

The image shows two glass bowls filled with ice cream, cake, and chocolate sauce, garnished with chocolate sticks. The bowls are placed on a wooden surface. The text is overlaid on the image.

Completează o masă gustoasă cu un

DESERT

pe măsură!

O abundență de arome și culori, în zeci de variante, pentru toate gusturile



◀ **Eficiență:** Folosește Rama Cremefine 15% pentru gătit la deserturile cu procent redus de grăsime. Produsul are stabilitate la cald și în mediul acid, deci îți poți încânta clienții cu deserturi fructate și aromate!

Mix artă și utilitate: Montarea unui număr mare de mini-deserturi poate fi dificilă. Cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații obții rezultatul dorit indiferent dacă gătești la cald sau pregătești frișcă.



◀ **Diversitate:** Cu produsele Carte D'Or poți pregăti o mare varietate de mini-deserturi la un cost mic și într-un timp scurt. Indiferent de tipul de locație pe care îl ai, alege soluțiile Carte D'Or!

O explozie de gust: Arome surprinzătoare pentru deserturile tale cu toppingurile Carte D'Or. Invitații tăi le vor savura cu plăcere până la ultima înghițitură!



Urmează pașii pentru a crea un bar tematic potrivit oricărui eveniment

alege tipurile de mini-deserturi



Ține cont de toate preparatele servite în cadrul evenimentului și de culoarea predominantă.



Decide împreună cu clientul aromele și ingredientele principale.



Pregătește o sesiune în care clientul poate încerca tipurile de deserturi.

comandă sau pregătește cantitatea necesară



Colaborezi cu furnizori externi? Apelează la cofetării, bomboneriei sau firme de catering.



Alege împreună cu clientul între 7 și 10 sortimente diferite.



Pregătești la tine în bucătărie? Cu ingredientele potrivite vei reduce timpul de preparare.

ține cont de tipurile diferite de alimentație



Deserturi fără gluten.



Deserturi vegetariene sau raw -vegan.



Deserturi cu un conținut redus de zahăr.

decorează bufetul



Folosește recipiente din sticlă sau metal, boluri, borcane de diferite mărimi.

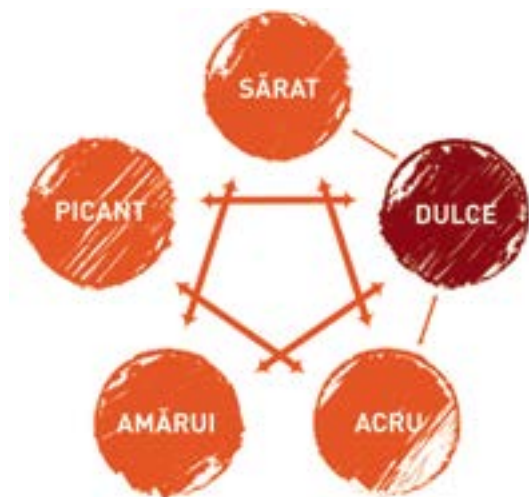


Pentru aranjare tăvile și platourile supraetajate sunt alegerea potrivită.



Adaugă detalii în funcție de tipul evenimentului: flori, baloane, lumânări, panglici.

Combină arome și tipuri de gust pentru a obține o #infuzie de senzații



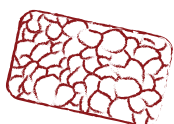
Variantele în miniatură ale deserturilor clasice sunt în centrul atenției în 2016. Sunt atât de îndrăgite încât invitații le savurează chiar și între mese.

Gândește-te la delicii cu ciocolată neagră, amăruie, picantă, albă. Adaugă fructe și obține un mix încântător pentru orice eveniment!

Anul acesta sărbătorim combinațiile de gusturi inedite, deci surprinde-ți invitații cu deserturi sărate, acrișoare, picante sau chiar amăruie!

SĂRAT

Combină gustul dulce cu cel sărat, savurează deserturi cu brânzeturi tari și fructe, adaugă sare de mare în ciocolată!



Cereale expandate



Sare de mare



Brânzeturi tari

ACRU

Echilibrează gustul dulce și oferă note fructate, acidulate deserturilor tale!



