

CARTE
D'OR

LA

SEDUCCIÓN DE CHOCOLATE

MÁS
IRRESISTIBLE

**Te traemos el mundo
del chocolate a tu cocina.**

Descubre todo el mundo del chocolate en [ufs.com](https://www.ufs.com)

 Unilever
Food
Solutions



SEDUCE A TUS CLIENTES CON SU SABOR PREFERIDO

Al 95%* de la población mundial le gusta el chocolate, pero es un ingrediente difícil de trabajar. Con nuestros ingredientes podrás elaborar seductores postres sin complicaciones. Te inspiramos con prácticas ideas y recetas para que ofrezcas postres de chocolate irresistibles para tu carta o menú



TE TRAEMOS EL MUNDO DEL CHOCOLATE A TU COCINA



EL CHOCOLATE EN ORIGEN



RECETAS



NUESTROS INGREDIENTES



EL CHOCOLATE EN ORIGEN

La combinación de granos de cacao con otros productos como pueden ser los frutos secos, el azúcar o la leche, da como resultado uno de los mejores productos utilizados en repostería: **EL CHOCOLATE**

El chocolate es originario de América, y para prepararlo las semillas de cacao deben fermentar, secarse, tostarlas y luego con ellos hacer una pasta que será la base del chocolate.



CHOCOLATE DE COBERTURA

Se utiliza para cubrir pasteles o bombones. Este chocolate puede ser moldeado en capas sumamente finas ya que tiene un 32% de manteca de cacao que lo facilita.



CHOCOLATE BLANCO

Contiene poca cantidad de cacao y su base está hecha de manteca de cacao, leche, azúcar y edulcorantes. Es más complicada de trabajar debido a su alto contenido graso.



CHOCOLATE FONDANT

Este tipo de chocolate está compuesto por un 40% de pasta cacao y un 40% de mantequilla de cacao. Es muy utilizado en la repostería para la cobertura de bombones, pasteles y tartas.



CHOCOLATE CON LECHE

No se considera un auténtico chocolate debido a que es una mezcla de cacao y leche. Puede llegar a contener un 50% de cacao, aunque la mayoría no pasa del 20%.



CHOCOLATE AMARGO

Son los chocolates con menor proporción de azúcar. Como mínimo deben contener un 34% de cacao puro en su composición y pueden llegar al 98% de cacao, aunque es raro encontrarlos y su excesivo amargor los hace difíciles de consumir.



CHOCOLATE EN POLVO

Es la variante de chocolate que se utiliza para preparar bebidas de cacao y en su composición lleva azúcar y harina (con o sin gluten).

LA

SEDUCCIÓN DE CHOCOLATE

MÁS
IRRESISTIBLE

PARA TU MENÚ



Ideas prácticas y fáciles para crear
postres de chocolate diferentes, vistosos
y adaptados a tu menú.





CREMA DE CHOCOLATE CON BIZCOCHO ESPONJOSO Y CHANTILLY



INGREDIENTES

CREMA DE CHOCOLATE

200g Cremoso de Chocolate
Carte d'Or
150ml Krona Pastelera
850ml Leche entera

CHANTILLY

500ml Krona Pastelera
75g Azúcar
75ml Agua

PRESENTACIÓN

300g Bizcocho esponjoso

DECORACIÓN

25g Virutas de chocolate

ELABORACIÓN

CREMA DE CHOCOLATE

- Mezclar la Krona Pastelera con la leche, añadir el Cremoso de Chocolate Carte d'Or y batir hasta su completa disolución. Reservar en nevera.

CHANTILLY

- Elaborar un almíbar con el azúcar y el agua. Enfriar.
- Montar la Krona Pastelera con el almíbar.
- Rellenar en una manga pastelera con una boquilla rizada.

PRESENTACIÓN

- En una copa, poner un poco de cremoso de chocolate, seguido de un poco de crema Chantilly.
- Partir en cuadrados el bizcocho y colocar encima de lo anterior.
- Napar con cremoso de chocolate y terminar con un rosetón de Chantilly.

DECORACIÓN

- Terminar con las virutas de chocolate.





FLAN DE CHOCOLATE CON NATA DE NARANJA



INGREDIENTES

FLAN
200g Flan de Chocolate
Carte d'Or
1L Leche

NATA
500ml Krona Pastelera
100ml Zumo de Naranja

DECORACIÓN
50g Granillo de almendra
- Piel de naranja

ELABORACIÓN

FLAN

- Hervir la leche y mezclar el Flan de Chocolate Carte d'Or.
- Verter en flaneras. Enfriar en nevera un mínimo de 2 horas.

NATA

- Montar la Krona Pastelera junto con el zumo de naranja.
- Rellenar una manga pastelera con boquilla lisa. Reservar en nevera.

