



# Piensa en grande

Entrantes y postres creativos para sorprender en tus banquetes.



# EL MOMENTO IDEAL PARA DARTE A CONOCER.

Las grandes comidas o cenas de celebración para grupos son eventos muy importantes para tu cocina. Los clientes, que se reúnen en grandes grupos y en fechas señaladas, exigen que todo salga perfecto. Los restaurantes, se ven expuestos a la máxima exigencia y a mucha gente, lo cual representa una gran oportunidad para darse a conocer y conseguir que vuelvan a su local.

En estas páginas intentaremos facilitarte consejos e ideas creativas en las dos fases más vistosas de un menú de grupo: **los canapés y los postres. Inspiración del principio al fin.**



**Salva García**  
*Departamento Culinario*



# LOS MENÚS, SOLUCIONES RENTABLES PARA GRANDES GRUPOS.

**1**

Aperitivos en mesa  
más un menú de dos o  
tres platos fijos  
y bebidas.

**2**

Menú degustación  
cerrado.

**3**

Menú degustación con  
opciones, escogiendo  
a ser posible, de  
antemano.

**4**

Entrantes variados  
para compartir por  
los comensales y un  
segundo plato fijo.

**5**

Entrantes variados  
para compartir por  
los comensales y un  
segundo plato con  
distintas opciones  
a escoger o no con  
anterioridad.

# PRODUCTOS UNILEVER FOOD SOLUTIONS: MULTIPLICA LAS POSIBILIDADES DE TU COCINA, EN BANQUETES.

## Queso Crema de Hellmann's

---

El Queso Crema de Hellmann's es de gran calidad y es perfecto para múltiples aplicaciones en frío y en caliente: en salsas, pizzas, tartas de queso, tiramisú, etc.



## Sirope de Naranja Carte d'Or

---

Sorprende con el toque de frescor y sabor cítrico del nuevo Sirope de Naranja Carte d'Or. Hecho con zumo de la mejor selección de naranjas.



## Textura Espumosa Carte d'Or

---

La Textura Espumosa Carte d'Or es perfecta para lograr y asegurar la textura que buscamos en nuestros postres. Lo mejor de todo es su consistencia y estabilidad que dura hasta 2 servicios y aporta un control total a la receta.



## Textura Gelatinosa Carte d'Or

---

La Textura Gelatinosa Carte d'Or es la ayuda perfecta para desarrollar tu creatividad. Podrás innovar en una gran variedad de platos gracias a su versatilidad, ya que se disuelve a partir de 20 °C y es de fácil dosificación.





**INSPIRACIÓN  
PARA PRINCIPIOS  
CREATIVOS**



## Patata rellena de trufa



### Ingredientes (10 pax)

### Cant.

Patatas	1 kg
Trufa Negra	80 g
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	300 g
Pimienta blanca	10 g
Aceite de oliva virgen	30 ml
Vinagre	20 ml
Sal	20 g
<b>Fondo de Pollo Profesional Knorr</b>	80 ml
<b>Fondo de Carne Profesional Knorr</b>	80 ml
<b>Maizena Express</b>	20 g
Tomillo fresco	10 g
Huevo de corral	200 g
Setas de temporada	300 g
Espárragos trigueros	300 g
Sal Maldon	10 g

### Elaboración (Coste ración 1,73 €)

- 1 Cocer las patatas con agua, sal y tomillo y reservar.
- 2 Laminar la trufa para la decoración y el centro lo reservamos para añadirlo al caldo.
- 3 Calentar los Fondos Profesionales Knorr a partes iguales y añadir el resto de la trufa (no pasar de 80 °C ) para no perder el aroma de la trufa.
- 4 Vaciar la patata y mezclar con la salsa de trufa y el Queso Crema de Hellmann's.
- 5 Rellenar las patatas con pasta recién hecha.
- 6 Pelar y blanquear los espárragos, retirar las puntas y reservar.
- 7 Saltear las setas y reservar.
- 8 Cocer el huevo con agua y vinagre hasta que quede la clara envuelta y la yema cruda.

### Presentación

- 1 Montar la patata en la base del plato.
- 2 Añadir la trufa, las puntas de trigueros y las setas.
- 3 Añadir sal Maldon y decorar con tomillo.



## Sopa de melón cantaloup con jengibre, rollitos de zanahoria y queso crema



### Ingredientes (10 pax)

### Cant.

Azúcar	100 g
Agua	100 ml
Melón cantaloup	2 kg
<b>Nata Krona Original</b>	200 ml
<b>Textura Gelatinosa Carte d'Or</b>	80 g
Menta	20 g
Limón	30 ml
Jengibre	6 g
Yogur griego	200 g
Zanahoria	200 g
<b>Primerba de Albahaca Knorr</b>	80 g
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	200 g
Aceite de oliva virgen extra	100 ml

### Elaboración (Coste ración 0,65 €)

- 1 Pelar el melón, retirar las pepitas y triturar con la Thermomix hasta que quede una salsa muy fina.
- 2 Añadir la Textura Gelatinosa Carte d'Or a la salsa y reservar.
- 3 Rollitos de zanahoria:  
Pelar y cortar con una mandolina la zanahoria a 2mm.
- 4 Bañar en el almíbar previamente preparado y reservar.
- 5 Colocar las láminas de zanahoria hasta conseguir un rulo con el que rellenaremos el Queso Crema de Hellmann's mezclado con la nata Krona Original.
- 6 Enrollar y reservar.
- 7 Disolver la Primerba de Albahaca Knorr con un poco de aceite de oliva virgen extra.

### Presentación 🍴👨🍳

- 1 Colocar la salsa en el plato, cortar los rollitos de zanahoria a la altura adecuada y disponer sobre la salsa.
- 2 Añadir la disolución de la primerba y del aceite de oliva virgen extra.
- 3 Decorar con brotes.





## Crema de puntas de espárragos y quenelle de queso crema con aceite de vainilla



### Ingredientes (10 pax)

	<b>Cant.</b>
Espárragos trigueros	800 g
<b>Nata Krona Original</b>	300 ml
Sal	60 g
Agua	100 ml
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	200 g
<b>Textura Gelatinosa Carte d'Or</b>	80 g

### Elaboración (Coste ración 0,64 €)

- ① Limpiar y hervir los espárragos trigueros, triturar con la Thermomix muy fino.
- ② Añadir Textura Gelatinosa Carte d'Or y reservar.
- ③ Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con la nata Krona Original y reservar para que coja cuerpo en la nevera.
- ④ Escaldar las puntas de los espárragos trigueros, enfriar rápido en hielo y cortar por la mitad.

### Presentación 🍴

- 1 Añadir la salsa a un bol.
- 2 Con la mezcla de la nata Krona Original y el Queso Crema de Hellmann's realizar una quenelle y poner encima de la crema.
- 3 Decorar con la punta de un espárrago por la mitad.



## Lingote de queso y tomate con coulis de guisantes frescos



### Ingredientes (10 pax)

	Cant.
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	300 g
<b>Textura Gelatinosa Carte d'Or</b>	100 g
Tomate	300 g
Cilantro	80 g
Guisantes	300 g
Agua	100 ml
Sal	80 g
Pimienta blanca	40 g
Flores comestibles	20 g

### Elaboración (Coste ración 0,56 €)

- ① Cocer los guisantes, triturar y pasar por un pasapurés. Añadir Textura Gelatina Carte d'Or y resevar.
- ② Escaldar los tomates, pelar, quitar las pepitas, triturar y mezclarlo todo con la Textura Gelatinosa Carte d'Or.
- ③ Utilizar un molde de silicona y por partes añadir el Queso Crema de Hellmann's, la salsa de guisantes y la salsa de tomate para conseguir los tres colores.
- ④ Congelar.
- ⑤ Con el sobrante de la crema de los guisantes, la licuaremos y haremos el coulis.

### Presentación 🍴👁

- 1 Poner el coulis en el fondo del plato.
- 2 Poner el lingote y decorar con flores.



## Cucharita de bombón de queso y naranja con sésamo y caviar de tomate



### Ingredientes (10 pax)

	<b>Cant.</b>
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	600 g
Sésamo negro	100 g
Sésamo blanco	100 g
<b>Nata Krona Original</b>	300 ml
<b>Sirope de Naranja Carte d'Or</b>	100 ml
Tomate	80 g

### Elaboración (Coste ración 0,71 €)

- 1 Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con nata Krona Original y reservar hasta que nos quede una textura más compacta.
- 2 Rebozar con sésamo blanco y negro y congelar.

### Presentación 🍴

- 1 Poner Sirope de Naranja Carte d'Or en el fondo de la cucharita.
- 2 Poner el bombón de Queso Crema de Hellmann's encima.
- 3 Decorar con el caviar el tomate.



## Tarrina de calabacín y queso sobre salsa ligera boletus



### Ingredientes (10 pax)

Ingredientes	Cant.
Calabacín	300 g
Setas de temporada	300 g
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	200 g
Cebolla confitada	10 g
Pimiento escalivado	10 g
Ajo	2 g
Sal	5 g
Pimienta blanca	2 g
<b>Nata Krona Original</b>	200 ml
<b>Primerba de Albahaca Knorr</b>	10 g
<b>Fondo de Carne profesional Knorr</b>	100 ml
Huevas de salmón	80 g

### Elaboración (Coste ración 0,82 €)

- 1 Cortar con una mandolina el calabacín, escaldar y reservar.
- 2 Relleno:  
Mezclar el Queso Crema de Hellmann's y la nata Krona Original con las setas salteadas, la cebolla confitada y el pimiento escalivado hasta crear un relleno compacto.
- 3 Poner las láminas de calabacín en el molde deseado, rellenar con la mezcla de Queso Crema de Hellmann's y envolver.
- 4 Salsa de boletus:  
Sofreír las setas con el ajo y añadir el Fondo de Carne Profesional Knorr.
- 5 Salpimentar, triturar y reservar.

### Presentación

- 1 Poner la salsa de boletus en el plato.
- 2 Colocar la tarrina.
- 3 Decorar con las huevas de salmón.



## Micuit de foie con quenelle de jengibre y queso de vino dulce



### Ingredientes (10 pax)

	<b>Cant.</b>
Foie	800 g
Jengibre	80 g
Vino dulce	100 ml
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	300 g
<b>Nata Krona Original</b>	100 g
<b>Lata de Frutas del Bosque Carte d'Or</b>	80 g

### Elaboración (Coste ración 2,78 €)

- ① Hacer un micuit de foie y reservar.
- ② Mezclar el Queso Crema de Hellmann's y la nata Krona Original con el jengibre rallado y el vino dulce. Preparar 24h antes para recuperar la textura del queso.

### Presentación 🍴

- 1 Disponer sobre una teja dos rodajas de micuit.
- 2 Hacer una quenelle con la preparación de Queso Crema de Hellmann's
- 3 Decorar con granillo de crispy de fresa y lata de Frutas del Bosque Carte d'Or.



## Risotto de tomate seco, albahaca fresca y gambas



### Ingredientes (10 pax)

### Cant.

Arroz para risotto	1 kg
Ajo	38 g
Cebolla tierna	300 g
Tomate seco	250 g
Albahaca fresca	80 g
<b>Primerba de Albahaca Knorr</b>	90 g
Gambas	1,2 kg
Cebollino fresco	100 g
<b>Nata Krona Original</b>	400 ml
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	300 g

### Elaboración (Coste ración 0,75 €)

- ① Sofreír la cebolla con el ajo, el tomate seco cortado en juliana y la Primerba de Albahaca Knorr.
- ② Añadir el arroz, rehogar e ir añadiendo caldo poco a poco.
- ③ En el último momento, punto de cocción del arroz, añadir el Queso Crema de Hellmann's y la nata Krona Original para darle la cremosidad deseada.
- ④ Saltear las gambas y reservar.

### Presentación

- 1 Colocar el risotto en un molde.
- 2 Decorar con el langostino, previamente salteado.
- 3 Decorar con un crujiente de pan.



## Ensalada de tomate cherry, queso y trufa



### Ingredientes (10 pax)

	<b>Cant.</b>
Tomate cherry	500 g
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	350 g
<b>Primerba de Albahaca Knorr</b>	80 g
Trufa de temporada	20 g
Cilantro	30 g
Aceite de oliva virgen	30 ml
Sal Maldon??	

### Cant.

### Elaboración (Coste ración 0,81 €)

- ① Escaldar los tomates cherry, pelar y reservar.
- ② Poner el Queso Crema de Hellmann's en una manga.

### Presentación

- 1 Cortar el tomate cherry por la mitad.
- 2 Macerar los tomates con el aceite de albahaca.
- 3 Hacer una tira con el Queso Crema de Hellmann's y poner los tomates cortados encima.
- 4 Laminar la trufa y colocarla en medio de los tomates cherry.
- 5 Decorar con brotes y sal Maldon.



## Surtido de Canapés elaborados con Queso Crema



### Ingredientes (10 pax)

Ingredientes	Cant.
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	600 g
Pan de avión	1 kg
Anchoas	100 g
Salmón ahumado	100 g
Atún	100 g
Espárragos blancos	100 g
<b>Hellmann's Original</b>	80 g
Piña	90 g
Huevas de trucha	80 g
Aceitunas	70 g
Palmitos	100 g
Carne de cangrejo	100 g
Jamón York	100 g

### Elaboración (Coste ración 1,43 €)

- ① Cortar el pan de avión en tostas individuales.
- ② Untar el pan de avión con Queso Crema de Hellmann's.
- ③ Añadir el ingrediente correspondiente al gusto.

### Presentación

- 1 Introducir Hellmann's Original en un biberón para hacer líneas decorativas.



---

# INSPIRACIÓN PARA FINALES SORPRENDENTES

---



## Tarta de queso e higos



### Ingredientes (10 pax)

	Cant.
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	600 g
Higos frescos	500 g
Fresas de temporada	100 g
Avellanas	100 g
Azúcar	80 g
Lima	80 g
<b>Nata Krona Original</b>	200 ml
<u>Masa quebrada</u>	
Harina	250 g
Sal	5 g
Mantequilla	125 g
Huevo	1 ud

### Elaboración (Coste ración 1,16 €)

- ① Hacer una masa quebrada y hornearla durante 30 minutos a 170 °C pinchada y con legumbres secas para que no se hinche.
- ② Reservar.
- ③ Relleno:  
Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con la lima y la nata Krona Original y rellenar la base de la tarta.
- ④ Dejar reposar durante 24 horas.

### Presentación 🍴👁

- 1 Cortar los higos a cuartos y poner encima de la tarta de forma que quede bonita.
- 2 Añadir el crujiente de frutos secos por encima.



## Copa de queso y peras confitadas al Cointreau



### Ingredientes (10 pax)

	Cant.
Peras conferencia	1,8 kg
Cointreau	100 ml
Azúcar	100 g
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	300 g
Melindros	300 g
<b>Nata Krona Original</b>	150 ml
Vainilla fresca	10 g
Canela molida	40 g

### Elaboración (Coste ración 0,59 €)

- 1 Cocer las peras con vino blanco, Cointreau, azúcar y canela en rama hasta que estén cocidas y reservar.
- 2 Montar la nata Krona Original y mezclarla con el Queso Crema de Hellmann's, poner en una manga y reservar.
- 3 Bañar los melindros con el almíbar resultante de la cocción de las peras.

### Presentación 🍴

- 1 Cortar las peras en cortes longitudinales y poner en el fondo de la copa.
- 2 Añadir el líquido de la propia cocción de las peras. Poner los melindros y añadir la mezcla del Queso Crema de Hellmann's y la nata Krona Original que tenemos en la manga pastelera con una boquilla rizada.
- 3 Espolvorear con canela molida.



## Brownie de chocolate con queso crema y Sirope de Naranja Carte d'Or



### Ingredientes (10 pax)

	<b>Cant.</b>
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	280 g
<b>Sirope de Naranja Carte d'Or</b>	140 ml
Menta fresca	60 g
<b>Lata de Frutas del Bosque</b>	80 g
<b>Carte d'Or</b>	
Naranja	150 g
<u>Brownie</u>	
Mantequilla	250 g
Harina repostería	125 g
Chocolate para fundir	150 g
Huevo	4 u
Canela molida	5 g
Azúcar vainillado	5 g

### Elaboración (Coste ración 0,64 €)

- ① Brownie:  
Fundir el chocolate.
- ② Batir los huevos, añadir el azúcar y remover con las varillas hasta conseguir una pasta blanquecina.
- ③ Verter el chocolate fundido y mezclar bien. Agregar la canela y el azúcar vainillado.
- ④ Poner en el molde y hornear 25-30 min a 180 °C.
- ⑤ Reservar.
- ⑥ Quenelle:  
Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con el Sirope de Naranja Carte d'Or.

### Presentación 🍴🍷

- 1 Cortar con molde el brownie al tamaño deseado.
- 2 Poner la quenelle encima.
- 3 Añadir un gajo de naranja natural, una hoja de menta fresca y la Lata de Frutas del Bosque Carte d'Or.