Suc de lămâie



Suc de lime



Suc de portocală

AMĂRUI

Echilibrează gustul dulce și dă o notă inedită adăugând ingrediente amăruie!



Cafea



Cacao



Migdale amare

PICANT

Echilibrează gustul dulce și profită la maxim de arome în preparatele tale!



Ghimbir



Piper roz



Chilli

PANNA COTTA CU SPARANGHEL ȘI CĂPȘUNI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 69 g

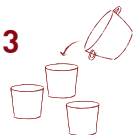
- 200 ml lapte
- 100 g sparanghel alb
- 100 g căpșuni
- 85 g Carte D'Or Panna Cotta
- 200 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații



1 Fierbe laptele, adaugă Carte D'Or Panna Cotta și lasă la fiert amestecând încontinuu.



2 Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații rece, piureul de sparanghel și amestecă în continuare.



3 Toarnă amestecul pe straturi în forme și adaugă căpșuni tăiate în patru. Decorează cu sparanghel și căpșuni.



4 Lasă la frigider pentru 3 ore înainte de servire.



PANNA COTTA CU SPARANGHEL ȘI CĂPȘUNI

TIRAMISU CU CĂPȘUNI

TIRAMISU CU CĂPȘUNI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 71 g

- 50 g pișcoturi
- 100 ml lapte
- 250 g căpșuni
- 57 g Carte D'Or Tiramisu
- 50 g Carte D'Or Topping Cacao
- 200 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații



1



Amestecă Carte D'Or Tiramisu cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații și cu laptele.

2



Folosește mixerul până când amestecul devine cremos.

3



Întinde uniform Carte D'Or Topping Cacao pe o planșă de silicon și introdu în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 15 minute. După răcire, rupe în diverse forme. Sfatul bucătarului: pentru un aspect deosebit și o aromă intensă, înainte de a introduce în cuptor, presară pe topping: semințe de susan, fulgi de migdale, alune, fistic sau boabe de cafea zdrobite.

4



Toarnă pe straturi în forme și adaugă pișcoturile tăiate în cuburi și înmuiate în cafea. Decorează cu căpșuni și topping pregătit cu ajutorul Carte D'Or Topping Cacao.

COȘULEȚ CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ȘI CĂPȘUNI

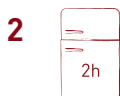
INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 69 g

- 50 g foietaj
- 250 ml lapte
- 250 g căpșuni
- 120 g Carte D'Or Mousse Ciocolată
- 20 g unt



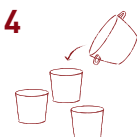
1 Amestecă cu mixerul Carte D'Or Mousse Ciocolată împreună cu laptele rece.



2 Toarnă amestecul într-un vas și lasă-l la frigider pentru cel puțin 2 ore.



3 Unge foietajul cu unt topit și așază-l în formele dorite. Introdu formele în cuptorul preîncălzit la 160°C până se rumenește foietajul.



4 Lasă la răcit și servește cu bucăți de căpșuni și mousse-ul de ciocolată.



COȘULEȚ CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ȘI CĂPȘUNI

CRÈME BRULÉE CU SPARANGHEL ȘI CĂPȘUNI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 64 g

250 ml lapte

50 g Carte D'Or Topping Caramel

65 g Carte D'Or Crème Caramel

200 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații

- sparanghel alb și căpșuni pentru decor



1



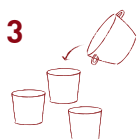
Pregătește amestecul cu Carte D'Or Crème Caramel, Rama Cremefine 31% multiple aplicații și laptele.

2



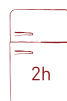
Amestecă folosind telul.

3



Toarnă amestecul în forme.

4



Lasă la frigider pentru cel puțin 2 ore înainte de servire.

5



Se adaugă Carte D'Or Topping Caramel. Decorează cu sparanghel fiert și cu căpșuni.

CRÈME BRULÉE CU SPARANGHEL ȘI CĂPȘUNI

PANNA COTTA CU MAC ȘI DULCEAȚĂ DE VIȘINE

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 69 g

267 ml lapte

40 g mac

113 g Carte D'Or Panna Cotta

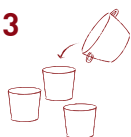
267 ml Rama Cremefine 31%
multiple aplicații



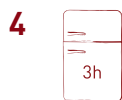
1 Pune la fiert laptele, adaugă Carte D'Or Panna Cotta și amestecă.



