

Keresse

regionális alapon szervezett
telebusiness csapatunkat:

KELET-MAGYARORSZÁG

+36 1 465 9746

KÖZÉP-MAGYARORSZÁG

+36 1 465 9318

NYUGAT-MAGYARORSZÁG

+36 1 465 9766

Receptjeinket megtalálja honlapunkon is:

www.unileverfoodsolutions.hu



Inspiráció minden nap

CARTE D'OR

*Édes
csábítás...*



Inspiráció minden nap

TAVASZ ÉS NYÁR



Mini desszert variációk

Ugye Ön is szeretné vendégeit egy nagyszerű ebéd vagy vacsora után egy kis édességgel is kényeztetni?
Ugye Ön is szeretne gyorsan, egyszerűen, nagyszerűt alkotni?
Ugye Önnek is fontos, hogy vonzó áron csodálatos desszerteket kínálhasson?

A **Carte d'Or Mini Desszert Ötletei** most mindezekre megoldást nyújtanak!

Mi inspiráljuk Önt, Ön pedig elvarázsolja vendégeit!
Ismerje meg szezonális ötleteinket, és formálja kedvére a végeredményt saját és vendégei legnagyobb meglepetésére! Koronázza meg a főétkezést egy fantasztikus desszerttel!

**Gasztronómiai szaktanácsadóink
örömmel állnak rendelkezésére!**



Várszegi Zsolt, az Unilever Food Solutions séfje, és a Sütizz alapító cukrászai: Gerő Eszter és Juhos József



Gyümölcs kalendárium	Április	Május	Június	Július	Augusztus
Eper		✓	✓	✓	✓
Cseresznye			✓	✓	✓
Meggy			✓	✓	✓
Málna			✓	✓	✓
Sárgabarack				✓	✓
Ribizli			✓	✓	✓
Sárgadinnye				✓	✓
Őszibarack				✓	✓



Édes csábítás...

Tiramisu pohárkrém friss eperrel

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 71 g

- 50 g babapiskóta
- 100 ml tej
- 250 g eper
- 57 g CARTE d'OR Tiramisu
- 50 g CARTE d'OR Kakaó öntet
- 200 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény



1 A CARTE d'OR Tiramisut elkeverjük a RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítménnyel és a tejjel.



2 Habverő géppel kihabosítjuk.



3 Habzsákba téve kelyhekbe formázzuk, és kávéba forgatott piskóta kockákkal rétegeljük. Tetejét friss eperrel és csokoládé öntettel dekoráljuk.

Édes csábítás...

Spárgacotta friss eperrel

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 69 g

- 200 ml tej
- 100 g spárga
- 100 g eper
- 85 g CARTE d'OR Pannacotta
- 200 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény



1 A kívánt mennyiségű tejet forraljuk fel, majd adjuk hozzá a szükséges CARTE d'OR Pannacotta alapot, és ismételten forraljuk fel folyamatos keverés mellett.



2 Ezután adjuk hozzá a kívánt mennyiségű hideg RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítményt, a pürésített spárgát és keverjük el.



3 Öntsük formákba, negyedelt eperszemekkel kombinálva rétegezzük. Tetejét dekoráljuk spárga sípokkal, eper szemekkel.



4 Fogyasztás előtt 3 órán keresztül tartuk hűtőszekrényben.

CARTE
D'OR

Édes csábítás...

Spárgás-epres katalán krém

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 64 g

- 250 ml tej
- 50 g barnacukor
- 86 g CARTE d'OR Katalán krém
- 250 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény
- spárga és eper a díszítéshez



1 A CARTE d'OR Katalán krémhez hozzáadjuk a RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítményt és a tejet.



2 Habverővel elkeverjük.



3 Tálaló edényekbe töltjük.



4 Felhasználás előtt legalább fél órára hűtőbe kell tennünk.



5 Tálalás előtt megszórjuk a tetejét barnacukorral és lánggal megkaramellizáljuk. Főtt spárgával és friss eperrel dekorálva tálaljuk.

CARTE
D'OR

Édes csábítás...

Csokoládé mousse rétes kosárban, friss eperrel

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 69 g

- 50 g réteslap
- 250 ml tej
- 250 g eper
- 120 g CARTE d'OR Csokoládé hab
- 20 ml RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsíradék Vajaromával



1 A dobozon leírtaknak megfelelően hideg tejjel, elektromos habverő géppel a CARTE d'OR Csokoládé hab alapot habosra keverjük.



