



CARTE
D'OR



Sorprende
a tus clientes

Técnicas e inspiración para preparar y
decorar postres creativos



Unilever
Food
Solutions



¡Sorpréndete a ti mismo!


Nada como el postre para satisfacer al cliente plenamente. Por su sabor, textura y tamaño único, es el perfecto contrapunto al primer y segundo plato, siendo imprescindible en cualquier mesa.

Los postres son una gran fuente de inspiración y la oportunidad perfecta para fidelizar a tus clientes de forma fácil. Con muy poco puedes sorprender mucho, empezando por los ingredientes.

Aunque es una cocina principalmente dulce, con ingredientes salados, picantes o ácidos conseguirás una armonía de sabores y texturas que permitirá resaltar el ingrediente principal. ¡Esto es solo el principio!

Adéntrate en las páginas de este recetario y encontrarás desde la tendencia más novedosa hasta los trucos más prácticos para una presentación insuperable. Además, usando técnicas y recetas sencillas, podrás reinventar clásicos populares, experimentar con nuevas texturas y crear decoraciones espectaculares de forma fácil y rápida.

Ahora, solo queda preguntarte: ¿Hasta dónde llegarás?



Francisco Claro
Departamento Culinario



Tendencias para estar a la última



Grandes mini placeres

Hasta ahora, siempre se habían preparado postres en grandes cantidades para ser divididos en porciones posteriormente. Pero los tiempos han cambiado. Actualmente, estos postres se elaboran de forma individual, explorando nuevas presentaciones, tamaños y texturas e, incluso, deconstrucciones de la receta original. Así consiguen ser más sorprendentes, apetecibles y son presentados como una creación especialmente hecha para el comensal.

Las mini porciones son perfectas para compartir e incitan a escoger más variedad para probar diferentes tipos. Con un aspecto “mini”, los clientes se sienten más atraídos y abandonan el sentimiento de culpabilidad por pedir un postre después de comer dos platos.



Aires internacionales

Los postres tienen sabor internacional y las influencias llegan de todos los rincones, desde Asia hasta América.

Asia nos enriquece con ingredientes y frutos únicos como el yuzu, el té matcha, la pasta de judías dulce llamada “anzuki”, la calabaza japonesa o “kobacha”, la fruta encurtida china conocida como “relish” y, por supuesto, el jengibre, una auténtica revelación para los restaurantes españoles. Podemos encontrar un pedacito de América en una gran variedad de postres, principalmente en el Brownie, Cheese Cake y los Cinnamon Rolls que, en muy poco tiempo, se han vuelto esenciales. El chocolate y la crema de avellana son los ingredientes que más triunfan en su territorio y muchos postres se aprovechan de su textura y sabor.



Reinventar la tradición

Reformular e innovar un postre tradicional es una apuesta segura. Cuando el cliente conoce el postre original, el efecto sorpresa se multiplica. Además, con muy poco podrás aportar un toque innovador y tendrás la oportunidad de combinar texturas y probar presentaciones originales y diferentes, como la deconstrucción.

UN CASO DE INSPIRACIÓN: Deconstrucción del Carrot Cake

La tarta o bizcocho de zanahoria es una tarta clásica preparada principalmente con zanahoria rallada, harina y huevos.

En su elaboración clásica y más popular, se sirve como una tarta decorada con un glaseado de azúcar y queso suave. La clave de su deconstrucción está en darle la vuelta a su aspecto para que sea totalmente sorprendente y, al probarla, el sabor y la textura nos transporte a la tarta clásica que todos conocemos.

Por un lado prepara las minizanahorias almibaradas en Sirope de Naranja Carte d'Or y el glaseado con una mezcla de queso de untar, azúcar glas y ralladura de naranja. Por otro, elabora el bizcocho simple pero emborráchalo con un jarabe de licor de naranja, canela, nuez moscada y jengibre en polvo.

