Carte D’Or Professional presenta “La Carta dei Dolci” firmata dal Pastry Chef Tommaso Foglia

d5d88a4f-100e-43c9-ad0a-9ba1c8198070

Appuntamento il 26 maggio con la masterclass dedicata ai dessert dell’estate

Supportare i professionisti della ristorazione e della pasticceria con strumenti concreti e soluzioni di qualita?: nasce con questo obiettivo “La Carta dei Dolci”, il nuovo progetto firmato Carte D’Or Professional, brand di Unilever Food Solutions, realizzato in collaborazione con il pluripremiato Pastry Chef Tommaso Foglia.

“La Carta dei Dolci”: masterclass e manuale firmato da Tommaso Foglia

Il progetto UFS “La Carta dei Dolci” nasce per ispirare e guidare cuochi e pasticceri nella creazione di una Carta dei Dolci completa, che unisca creativita? e praticita? nella realizzazione di un’offerta di dessert, minimizzando gli sprechi e ottimizzando il food cost. Cuore del progetto e? un ciclo di quattro masterclass, dedicate alle stagioni, tenute da Tommaso Foglia.

Il 26 maggio alle 15.00 appuntamento speciale dedicato ai dolci per l’estate. Un’occasione pensata per offrire ai professionisti ispirazioni, tecniche e suggerimenti pratici per creare proposte fresche, contemporanee e adatte alla stagione. Un’occasione di formazione per arricchire la propria carta dessert con idee innovative e facilmente replicabili in laboratorio e in cucina. Per iscriversi alla masterclass gratuita con Tommaso Foglia cliccare qua: masterclass dessert. Le prossime masterclass saranno dedicate a “I dessert dell’autunno-inverno 2026” (15 settembre) e “I dolci di Natale” (12 novembre).

Alle masterclass si affianca un manuale pratico e innovativo, pensato come guida operativa per i professionisti che desiderano costruire o rinnovare la propria carta dei dessert a seconda delle stagioni e delle occasioni di consumo. Il metodo sviluppato da Foglia si basa su cinque pilastri fondamentali, ovvero cinque tipologie di dolce ed esperienze di gusto che non possono mancare in una proposta completa: il dolce al cioccolato, il tiramisu?, il dolce croccante, il gusto di tendenza e il dolce del territorio.

All'interno del manuale sono raccolte 15 ricette originali, una per ciascun pilastro, declinate in tre diverse modalita? di presentazione – a? la carte, banqueting e finger food – per rispondere alle differenti esigenze di servizio. Ogni ricetta e? accompagnata dall'indicazione del costo per porzione, offrendo cosi? uno strumento concreto per pianificare una proposta dolce efficace e sostenibile. Il risultato e? una base solida, ma flessibile che ogni professionista puo? usare come punto di partenza per costruire, sperimentare e personalizzare la propria offerta di dessert, valorizzando l'identita? del proprio locale e garantendo una carta dei dessert moderna, redditizia e capace di rispondere alle aspettative del cliente.

Novita? prodotto: Creme a freddo e Preparati per colazioni

Accanto al progetto formativo, Carte D'Or Professional amplia la propria offerta con cinque nuove miscele, studiate per soddisfare le esigenze dei professionisti e ogni tipologia di dessert, dagli indispensabili in pasticceria alle colazioni di tendenza in hotel: le tre Creme a freddo, Pastry Cream & Chantilly, Crema Cheesecake, Crema Tiramisu?, e i due Preparati per colazioni, Waffles & Pancake e Cre?pes dolci e salate.

Le Creme a freddo – Pastry Cream & Chantilly, Crema Cheesecake e Crema Tiramisu? – sono pensate per garantire massima praticita? e stabilita?. Facili da preparare e pronte in pochi minuti, permettono di ottenere ripieni dalla consistenza perfetta, stabili al buffet e resistenti sia all'abbattimento sia al congelamento. Soluzioni ideali per realizzare dessert classici o contemporanei con efficienza e costanza qualitativa. Formati: Pastry Cream & Chantilly (2Kg e 800 g), Crema Cheesecake (2Kg) e Crema Tiramisu? (2Kg).

I Preparati per colazioni - Waffles & Pancake e Cre?pes dolci e salate – sono dedicati soprattutto al mondo dell'ho?tellerie. Due soluzioni pensate per ampliare l'offerta delle colazioni con proposte sostenibili e di qualita?, capaci di incontrare i gusti contemporanei degli ospiti. Formati: Waffles & Pancake (2Kg), Cre?pes dolci e salate (2Kg).

Le Creme a freddo e i Preparati per colazioni sono alleati preziosi per chef e pasticceri che desiderano lavorare con efficienza, rapidita? e controllo del food cost, anche nei momenti di maggiore intensita?, con un risultato sempre garantito, grazie a un gusto eccellente, perfezione estetica e lunga tenuta durante il servizio.

Consulenza Pastry

Per accompagnare il lancio delle novita?, Unilever Food Solutions mette inoltre a disposizione dei professionisti una consulenza pastry dedicata, pensata per supportare chef e pasticceri nell'utilizzo dei nuovi prodotti e nello sviluppo di carte dei dolci sempre piu? creative, efficienti e distintive. La consulenza e? prenotabile online.