



CARTE D'OR[®]

PROFESSIONAL

DESSERT TRENDS

2023



Introduktion

Vi har lavet denne folder til dig! Vi har fundet de vigtigste smagstendenser inden for desserter og udviklet opskrifter, der hjælper med at forsøde din menu.

Over de sidste år har vi set et globalt skift i forbrugernes holdning til sundhed og bæredygtighed. Det har været afspejlet i stigningen i **lettere desserter**, dem, der bruger **funktionelle ingredienser**, og dem, der er lavet med **hensyn til miljøet**.

Samtidig har vi også set en stigning i **selvforkælelse** - forbrugernes ønske om en over-the-top godbid. På grund af mange års usikkerhed og mangel på oplevelser udenfor hjemmet er folk klar til at forkæle sig selv for de år, de gik glip af under pandemien.

Så leder du efter dessertinspiration? Du finder svar på, hvad folk ønsker i de søde, smuldrende, syrlige og trendy desserter, vi har her til dig.

"Smør" ærmerne op!



TREND

Smagskontrast: Tekstur

Smagskontraster i en ret holder gæsterne begejstrede. I desserter tilføjer tekstur interesse til mad ud over smag og format, og dette har udviklet sig i løbet af de sidste år.

Luftige og kontrastfyldte teksturer er ekstremt populære - luftige kager og mousser med et sprødt element. Tænk crèmeux og skum til ristede nødder og choco pops. Vaniljecreme og skum har også vundet kærlighed med en tilfredsstillende mundfornemmelse som Crème Brûlée og cremefyldte briocher. Mange bruger lag til at tilføje tekstur og for en smuk visuel appel.

Top en rig chokoladebrownie med Carte D'Or Professional Creme Brûlée og en hasselnøddekaramel topping, som giver et kontrastfuldt lag af tekstur og smag til en typisk brownie.



CHOCOLATE CRÈME BRULEE BROWNIE

Personer: 10

METODIK

Praline:

- Opvarm sukker (100g) i en pande med lidt vand til det bliver til en let karamelmasse.
- Tilføj hakkede hasselnødder, rør rundt og hæld på et stykke bagepapir. Lad det køle ned og lav et fint pulver.

Crème Brûlée

- Hæld mælk og fløde i en gryde og kog op.
- Pisk Carte D'Or Creme Brûlée mix og fjern fra varmen.
- Pisk i yderligere 30 sekunder og hæld i en squeeze flaske og køl ned.
- Squeeze forsigtigt Creme Brûlée mix over din brownie før den bages.
- Bag brownie i ovnen. Halvvejs drysser du praline over kagen.
- Køl ned før du skærer kagen ud.
- Server evt. med Chantilly creme og friske hindbær.

INGREDIENSER

Praline

Strøssukker	275g
Hasselnødder	100g

Brownie

Brownie efter eget valg

Crème Brûlée

Sødmælk	250 ml
Fløde	125ml
Carte D'Or Crème Brûlée	40g

Produkter



TREND

Smagskontrast: Få smag i det søde

Salte smage i søde desserter skaber en fantastisk smagsoplevelse, aktiverer flere smagsløg og pifter klassiske opskrifter op.

I dag eksperimenterer mange med en række grøntsager, herunder jordiske smage som shiitake og trøffel. Forkulning og rygning vokser, med røgede ingredienser og brændte finish, der tilføjer smag og tekstur til desserter. Saltede ingredienser er også populære, sammen med olivenolie som både et fedt alternativ og som topping, eddike i form af glasur, syltelage og meget mere.

Dette er en afbalanceret dessert af chokolademousse med en smag af mørk bund, saltede jordnødder og karamelsaltede popcorn.



SALTET KAMEL OG 2 x MOUSSE

Personer: 25

METODIK

Lys chokolademousse: Pisk alle ingredienserne sammen i en røremaskine ved lav hastighed i 1 minut, skrab siderne af skålen ned, og bland derefter ved høj hastighed i 4 til 5 minutter, indtil blandingen bliver tyk. Fjern og hæld i en sprøjtepose og stil på køl, indtil det skal bruges.

Mørk chokolademousse: Pisk alle ingredienserne sammen i en røremaskine ved lav hastighed i 1 minut, skrab siderne af skålen ned, og bland derefter ved høj hastighed i 4 til 5 minutter, indtil blandingen bliver tyk. Fjern og hæld i en sprøjtepose og stil på køl, indtil det skal bruges.

Popcorn: Forvarm ovnen til 110 °C. Pop kernerne i olien og stil dem til side. Kom smør, sukker, honning og salt sammen i en gryde, indtil alt sukkeret er opløst og blandingen bliver gyldenbrun.