## Semifrío de queso y té matcha



### Ingredientes (10 pax)

Ingredientes	Cant.
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	500 g
Azúcar	200 g
Leche	100 ml
<b>Textura Gelatinosa Carte d'Or</b>	10 g
<b>Nata Krona Original</b>	200 g
Almíbar	80 g
Sobaos	300 g
Té matcha	80 g
Ron	10 g
Fresas silvestres	60 g

### Elaboración (Coste ración 0,83 €)

- ① **Almíbar:**  
Mezlar el agua con el azúcar hasta que empiece a hervir.
- ② Añadir el ron y dejar reposar.
- ③ Desmenuzar los sobaos.
- ④ Añadir el almíbar y empapar bien la galleta.
- ⑤ Extender en el molde elegido y espolvorear con el té matcha.
- ⑥ **Semifrío:**  
Montar la nata Krona Original y reservar.
- ⑦ Montar el Queso Crema de Hellmann's con el azúcar y el té matcha hasta que tenga consistencia.
- ⑧ Añadir la Textura Gelatinosa Carte d'Or a la leche y mezclar bien, incorporar a la mezcla del Queso Crema de Hellmann's con el azúcar.
- ⑨ Añadir la nata montada, poco a poco y mezclar bien.
- ⑩ Poner en una manga pastelera y hacer rosetas sobre la base de la mezcla de la galleta y el té matcha.

### Presentación 🍴🥄

- 1 Cortar el trozo elegido y decorar con fresas silvestres.



## Crema de queso, naranja con tejas y granizado de café



### Ingredientes (10 pax)

Ingredientes	Cant.
<b>Nata Krona Original</b>	600 ml
Vainilla fresca	12 g
Yemas de huevo	80 g
Azúcar	10 g
<b>Textura Gelatinosa Carte d'Or</b>	80 g
Pasta filo	100 g
Café soluble	80 g
Café molido	70 g
Mantequilla	100 g
Naranja	100 g
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	500 g

### Elaboración (Coste ración 1 €)

- ① **Crema de queso:**  
Hervir la nata Krona Original con la vainilla fresca.
- ② Mezclar las yemas con el azúcar hasta lograr una masa blanquecina.
- ③ Añadir la nata con la vainilla a la mezcla y el Queso Crema de Hellmann's.
- ④ Añadir la Textura Gelatinosa Carte d'Or.
- ⑤ **Granizado de café:**  
Hacer unos 6 cafés con azúcar y guardar en el congelador en un recipiente horizontal.
- ⑥ **Tejas:**  
Hacer un almíbar y pintar las hojas de pasta filo, espolvorear con café soluble.

- ⑦ Hornear 4 minutos a 210 °C.

### Presentación

- 1 Colocar la crema de queso en el plato.
- 2 Clavar las tejas y poner los gajos de naranja caramelizada.
- 3 Añadir el granizado de café.
- 4 Decorar.



## Tartaleta de queso y merengue



### Ingredientes (10 pax)

### Cant.

<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	600 g
Frambuesas	500 g
Fresas de temporada	100 g
Avellanas	100 g
Azúcar	80 g
Lima	80 g
<b>Nata Krona Original</b>	200 g
<u>Masa quebrada</u>	
Harina	250 g
Sal	5 g
Mantequilla	125 g
Huevo	1 ud
<b>Textura Espumosa Carte d'Or</b>	80 g
Azúcar	200 g

### Elaboración (Coste ración 1,23 €)

- ① Preparación:  
Hacer una masa quebrada y hornearla durante 30 minutos a 170 °C pinchada y con legumbres secas para que no se nos hinche.
- ② Reservar.
- ③ Relleno:  
Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con la lima y la nata Krona Original y rellenar la base de la tarta.
- ④ Dejar reposar durante 24 horas.
- ⑤ Merengue:  
Montar con agua la Textura Gelatinosa Carte d'Or y el azúcar.
- ⑥ Reservar y meter en una manga.

### Presentación 🍴🥄

- 1 Hacer una roseta con el merengue y quemar.
- 2 Poner las frambuesas y la menta para decorar.

Encuentra tus recetas  
e inspiración en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Unilever Food Solutions España  
☎ 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@Unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@Unilever.com)