Una pequeña receta con grandes resultados.

El secreto está en los ingredientes

Los postres albergan una gran variedad de ingredientes, no solo dulces. Los salados, picantes o ácidos están muy presentes a la hora de elaborar y decorar un postre para hacerlo más especial con un pequeño detalle.



FRUTOS SECOS

Un ingrediente muy poco asociado con los postres pero de gran popularidad. Los frutos secos menos convencionales como los pistachos, los piñones y las avellanas pueden ser justamente lo que tus postres necesitan.



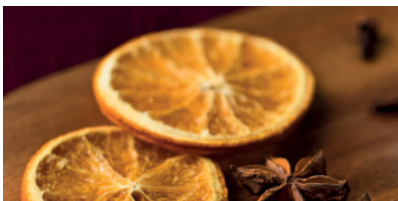
TÉ

Un gran aliado en tu cocina, gracias a un gran sabor, versátil y dulce que nos regala creaciones estelares como la panna cotta de té verde. Cada vez es más popular en todas sus formas, especialmente el té matcha asiático con un aroma único y color natural que da a los postres un tono muy especial.



ALCOHOL

Aún hay muchos sabores inéditos y tú puedes encontrarlos. Experimenta con los ingredientes de un mojito tropical o añade batida de coco a postres clásicos y entrarás en el mundo de los sabores frutales por la puerta grande. O, si prefieres aprovechar la intensidad del licor, puedes mezclarlo con el café y el chocolate y llegar a territorios de sabor inexplorados.



NARANJA

Puedes usar el suave aroma del azahar para aportar un toque de sabor o para crear refrescantes aromas en los postres tradicionales. Un toque moderno que rejuvenece cualquier postre.



FLORES

Las flores no solo adornan, ¡también se comen! Juega con flores comestibles como lavanda, inspírate con aromas florales y experimenta con ingredientes botánicos para conseguir un postre en el que aflorarán las sensaciones.



ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Las especias y condimentos pueden revolucionar cualquier plato, desde el chocolate con un toque picante hasta la crema de calabaza dulce.

Combinando vainilla con pimienta de cayena o añadiendo un toque de lima a las hojas de menta, conseguirás mezclas ricas en matices que darán a tu postre sabores que nadie espera.

Si quieres dar un toque exótico al plato, el Togarashi es muy recomendable para decorar y dar un ligero punto picante y equilibrado.

Por otro lado, si preferies hacer postres nuevos, acentuar sabores o presentaciones diferentes, el vinagre es tu mayor aliado. Es ideal para macerar frutas o como acompañamiento y hay de muchos tipos: español de jerez, italiano balsámico, asiático de arroz... El único problema que tendrás es decidir cuál es tu favorito.



LA TEXTURA, UN INGREDIENTE MÁS

La textura y la forma también afectan al apetito sensorial del postre.

Experimenta con esferas de gelatina y suntuosas capas de mascarpone para lograr mucho más de lo que tus clientes esperan. ¡Los postres no tienen límites!



LOS TOPPINGS MÁS TOP

Esta moda anglosajona ha venido para quedarse y cambiar el aspecto de nuestros postres para siempre, sobretodo el de los helados. Con los toppings puedes personalizar los postres para cada comensal, haciéndolos protagonistas de la presentación final. El topping más vistoso, fácil y rentable son los siropes, los cuales puedes combinar con sabores como chocolate, caramelo, toffee, fresa, vainilla, frutas del bosque o cereza. Si quieres conseguir matices y texturas aún más complejas, te recomendamos los Siropes Crujientes de Chocolate Blanco y Chocolate Negro de Carte d'Or.

Técnicas de preparación

Hay un sinfín de técnicas que puedes usar para encontrar el acabado que más resalta tu postre. A continuación te presentamos las que te ayudarán a sorprender a tus clientes de la forma más fácil.

1. Con nata
2. Deslumbra con el flambeado
3. Napa con gelatina
4. Al vacío
5. Garrapiñar





1. Con nata, crema, cream, crème o panna...

La nata tiene tantos nombres como posibilidades. Montada o semi-montada, con azúcares o en almíbar, o con aromas líquidos o sólidos son algunas de las técnicas que hacen que sea el acompañamiento ideal para nuestro postre.

La versatilidad de su textura te permite hacer rosetones con nata montada y azucarada, elaborar una base semi-montada o preparar un mousse o un aireado en sifón con leche. Funciona tan bien de acompañamiento como de ingrediente del postre.

Para aromatizar la nata puedes usar estos ingredientes:

- Especies: vainilla, canela, cardamomo o anís.
- Aromatizantes en polvo: café, cacao o frambuesa, entre otros.
- Hierbas aromáticas y flores: menta, té, hierbabuena, hierba luisa, jazmín o rosas.
- Cortezas de cítricos: limón, naranja, lima o mandarina.
- Siropes: chocolate, fresa o naranja.
- Pasta de frutas: frambuesas o frutas del bosque.
- Frutos secos: pasta de pistachos o praliné, principalmente.



2. Deslumbra con el flambeado

El flambeado usa el alcohol de etanol para hacer más crujiente y apetitosa la superficie del alimento y para hacer una presentación espectacular del plato.

Los orígenes del flambeado se remontan al siglo XIX en Montecarlo, cuando Henri Carpentier prendió fuego a la sartén de crepes que preparaba para el futuro rey del Reino Unido Eduardo VII. Por accidente descubrió que, si se quema una salsa, su sabor puede cambiar de un modo sorprendente.

Desde entonces se ha perfeccionado la técnica pero no ha menguado su teatralidad, usando licores de alta graduación como el brandy. La clave sigue siendo la misma desde el primer día: dejar que la llama se apague sola.



3. Napa con gelatina

Un clásico de la repostería que se instala en nuestras cocinas con más fuerza que nunca. Al napa con chocolate, cuando se enfría, la cobertura se endurece y se convierte en una capa brillante y crujiente ideal para bombones y tartas.

Para trabajar una opción más rentable, sencilla y práctica con un resultado final diferente, puedes napa con siropes mezclados con gelatina. Incorpora 75 g de gelatina en unos 500 g de Sirope de Chocolate Carte d'Or.

Sobre una rejilla, napa a una temperatura de 50°C y deja enfriar rápidamente en la nevera. El resultado es un postre recubierto por una capa externa de chocolate brillante. Usando siropes de diferentes sabores conseguirás combinaciones creativas y emocionantes.



4. Al vacío

La cocina al vacío está vinculada a preparaciones saladas pero sus resultados rápidos, originales y de calidad también se aplican a los dulces.

Primero, introduce en la misma bolsa diferentes tipos de fruta y elementos aromáticos, como especias, caramelos o siropes. Cerrando la bolsa al vacío obtenemos una infusión de los jugos del interior, que penetra dentro de la carne de la fruta y obtiene un efecto original en su sabor, textura y aspecto.

La sugerencia del chef es la combinación de melón fresco con Sirope de Fresa Carte d'Or, pera con caramelo o papaya con frutas rojas.



5. Garrapiñar

Esta técnica clásica consiste en bañar frutos secos con una mezcla de azúcar y agua, caramelizando hasta conseguir una textura crujiente y semi tostada. Ahora, te proponemos una técnica más sencilla y rápida para garrapiñar: en microondas.

Incorpora unos 200 g de frutos secos en un bol con 100 g de Sirope de Caramelo o de Toffee Carte d'Or. Introdúcelo 1 minuto en el microondas a una potencia de 800 W y remuévelo. Vuelve a introducirlo otro minuto y sigue removiendo. Ponlo al microondas una última vez durante 30 segundos.

Reparte la masa en un papel sulfurizado y déjalo reposar hasta obtener una textura crujiente y caramelizada.

Llega la revolución del **emplatado**

Los postres de hoy son sencillos pero muy elegantes, siempre evitando ser demasiado recargados. El emplatado es vital para reunir todos los colores, sabores y texturas en armonía y presentar un resultado ordenado y equilibrado.





Uno de los emplatados más populares por su elegancia y sencillez es la quenelle de diferentes colores.

Es una técnica accesible para todo el mundo y que, acompañada con crema aireada o montada sobre bizcochos con frutos secos y frutas, conseguirá un plato realmente memorable.

También puedes trabajar la gelatina en diferentes formas y densidades para elaborar la gelificación con diferentes texturas, colores y sabores.

Cuando la decoración tiene tantos matices y añade ligeros toques de sabores secundarios, es mucho más que un emplatado.



Simétricos

El plato es equilibrado en forma simétrica, con el mismo peso en ambos lados.



Asimétrico

El plato no tiene equilibrio y aprovecha la diferencia simétrica de las dimensiones, las guarniciones, etc.



Tradicional

Tiene pocos elementos y es fácil de montar, por lo que es muy popular en banquetes.



No tradicional

Permite mayor creatividad a través del uso de diferentes colores y texturas. Común en restaurantes y concursos.



Lineal

Busca la estructura del postre a través de un orden lineal de los elementos.



Vertical

Se montan varios elementos, uno sobre otro, creando diferentes niveles.



Minimalista

Menos es más, esa es la máxima de las decoraciones minimalistas que consiguen decir mucho con muy poco.



Multiplica las texturas

Aprovecha todas las técnicas y trucos para dar a los ingredientes la textura idónea.



POSTRES CREATIVOS Y ORIGINALES





Tiramisú con pistachos y batida de coco

Elaboración

GALLETAS

1. Pon las galletas en remojo en leche o batida de coco.

BASE

2. Mezcla los ingredientes en la batidora junto con la mezcla de Tiramisú de Carte d'Or, leche, Krona Pastelera y pasta de pistachos.

PRESENTACIÓN

3. Rellena los vasos alternando capas de galletas empapadas, la mezcla y Sirope de Chocolate Carte d'Or hasta que estén llenos.
4. Decora con virutas de coco y pistachos.

Ingredientes

- 1 caja de Tiramisú Carte d'Or
- 100 ml Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 500 ml de Krona Pastelera
- 500 ml leche
- 100 g pasta de pistachos
- 500 g lenguas de gato
- 300 g coco deshidratado
- 500 ml leche o batida de coco
- 150 g pistachos molidos

 PREPARACIÓN
2H 15'

 RACIONES
10





Panna cotta de frambuesa con espejo de chocolate y pistachos

Elaboración

BASE DE PANNA COTTA

1. Hierva la leche e incorpore la mezcla de Panna Cotta de Carte d'Or.
2. Añade la Krona Pastelera, mezcla poco a poco y llena los moldes hasta la mitad con la mezcla.
3. Dejar enfriar en la nevera durante 2 horas o hasta que cuaje.

PANNA COTTA DE FRAMBUESA

4. Hierva la leche e incorpore la mezcla de Panna Cotta de Carte d'Or. Añade la Krona Pastelera o un sustituto a la Krona Pastelera poco a poco y mezcla.
5. Bate las frambuesas hasta crear una pasta, añade el vinagre balsámico y remueve antes de incorporarlo a la mezcla.
6. Reparte la mezcla y rellena los moldes que ya contienen panna cotta cuajada. Coloca de nuevo en el frigorífico hasta que cuaje.

PRESENTACIÓN

7. Decora con frambuesas y pistachos molidos.

Ingredientes

BASE DE PANNA COTTA

- 1 caja Panna Cotta Carte d'Or
- 1 l Krona Pastelera
- 1 l leche entera

PANNA COTTA DE FRAMBUESA

- 1 caja Panna Cotta Carte d'Or
- 1 l Krona Pastelera
- 700 ml leche entera
- 300 g frambuesas
- 100 ml vinagre balsámico

PRESENTACIÓN

- 100 g frambuesas
- 50 g pistachos molidos

🕒 PREPARACIÓN
90'

🍴 RACIONES
10





Mousse de chocolate con crujiente de sésamo

Elaboración

BASE

1. Prepara la Mousse de Chocolate Carte d'Or como indica la caja.

GALLETAS

2. Con una batidora, tritura las barritas de sésamo y reserva un poco para decorar.

PRESENTACIÓN

3. Incorpora la mousse al sésamo molido y bate hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Reparte la mousse en los vasos y decora con fresas y el sésamo molido reservado previamente.

Ingredientes

- 1 caja de Mousse de Chocolate Carte d'Or
- 10 barritas de sésamo
- 1,5 l leche
- 10 fresas

 PREPARACIÓN
75'

 RACIONES
10





Tartaleta de mousse de chocolate y limón con piñones

Elaboración

BASE

1. Prepara la Mousse de Chocolate Carte d'Or como indica la caja.
2. Después, añade la mermelada y mezcla.

PRESENTACIÓN

3. Antes de emplatar, extiende una fina capa de Sirope de Chocolate Carte d'Or sobre el plato.
4. Decora las bases de masa con la mousse de chocolate y espolvorea con piñones y la cáscara de limón en almíbar.

Ingredientes

- 1 caja Mousse de Chocolate Carte d'Or
- Sirope de Chocolate Carte d'Or, al gusto
- 500 ml leche
- 100 g mermelada de limón
- 100 g piñones
- 10 bases de masa

 PREPARACIÓN
30'

 RACIONES
10





Tiramisú de castaña con muesli y cacahuetes

Elaboración

BASE

1. Mezcla el muesli y los cacahuetes y bate hasta obtener una crema suave.
2. Añade la ralladura de naranja y el Sirope de Chocolate Carte d'Or y mezcla bien antes de verter la mezcla en los tarros.

CREMA DE TIRAMISÚ

3. Bate la yema con el azúcar glasé hasta conseguir una mezcla homogénea, después añade el mascarpone y la crema de castañas y bate de nuevo.
4. Bate el agua y la Textura Espumosa de Carte d'Or durante cinco minutos. Después, añade la otra mezcla y bate despacio durante unos minutos antes de ponerla en el frigorífico.

PRESENTACIÓN

5. Reparte el muesli y los cacahuetes en la base de los tarros y después rellena con la mezcla anterior.
6. Para decorar, espolvorea cacahuetes y cacao en polvo por encima.

Ingredientes

BASE

- 170 g muesli
- 70 g cacahuetes
- 2 g ralladura de naranja
- 50 g Sirope de Chocolate Carte d'Or

CREMA DE TIRAMISÚ

- 550 g Textura Espumosa Carte d'Or
- 160 g mascarpone
- 50 g yema de huevo
- 160 g crema de castañas
- 40 g azúcar glas
- 20 g agua

PRESENTACIÓN

5 g cacao en polvo

🕒 PREPARACIÓN
60'

🍴 RACIONES
10





Gelatina de manzana con sidra y queso cremoso

Elaboración

GELATINA DE MANZANA

1. Lava y pela las manzanas y córtalas en pequeños trozos. Después, ásalas en el horno con 50 g de azúcar y romero.
2. Añade azúcar al agua y pon a hervir. Una vez haya disminuido la temperatura hasta unos 60°C, añade la sidra y la Textura Gelatinosa de Carte d'Or y mezcla hasta conseguir una textura homogénea.
3. Coloca los trozos de manzana en un molde y cúbrelos con la base de gelatina caliente. Mete en el frigorífico durante una hora o hasta que solidifique.

