" com frutos vermelhos em três texturas

p. 10. Panna Cotta de café servida com mel e biscoito

p. 12. Orange obsession

p. 14. "Piña colada" com vitral de caramelo

p. 16. Bolo de chocolate "minuto" com gelado de nata e saladinha de frutos

p. 18. Telha de amêndoa com mousse de morango e coulis de frutos vermelhos

p. 20. Macaron com goma de manga e purés de fruta

Unilever Food Solutions

Clafoutis Desconstruído

0,58€ custo indicativo por pessoa

INGREDIENTES — 10 PESSOAS

Creme de Gengibre e Limão

150 g	**Carte D'Or preparado desidratado Leite Creme**
1 lt	leite
2 und	**Lipton infusão Gengibre & Limão**
1 und	pau de canela

Clafoutis

400 g	pão de ló em cubos grandes
100 g	pêssego em gomos
150 g	alperces em gomos
150 g	ameixas em gomos
50 g	suspiros
50 g	manteiga sem sal
50 g	açúcar

PREPARAÇÃO

Creme de Gengibre e Limão

• Ferva metade do leite juntamente com a canela e **Lipton infusão Gengibre & Limão**;
• De seguida, junte **Carte D'Or preparado desidratado Leite Creme** diluído no restante leite;
• Deixe ferver 3 minutos mexendo sempre.

Clafoutis

• Salteie a fruta em manteiga e açúcar;
• Coloque o pão de ló no centro do prato e por cima a fruta salteada;
• Deitar o creme de gengibre e limão por cima da fruta;
• Polvilhar com açúcar e queimar com o maçarico;
• Decorar com o suspiro esmagado e alguns rebentos à escolha.

Unilever Food Solutions

"Crème Brulée" com frutos vermelhos em três texturas

0,55€ custo indicativo por pessoa

INGREDIENTES — 10 PESSOAS

Leite Creme de Forno

160 g	**Carte D'Or preparado desidratado Leite Creme**
4 und	ovos
200 ml	leite
600 ml	**Vaqueiro Creme & Creme**

Para decorar

100 g	açúcar
30 g	framboesas
100 g	morangos em brunesa
150 ml	**Carte D'Or Coulis Frutos Vermelhos**
100 g	pó de morango

PREPARAÇÃO

Leite Creme de Forno

• Misture **Carte D'Or preparado desidratado Leite Creme**, os ovos, leite e **Vaqueiro Creme & Creme** até obter uma massa homogénea;
• Deitar para taças individuais e colocar num tabuleiro;
• Leve ao forno em banho maria durante 40 minutos a 160ºC e deixe arrefecer.

Para decorar

• Depois de frios, polvilhar com açúcar e queimar com maçarico;
• Decorar com o pó de morango, **Carte D'Or coulis Frutos Vermelhos**, o morango e a framboesa.

NOTA

Pó de morango são morangos desidratados e depois triturados e passados no passador de rede.

Panna Cotta de café servida com mel e biscoito

0,74€ custo indicativo por pessoa

INGREDIENTES — 10 PESSOAS

Panna Cotta

130 g	**Carte D'Or pudim desidratado Panna Cotta**
500 ml	leite
500 ml	**Vaqueiro Creme & Creme**
60 g	café solúvel

Para servir

50 ml	leite
q.b.	crocante de amêndoa
50 ml	mel
q.b.	flores comestíveis

PREPARAÇÃO

Panna Cotta

• Ferver o leite e dissolver **Carte D'Or pudim desidratado Panna Cotta** e juntar **Vaqueiro Creme & Creme;**
• Misturar o café solúvel;
• Dispor em taças individuais e levar ao frio até solidificar.

Para servir

• Aquecer o leite até formar uma espuma e servir no centro da panna cotta;
• Por cima a flor comestivel, uns fios de mel e o crocante de amêndoa.