2 Egy GN edénybe tesszük, és hűtőben legalább két órán át hűtjük.



3 A réteslapokat RAMA Culinesse Profival megkenjük és kibéleljük vele a tetszőleges formákat. 160 C°-on ropogósra sütjük.



4 Ha kihűlték, eperdarabokkal és a kész csokoládé habbal tálaljuk.

CARTE
D'OR

Édes csábítás...

Zöldteacotta cseresznyével, piskóta-ropogóssal

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 68 g

- 170 g CARTE d'OR Pannacotta
- 400 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény
- 10 g LIPTON Zöldtea citrussal
- 100 g cseresznye



1 A kívánt mennyiségű vizet forraljuk fel, majd adjuk hozzá a LIPTON Zöldteát és készítünk belőle egy koncentrátumot.



2 Miután újraforraltuk, adjuk hozzá a szükséges CARTE d'OR Pannacotta alapot és ismételten forraljuk fel folyamatos keverés mellett. Ezután dúsítsuk a kívánt mennyiségű hideg RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítménnyel, és keverjük el.



3 Öntsük poharakba, fogyasztás előtt 2 órán keresztül tartsuk hűtőszekrényben. Tálalhatjuk pohárban, de tányérdesszertként is. Izgalmasabbá tehetjük különböző gyümölcsöntetekkel, csokoládéval, piskóta-ropogóssal.



4 Izgalmasabbá tehetjük, ha tálalásnál zöldtea-zselét teszünk a poharak aljába.

CARTE
D'OR

Édes csábítás...

Feketeerdő pohárkrém

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 73 g

- 250 ml tej
- 100 g meggy
- 60 g CARTE d'OR Csokoládé hab
- 70 g CARTE d'OR Bajorkrém
- 250 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény



1 Elkeverjük a tej felével és a RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítménnyel a CARTE d'OR Bajorkrémet.



2 Habverő géppel kihabosítjuk, majd habzsákba töltjük.



3 A tej másik felével elkeverjük a CARTE d'OR Csokoládé habot.



4 Habverő géppel kihabosítjuk, habzsákba töltjük.



5 Rétegezzük a krémeket poharakba, a rétegeket válasszuk el csokoládés piskótával. A tetejét dekoráljuk meggy szemekkel, csokoládérúddal.

CARTE
D'OR

Édes csábítás...

Mákos pannacotta meggy mártással

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 69 g

- 267 ml tej
- 40 g mák
- 113 g CARTE d'OR Pannacotta
- 267 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény

1



A kívánt mennyiségű tejet forraljuk fel, majd adjuk hozzá a szükséges CARTE d'OR Pannacotta alapot, és ismételten forraljuk fel folyamatos keverés mellett.

2



Ezután adjuk hozzá a kívánt mennyiségű hideg RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítményt és a mákot, majd keverjük el.

3



Öntsük formákba.

4



Fogyasztás előtt 3 órán keresztül tartsuk hűtőszekrényben, meggy mártással tálaljuk.

CARTE
D'OR

Édes csábítás...

Stracciatella mousse rétes csőben, cseresznye zselével

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 73 g

- 50 g réteslap
- 150 g cseresznye
- 375 ml tej
- 150 g CARTE d'OR Stracciatella ízű hab

1



A csíkokra vágott, olajozott réteslapokat feltekercsük henger alakban, majd forró sütőben készre sütjük, ezután kihűtjük.

2



A CARTE d'OR Stracciatella ízű hab alaphoz hozzáadjuk a tejet, és habverő géppel először 1 percig lassan, majd 3-5 percig erős fokozaton habosítjuk.

3



Habzsákba töltjük, és betesszük a hűtőbe.

4



Tálalásnál megtöltjük a rétes rudakat, és a pohárban lévő cseresznye zselére tesszük. Dekorálhatjuk gyümölcssel, csokoládé chipsszel.

Málnás tiramisu rétes

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 74 g

- 67 g réteslap
- 133 ml tej
- 200 g málna
- 75 g CARTE d'OR Tiramisu
- 267 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény

1



A kör alakúra vágott réteslapokat megkenjük egy kevés olajjal és sütőben 180°-on pár perc alatt megsütjük, majd kihűtjük.

2



A CARTE d'OR Tiramisut elkeverjük a RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítménnyel és a tejjel. Habverő géppel kihabosítjuk.

3



Habzsákba töltjük és rétegezzük a megsült réteslapokkal. Tetejét málna szemekkel dekoráljuk, és málna velővel tálaljuk.