BASE DE QUESO

4. Calienta la Krona Pastelera con el azúcar en el microondas, añade la Textura Gelatinosa de Carte d'Or y mezcla bien mientras añades el queso crema lentamente.
5. Rellena los moldes con la base de queso y enfría hasta que se solidifique.

Ingredientes

GELATINA DE MANZANA

- 70 g Textura Gelatinosa Carte d'Or
- 500 ml sidra
- 150 ml agua
- 200 ml azúcar
- 500 g manzanas ácidas
- 5 g romero fresco

BASE DE QUESO

- 130 g Textura Gelatinosa Carte d'Or
- 200 g azúcar

- 350 g queso crema de Hellmann's
- 350 g Krona Pastelera

PREPARACIÓN
60'

RACIONES
10





Polos de caipiriña y mojito

Elaboración

POLOS

1. Reserva las hojas de menta, las rodajas de lima, los frutos rojos y el coulis para decorar.
2. Mezcla todos los ingredientes del mojito a temperatura ambiente y repite el proceso con la receta de la caipiriña.
3. Congela durante 30' o hasta que solidifique.

PRESENTACIÓN

4. Para servir, decora los polos de mojito con las hojas de menta y dos rodajas de lima y decora los polos de caipiriña con el Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or y los trozos de frutos rojos (opcional).

Ingredientes

UTENSILIOS

- 10 moldes esféricos de 2,5 cm de diámetro
- 10 palitos de helado de 10 cm cada uno

POLOS DE CAIPIRIÑA

- 50 g Textura Gelatinosa Carte d'Or
- 50 g azúcar moreno
- 250 ml Cachaça
- 500 ml Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or
- Un puñado de frutos rojos en trozos

POLOS DE MOJITO

- 50 g Textura Gelatinosa Carte d'Or
- 200 ml ron blanco cubano
- Angostura, al gusto
- 50 ml agua con gas
- 50 g azúcar moreno
- 10 hojas de menta
- 5 limas (zumo)
- Un puñado de hojas de menta
- Media lima en rodajas

 PREPARACIÓN
60'

 RACIONES
10





Crema catalana de vino caliente especiado con anís estrellado y canela

Elaboración

BASE

1. Prepara la Crema Catalana Carte d'Or como indica la caja y añade zumo de naranja, leche y Krona Pastelera.
2. Mezcla el resto de ingredientes con una batidora para crear una salsa para decorar. Reserva en el frigorífico durante 2 horas.

PRESENTACIÓN

3. Decora con rodajas de naranja deshidratada y anís estrellado.

Ingredientes

BASE

- 1 caja de Crema Catalana Carte d'Or
- 1 l leche
- 500 ml zumo de naranja
- 500 ml de Krona Pastelera

COBERTURA

- 3 anises estrellados
- Canela en rama
- 200 g azúcar moreno
- 1,5 l vino tinto
- 10 clavos

- 5 cáscaras de naranja
- Nuez moscada
- Un poco de ralladura de limón

 PREPARACIÓN
90'

 RACIONES
10





Tiramisú de chocolate y naranja

Elaboración

BASE DE GALLETAS

1. Mezcla las galletas, el café, el chocolate y la ralladura de clementina y coloca la mezcla en los vasos de servicio. Reserva en el frigorífico durante 2 horas.

TIRAMISÚ

2. Bate la mezcla de tiramisú con la Krona Pastelera y la leche hasta que quede una textura homogénea.
3. Añade poco a poco el zumo de naranja y sigue batiendo antes de añadir el licor.
4. Coloca la mezcla en una manga pastelera y guárdala en el frigorífico.

CLEMENTINAS MARINADAS

5. Prepara almíbar mezclando el agua, la ralladura de naranja y el Sirope de Naranja Carte d'Or. Lleva la mezcla a ebullición y mantén la temperatura.