PRESENTACIÓN/DECORACIÓN

- Desmoldar el flan de chocolate y colocar en el centro del plato.
- Rodear con puntos de la nata de naranja.
- Terminar con el granillo de almendra.





MOUSSE DE CHOCOLATE CON FRESEAS MACERADAS EN VINAGRE DE JEREZ



INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE

240g Mousse de Chocolate
Carte d'Or
500ml Leche entera

FRESAS

500g Fresas
25ml Vinagre de Jerez
50g Azúcar

DECORACIÓN

150g Lata de Frutas del
Bosque Carte d'Or

ELABORACIÓN

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Montar el Mousse de Chocolate Carte d'Or con la leche.
- Rellenar una manga pastelera con una boquilla rizada. Reservar en nevera.

FRESAS

- Limpiar y cortar la fresas en cuartos.
- Macerar con el azúcar y el vinagre de Jerez 30 min.

PRESENTACIÓN/DECORACIÓN

- Colocar en la base del vaso las fresas maceradas escurridas.
- Escudillar el mousse de chocolate.
- Terminar con la Lata Frutas del Bosque Carte d'Or.



LA

SEDUCCIÓN DE CHOCOLATE

MÁS
IRRESISTIBLE

PARA TU CARTA



Recetas inspiradoras y sugerentes, y a la vez sencillas de elaborar. Tu carta de postres tendrá algo que las demás no tendrán.





TRAMPANTOJO DE TRUFA CON PANNA COTTA DE MANGO, NARANJA Y CHOCOLATE



INGREDIENTES

TRAMPANTOJO DE TRUFA

- 130g Panna Cotta Carte d'Or
- 500ml Krona Pastelera
- 200ml Leche entera
- 100ml Sirope de Naranja Carte d'Or
- 100ml Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 100ml Coulis de Mango Carte d'Or
- 100g Virutas de chocolate negro
- 100g Coco rallado
- 100g Granillo de almendra
- 100g Granillo de pistacho

PRESENTACIÓN

- 500ml Krona Pastelera
- 100g Azúcar
- 50g Grosellas
- Menta fresca

ELABORACIÓN

TRAMPANTOJO DE TRUFA

- Hervir la leche y disolver la Panna Cotta Carte d'Or, retirar del fuego y añadir la Krona Pastelera.
- Dividir en cuatro partes y mezclar en cada una de ellas; el Sirope de Naranja, el Sirope de Chocolate y el Coulis de Mango Carte d'Or. Dejando una de Panna Cotta blanca.
- Disponer en moldes de silicona de media esfera. Enfriar hasta que solidifique.
- Desmoldar, calentar un poco con un soplete media esfera y juntar con otra media del mismo sabor. Conservar en nevera.
- Rebozar las bolas de naranja con las virutas de chocolate, las bolas de mango con el coco, las bolas de chocolate con el granillo de almendra y las bolas de panna cotta con el granillo de pistacho. Reservar.

DECORACIÓN/PRESENTACIÓN

- Montar la Krona Pastelera con el azúcar. Rellenar una manga pastelera con boquilla lisa.
- Realizar cuatro rosetas en línea. Colocar los trampantojos de trufa encima intercalando los colores. Decorar con puntitos de Krona, las grosella y la menta fresca.





CARPACCIO DE FRESAS CON GELATINA DE CAMELO Y AIREADO DE CHOCOLATE BLANCO CON AROMA DE VINO DULCE



INGREDIENTES

MOUSSE

- 266g Mousse de Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or
- 450ml Leche entera
- 50ml Vino Marsala

GELATINA DE CAMELO

- 200ml Sirope de Caramelo Carte d'Or
- 100ml Agua
- 50g Textura Gelatinosa Carte d'Or

DECORACIÓN

- 150g Fresas
- 25ml Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 10g Galleta triturada
- 1 uni Flor comestible

ELABORACIÓN

MOUSSE

- Mezclar la leche con el vino Marsala.
- Montar en una batidora de varilla junto con el Mousse de Chocolate blanco con pepitas Carter d'Or.
- Mantener en nevera en una bandeja gastronorm de 1/2.

GELATINA DE CAMELO

- Mezclar el Sirope de caramelo Carte d'Or con el agua. Templar.
- Añadir la Textura Gelatinosa Carte d'Or, disolver y disponer en una bandeja gastronorm de 1/2 con papel sulfurizado con una altura de 3 ó 4 mm.
- Enfriar en nevera hasta su total solidificación. Reservar.

DECORACIÓN/PRESENTACIÓN

- Limpiar y lavar las fresas. Cortar muy finas para el carpaccio.
- Cortar con un corta pastas de 7/8 mm un círculo de la gelatina de caramelo.
- Colocar el círculo de gelatina en el centro del plato, rodearlo con el carpaccio de fresa y realizar dos quenelles con el mousse y colocar encima de la gelatina.
- Espolvorear con la galleta triturada, terminar con la flor y un círculo con el sirope de chocolate Carte d'Or.



