



SOBREMESAS
COLEÇÃO
PRIMAVERA
VERÃO '17



*Doces tendências
Todo o ano*



Unilever
Food
Solutions

MOUSSE TALHADA

COM BOLACHA DE AVEIA E TOPPING DE FRUTOS SILVESTRES

MOUSSE

MISE EN PLACE

- 800ml** VAQUEIRO PROFISSIONAL
NATAS VEGETAIS CREME &
CREME 1L
- 400gr** REQUEIJÃO
- 300gr** AÇÚCAR
- 200gr** BOLACHA DE AVEIA MOIDA
- 300ml** CARTE D'OR TOPPING LÍQUIDO
FRUTOS SILVESTRES 6X1Kg

CONFEÇÃO

- BATER A VAQUEIRO PROFISSIONAL
NATAS VEGETAIS CREME & CREME
COM O AÇÚCAR
- ENVOLVER O REQUEIJÃO
- COLOCAR A BOLACHA NO FUNDO
DO FRASCO
- EM SEGUIDA COLOCAR A MOUSSE
E DEPOIS O CARTE D'OR TOPPING
LÍQUIDO FRUTOS SILVESTRES



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

0,70€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
PRIMAVERA
VERÃO '17



Unilever
Food
Solutions

PANNACOTTA DE IOGURTE

COM SALTEADO DE ABACAXI

PANNACOTTA

MISE EN PLACE

- 130gr** CARTE D'OR PUDIM DESIDRATADO PANNA COTTA (2x260g)
- 500ml** LEITE
- 250ml** VAQUEIRO PROFISSIONAL NATAS VEGETAIS CREME & CREME 12x1L
- 300gr** IOGURTE GREGO NATURAL

CONFEÇÃO

- FERVER O LEITE
- DISSOLVER O CARTE D'OR PUDIM DESIDRATADO PANNA COTTA E JUNTAR A VAQUEIRO PROFISSIONAL NATAS VEGETAIS CREME & CREME
- ENVOLVER O IOGURTE
- DISPÔR EM FRASCOS E DEIXAR ARREFECER NO FRIO

TOPPING

MISE EN PLACE

- 400gr** ABACAXI EM CUBOS
- 100ml** CARTE D'OR TOPPING LÍQUIDO CARAMELO 1kg
- 200gr** GENGIBRE DESIDRATADO DOCE
- 50gr** VAQUEIRO PROFISSIONAL CREME VEGETAL CULINÁRIA E FRITURA RASA 66% 1kg

CONFEÇÃO

- SALTEAR O ABACAXI EM VAQUEIRO PROFISSIONAL CREME VEGETAL CULINÁRIA E FRITURA RASA 66% ATÉ FICAR BEM CORADO
- JUNTAR O CARTE D'OR TOPPING LÍQUIDO CARAMELO
- COLOCAR POR CIMA DA PANNACOTTA
- SERVIR COM O GENGIBRE POR CIMA

OBS.: PODE DESIDRATAR O GENGIBRE COLOCANDO FATIAS FINAS, COM AÇÚCAR, NO FORNO



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

0,70€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
PRIMAVERA
VERÃO '17



Unilever
Food
Solutions

CREMOSO DE CHOCOLATE

COM MORANGOS MACERADOS E CHANTILLY

MOUSSE

MISE EN PLACE

500gr CARTE D'OR BASE MOUSSE
PASTA CHOCOLATE 3kg
8 OVOS
100ml VAQUEIRO PROFISSIONAL NATAS
VEGETAIS CREME & CREME 1L

CONFEÇÃO

- BATER AS GEMAS COM CARTE D'OR BASE DE MOUSSE DE CHOCOLATE ATÉ FICAR CREMOSO
- LEVANTAR AS CLARAS EM CASTELO
- ENVOLVER NO PREPARADO ANTERIOR JUNTAMENTE COM A VAQUEIRO PROFISSIONAL NATAS VEGETAIS CREME & CREME
- DISPÔR EM FRASCOS E LEVAR AO FRIO DURANTE 2H

TOPPING

MISE EN PLACE

400gr MORANGOS EM CUBOS
100ml RUM
100gr AÇÚCAR
500ml CARTE D'OR DECORAÇÃO SPRAY
CREME DOLCE 500ml
100gr LASCAS DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO

- MISTURAR OS MORANGOS COM O AÇÚCAR E O RUM
- DEIXAR REPOUSAR 15MIN
- COLOCAR OS MORANGOS EM CIMA DO CREMOSO DE CHOCOLATE
- DEPOIS COLOCAR O CARTE D'OR DECORAÇÃO SPRAY CREME DOLCE E AS LASCAS DE CHOCOLATE

OBS.: EM VEZ DE UTILIZAR RUM, PODE MACERAR OS MORANGOS EM AÇÚCAR E HORTELÃ DURANTE 30'



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

1,25€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
PRIMAVERA
VERÃO '17



Unilever
Food
Solutions

PUDIM DE NATA

COM CARAMELO E FRUTOS SECOS

PUDIM DE NATA

MISE EN PLACE

- 130gr** CARTE D'OR PUDIM
DESIDRATADO PANNA COTTA
(2x260g)
- 500ml** LEITE
- 250ml** VAQUEIRO PROFISSIONAL
NATAS VEGETAIS CREME &
CREME 1L
- 300gr** CARTE D'OR TOPPING LÍQUIDO
TOFFEE 1kg

