

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 quanto 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 preparamos para si.

Equipa Unilever Food Solutions



Mousse de Chocolate com Framboesas

MISE EN PLACE

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

A servir:

- 125 g Framboesas



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.

CONFEÇÃO

- Decorar com framboesas por cima da mousse.

Nota: pode decorar com aro de caramelo e hortelã.



Mousse de Chocolate

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.





Mousse de Chocolate com Chantilly

€
1,09

por pessoa
custo indicativo

MISE EN PLACE

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

MISE EN PLACE

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

MISE EN PLACE

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

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.

CONFEÇÃO

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

CONFEÇÃO

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

Nota: pode decorar com hortelã.





Souflé de Chocolate

€
0,89

por pessoa
custo indicativo

MISE EN PLACE

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

Forno:

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

CONFEEÇÃO

- 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.

CONFEEÇÃO

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





Fondue de Chocolate com Fruta



0,45
por pessoa

custo indicativo

MISE EN PLACE

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

MISE EN PLACE

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



CONFEEÇÃO

- 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.

CONFEEÇÃO

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



Unilever
Food
Solutions



Panna Cotta de Frutos Silvestres

MISE EN PLACE

Panna Cotta:

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

MISE EN PLACE

A servir:

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

CONFEÇÃO

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

CONFEÇÃO

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





Panna Cotta com Frutos Silvestres e Bolacha

€
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**;
- Dispôr em taças individuais e levar ao frio a solidificar.

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

MISE EN PLACE

Panna Cotta:

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

MISE EN PLACE

A servir (copo 1):

- 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**

MISE EN PLACE

A servir (copo 2):

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



CONFEÇÃO

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

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.

CONFEÇÃO

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



Panna Cotta de Café

€
0,37

por pessoa
custo indicativo

MISE EN PLACE

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

MISE EN PLACE

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



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.

CONFEÇÃO

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



Panna Cotta Tricolor

€
0,37

por pessoa
custo indicativo

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**

A servir:

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



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.

CONFEÇÃO

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



Unilever
Food
Solutions



Crepe com Chocolate e Avelãs



0,77
por pessoa

custo indicativo

Crepe:

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

MISE EN PLACE

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**.





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.



0,50
por pessoa

custo indicativo





Folhado de Pêssego



0,39
por pessoa

custo indicativo

MISE EN PLACE

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

A servir:

200 ml **Carte D'Or Creme Dolce Spray**
300 g Pêssego em calda laminado
50 g Amêndoas laminadas torradas

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.

CONFEÇÃO

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





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