2 Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații, macul și amestecă până la omogenizare.



3 Toarnă amestecul în forme.



4 Lasă la frigider pentru 3 ore înainte de servire și ornează apoi cu dulceață de vișine.



PANNA COTTA CU MAC ȘI DULCEAȚĂ DE VIȘINE

PANNA COTTA CU CEAI VERDE, CIREȘE ȘI PIȘCOTURI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 68 g

- 170 g** Carte D'Or Panna Cotta
- 400 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- 10 g** Lipton Ceai verde citrice
- 100 g** cireșe
- 10 buc** pișcoturi



1



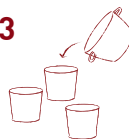
Fierbe apa și pregătește ceaiul.

2



Adaugă Carte D'Or Panna Cotta și lasă la fiert amestecând încontinuu, adaugă apoi Rama Cremefine 31% multiple aplicații, rece.

3



Toarnă compoziția în forme și menține la rece 2 ore înainte de servire.

4



Servește în pahare sau pe farfurie. Ornează cu diferite siropuri de fructe, cu ciocolată, cu pișcoturi sau cu jeleu din ceai verde.

PANNA COTTA CU CEAI VERDE, CIREȘE ȘI PIȘCOTURI

CREMĂ TIRAMISU CU ZMEURĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 74 g

- 67 g** foietaj
- 133 ml** lapte
- 200 g** zmeură
- 75 g** Carte D'Or Tiramisu
- 267 ml** Rama Cremefine 31%
multiple aplicații



1



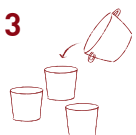
Taie foietajul în rondelle, unge-le cu puțin ulei și coace-le timp de câteva minute în cuptor la 180°C. Lasă-le apoi la răcit.

2



Mixează Carte D'Or Tiramisu împreună cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații și cu laptele. Folosește mixerul până devine cremos.

3



Toarnă amestecul în forme sau așază în straturi cu rondellele de foietaj. Decorează cu zmeură și servește cu topping de zmeură.



CREMĂ TIRAMISU CU ZMEURĂ

RULOURI CU MOUSSE STRACCIATELLA ȘI CIREȘE

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 73 g

50 g foietaj

150 g cireșe

375 ml lapte

150 g Carte D'Or Mousse Stracciatella



1



Taie foietajul felii și unge-le cu ulei. Formează rulouri din felii, introdu-le în cuptor și apoi lasă-le la răcit.

2



Amestecă cu mixerul Carte D'Or Mousse Stracciatella și laptele la viteză mică timp de un minut și apoi la viteză mare timp de 3-5 minute.

3



Toarnă amestecul într-un poș de patiserie și pune-l în frigider pentru aproximativ 2 ore.

4



Pregătește amestecul de cireșe cu apă și gelatină, apoi toarnă-l în pahare. Uple rulourile cu amestecul de mousse și așază-le în pahare. Decorează cu fructe sau fulgi de ciocolată.

RULOURI CU MOUSSE STRACCIATELLA ȘI CIREȘE

PEPENE GALBEN CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ, ȘAMPANIE ȘI PIȘCOTURI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 80 g

227 ml lapte

455 g pepene galben

121 g Carte D'Or Mousse Ciocolată albă
• șampanie



1



Lasă biluțele de pepene galben în șampanie câteva ore. Strecoară șampania și așază biluțele în forme.

2



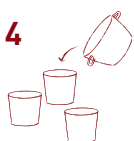
Amestecă laptele rece cu Carte D'Or Mousse Ciocolată albă. Poți adăuga și din șampania strecurată (în acest caz adaugă mai puțin lapte, proporțional cu șampania adăugată). Folosește mixerul la viteză minimă timp de 2 minute, iar după aceea la viteză mare timp de 5 minute.

3



Toarnă mousse-ul într-un vas și introdu-l în frigider.

4



Înainte de servire pregătește quenelle din mousse-ul preparat, așază peste biluțele de pepene și decorează cu batoane de ciocolată.