CONFEÇÃO

- FERVER O LEITE
- DISSOLVER O CARTE D'OR PUDIM
DESIDRATADO PANNA COTTA
- JUNTAR A VAQUEIRO PROFISSIONAL
NATAS VEGETAIS CREME & CREME
- DISPÔR EM FRASCOS E A QUENTE
DEITAR O CARTE D'OR TOPPING
LÍQUIDO TOFFEE
- DEIXAR ARREFECER NO FRIO

OBS.: O TOPPING COLOCADO A QUENTE
CAI DIRETAMENTE PARA O FUNDO
DO FRASCO, CRIANDO UMA BASE

TOPPING

MISE EN PLACE

- 100gr** AMÊNDOA COM PELE PARTIDA
- 200gr** AMÊNDOA SEM PELE PARTIDA
- 200gr** AÇÚCAR

CONFEÇÃO

- COLOCAR A AMÊNDOA NUM SAUTÉ
E POLVILHAR COM O AÇÚCAR
- DEIXAR COZINHAR ATÉ OBTER
UM NOUGAT
- DEIXAR ARREFECER E DEPOIS PARTIR
EM PEDAÇOS
- COLOCAR POR CIMA DO PUDIM ANTES
DE SERVIR

OBS.: PODE SUBSTITUIR AS AMÊNDOAS
POR CEREAIS COM FRUTOS SECOS



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

1,02€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
PRIMAVERA
VERÃO '17



 Unilever
Food
Solutions

MOUSSE DE CHOCOLATE

ENRIQUECIDA COM NATAS E MIOLO DE AVELÃ

MOUSSE

MISE EN PLACE

- 500gr** CARTE D'OR BASE MOUSSE PASTA CHOCOLATE 3kg
- 8** OVOS
- 100ml** VAQUEIRO PROFISSIONAL NATAS VEGETAIS CREME & CREME 1L

CONFEÇÃO

- BATER AS GEMAS COM CARTE D'OR BASE MOUSSE PASTA CHOCOLATE ATÉ FICAR CREMOSO
- LEVANTAR AS CLARAS EM CASTELO
- ENVOLVER NO PREPARADO ANTERIOR JUNTAMENTE COM A VAQUEIRO PROFISSIONAL NATAS VEGETAIS CREME & CREME
- DISPÔR EM FRASCOS E LEVAR AO FRIO DURANTE 2H

TOPPING

MISE EN PLACE

- 100gr** AVELÃ PICADA
- 100gr** MIRTILOS

CONFEÇÃO

- COLOCAR A AVELÃ E OS MIRTILOS POR CIMA ANTES DE SERVIR

OBS.: PODE SUBSTITUIR AS AVELÃS POR OUTROS FRUTOS SECOS, E OS MIRTILOS POR OUTRO FRUTO



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

1,14€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
**PRIMAVERA
VERÃO '17**



Unilever
Food
Solutions

TROPICOLADA

MOUSSE

MISE EN PLACE

800ml VAQUEIRO PROFISSIONAL
NATAS VEGETAIS CREME &
CREME 1L
200gr QUEIJO RICOTTA
200gr RASPAS DE CHOCOLATE
200gr CÔCO RALADO

CONFEÇÃO

- BATER A VAQUEIRO PROFISSIONAL NATAS VEGETAIS CREME & CREME
- ADICIONAR O QUEIJO RICOTTA E MISTURAR
- ENVOLVER O CÔCO E AS RASPAS DE CHOCOLATE
- DEITAR NO FRASCO E LEVAR AO FRIO A SOLIDIFICAR

TOPPING

MISE EN PLACE

150gr MANGA EM CUBOS
150gr ABACAXI EM CUBOS
150gr PAPAIA EM CUBOS
100gr MIOLO DE PISTACHIO
100ml RUM
200ml CARTE D'OR TOPPING LÍQUIDO
CHOCOLATE 1kg

CONFEÇÃO

- MACERAR TODAS AS FRUTAS NO RUM
- SERVIR COM AS FRUTAS E CARTE D'OR TOPPING LÍQUIDO CHOCOLATE EM CIMA DA MOUSSE



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

1,17€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
PRIMAVERA
VERÃO '17



Unilever
Food
Solutions

SOBREMESA MARMOREADA

DE FRAMBOESA E MORANGO

COULIS DE MORANGO

MISE EN PLACE

500gr MORANGOS
200gr CARTE D'OR GELATINA
DESIDRATADA MORANGO 850g
200ml VAQUEIRO PROFISSIONAL
NATAS VEGETAIS CREME &
CREME 1L

CONFEÇÃO

- AQUECER A VAQUEIRO PROFISSIONAL NATAS VEGETAIS CREME & CREME E DILUIR A CARTE D'OR GELATINA DESIDRATADA MORANGO
- TRITURAR OS MORANGOS E JUNTAR AO PREPARADO ANTERIOR
- RESERVAR

EMPRATAMENTO

MISE EN PLACE

400ml CARTE D'OR DECORAÇÃO
SPRAY CREME DOLCE 500ml
100gr PÓLEN
150gr FRAMBOESAS FRESCAS

CONFEÇÃO

- COLOCAR UM POUCO DE CARTE D'OR DECORAÇÃO SPRAY CREME DOLCE NO FRASCO
- COLOCAR POR CIMA O COULIS DE MORANGO E MAIS UM POUCO DE CARTE D'OR DECORAÇÃO SPRAY CREME DOLCE
- FINALIZAR COM O PÓLEN E FRAMBOESAS



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

1,18€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
PRIMAVERA
VERÃO '17



Unilever
Food
Solutions

Inspire-se em
www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions