

Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

# CARTE<sup>®</sup> D'OR & FRUTA

*Novas ideias de sobremesas frescas  
e sem desperdício para renovar  
a sua carta de verão*





# CARTE<sup>®</sup> D'OR — & — FRUTA

Falar de Verão e sobremesas transporta-nos para pensamentos de frescura e leveza...

Ter sobremesas frescas e com muita fruta é, nesta altura do ano, um desejo dos seus clientes. Conseguir servi-las a um custo baixo, mas sempre cheias de sabor e com uma excelente apresentação é um desejo seu.

Para o conseguir, deixamos-lhe algumas sugestões inspiradoras para criar as sobremesas mais frescas e leves desta estação!

Bom Verão e boas receitas.

**A EQUIPA UFS**

Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

 **Unilever  
Food  
Solutions**





# DICAS

dos nossos Chefs



Carlos Madeira



David Silva



Pedro Gaspar

## GELATINAS E MOUSSES

de fruta

Ofereça **gelatinas e mousses de fruta** nesta altura do ano. São as opções mais leves e frescas e podem ser combinadas e personalizadas com muita criatividade!

## FRUTAS

da estação

Aproveite as **frutas da estação!** Quando estas já não estão com o aspeto ideal para servir como fruta fresca, transforme-as em purés de fruta, ou utilize o seu sumo ou rasas, e incorpore-os nas suas sobremesas.

Por exemplo, os citrinos resultam em deliciosas caldas, os morangos e pêsegos criam saborosos purés, e o ananás em conserva é aliado de gelatinas!



## ERVAS

aromáticas


Acrescente às suas sobremesas sabores frescos e diferentes juntando **ervas aromáticas**. Estas são muito saborosas nesta estação e certamente surpreenderão os paladares dos seus clientes.

Utilize ervas aromáticas, como a hortelã, como parte da receita para um sabor surpreendente, ou como decoração para uma apresentação muito fresca. Aproveite também pedaços ou rasas de fruta para estas decorações.

## SOBREMESAS

frescas, leves e sem desperdícios

Ao juntar frutas frescas e ingredientes aromáticos a gelatinas e mousses de fruta, **o seu menu de sobremesas deste Verão será fresco, leve, e sem desperdícios!**





— RECEITA PARA 10 PESSOAS —

# CREMOSO

de pêssgo e laranja ou manga e ananás

## INGREDIENTES

500 g pêssgo descascado ou manga em brunesa  
150 g **Carte D'Or Gelatina Laranja** ou **Carte D'Or Gelatina Ananás**  
1,3 l água  
200 ml **Vaqueiro Profissional Creme & Creme**  
150 ml **Carte D'Or Creme Dolce**  
250 g pêssgo fresco em gomos ou pedaços de manga

custo indicativo  
**0,37€**  
por pessoa

## MODO DE PREPARAÇÃO

Triturar o pêssgo até obter uma polpa.  
Diluir o preparado **Carte D'Or Gelatina Laranja** em água a ferver.  
Juntar a polpa e mexer juntamente com **Vaqueiro Profissional Creme & Creme**.  
Colocar em copos e reservar no frio.  
Servir com **Carte D'Or Creme Dolce** e gomos de pêssgo a decorar.

Para o **Cremoso de Manga e Ananás**, utilize **Carte D'Or Gelatina Ananás** (em vez de Laranja) e manga em brunesa (em vez de pêssgo) e siga o mesmo processo.  
Sirva com pedaços de manga e hortelã a decorar.



Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)







— RECEITA PARA 10 PESSOAS —

# GELATINAS

*ricas*

## INGREDIENTES

85 g Carte D'Or Gelatina Morango

0,5 l água

100 g morangos laminados

85 g Carte D'Or Gelatina Ananás

0,5 l água

100 g de ananás em calda em brunesa

85 g Carte D'Or Gelatina Laranja

0,5 l água

150 g laranja em gomos

## MODO DE PREPARAÇÃO

Diluir o preparado **Carte D'Or Gelatina de Morango** em 250 ml de água a ferver e juntar 250 ml de água fria.

Disponer formas individuais juntamente com os morangos laminados.

Levar ao frio durante 2h.

Repetir o processo para **Carte D'Or Gelatina Ananás** e **Carte D'Or Gelatina Laranja** e as respetivas frutas.