Málnás katalán krém karamell-ropogóssal

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 74 g

- 250 ml tej
- 50 g barnacukor
- 100 g málna
- 86 g CARTE d'OR Katalán krém
- 250 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény

1



Poharakba halmozzuk az előkészített málnát.

2



A CARTE d'OR Katalán krémhez adjuk hozzá a RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítményt és a tejet.

3



Habverővel keverjük el.

4



Öntsük a málnakupacok tetejére.

5



Felhasználás előtt legalább fél órára hűtőbe kell tenni. Tálalásnál dekoráljuk friss málnával és előre elkészített karamell-ropogóssal.

CARTE
D'OR

Édes csábítás...

Csokoládé mousse málna tükrön

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 83 g

- 333 g málna
- 333 ml tej
- 160 g CARTE d'OR Csokoládé hab

1



A dobozon leírtaknak megfelelően hideg tejjel, elektromos habverő géppel a CARTE d'OR Csokoládé hab alapot habosra keverjük.

2



GN edénybe tesszük, vagy formába töltjük, és hűtőben legalább két órán át hűtjük.

3



A málnát lepürésítjük, ízlés szerint likőrrel ízesíthetjük. Málna tükröre tálaljuk a mousse-t, tetszés szerint dekorálva.

CARTE
D'OR

Édes csábítás...

Cappuccino mousse mentás málna coulis-val

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 67 g

- 240 ml tej
- 333 g málna
- 95 g CARTE d'OR Cappuccino hab
- menta

1



A kívánt mennyiségű CARTE d'OR Cappuccino hab alapot hideg tejben elkeverjük. Gépi habverővel 1 percig alacsony fordulaton, majd 3-5 percen keresztül magas fordulaton keverjük.

2



Tegyük a kész Cappuccino habot GN edénybe, és felhasználásig tartsuk hűtőben.

3



Pürésítsük le a málnát és a mentát úgy, hogy maradjanak benne egész darabok. Ízlés szerint ízesítsük likőr-rel. A kész málna pürét tegyük poharakba és formázzunk rá egy-egy habgaluskát. Dekorálhatjuk piskóta ropogóssal, friss málnával.

Sárgabarackos pohárkrém

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 73 g

- 167 ml tej
- 133 g sárgabarack
- 93 g CARTE d'OR Bajorkrém
- 333 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény



1 A CARTE d'OR Bajorkrémet keverjük el a tejjel és a RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítménnyel.



2 Habverő géppel habosítsuk ki, majd keverjük hozzá a kockára vágott barackot.



3 Habzsák segítségével töltsük poharakba, tetejét dekoráljuk sült bazsalikom levéllel.

Madártej másképpen, barackos galuskával

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 110 g

- 583 ml tej
- 67 g őszibarack
- 47 g CARTE d'OR Bajorkrém
- 67 g CARTE d'OR Vanília krém
- 333 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény



1 Keverjük ki fél liter tejjel a CARTE d'OR Vanília krémet, majd dúsítsuk RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítménnyel.



2 Hűtve vagy langyosan tálaljuk edényekbe.



3 Keverjük ki a maradék tejjel a RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítményt, majd keverjük hozzá a CARTE d'OR Bajorkrémet. Habverő géppel habosítsuk ki, adjuk hozzá a kockára vágott barackot, és tegyük egy GN edénybe.



4 Tálalásnál a vanília krémre tegyünk egy-egy barackos habgaluskát.

Mandulás-barackos piskóta márványos csokoládé mousse-szal

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 79 g

- 133 g őszibarack
- 67 g szeletelt mandula
- 278 ml tej
- 89 g CARTE d'OR Fehér Csokoládé hab
- 80 g CARTE d'OR Csokoládé hab
- 148 g CARTE d'OR Piskóta alap

1



A CARTE d'OR Piskóta alapot a vízzel habosítsuk ki. Adjuk hozzá a mandulát és a kockára vágott barackot, majd 160 C°-on süssük készre. Ha kihűlt, tegyük keretbe, kenjük meg likőrrel ízesített baracklekvárral.

2



Előírás szerint készítsük el a CARTE d'OR Fehér Csokoládé habot és habzsákból nyomjunk a piskótára csikokat.

3



Hűtsük jól le.

4



Közben készítsük el a CARTE d'OR Csokoládé habot és öntsük a keretben lévő piskótára.

5



Tegyük hűtőbe és fagyasszuk ki. Vágjuk egyenlő részekre és dekorálva tálaljuk kis edényekben.