Unilever Food Solutions

Orange Obsession

1,03€ custo indicativo por pessoa

INGREDIENTES — 10 PESSOAS

Para a gelatina laranja

85 g	**Carte D'Or Gelatina desidratada Laranja**
0,25 l	água
0,25 l	sumo de laranja natural

Para a mousse

150 g	**Carte D'Or Mousse desidratada sabor a Nata**
250 ml	leite frio
2 und	raspas de laranjas

Para decorar

100 g	physalis em quartos
100 g	fios de ovos
120 g	bolacha digestive triturada
200 g	laranja em gomos
q.b.	flores comestiveis
q.b.	raspa de lima

PREPARAÇÃO

Para gelatina laranja

• Diluir **Carte D'Or Gelatina desidratada Laranja** em 250ml água a ferver e juntar 250ml de sumo laranja natural;
• Dispor no fundo dos pratos;
• Levar a solidificar durante 2h.

Para a mousse

• Juntar o leite com **Carte D'Or Mousse desidratada sabor a Nata** e bater 5 minutos;
• Envolver as raspas de laranja e reservar no frio dentro de um saco pasteleiro.

Para decorar

• Faça 3 flores de mousse por cima da gelatina;
• Decorar com a phisalis, a bolacha, a laranja em gomos, as flores e por fim a raspa de lima por cima.

"Piña colada" com vitral de caramelo

0,73€ custo indicativo por pessoa

INGREDIENTES — 10 PESSOAS

Para a mousse Piña colada

200 g **Carte D'Or mousse desidratada Ananás**
75 g **Knorr Leite de coco desidratado**
425 ml água morna

Para o vitral de caramelo

400 g açúcar

Para o ananás salteado

400 g ananás em pedaços pequenos
100 g **Carte D'Or topping líquido Caramelo**
30 g **Vaqueiro Profissional creme vegetal**

Para servir

250 g bolacha de aveia triturada
10 g ananás desidratado
10 g coco desidratado

PREPARAÇÃO

Para mousse Piña colada

• Hidratar **Knorr Leite de coco desidratado** com a água;
• Juntar **Carte D'Or mousse desidratada Ananás** e bater durante 5min;
• Reservar no frio dentro de um saco pasteleiro.

Para o vitral de caramelo

• Derreter o açúcar até ficar caramelo;
• Verter sobre um plástico de bolhinhas e deixar arrefecer;
• Partir em pedaços e reservar num local seco.

Para o ananás salteado

• Saltear o ananás com **Vaqueiro Profissional creme vegetal**;
• Juntar **Carte D'Or topping líquido Caramelo** e envolver.

Para servir

• Colocar a bolacha no fundo do prato e por cima a mousse Piña colada;
• Adicionar o ananás caramelizado e as frutas desidratadas;
• Finalizar com o vitral de caramelo.

Bolo de Chocolate "minuto" com gelado de nata e saladinha de frutos

0,63€ custo indicativo por pessoa

INGREDIENTES — 10 PESSOAS

Para o bolo de chocolate

65 g	farinha
50 g	**Carte D'Or Mousse desidratada chocolate**
2 und	ovos
150 ml	leite
40 g	**Phase gordura vegetal**
q.b.	açúcar para polvilhar

Para os morangos macerados

300 g	morangos em quartos
50 ml	vinho do porto
1 g	manjericão em juliana
50 g	açúcar

Para servir

15 g	amoras em metades
15 g	phisalis em metades
300 g	gelado de nata
300 ml	**Carte D'Or coulis Frutos Vermelhos**
q.b.	pó de framboesas

PREPARAÇÃO

Para o bolo de chocolate

• Misturar **Carte D'Or Mousse desidratada chocolate**, farinha, ovos e leite até obter uma massa homogénea;
• Deitar o preparado (encher só metade) nas canecas untadas e polvilhadas com açúcar;
• Levar ao micro-ondas 1m30seg;
• Desenformar ainda quente e cortar em metades.

