

CARTE[®] D'OR



*Inspiração
deliciosamente simples*

Carte D'Or

Inspiração deliciosamente simples

E no final da refeição...sobremesa!

Mais do que sugestões, Carte D'Or quer com este trabalho demonstrar o quão fácil é surpreender, mantendo a refeição dentro dos valores que os clientes gostam.

Depois de uma refeição, seja ela almoço ou jantar, ninguém diga que não gosta daquele sabor doce que uma sobremesa nos dá!

Grande, pequena, mais doce, menos doce, deixe-se levar com a nossa inspiração, acrescente a sua criatividade e sirva qualidade!

Todos gostamos daquilo que será recordado como a memória da refeição.

Deixe-se impressionar com a facilidade e qualidade dos produtos Carte D'Or, deixe-nos impressioná-lo com as nossas criações, feitas de chef para chef!

Vá a www.ufs.com e inspire-se com outras deliciosas sobremesas que preparámos para si.

Equipa Unilever Food Solutions



Mousse de Chocolate com Framboesas



1,07
por pessoa
custo indicativo

Mousse:

MISE EN PLACE

- 500 g **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate**
- 8 Ovos

CONFEÇÃO

- Bater as gemas com a **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate** até ficar cremoso;
- Levantar as claras em castelo;
- Envolver no preparado anterior e dispor em taças;
- Levar ao frio durante 2h.

A servir:

MISE EN PLACE

- 125 g **Framboesas**

CONFEÇÃO

- Decorar com framboesas por cima da mousse.



Nota: pode decorar com aro de caramelo e hortelã.



Mousse de Chocolate



0,87
por pessoa

custo indicativo

Mousse:

- 500 g **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate**
8 Ovos

CONFEÇÃO

- Bater as gemas com a **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate** até ficar cremoso;
- Levantar as claras em castelo;
- Envolver no preparado anterior e dispor em taças;
- Levar ao frio durante 2h.





Mousse de Chocolate com Chantilly



1,09
por pessoa
custo indicativo

Mousse:

MISE EN PLACE

- 500 g **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate**
- 8 Ovos

CONFEÇÃO

- Bater as gemas com a **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate** até ficar cremoso;
- Levantar as claras em castelo;
- Envolver no preparado anterior e dispor em taças;
- Levar ao frio durante 2h.

Palitos folhados:

MISE EN PLACE

- 200 g **Vaqueiro Profissional Massa Folhada**
- 100 g Açúcar

CONFEÇÃO

- Tender a **Vaqueiro Profissional Massa Folhada** e cortar em tiras;
- Polvilhar com açúcar e levar ao forno a 220°C 5 min.

A servir:

MISE EN PLACE

- 200 ml **Carte D'Or Creme Dolce Spray**
- 50 g Amêndoa laminada torrada

CONFEÇÃO

- Decorar com **Carte D'Or Creme Dolce Spray** e amêndoa por cima da mousse.



Nota: pode decorar com hortelã.



Souflé de Chocolate



0,89
por pessoa

custo indicativo

Aparelho:

MISE EN PLACE

- 500 g **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate**
- 8 Ovos
- 50 g Farinha
- 3 g Fermento em pó

CONFEÇÃO

- Bater as gemas com **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate** até ficar cremoso;
- Acrescentar a farinha e o fermento;
- Levantar as claras em castelo e envolver no preparado anterior.

Forno:

MISE EN PLACE

- 50 g **Vaqueiro Profissional**
- 50 g Açúcar

CONFEÇÃO

- Untar os ramekins com a **Vaqueiro Profissional** e depois passar açúcar retirando o excesso;
- Deitar o aparelho e limpar as laterais;
- Levar ao forno 12m a 220°C.



Unilever
Food
Solutions



Fondue de Chocolate com Fruta



0,45
por pessoa

custo indicativo

Preparado de chocolate:

MISE EN PLACE

- 200 g **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate**
- 200 ml **Vaqueiro Creme & Creme**

CONFEÇÃO

- Levar ao lume a **Vaqueiro Creme & Creme** juntamente com a **Carte D'Or Base de Mousse de Chocolate**;
- Mexer com as varas até obter um creme líquido e homogéneo de chocolate.

A servir:

MISE EN PLACE

- 300 g **Pêssego em calda**
- 300 g **Ananás em calda**
- 400 g **Morangos**
- 200 ml **Carte D'Or Creme Dolce Spray**

CONFEÇÃO

- Servir com a fruta em espetos **Carte D'Or Creme Dolce Spray** à parte.



Unilever
Food
Solutions



Panna Cotta de Frutos Silvestres



0,39

por pessoa

custo indicativo

MISE EN PLACE

Panna Cotta:

- 130 g **Carte D'Or Panna Cotta**
- 500 ml Leite
- 500 ml **Vaqueiro Creme & Creme**

CONFEÇÃO

- Ferver o leite;
- Dissolver o preparado e juntar a **Vaqueiro Creme & Creme**;
- Dispor em copos individuais e levar ao frio a solidificar.

A servir:

MISE EN PLACE

- 200 g **Carte D'Or Molho Frutos Silvestres**
- Hortelã

CONFEÇÃO

- Decorar com **Carte D'Or Molho Frutos Silvestres** e hortelã.



Unilever
Food
Solutions



Panna Cotta com Frutos Silvestres e Bolacha



0,39
por pessoa

custo indicativo

Panna Cotta:

MISE EN PLACE

- 130 g **Carte D'Or Panna Cotta**
- 500 ml Leite
- 500 ml **Vaqueiro Creme & Creme**

CONFEÇÃO

- Ferver o leite;
- Dissolver o preparado e juntar a **Vaqueiro Creme & Creme**;
- Dispôr em taças individuais e levar ao frio a solidificar.

