



CARTE D'OR®

PROFESSIONAL

Dessерter

Hvordan servere lønnsomme og fristende desserter





En deilig dessert er en perfekt avrunding
på et godt måltid.

Få i gang mersalget med en lekker mousse, panna cotta eller en crème brûlée. Tilby flere smådesserter som gjestene kan forsyne seg med flere gode smaker. Med Carte d'Or skaper du på et blunk lønnsomme fristelser som dine gjester ikke kan motstå!



“

Med Carte D'Or
desserter er det mye
penger å spare. En
hjemmelaget creme
brulée blir 58 % dyrere,
enn Carte D'Or sin
variant laget med Rama
Piske istedenfor
kremfløte per porsjon i
bare råvarekost.

En hjemmelaget creme brulée blir 58 % dyrere, enn Carte D'Or sin variant laget med piske istedenfor kremfløte per porsjon i bare råvarekost. Man sparer også strøm og arbeidstid ved å bruke Carte D'Or Crème brulée. Hjemmelaget Creme brulee må stekes i vannbad for å stivne. Ved tilberedningen av Carte D'Or Crème brulée varmer man kun væsken, så vil desserten stivne når man stiller den kjølig. Det er heller ikke noen risiko for klumper i desserten som ved hjemmelaget Creme Brulée da eggeplommen kan koagulere hvis varmen blir for høy.



“

Lag en Crème
Renversée
(karamellpudding)
ved å blande
pulveret med kun
melk og smaksett
med litt av Carte
D'Or
Karamelltopping



Det finnes mange forskjellige måter å bruke Carte D'Or
Creme brulee som en dessertbase. Man kan enten tilsette
forskjellige smakstilsetninger, som f.eks appelsin for å få en
Crème catalan.

En annen måte å lage en ny vri på desserten er å bruke
Creme Brulée basen i en kremsifon. Da får du en luftig
luksusdessert med smak av ekte bourbonvanilje.

Lag en Creme Renversée (karamellpudding) ved å blande
pulveret med kun melk og smaksett med litt av Carte D'Or
karamelltopping

Carte D'Or Sjokolademousse



Hvis du lager Carte D'Or Sjokolademousse vil du spare hele 105 % i bare råvarekost.

Ved å bruke sjokolademousse fra pulver vil du heller ikke få noen overraskelser med klumper i moussen. Når man lager sjokolademousse fra scratch er det mye som kan gå feil, både når man varmer opp sjokoladen og eggeplommen. Carte D'Or sjokolademousse er kaldrørt og du får samme gode, luftige resultat hver gang.

Smakene kan du enkelt variere selv. Smaksett sjokolademoussen med f.eks appelsinzest, litt rom eller hvorfor ikke litt mintgodteri for en ny vri hver dag som dine gjester vil sette stor pris på.

