



CARTE D'OR®

PROFESSIONAL

Dessерter

Server lønsomme og fristende desserter





En god dessert er en perfekt afslutning
på et godt måltid.

Få gang i mersalget med en lækker mousse, panna cotta eller crème brûlée. Tilbyd flere små desserter som gæsterne kan forkæle sig med. Med Carte d'Or skaber du et udpluk af lønsomme fristelser som dine gæster ikke kan modstå!



“ Med Carte D’Or
desserter er der mange
penge at spare. Du
slipper også for at
opvarme din creme
brûlée i vandbad, da
disse desserter blot skal
direkte på køl.

Creme brûlée er en sikker klassiker, men tager tid og kan let gå galt. Med Carte d’Or har vi gjort det nemt. Du skal blot blande pulveret med mælk og fløde, koge i to minutter, udportionere og sætte på køl. Drys med rørsukker og brænd lige inden servering.

Det er nemt og lønsomheden er i top! Udover selve råvareomkostningerne ved at bruge Carte d’Or sammenlignet med at lave den selv, så sparer du også på både arbejdstid og strøm og det kan laves uden for rush hour. Samtidig opnår du den samme smag og konsistens hver gang – uden risiko for at den klumper eller skiller.



“

Lav en Crème
Renversée
(karamelbudding)
ved kun at blande
pulveret med mælk
og smagsæt med
lidt Carte D'Or
Karameltopping



Det findes mange forskellige måder at bruge Carte D'Or
Creme brûlée som en dessertbase. Man kan enten tilsætte
forskellige smage, som f.eks appelsin for at få en Crème
catalan.

En anden måde at twistte desserten er at bruge Creme Brulée
basen i en sifon. Så får du en luftig luksusdessert med smag
af ægte bourbonvanilje.

Lav en Creme Renversée (karamelbudding) ved kun at blande
pulveret med mælk og smagsæt med lidt Carte D'Or
karameltopping

Carte D'Or Chokolademousse



Hvem elsker ikke en god chokolademousse?

Chokolademousse fra Carte D'Or er med 62% chokolade og sikrer dig, uden det store besvær, samme gode resultat hver gang. Og du undgår klumper i moussen. Den er tilmed koldrørt, så du skal blot piske med mælk i 7 minutter og sætte på køl. Nemmere bliver det ikke!

Sæt dit eget præg på moussen ved at blande hakkede nødder i eller smage til med appelsinsaft, mynte, Grand Marnier eller cognac. Du kan også erstatte lidt af mælken med fløde og tilføje vanilje for en mere luftig mousse.

Moussen er yderst velegnet som lagkagefyld eller til at sprøjte i vandbakkelse og chokoladeskaller.



“

Gør det enkelt og spar emballage på din buffet.

Server Carte D'Or mousse direkte på en kiks, muffin eller en lille chokolade.

“

Du kan også bruge Chokolade Topping for at løfte andre simple desserter til et nyt niveau med få midler.



Carte D'Or

Panna Cotta



“

Tilsæt evt. smeltet hvid chokolade i panna cottaen og top med frugtcoulis eller friske bær.

Slip for husblas og besvær i den klassiske og søde Italienske vaniljedessert Panna Cotta. Tilsæt blot pulver til kogende mælk og tilsæt kold fløde. Udportioner og sæt på køl i mindst tre timer. Voila! Lynhurtigt og mega lækkert.

Du kan tilsætte smeltet hvid chokolade i panna cottaen eller toppe med forskellige typer af frugtcoulis eller friske bær, hvis du vil sætte dit præg på desserten.

Med Carte D'Or
Basismousse kan du
sætte din egen smag
på desserten, men du
har altid en stabil
base at gå ud fra.



Lav perfekte lagkager,
fastelavnsboller og
linseskaller med den
bagestabile Carte
D'Or Kagecreme.