COSTRADA DE CREMA DE NARANJA Y MANZANA MACERADA CON MOUSSE DE CHOCOLATE AL AROMA DE LIMÓN



INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE

240g Mousse de Chocolate
Carte d'Or
400ml Leche entera
100ml Krona Pastelera
- Piel de limón

FRUTA MACERADA

200g Manzana Golden
75ml Sirope de Naranja
Carte d'Or
1 uni Canela en rama

CREMA DE NARANJA

172g Natillas/Crema
Catalana Carte d'Or
400ml Leche entera
200ml Krona Pastelera
100ml Sirope de Naranja
Carte d'Or

HOJALDRE

1 placa Placa de hojaldre
congelado
100g Azúcar moreno

DECORACIÓN

200ml Krona Pastelera
50g Azúcar Glacé

ELABORACIÓN

MOUSSE DE CHOCOLATE

• Infundonar la leche con la piel de limón. Enfriar.

Montar la Mousse de Chocolate Carte d'Or con la leche y la Krona Original. Rellenar una manga pastelera con boquilla lisa. Reservar.

FRUTA MACERADA

• Pelar y cortar la manzana en gajos finos.

• Colocar en una bolsa para el vacío con el Sirope de Naranja Carte d'Or y la canela en rama. Envasar al vacío al 75%. Mantener en nevera durante 3 horas.

CREMA DE NARANJA

• Mezclar la leche, la Krona Pastelera y el Sirope de Naranja Carte D'Or.

• Añadir las Natillas/Crema Catalana Carte d'Or y mezclar homogéneamente. Enfriar y reservar.

HOJALDRE

• Estirar el hojaldre con el azúcar moreno. Cortar en rectángulos de 6cm x 2cm. Pintar con huevo. Hornear a 200° durante 10/15 min. Dejar enfriar.

DECORACIÓN/PRESENTACIÓN

• Colocar una base de hojaldre en el centro del plato, napar con la crema de naranja y encima la manzana macerada seguido de otra base de hojaldre. Hacer 3 ó 4 rosetas con el mousse de chocolate y terminar con otra base de Hojaldre.

• Espolvorear con el azúcar glacé, hacer una roseta a un lado con la Krona Pastelera y terminar con la canela en rama.





LINGOTE DE CHOCOLATE AL AMARETO, FRUTOS ROJOS Y ALMENDRA



INGREDIENTES

LINGOTE

- 100g Flan de chocolate Carte d'Or
- 350ml Leche entera
- 175ml Krona Pastelera
- 25ml Licor de Amareto

NATA

- 500ml Krona Pastelera
- 100g Azúcar
- 75ml Agua
- Piel de naranja

DECORACIÓN

- 50ml Sirope de Naranja Carte d'Or
- 50ml Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 25g Grosellas
- 25g Frambuesas
- 25g Arándanos
- 25g Granillo de almendra

ELABORACIÓN

LINGOTE

- Hervir la leche con la Krona Pastelera y el licor de Amareto.
- Añadir el Flan de Chocolate Carte d'Or y disolver uniformemente.
- Disponer en moldes de silicona rectangular y 2 cm de altura.
- Enfriar en nevera un min de 2 h.

NATA

- Elaborar un almíbar con el azúcar, el agua y la piel de naranja.
- Retirar la piel de naranja y enfriar.
- Montar la Krona Pastelera con el almíbar anterior y rellenar una manga pastelera con una boquilla lisa. Reservar.

DECORACIÓN/PRESENTACIÓN

- Desmoldar el Flan de Chocolate Carte d'Or y colocar en un lado del plato.
- Hacer unas rosetas pequeñas encima con la Krona Pastelera y colocar una grosella.
- Realizar unos puntitos con los Siropes de Chocolate y Naranja Carte d'Or, colocar las frambuesas y los arándanos.
- Terminar con el granillo de almendra.





TIRAMISÚ DE CACAO BLANCO CON CHOCOLATE CRUJIENTE



INGREDIENTES

CREMA TIRAMISÚ DE CACAO

- 270g Crema de Tiramisú Carte d'Or
- 100g Mousse de Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or
- 600ml Leche entera
- 400ml Krona Pastelera

PRESENTACIÓN/DECORACIÓN

- 300g Bizcocho de soletilla
- 25g Café soluble
- 20ml Amareto
- 100ml Agua
- 75ml Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 100g Cacao en polvo
- 500g Helado de Vainilla Carte d'Or
- 250ml Sirope Crujiente de Chocolate Negro Carte d'Or
- Menta fresca

ELABORACIÓN

CREMA TIRAMISÚ DE CACAO

- Mezclar la Krona Original y la leche, incorporar la crema de Tiramisú Carte d'Or y el Mousse de Chocolate blanco con pepitas Carte d'Or. Montar.
- Rellenar una manga pastelera con boquilla plana. Reservar.

