Arriva il nuovo Ricettario Carte D'Or Professional

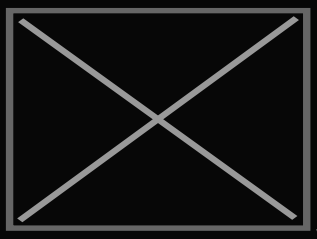
ricettario-a53c7189

Unilever Food Solutions presenta il Ricettario Carte D’Or Professional per ispirare gli Chef nella creazione di originali dessert con le nuove Basi Neutre Carte D’Or Professional, la gamma completa di 5 semilavorati, Mousse, Sorbetto, Mille Torte, Croccante e Gelatina, per realizzare in modo semplice e veloce, tutte le basi della pasticceria.

Il nuovo Ricettario Carte D’Or Professional, scaricabile sul sito www.unileverfoodsolutions.it, propone al mondo della ristorazione tantissime ricette e spunti creativi per rinnovare la carta dei dolci di questa estate della ripartenza con un’offerta di dessert di alto livello, in linea con i più recenti trend del gusto e con un’attenzione massima al risparmio di tempi e costi.

Il dessert ha un ruolo molto importante all’interno del menù, sotto diversi aspetti. Intanto è la portata più redditizia per il ristoratore, sulla quale puntare per aumentare scontrino medio e marginalità. Inoltre è la portata a restare più impressa nella memoria del cliente, anche perché è l’ultima a essere servita. Le nuove Basi Neutre Carte D’Or Professional soddisfano tutte le esigenze di pasticceria con risultati eccellenti e una qualità costante, anche in assenza di personale specializzato. Grazie alla loro versatilità e facilità di applicazione e conservazione, le nuove Basi Neutre permettono inoltre di ridurre gli sprechi, le scorte di magazzino e di ottimizzare il food cost. A quest’ultimo aspetto Unilever Food Solutions pone particolare attenzione, dando per ciascun dessert all’interno del Ricettario un’indicazione del suo costo medio per porzione. Ogni ricetta è accompagnata anche da preziosi suggerimenti per l’impiattamento.

Tra le molte proposte per l’estate della ripartenza, le ricette di Stecco sorbetto al Mojito, Mousse di zenzero, lime e menta e Red Velvet, tre idee fresche e originali, monoporzioni ideali in particolare per arricchire il banqueting, che in questi mesi di ritrovata libertà, torna ad essere protagonista.



Stecco sorbetto al Mojito

Ingredienti per 50 pezzi

Carte D'Or Base Neutra Sorbetto 1 busta

acqua 3 l

sciroppo di Mojito 200 ml

foglioline di menta fresca 30 g

Procedimento

Mescolare la Base Neutra Sorbetto con l’acqua e lo sciroppo fino al completo dissolvimento. Versare all'interno di una frozen machine il composto e lasciar rapprendere per circa 40 minuti. Trasferire il sorbetto in appositi stampi in silicone con le foglioline di menta all'interno e congelare per circa 2 ore. Rimuovere dagli stampi in silicone, steccare e servire.



Red Velvet

Ingredienti per 60 pezzi

Carte D'Or Base Neutra Mille Torte 1 busta

acqua 500 ml

colore alimentare rosso 30 g

olio vegetale 30 ml

Carte D'Or Base Neutra Mousse 2 buste

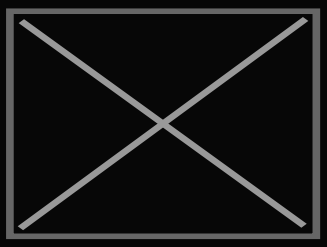
latte freddo intero 1 l

sciroppo di vaniglia 20 g

Carte D’Or Stacca Facile 493 ml

Procedimento

Preparare la Base Neutra Mille Torte come riportato sulla confezione. Amalgamare il colorante rosso e l'olio vegetale. Imburrare con Stacca Facile e disporre il preparato su un tappetino in silicone di circa 1 cm. Cuocere in forno per 12-15 minuti e far raffreddare. Preparare la Base Neutra Mousse come riportato sulla confezione ed amalgamare lo sciroppo di vaniglia. Con l'aiuto di una spatola disporre la mousse sopra la Red Velvet ed arrotolare. Abbattere di temperatura, porzionare e servire.



Mousse di zenzero, lime e menta

Ingredienti per 20 pezzi

Carte D'Or Base Neutra Mousse 1 busta
latte freddo intero 500 ml
sciroppo di lime 30 g
sciroppo di zenzero 90 g
sciroppo di menta 30 g
zeste di lime 1 qt
lamponi 20 qt
foglioline di menta

Procedimento

Montare la Base Neutra Mousse come riportato sulla confezione. Amalgamare gli sciroppi delicatamente con una spatola. Aggiungere le zeste di lime. Riporre la mousse in bicchierini. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Decorare al momento di servire.