Carte D’Or Professional, le basi neutre per la stagione estiva

basi-head-782dc9f8

Unilever Food Solutions presenta al mondo della ristorazione le Basi Neutre Carte D’Or Professional: Mousse, Sorbetto, Croccante, Mille Torte e Gelatina. Una gamma completa di 5 prodotti, veloci e semplici da utilizzare, per soddisfare tutte le esigenze di pasticceria, con risultati eccellenti garantiti, in linea con le evoluzioni del gusto e con un’attenzione massima al risparmio di tempi e costi.

I prodotti Carte D’Or Professional sono semilavorati dal colore e dal gusto neutri e per questo sono estremamente versatili, personalizzabili e combinabili tra loro. Permettono allo Chef di **rinnovare costantemente la carta dei dolci** con un’offerta di dessert originali, di alto livello e in linea con i nuovi trend, anche in assenza di personale dedicato alla pasticceria.

Le Basi Neutre **Carte D’Or Professional** soddisfano la domanda di qualità costante, salute e sicurezza alimentare. Grazie alla loro versatilità e facilità di applicazione e conservazione, permettono inoltre di ridurre gli sprechi, le scorte di magazzino e di **ottimizzare il food cost del menu**.

Per ispirare gli Chef nella creazione di dessert originali con le nuove Basi Neutre, Unilever Food Solutions ha sviluppato il Ricettario Carte D’Or scaricabile all’indirizzo **www.unileverfoodsolutions.it** nella sezione Dessert: tante ricette e spunti creativi, accompagnati da suggerimenti per l’impiattamento e indicazioni sul food cost. Tra le ricette Mousse allo zenzero, lime e menta e Stecco al Mojito, realizzate con le Basi Mousse e Sorbetto, le soluzioni fresche ideali per la stagione estiva.

La Mousse Base Neutra è senza glutine, ha un gusto autentico e facilmente personalizzabile. La preparazione a freddo è semplice, rapida e permette di contenere e standardizzare tempi e costi di lavorazione. È un prodotto pastorizzato, adatto anche alla delivery. Disponibile in confezioni da 750 g.

Il **Sorbetto Base Neutra** è senza glutine, ideale per creare un’infinità di gusti diversi di sorbetto in base alla stagionalità e ai trend del momento. Di semplice e immediata preparazione a freddo all’interno di frozen machine, sorbettiera, pacojet e mantecatore, è stabile agli sbalzi di temperatura e da pronto può essere conservato in congelatore. Disponibile in confezioni da 1 kg, elimina gli sprechi, ha un basso food cost e un’alta marginalità.



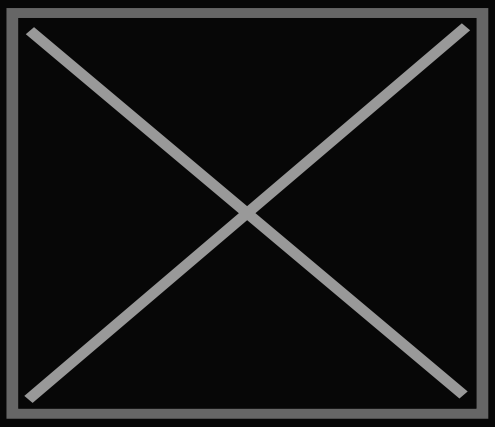
Mousse allo zenzero, lime e menta

Ingredienti per 20 persone

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 prima di servire.



Stecco Sorbetto al Mojito

Ingredienti per 50 persone / 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.