Túrós pohárkrém ribizli zselével

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 65 g

- 125 ml tej
- 150 g ribizli
- 50 g túró
- 70 g CARTE d'OR Bajorkrém
- 250 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény

1



Kevés cukorral és gyümölcs likőrrel zselét főzünk, beletesszük a leszemezett ribizlit.

2



Poharakba tesszük, és lehűtjük.

3



Elkeverjük tejjel a RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítményt, hozzákeverjük a CARTE d'OR Bajorkrémet és az áttört tehéntúró. Habverő géppel kihabosítjuk, belekeverjük a megmosott, leszemezett ribizlit.

4



Habzsák segítségével poharakba töltjük, dekoráljuk és tálaljuk.

Édes csábítás...

Dinnyegolyók pezsgős fehércsokoládé mousse-szal, piskóta-ropogóssal

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 80 g

- 227 ml tej
- 455 g sárgadinnye
- 121 g CARTE d'OR Fehér Csokoládé hab
- pezsgő

1



Golyózzuk ki a sárgadinnyét, öntsünk rá pezsgőt és hagyjuk állni pár órát. A golyókról szűrjük le a pezsgőt, és tegyük edényekbe.

2



A kívánt mennyiségű CARTE d'OR Fehér Csokoládé hab alapot hideg tejben keverjük el, adhatunk hozzá a leszűrt pezsgőből is (ilyenkor a tej mennyiségét csökkentenünk kell a hozzáadott ital arányában). Gépi habverővel 2 percig alacsony fordulaton, majd 5 percen keresztül magas fordulaton keverjük.

3



Tegyük a kész Fehér csokoládé habot GN edénybe, majd hűtőszekrénybe.

4



Tálalásnál a dinnye gyöngyökre formázzunk egy-egy habgaluskát és dekoráljuk csokoládé rúddal.

Édes csábítás...

Tiramisu szelet barackkal

Hozzávalók 10 adag mini desszerthez

1 adag = 66 g

- 111 ml tej
- 83 g babapiskóta
- 111 g őszibarack
- 75 g CARTE d'OR Tiramisu
- 278 ml RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény

1



A RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítményt és a tejet tegyük egy mély keverőtálba. Adjuk hozzá a szükséges mennyiségű CARTE d'OR Tiramisu alapot, majd 2 percig közepes fokozaton elektromos habverővel verjük fel.

2



A tepsibe, amiben elkészítjük a desszertet, tegyük piskóta lapot amit meglocsolunk likőrrel ízesített kávéval.

3



A babapiskótát áztassuk kávéba, majd rétegezzük a krémmel és a szeletelt barackkal együtt. Tálalásnál a tetejét hintjük meg kakaóporral, dekoráljuk barackszeletekkel.



Megnevezés	Kiszerelés (kg)	db/karton	Szav.idő (hónap)	EAN kód	DARABOS EAN kód	Vámtarifa besorolás
CARTE d'OR Tiramisu	0,81	6	12	8722700870210	8722700785002	21069098
CARTE d'OR Pannacotta	0,78	6	24	8711200721313	8712566432936	21069098
CARTE d'OR Bajorkrém	0,84	6	18	4007801308485	4007801108481	21069098
CARTE d'OR Katalán krém	0,52	6	24	8001080128501	8001080028504	21069098
CARTE d'OR Csokoládé hab	1,44	6	12	8722700871781	8722700787495	18069090
CARTE d'OR Fehér Csokoládé hab	0,80	6	12	8712566984541	8712566404339	18069090
CARTE d'OR Cappuccino hab	1,60	6	18	4007801308225	4007801108221	18069090
CARTE d'OR Stracciatella ízű hab	1,60	6	12	4007801308546	4007801108542	18069090
CARTE d'OR Édesfelfújt alap	2,00	3	9	5996358045037	5996358038862	19019099
CARTE d'OR Túrógombóc alap	2,00	3	9	5996358045020	5996358038848	19012000
CARTE d'OR Piskóta Alap	1,20	6	24	8001080128006	8001080028009	19019091
CARTE d'OR Kakaós Piskóta Alap	0,77	6	24	8001080115587	8001080015580	19012000
CARTE d'OR Kakaós krém desszert	1,60	6	18	8722700506218	8722700024637	18069090
CARTE d'OR Vanília krém	1,60	6	12	8722700581475	8722700313373	21069098
CARTE d'OR Vanília ízű pudingpor - főzéssel	1,50	6	18	8711200701575	8712566417124	19019099
CARTE d'OR Kakaó öntet	1,00	6	24	8712100194443	8712100472244	18069090
CARTE d'OR Erdei gyümölcs öntet	1,00	6	18	8712100194474	8712100472299	21039090