A servir:

MISE EN PLACE

- 300 ml **Carte D'Or Topping Frutos Silvestres**
- 100 g Bolacha digestive em pedaços

CONFEÇÃO

- Decorar com **Carte D'Or Topping Frutos Silvestres** e a bolacha por cima.



Nota: colocar o topping quando a panna cotta está quente afim de cair para o fundo da taça.



Panna Cotta Romântica



0,60
por pessoa
(Copo 1)
custo indicativo



0,66
por pessoa
(Copo 2)
custo indicativo

Panna Cotta:

MISE EN PLACE

- 130 g **Carte D'Or Panna Cotta**
- 500 ml Leite
- 500 ml **Vaqueiro Creme & Creme**

CONFEÇÃO

- Ferver o leite;
- Dissolver o preparado e juntar a **Vaqueiro Creme & Creme**;
- Dispor em copos individuais e levar ao frio a solidificar.

A servir (copo 1):

MISE EN PLACE

- 150 g Morangos em quartos
- 50 g Miolo de noz pecan
- 50 g Suspiros esmagados
- 100 g Nougat partido
- 100 g **Carte D'Or Topping de Frutos Silvestres**

CONFEÇÃO

- Deitar o **Carte D'Or Topping de Frutos Silvestres** na base;
- Dispor num canto o nougat e os morangos;
- Finalizar com a noz e os suspiros.

A servir (copo 2):

MISE EN PLACE

- 100 g Polpa de Maracujá
- 75 g Framboesas
- 75 g Amoras
- 5 g Manjerição



CONFEÇÃO

- Colocar a polpa de maracujá num dos cantos;
- Colocar por cima os frutos e o manjerição.



Panna Cotta de Café



0,37
por pessoa

custo indicativo

Panna Cotta:

MISE EN PLACE

- 130 g **Carte D'Or Panna Cotta**
- 500 ml Leite
- 500 ml **Vaqueiro Creme & Creme**
- 10 g Café solúvel

CONFEÇÃO

- Ferver o leite;
- Dissolver o preparado e juntar a **Vaqueiro Creme & Creme**;
- Finalizar com o café solúvel;
- Dispôr em taças individuais e levar ao frio a solidificar.

A servir:

MISE EN PLACE

- 200 ml **Carte D'Or Creme Dolce Spray**
- 2 g Canela em pó

CONFEÇÃO

- Decorar com **Carte D'Or Creme Dolce Spray** e polvilhar com canela.





Panna Cotta Tricolor



0,37
por pessoa
custo indicativo

Panna Cotta:

MISE EN PLACE

- 130 g **Carte D'Or Panna Cotta**
- 500 ml Leite
- 500 ml **Vaqueiro Creme & Creme**
- 5 g Café solúvel
- 20 ml **Carte D'Or Topping de Chocolate**

CONFEÇÃO

- Ferver o leite;
- Dissolver o preparado e juntar a **Vaqueiro Creme & Creme**;
- Dividir em 3 tigelas;
- Numa dissolver o café e na outra o **Carte D'Or Topping de Chocolate**;
- Dividir em taças e deixar solidificar entre cada camada.

A servir:

MISE EN PLACE

- 200 ml **Carte D'Or Creme Dolce Spray**
- 5 g Chocolate raspado

CONFEÇÃO

- Decorar com **Carte D'Or Creme Dolce Spray** e polvilhar com chocolate.





Crepe com Chocolate e Avelãs



0,77

por pessoa

custo indicativo

Crepe:

MISE EN PLACE

- 10 und **Carte D'Or Crepe Recheado Chocolate e Avelãs**
- 200 ml **Carte D'Or Creme Dolce Spray**
- 250 g Gelado à escolha

CONFEÇÃO

- Levar os **Carte D'Or Crepes Recheados Chocolate e Avelãs** ao forno, sem descongelar, a 180°C 5 min;
- Decorar com gelado e **Carte D'Or Creme Dolce Spray**.



Unilever
Food
Solutions



Profiteroles



0,50
por pessoa

custo indicativo

Profiteroles:

MISE EN PLACE

- 500 g **Carte D'Or Profiteroles**
- 200 ml **Carte D'Or Topping de Chocolate**
- 259 g Gelado à escolha

CONFEÇÃO

- Dispor os **Carte D'Or Profiteroles** num prato e deixar descongelar;
- Decorar com **Carte D'Or Topping de Chocolate** e acompanhar com bola de gelado.





Folhado de Pêssego



0,39
por pessoa

custo indicativo

Folhado:

MISE EN PLACE

- 500 g **Vaqueiro Profissional Massa Folhada**
- 150 g Açúcar

CONFEÇÃO

- Tender a **Vaqueiro Profissional Massa Folhada** e cortar em quadrados;
- Polvilhar com açúcar e levar ao forno a 220°C durante 10 min;
- Deixar arrefecer.

A servir:

MISE EN PLACE

- 200 ml **Carte D'Or Creme Dolce Spray**
- 300 g Pêssego em calda laminado
- 50 g Amêndoa laminada torrada

CONFEÇÃO

- Decorar com **Carte D'Or Creme Dolce Spray**;
- Colocar por cima o pêssego e a amêndoa.



Unilever
Food
Solutions

CARTE[®] D'OR

*Descubra mais receitas
deliciosas em www.ufs.com*



Unilever
Food
Solutions