Dessert på



en



to



tre




CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Opskrifter



Black and white

10 portioner

Bund - Crème Brulée

- 0,5 l mælk
- 0,5 l fløde 38 %
- 135 g Carte D'Or Crème brulée pulver
- Saft og skal fra en appelsin

Top - Chokolademousse

- 0,25 l mælk
- 120 g Carte D'or Chokolademousse pulver
- 1 g frysetørret kaffe

Fremgangsmåde

Bund - Crème Brulée

1. Bland tørvaren med en del af det kolde mælk.
2. Kog resten af mælken op med fløde.
3. Bland alt sammen og lad det koge i 2 minutter under konstant omrøring. Tilsæt appelsinsaft og -skal.
4. Udportioner og afkøl.

Top - Chokolademousse

1. Hæld kold mælk i en skål. Opløs kaffepulver og tilsæt chokolademoussepulver.
2. Piskes i 2 minutter på lav hastighed, derefter 5 minutter på høj hastighed.
3. Hæld moussen i en sprøjtepose og top Crème Brulée basen med moussen. Stil på køl i 90 minutter.

Panna Cotta med havtorn og hvid chokolade



10 portioner

Panna Cotta

- 1 l sødmælk
- 800 ml fløde 38%
- 300 g hvid chokolade
- 300 g Carte D'Or Panna Cotta pulver

Havtorn topping

- 300 g havtorn
- 200 g sukker

Fremgangsmåde

1. Bland mælk og fløde, kog det op og tag det herefter straks af varmen.
2. Når mælkeblandingen er kølet lidt ned tilsættes hvid chokolade og Carte D'Or Panna Cotta. Rør grundigt sammen så det ikke klumper.
3. Udportioner panna cottaen og sæt på køl i tre timer.
4. Kog sukker og havtorn op til sukkeret smelter.
5. Garnér med havtorn/sukkerlagen på toppen af panna cottaen og den er klar til servering



Crème Catalan

10 portioner

- 0,5 l mælk
- 0,5 l fløde 38%
- 135 g Carte D'Or Creme Brulée pulver
- Saft og skal af 1 appelsin
- Rørsukker

Fremgangsmåde

1. Bland tørvaren med en del af det kolde mælk.
2. Kog resten af mælken op sammen med fløde.
3. Bland alt sammen og kog i 2 minutter under konstant omrøring. Tilsæt appelsinsaft og -skal.
4. Udportioner og afkøl i tre timer.
5. Drys med lidt rørsukker og brænd det let.



“

Ved at tilsætte forskellige frugtpuréer i Carte D'Or basismousse får du mulighed for at variere både smag og farve efter dine gæsters smag og behag.

Blåbærmousse

10 portioner

- 4,5 dl mælk
- 180 g Carte D'Or basismoussepulver
- 200 g blåbærpuré

Fremgangsmåde

1. Pisk moussepulver med mælk på lav hastighed for at få det blandet sammen. Skru derefter op på høj hastighed for at få en god volumen i moussen.
2. Tilsæt blåbærpuré, bland godt og stil moussen på køl.



Chokolademoussekage med bærfyld i portionsformat

10 portioner

Chokolademousse

- 0,5 l mælk
- 240 g Carte D'or Chokolademoussepulver
- 0,5 tsk frysetørret kaffe
- Lidt rom eller cognac efter smag

Andet

- Mørdej eller mandelbund
- Bærcoulis
- Frugt til pynt

Fremgangsmåde

1. Hæld kold mælk i en skål. Opløs kaffepulver og tilsæt chokolademoussepulver.
2. Piskes i 2 minutter på lav hastighed, derefter 5 minutter på høj hastighed. Smag til med rom eller cognac.
3. Udstans bunde af f.eks. mørdej eller mandelbund.
4. Lav en rede af mousse på bunden, hæld bærcoulis i midten og fyld med mousse på toppen. Afkøl i mindst 90 minutter.
5. Pynt med frisk frugt og bær.



CARTE D'OR[®]

PROFESSIONAL



Unilever
Food
Solutions

Klik ind på ufs.com hvis du vil have flere tips og opskrifter på desserter til din restaurant eller kantine. **Af kokke til det professionelle køkken.**