Desenformar e servir uma combinação das diferentes gelatinas.

custo indicativo  
**0,25€**  
por pessoa



Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

 **Unilever**  
Food  
Solutions





— RECEITA PARA 10 PESSOAS —

# GRANIZADO

de ananás e hortelã

## INGREDIENTES

170 g **Carte D'Or Gelatina Ananás**  
400 g ananás descascado  
q.b. hortelã

## MODO DE PREPARAÇÃO

Diluir o preparado **Carte D'Or Gelatina Ananás** em 250 ml de água a ferver e juntar 250 ml de água fria.

Levar o preparado a congelar.

Depois de congelado, triturar num liquidificador juntamente com o ananás.

Servir em copos e decorar com ananás em quartos e folhas de hortelã.

custo indicativo  
**0,14€**  
por pessoa



Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

 **Unilever**  
Food  
Solutions





— RECEITA PARA 10 PESSOAS —

# DELÍCIA

## de ananás e côco

### INGREDIENTES

150 g **Carte D'Or Mousse Sabor a Nata**  
250 ml leite frio  
50 g **Knorr Leite de Côco desidratado**  
600 g ananás em cubos  
100 g açúcar amarelo  
100 g bolachas tipo digestive

### MODO DE PREPARAÇÃO

Juntar o leite com o preparado de **Carte D'Or Mousse Sabor a Nata** e bater durante 5 min.  
Envolver **Knorr Leite de Côco desidratado** e reservar no frio.  
Saltear o ananás polvilhado com o açúcar até ficar caramelizado.  
Triturar a bolacha e colocar no fundo de um copo.  
De seguida, colocar a mousse, e por fim, o ananás caramelizado.

custo indicativo  
**0,46€**  
por pessoa



Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)







— RECEITA PARA 10 PESSOAS —

# TAÇAS DE FRUTA

em duas texturas

## INGREDIENTES

- 115 g Carter D'Or Mousse Morango ou Carte D'Or Mousse Ananás
- 250 ml leite frio
- 85 g Carte D'Or Gelatina Morango ou Carte D'Or Gelatina Ananás
- 0,5 l água
- 100 g morangos laminados ou ananás em calda em brunesa
- 150ml Carte D'Or Creme Dolce
- 200 g morangos inteiros ou ananás em pedaços

custo indicativo  
**0,40€**  
por pessoa

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Misturar o preparado **Carte D'Or Mousse Morango** com o leite e bater durante 5 min.
  - Colocar em saco pasteleiro e reservar no frio.
  - Diluir o preparado **Carte D'Or Gelatina Morango** em 250 ml de água a ferver e juntar 250 ml de água fria.
  - Dispôr em copos individuais e colocá-los no frio.
  - Juntar os morangos laminados antes que a gelatina solidifique totalmente.
  - Encher o resto do copo com a mousse pronta e decorar com **Carte D'Or Creme Dolce** e um morango.
- Para a **Taça de Ananás em Duas Texturas**, utilize **Carte D'Or Mousse Ananás** e **Carte D'Or Gelatina Ananás** (em vez de Morango) e utilize ananás em calda e fresco (em vez de morangos) e siga o mesmo processo.



Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)







— RECEITA PARA 10 PESSOAS —

# MOUSSE

de morango e frutos secos

## INGREDIENTES

230 g **Carte D'Or Mousse Morango**

0,5 l leite frio

200 g morangos em brunesa

50 g miolo de noz

50 g amêndoa laminada

## MODO DE PREPARAÇÃO

Misturar o preparado **Carte D'Or Mousse Morango** com o leite e bater durante 5 min.

Envolver os morangos e os frutos secos.

Reservar no frio durante 1h.

Servir com frutos secos por cima.

custo indicativo  
**0,52€**  
por pessoa



Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)







— RECEITA PARA 10 PESSOAS —

# GELATINA

de ananás e côco

## INGREDIENTES

50 g **Knorr Leite de Côco desidratado**

280 ml leite

170 g **Carte D'Or Gelatina Ananás**

30 g côco desidratado

10 g côco ralado

50 g ananás desidratado

custo indicativo  
**0,51€**  
por pessoa

## MODO DE PREPARAÇÃO

Preparar **Knorr Leite de Côco** adicionando o preparado ao leite morno e mexendo com varas de arames.

Aquecer o leite de côco preparado e dissolver **Carte D'Or Gelatina Ananás**.

Colocar em formas individuais e refrigerar até solidificar.

Desenformar e servir decorado com o côco ralado e o côco e ananás desidratados.



Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)







Inspire-se em  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