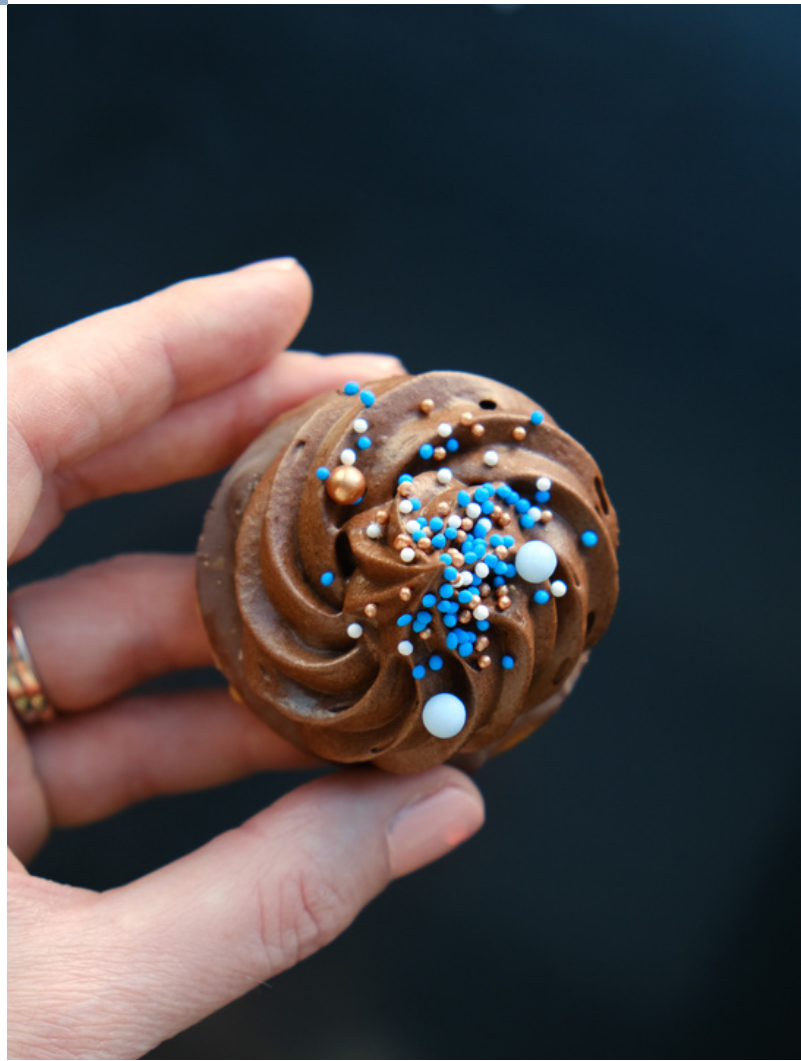




“

Gjør det enkelt og spar emballasje på din buffet

Server Carte d'Or moussene direkte på en kjeks eller en liten sjokolade





Carte D'Or Sjokolademousse blandes i utgangspunkt med melk, det gir en luftig mousse med mye smak av sjokolade. Man kan også erstatte melken med 4/5 vann og 1/5 Piske 31 %, da tåler moussen å stå lenger, og produksjonen blir i tillegg enda rimeligere



Med Carte D'Or Basismousse kan du putte din egen vri på desserten, men du har alltid en stabil base å gå ut i fra



Serverer en enkel og sunnere dessert med friske bær, frukt og Carte D'Or Vaniljekrem



Dessert på



en



to



tre




CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Oppskrifter



Black and white

10 porsjoner

Base - Crème Brulée

- 0,5 l melk
- 0,5 l Rama Piske 31 %
- 135 g Carte D'Or Crème bruléepulver
- Zest og Saft fra en appelsin

Topp - Sjokolademousse

- 0,25 l melk
- 120 g Carte D'or Sjokolademoussepulver
- 1 krm frysetørret kaffe

Fremgangsmåte

Base - Crème Brulée

1. Bland tørrvaren med en del av den kalde melken.
2. Kok opp resten av melken sammen med pisken.
3. Bland alt sammen og la koke i 2 minutter under konstant omrøring. Ha i appelsinzest og appelsinsaft.
4. Porsjoner og avkjøl.

Topp - Sjokolademousse

1. Hell kald melk i en bolle. Løs opp kaffepulveret og ha så i sjokolademoussepulveret.
2. Piskes i 2 minutter på lav hastighet, deretter 5 minutter på høy hastighet.
3. Ha moussen i en sprøytepose og topp Crème Brulée basen med moussen. La stå kjølig 90 minutter.



Hvit sjokolademousse med marinerte kirsebær og tranebær

10 porsjoner

- 4 dl melk
- 210 g Carte D'Or hvit sjokolademoussepulver
- 50 g marinerte tranebær
- 50 g marinerte kirsebær

Fremgangsmåte

1. Bland moussepulveret med melk på lav hastighet i 2 min for å få det blandet sammen, for deretter å øke til maksimale hastighet 4 min for å få et godt volum på moussen.
2. Tilsett marinerte bær. Det blir brukt tørkede tranebær og frosne kirsebær, marinert i sukkerlake (50% vann 50 % sukke) og smaksatte med litt rom.
3. Porsjoner og la stå kjølig 90 min.



Crème Catalan

10 porsjoner

- 0,5 l melk
- 0,5 l Rama Piske 31 %
- 135 g Carte D'Or Creme Bruléepulver
- Zest og saft av 1 appelsin
- Sukker

Fremgangsmåte

1. Bland tørrvaren med en del av den kalde melken
2. Kok opp resten av melken sammen med piske.
3. Bland alt sammen og la koke i 2 minutter under konstant omrøring. Ha i appelsinzest og appelsinsaft.
4. Porsjoner og avkjøl.
5. Dryss over litt sukker og brenn av.



“

Ved å tilsette forskjellige fruktpuréer i Carte D'Or basismousse får du mulighet til variere både smak og farge etter dine gjesters smak og behag

Blåbærmousse

10 porsjoner

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

Fremgangsmåte

1. Bland moussepulveret med melk på lav hastighet for å få det blandet sammen, for deretter å øke til maksimale hastighet for å få et godt volum på moussen.
2. Tilsett blåbærpuré, bland godt og sett moussen kjølig.



Sjokolademoussekake med bærfill i porsjonsformat

10 porsjoner

Sjokolademousse

- 0,5 l melk
- 240 g Carte D'or sjokolademoussepulver
- 0,5 ts frysetørret kaffe
- litt rom eller konjakk etter smak

Annet

- Sukkerbrød eller mandelbunn
- Bærcoulis
- Frukt til pynt

Fremgangsmåte

1. Hell kald melk i en bolle. Løs opp kaffepulveret og ha så i sjokolademoussepulveret.
2. Piskes i 2 minutter på lav hastighet, deretter 5 minutter på høy hastighet. Smak til med rom eller konjakk.
3. Stans ut bunner av sukkerbrød eller av mandelbunn.
4. Lag et rede av mousse på bunnen, ha bærcoulis i midten og fyll med moussen på toppen, la stå kjølig i minimum 90 minutter.
5. Pynt med frisk frukt og bær.



CARTE D'OR®

PROFESSIONAL



Unilever
Food
Solutions

Klikk deg inn på ufs.com hvis du ønsker flere tips og oppskrifter på desserter til din restaurant eller kantine. **Av kokker for kokker**