Hæld karamellen over popcornene og fordel jævnt på en bageplade og drys med ekstra havsalt. Bag i 1 time (vend 3 gange). Stil til afkøling. Brydes i stykker, når de er afkølet.

Mørk crumble: Forvarm ovnen til 160 °C. Bland alle ingredienserne sammen, indtil det minder om fine brødkrummer. Fordel blandingen jævnt på en bageplade og bag i 20 minutter, rør i blandingen hvert 5. minut. Tag ud af ovnen og stil til afkøling.

Anretning: Sprøjt mousserne ud på tallerkenen, pynt med Carte D'Or Professional Chokolade Topping, mørk crumble, saltede peanuts, saltede karamelpopcorn og hvis du kan lide prikken over 'et med frugt: hindbær.

INGREDIENSER

Lys Chokolademousse

Carte D'Or Chokolademousse	250g
Mælk (kold)	200 ml
Fløde	250ml
Honning	30g

Mørk Chokolademousse

Carte D'Or Chokolademousse	250g
Mælk	200ml
Fløde	250ml
Kaffelikør (valgfri)	50ml

Saltede karamel Popcorn

Popcornkerner	125g
Olie	60ml
Smør	125g
Sukker	180g
Honning	30g
Salt	3g

Havsalt

Mørk crumble

Strøsukker	100g
Blendede mandler	100g
Maizena Majsstivelse	60g
Kakaopulver	50g
Smør (smeltet)	70g
Blandede nødder (finthakkede)	50g

Produkter



TREND

Modernized Comfort Food

At kombinere klassiske desserter med nye smagsvarianter og teknikker trender - nyfortolkningerne giver ofte vidunderlige resultater! Disse moderniserede Comfort Foods sætter et nyt twist på tidløse retter, mens de bevarer det klassiske element.

Drikkevarer og bestemte smagsvarianter holder stadig stærkt i desserter, med f.eks. frappuchinos, milkshakes og limonade. Europæiske desserter bliver fortsat fortolket på nye måder, hvor twists på tiramisu er særligt populære.

Formater er smeltet sammen til nye innovationer med crepes og tacos fyldt med sukkerholdige godbidder. I de senere år er rodfrugter også begyndt at blive brugt mere i desserter. Og ikke så mærkeligt, for deres smag bringer også en ny nuance til traditionelle desserter - ligesom denne rødbede Panna Cotta!



RØDBEDE PANNA COTTA

Personer: 10

METODIK

Panna Cotta:

- Kog rødbedejuice, fløde, sukker op stjerneanis op.
- Tilføj panna cotta mix mens du pisker.
- Udportioner i passende skåle og sæt på køl i 3 timer.

Før serving:

- Server panna cotta med blåbærkompot og friske bær.

INGREDIENSER

Panna Cotta

Rødbede juice	4dl
Fløde	6dl
Sukker	40g
Stjerneanis	3 stk
Carte D'Or Professional Panna Cotta Mix	100g
Blåbær	250g
Blåbærmarmelade/Kompot eller Coulis	70g

Produkter



TREND

Oprindelse

Kunderne elsker at vide, hvor den mad, de spiser, kommer fra. Uanset om det er oprindelsen af selve ingredienserne eller historien bag retten, elsker gæsterne en god fortælling om den mad, de spiser.

Når du laver din dessertmenu, kan du nævne håndværksmæssige processer, teknikker og perfekte smagskombinationer. Fremhæv, hvordan hver dessert vil få gæsternes smagsløg til at danse - så vil de have sværere ved at modstå at prøve noget nyt og spændende.



ROOIBOS TE-RAMISU CRÈME BRÛLÉE

Personer: 20

METODIK

- Kog sødmælk og tebreve op. Fjern tebrevene og tilsæt Creme Brûlée granulat under piskning.
- Kog det i 15 sekunder og fjern fra blusset.
- Tilsæt 1 liter kold piskefløde.
- Tag 1 stk. Lady finger/Savoiard og læg i bunden af hver portionsskål. Kom en spsk. stærk kaffe/espresso over kiksken og lad den trække lidt. Drys med kakaopulver.
- Hæld din creme brûlée-masse over og sæt på køl i 3 timer.
- Top med pisket fløde eller pisket mascarpone og pynt med chokoladespåner lige inden servering.

INGREDIENSER

Rooibos Te	10 breve
Sødmælk	1L
Fløde	1L
Carte D'Or Crème Brûlée	260g
Lady fingers	200g
Stærk kaffe	250ml
Kakaopulver	50g
Til servering	
Pisket fløde eller mascarpone	250g
Mørk chokolade (spåner)	55g

Produkter



TREND

Going Nuts

Nødder i desserter har eksisteret i mange år, men mere end nogensinde bliver de anerkendt for deres alsidighed til at skabe tekstur og store smagsoplevelser.