DECORACIÓN/PRESENTACIÓN

- Calentar el agua y disolver el café soluble, añadir el amareto.
- Empapar el bizcocho de soletilla.
- Pintar el plato con una línea de Sirope de Chocolate Carte d'Or.
- Colocar un bizcocho de pie encima del pintado y escudillar la crema de tiramisú de cacao, repetir y terminar con bizcocho.
- Espolvorear el cacao en polvo.
- Realizar una bola de Helado de Vainilla Carte d'Or.
- Napar con el Sirope Crujiente de Chocolate Negro Carte d'Or.
- Terminar con la hoja de menta fresca.



DESCUBRE NUESTROS INGREDIENTES

Carte d'Or te ofrece los mejores ingredientes para elaborar postres de chocolate atractivos de la forma más fácil.



GAMA CHOCOLATE CARTE D'OR



CREMOSO DE CHOCOLATE



MOUSSE DE CHOCOLATE



MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON PEPITAS



SIROPE DE CHOCOLATE



SIROPE CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO



SIROPE CRUJIENTE DE CHOCOLATE NEGRO



GAMA CHOCOLATE CARTE D'OR



FLAN DE CHOCOLATE CARTE D'OR EL POSTRE DE CHOCOLATE MÁS FÁCIL



NUEVO

- Una nueva manera de presentar el chocolate en tu carta/menú.
- Popular entre los comensales: el flan es un postre clásico muy demandado y el chocolate el sabor preferido.

SORPRENDE CON TUS ELABORACIONES



PREPARACIÓN EN 3 SIMPLES Y RÁPIDOS PASOS



1. Verter 1L. de leche en un recipiente y llevar a ebullición. Agregar el contenido de la bolsita y disolver.
2. Apartar del fuego y agregar 1L. de Krona Pastelera. Mezclar.
3. Dosificar en porciones y refrigerar mínimo 3 horas.

(1) 50 chefs externos han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate versus el principal competidor de este producto en España. BIC Desserts. Octubre 2013. (2) 50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate versus los principales competidores de este producto en España. Enero 2013.

GAMA SIN GLUTEN



NATILLAS /
CREMA CATALANA



TIRAMISÙ



SORBETTO
DE LIMÓN



CRÈME BRÛLÉE
LÍQUIDA



SALSA
DE VAINILLA



GAMA SIN GLUTEN



PANNA COTTA CARTE D'OR

Nº1 EN ITALIA*



- **Fiable:** La calidad de los postres Carte d'Or, ahora sin gluten.
- **Versátil:** fácil de personalizar.

PERSONALÍZALA A TU GUSTO



PREPARACIÓN EN 3 SIMPLES Y RÁPIDOS PASOS



1. Verter 5L. de leche en un recipiente y llevar a ebullición.
2. Apartar del fuego y agregar el contenido de la bolsita. Mezclar hasta disolver.
3. Dosificar en porciones y refrigerar mínimo 2 horas.

[1] Estudio de penetración Kantar TNS 2016. Muestra: 501 restaurantes en Italia.

RESTO DE GAMA



NEW YORK
CHEESECAKE



CREMA
SABOR YOGUR



FLAN
SABOR VAINILLA



FLAN POTAX



MOUSSE
SABOR FRESA



MOUSSE
DE COCO



MOUSSE
AL CAFÉ



MOUSSE PRALINÉ
DE AVELLANA



MOUSSE
SABOR YOGUR



SORBETTO
DE MANDARINA



CREMOSO DE MANGO /
ALBARICOQUE



MOUSSE
SABOR PIÑA



MOUSSE
SABOR NATA



MOUSSE
SABOR LIMÓN



MOUSSE
DE FRAMBUESA



MOUSSE
DE MANGO



RESTO DE GAMA



RESTO DE GAMA



RESTO DE GAMA



SIROPE DE CARAMELO



SIROPE DE TOFFEE



SIROPE DE FRESA



SIROPE DE VAINILLA



SIROPE DE FRUTAS DEL BOSQUE



GELATINA DE LIMÓN



GELATINA DE FRESA



GELATINA DE PIÑA



GELATINA DE NARANJA



SIROPE DE CEREZA



SIROPE DE NARANJA



LATA DE FRUTAS DEL BOSQUE



COULIS DE MANGO



COULIS DE FRUTAS DEL BOSQUE



TEXTURA ESPUMOSA



TEXTURA GELATINOSA



KRONA ORIGINAL



KRONA PASTELERA



KRONA EN SPRAY



Encuentra tus recetas e inspiración
en www.ufs.com

www.ufs.com
 902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com