PRESENTACIÓN

6. Divide las mezclas por capas en los vasos y reserva en el frigorífico.
7. Antes de servir, espolvorea cacao sobre el postre.

Ingredientes

- 1 caja Tiramisú Carte d'Or
- 300 g base de galletas
- 1 g ralladura de naranja
- 100 g galletas
- 200 ml café solo
- 200 ml Sirope de Chocolate Carte d'Or
- 400 ml de Krona Pastelera
- 400 ml leche
- 200 ml zumo de naranja sin pulpa
- 30 ml licor de naranja
- 20 clementinas marinadas
- 20 trozos de clementinas

- 150 ml de Sirope de Naranja Carte d'Or
- 140 ml agua
- 20 g ralladura de naranja, para decorar

 **PREPARACIÓN**
20'

 **RACIONES**
10





Panna cotta de té verde con menta y café

Elaboración

BASE

1. Mezcla la leche, las bolsitas de té y las hojas de menta y deja reposar.
2. Filtra la mezcla y sigue las instrucciones de la caja de Panna Cotta Carte d'Or.

PRESENTACIÓN

3. Reparte la mezcla en los moldes y enfría en el frigorífico durante dos horas.
4. Al servir, decora los postres con las hojas de menta y algunos granos de café.

Ingredientes

PANNA COTTA

1 caja de Panna Cotta Carte d'Or

1 l leche

1 l de Krona Pastelera

10 bolsitas de té Lipton

20 hojas de menta

PRESENTACIÓN

Un puñado de granos de café

 PREPARACIÓN
2H 15'

 RACIONES
10





New York Cheesecake de lavanda y arándanos con salsa de frutos rojos

Elaboración

BASE

1. Prepara la Tarta de Queso Carte d'Or como indica la caja y añade los arándanos y la mitad de las flores de lavanda.

GALLETA

2. Prepara la galleta como se indica en la caja y monta la tarta de queso.

HORNEAR

3. Hornea a 130°C (con la ventilación al mínimo) durante 75' o hasta que la superficie de la tarta se dore. Deja enfriar y reserva en el frigorífico durante 4 h antes de servir.

PRESENTACIÓN

4. Al servir, decora con flores de lavanda, frutos rojos y Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or.

Ingredientes

1 caja de New York Cheesecake Carte d'Or
750 ml de Krona Pastelera
250 ml leche
50 g margarina
25 ml agua
15 flores de lavanda
100 g frutos rojos
Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or

 PREPARACIÓN
5H 15'

 RACIONES
10





Pastel de chocolate y cayena con corazón cremoso de cereza

Elaboración

BASE

1. Mezcla la Textura Espumosa de Carte d'Or con agua y azúcar.
2. Después, añade chocolate y margarina a la mezcla y funde al baño maría. Añade harina y vainilla para crear una textura suave.
3. Cubre los moldes de aluminio de 10 cm un poco de margarina en spray y vierte la mezcla.

RELLENO

4. Cubre las cerezas con un poco de cayena molida y coloca una en el centro de cada mezcla.

HORNEAR

5. Hornea en el centro de un horno precalentado a 180°C durante 10-12 minutos.

PRESENTACIÓN

6. Para servir, espolvorea cayena molida en el plato y decora la tarta con guindillas.

Ingredientes

30 g Textura Espumosa Carte d'Or
300 g chocolate negro
75 ml agua
20 g cacao en polvo sin azúcar añadido
160 g margarina
180 g azúcar en polvo
40 g harina
1 vaina de vainilla
margarina/aceite en spray
5 g cayena molida

20 guindillas
10 cerezas

🕒 PREPARACIÓN
40'

🍴 RACIONES
10



Los productos Carte d'Or



Especialidades



Sorbettos



Cremosos



Mousses



Gelatinas



Mousses al agua



Mousses con trocitos



Postres clásicos



Salsas listas para usar



Krona



Siropes



Siropes crujientes



Coulis y complementos



Texturas profesionales

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