Mens mange nødder bruges i deres naturlige former, er forbrugernes gejst for eksempelvis peanut butter steget. Flere bruger også hasselnød og mandel som hvedemølsstatninger i søde desserter, hvilket gør dem glutenfrie.

Denne dejlige vaniljedessert vinder hos gæsterne med den bløde crème, den knasende karamel og den søde og bitre chokolade.



CRÈME VANILLA MED CRUNCHY NOUGATINE OG CHOKOLADE

Personer: 10

METODIK

Crème Vanilla:

- Kog sødmælk op og tilsæt Creme Brûlée granulat under piskning.
- Kog det i 15 sekunder og fjern fra blusset. Tilsæt 1 liter kold piskefløde.
- Udportioner i passende glas og stil på køl i tre timer.

Crunchy Nougatine:

- Karamelliser sukker i en gryde eller på en pande. Tilsæt nødder. Hæld nøddekaramellen ud på bagepapir og lad det køle og blive sprødt. Knus det og drys ved den udportionerede creme brûlée.

Servering:

- Drys også lidt hele hasselnødder i glasset og dekorér med chokoladetopping og chokoladeflager.

Produkter



INGREDIENSER

Crème Vanilla

Sødmælk	1L
Fløde	1L
Carte D'Or Crème Brûlée	260g
Sukker	200g
Nødder efter eget valg	100g

Til servering

Carte D'Or Professional Chokolade Topping	50g
Mørke chokoladeflager	50g
Hasselnødder	50g

TREND

Citrus

Citrus har længe været brugt i desserter, med dens naturlige sure element, der tilføjer en tilfredsstillende smag.

Nu er brugen af citrus blevet mere specifik, da menuerne kalder særlige typer citrus som blodappelsin, mandarin og key lime. Grapefrugt og yuzu er stadig populære, ofte kombineret med en anden tropisk smag som kokos. Kumquat er en ny ingrediens, hvor dens syrlige smag er afbalanceret med mørk chokolade eller andre sødere frugter.

Denne nemme crème brûlée har en god kombination af syrlighed og sødme. Den karamelliserede top giver det ekstra element af sprødhed.



LIME OG KOKOS BRÛLÉE

Personer: 10

METODIK

- Kog fløde, limeskal og kokosmælk op ved moderat varme.
- Tag den af varmen og lad mælkeblandingen trække i 10 minutter.
- Bland Carte d'Or Crème Brûlée med en del af mælkeblandingen i en gryde, tilsæt derefter den resterende mælkeblanding.
- Lad det simre ved moderat varme i 2 minutter under konstant omrøring. Udportionér i forme og stil dem på køl.

Servering

- Tag desserterne af køl 30 minutter før servering.
- Drys rørsukker over desserterne og karamellisér dem med en Crème brûlée brænder.
- Serveres straks!

INGREDIENSER

Fløde	600ml
Kokosmælk	600ml
Limeskal	5g
Carte D'Or Professional Crème Brûlée	130g
Rørsukker	50g

Produkter



TREND

Tropical

Skab tropisk stemning på menuen. Især fem frugter er gode i desserter.

Kokos og ananas er de mest udbredte, og det er blevet mere almindeligt at grille, stege og lave gele og ostemasse med det. Bananens naturlige sødme øges ofte med karamel og syltetøj, mens passionsfrugt og mango kan kombineres med citrus eller lægges i lag for flere tropiske smage i hver bid.

Denne intense og friske dessert giver en eksplosion af oplevelser.



KANDISERET ANANAS MED KOKOSSORBET

Personer: 10

METODIK

Sirup og ananas:

- Smelt smørret
- Tilsæt sukker og karamelliser
- Tilsæt 300 ml vand
- Tilsæt resten af ingredienserne og rør rundt
- Bring i kog og reducer til en sirup
- Rens ananasen, skær den i ottendedele på langs og fjern stilken
- Bages med siruppen ved 165 grader i 45 minutter.

Isen:

- Lav en kugle is af enten lemon eller kokos sorbet.
- Hæld enten lidt ananassirup eller Karameltopping over.
- Server sammen med ananas.
- Pynt med Thai basilikum eller mynteblade.

Produkter



INGREDIENSER

Smør	125g
Brun sukker	300g
Vand	300ml
Lime	2
Frisk chili	5g
Vanilje	10g
Kanelstænger	5
Stjerneanis	5
Ingefær	30g
Pink peberkorn	10g
Ananas	3 stk

Carte D'Or Citronsorbet eller Kokos scoop is

Mynte eller Thai basilikum (Bai Gaprau)

TREND

Nye destinationer

Det trender at lege og være innovativ med smage og ingredienser fra andre verdensdele.