Para os morangos macerados

• Pôr os morangos, vinho do porto, manjericão e açúcar numa tigela e deixar macerar 20min.

Para servir

• Colocar **Carte D'Or coulis Frutos Vermelhos** no fundo do prato;
• Por cima o bolo, a fruta e a bola de gelado;
• Finalizar com pó de framboesa.

NOTA

Pode ter a massa do bolo de chocolate preparada e colocar no micro-ondas ao momento.
Pó de framboesa são framboesas desidratadas e depois trituradas e passadas no passador de rede.

Unilever Food Solutions

Telha de Amêndoa com mousse de morango

0,96€ custo indicativo por pessoa

INGREDIENTES — 10 PESSOAS

Para a telha de amêndoa

2 und	claras
200 g	açúcar em pó
70 g	manteiga sem sal
50 g	**Maizena**
20 g	farinha
100 g	amêndoa picada

Para a mousse de morango

230 g	**Carte D'Or Mousse desidratada Morango**
0,3 l	leite frio
0,2 l	**Vaqueiro Creme & Creme**

Para servir

150 g	suspiros em pedaços
50 g	mirtilos em metades
200 g	**Carte D'Or coulis Frutos Vermelhos**
50 g	amendoim torrado e picado

PREPARAÇÃO

Para a telha de amêndoa

- Pré-aquecer o forno a 165ºC;
- Bater as claras com o açúcar e juntar a manteiga derretida;
- Peneirar as farinhas e envolver no preparado;
- Colocar uma colherada sobre o tabuleiro com silpat ou papel vegetal;
- Polvilhar com amêndoa;
- Levar ao forno até ficar dourada;
- Logo que saia do forno, moldar a bolacha de modo a que fique na forma de um charuto e deixar arrefecer.

Para a mousse de morango

- Misturar o **Carte D'Or Mousse desidratada Morango** com o leite e **Vaqueiro Creme & Creme** e bater durante 5 minutos;
- Colocar num saco de pasteleiro e encher o canudo com o mesmo.

Para servir

- Colocar **Carte D'Or coulis Frutos Vermelhos** no centro e adicionar suspiros misturados com mirtilos;
- Por fim, adicionar o amendoim e a hortelã por cima da telha de amêndoa.

Macaron com goma de manga e purés de fruta

1,56€ custo indicativo por pessoa

INGREDIENTES — 10 PESSOAS

Para a gelatina de manga e ananás

75 g	**Carte D'Or gelatina desidratada Ananás**
0,75 l	água
250 g	**Carte D'Or coulis Manga**

Para o puré de pêra

500 g	pêra rocha descascada
q.b.	raspa de limão
1 und	pau de canela

Para servir

500 g	manga em brunesa
1 g	manjericão
500 g	romã descascada
300 ml	**Carte D'Or coulis Manga**
10 und	macaron de limão
20 und	flores comestíveis

PREPARAÇÃO

Para a gelatina de manga e ananás

• Diluir **Carte D'Or gelatina desidratada Ananás** na água a ferver;
• Juntar **Carte D'Or coulis Manga** e mexer;
• Colocar numa forma baixa e retangular e levar ao frio 5h.

Para o puré de pêra

• Cozer a pêra juntamente com a raspa de limão e o pau de canela;
• No fim de cozida, escorrer e triturar até obter um puré bem polposo.

Para servir

• Misturar a manga em brunesa com o manjericão picado;
• Riscar o prato com o puré de pêra e depois com **Carte D'Or coulis Manga;**
• Colocar um pedaço de gelatina e por cima um pouco de manga fresca, bem como no prato;
• Depois a romã, o macaron e as flores comestíveis;
• Salpicar com sementes de papoila.

Ingredientes para sobremesas extraordinárias

CARTE D'OR

CARTE D'OR

Saiba mais em **www.ufs.com**

Unilever Food Solutions