Smage fra både Asien, Latinamerika og Mellemøsten smelter sammen med farver og dufte fra Indien og fusionerer med de klassiske europæiske desertyper i spændende retter, der leger med gæsternes smagsløg.

Lakridsstykkerne giver en ny variation på den søde vaniljedessert.



CRÈME CATALANE MED LAKRIDS OG FARIN

Personer: 10

METODIK

Crème Catalane:

- Kog sødmælk op med appelsinskaller og kanelstang. Fjern disse og tilsæt Creme Brûlée granulat under piskning.
- Kog det i 15 sekunder og fjern fra blusset. Tilsæt kold piskefløde og lakridspulver.
- Udportioner i passende glas og stil på køl i tre timer.

Servering:

- Dekorer med farin og lakridsstykker.

Produkter



INGREDIENSER

Carte D'Or professional Crème Brûlée	125g
Sødmælk	500ml
Lakridspulver	20g
Fløde	500ml
Appelsinskal	3stk
Kanelstang	1stk

Til Dekoration

Brun farin
Lakridsstykker

TREND

Ekstra forkælelse

Gæster er ofte mere tilbøjelige til ekstra forkælelse efter en hård periode, da man har brug for lidt ekstra til at forsøde hverdagen.

Flere tilbyder desserter til morgenmad som søde pandekager, fransk toast og kage, og det beviser, at dessert virkelig er en heldagsspise. Alt chokolade vinder her og også flere frugter vinder frem med et spil mellem sødt og surt.

Denne dessert leger med alle smagsløg med det søde og salte, kolde og varme.



TARTE TATIN MED CRÈME ANGLAISE OG SALT KARMEL

Personer: 10

METODIK

Vaniljecreme:

- Piskefløden koges op og der tilsættes de øvrige ingredienser under piskning.
- Kog igennem i ca. 30 sek. Frys til -14 grader.
- Tip: Kør vaniljecremen igennem en blender, indtil den er luftig, inden den serveres

Saltkaramel med eddike:

- Varm sukkeret op i en tykbundet gryde, indtil det er mørkebrunt.
- Tilsæt fløden, mens du rører med et piskeris.
- Tilsæt eddike. Kog let op, og smag til med salt.

Tarte Tatin:

- Skræl 5 æbler, og skær dem hver især ud i otte skiver.
- Tilsæt rigeligt med karamel i bunden af panden. Læg æbleskiverne i bunden. Læg butterdejen oven på æblerne, så dejen når op til kanten af panden hele vejen rundt.
- Varm tatin-tærten op, indtil æblerne er karamelliserede.
- Bages i ovnen ved 200 grader i 10 minutter.

INGREDIENSER

Vaniljecreme

Piskefløde 38%	1,1L
Sukker	50g
Carte D'Or professional Crème Brûlée	65g

Saltkaramel

Sukker	500g
Piskefløde	500ml
Maille Sherryeddike	50ml
Salt	2g

Tarte Tatin

Søde, røde æbler	5stk
Butterdej	100g

Produkter



TREND

Alkohol

Traditionelle desserter inkluderer ofte spiritus, såsom rom, og likører som Cointreau.

Nogle kokke eksperimenterer med whisky til at smagssætte saltede karameller, tilføjer Aperol til sorbet eller nøddeagtig Frangelico til tiramisu. I 2022 kom luksus til at spille med Champagne-glasurer og prosecco-is. Øl & cider bliver brugt til at forstærke chokoladeretter, og cider, IPA'er og sours brugt i alt fra glasur og frosting til is.

Dette er en nem dessert, der også egner sig godt til en kop kaffe. Mængden af alkohol kan let justeres.



CHOKOLADEMOUSSE MED BAILEYSKUM OG TOBLERONE

Personer: 12

METODIK

Chokolademousse:

- Hæld kold mælk i en skål. Bland rom og pulver i. Pisk i 2 minutter på lav hastighed og derefter 5 minutter på høj hastighed.
- Udportioner og stil på køl i ca. 90 minutter.

Baileyskum:

- Pisk fløde og Baileys op til en luftig skum.
- Hæld det over den afkølede chokolademousse og pynt med Tobleronestykker.

TIP: Du kan også erstatte rom med eksempelvis Grand Marnier eller cognac.

INGREDIENSER

Mælk	500ml
Rom	30ml
Carte D'Or Chokolademousse	240g
Fløde	300ml
Baileys	30ml
Tobleronestykker	100g

Produkter






CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL



Unilever
Food
Solutions

Læs mere på [UFS.com](https://www.ufs.com)