PEPENE GALBEN CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ, ȘAMPANIE ȘI PIȘCOTURI

MOUSSE DE CIOCOLATĂ PE OGLINDĂ DE ZMEURĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 83 g

333 g zmeură

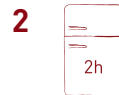
333 ml lapte

160 g Carte D'Or Mousse Ciocolată

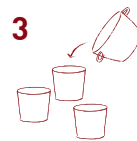
• lichior



1 Amestecă cu ajutorul unui mixer laptele rece împreună cu Carte D'Or Mousse Ciocolată.



2 Toarnă amestecul într-un vas și lasă-l în frigider pentru cel puțin 2 ore.



3 Pregătește piureul de zmeură cu mixerul, adaugă lichior după gust. Așază mousse-ul pe piureul de zmeură obținut și decorează după gust.

MOUSSE DE CIOCOLATĂ PE OGLINDĂ DE ZMEURĂ

CREMĂ TIRAMISU CU STRUGURI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 141 g

- 500 g struguri
- 150 g mascarpone
- 200 ml lapte
- 100 ml vin alb sec
- 113 g Carte D'Or Tiramisu
- 400 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- 40 g fulgi de migdale



1



Taie boabele de strugure în două și scoate semințele. Amestecă Carte D'Or Tiramisu cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații, mascarpone, lapte și vin.

2



Amestecă totul cu ajutorul unui mixer.

3



Toarnă crema și strugurii în pahare, formând straturi.

4



Lasă la frigider pentru cel puțin jumătate de oră și decorează cu fulgi de migdale.

CREMĂ TIRAMISU CU STRUGURI

TIRAMISU CU PIERSICI

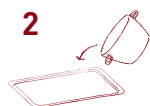
INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 66 g

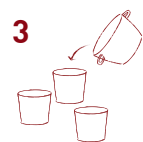
- 111 ml lapte
- 83 g pișcoturi
- 111 g piersici
- 75 g Carte D'Or Tiramisu
- 278 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- 40 g ciocolată rasă
 - lichior Amaretto
 - cafea



1 Adaugă într-un vas: Rama Cremefine 31% multiple aplicații, laptele și Carte D'Or Tiramisu. Folosește mixerul timp de 2 minute la viteză medie.



2 Amestecă lichiorul cu cafea și înmoaie pișcoturile. Așază-le într-o tavă împreună cu feliile de piersici.



3 Înainte de servire adaugă deasupra ciocolată rasă și decorează cu feliile de piersici rămase.

TIRAMISU CU PIERSICI

MOUSSE DE CIOCOLATĂ ȘI CARDAMON CU AMESTEC DE MANDARINE ȘI LIME

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 147 g

500 ml lapte

100 g lime

500 g mandarine

50 g zahăr brun

50 ml lichior de portocale

240 g Carte D'Or Mousse Ciocolată

• amidon

• cardamon

• lichior de cafea



1



Amestecă cu mixerul lapte rece și Carte D'Or Mousse Ciocolată. Adaugă cardamon și lichior de cafea.

2



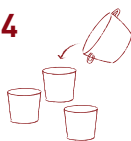
Pune într-un vas folie de copt din silicon și adaugă amestecul. Lasă-l la răcit timp de 2 ore.

3



Decojește mandarina și pune-o la fiert în apă cu zahăr și lichiorul de portocală. Îngroașă amestecul cu amidon, apoi lasă-l la răcit. În cazul în care amestecul este prea gros, diluează-l cu lichior.

4



Toarnă amestecul în forme și adaugă mousse-ul de ciocolată deasupra.

MOUSSE DE CIOCOLATĂ ȘI CARDAMON CU ĂMESTEC DE MANDARINE ȘI LIME

MOUSSE STRACCIATELLA CU AMESTEC DE DOVLEAC SI SCORȚIȘOARĂ

MOUSSE STRACCIATELLA CU AMESTEC DE DOVLEAC ȘI SCORȚIȘOARĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 113 g

360 ml lapte

200 g dovleac

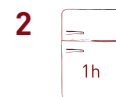
100 g Carte D'or Topping Cocoa

143 g Carte D'Or Mousse Stracciatella
• amidon

300 ml apă



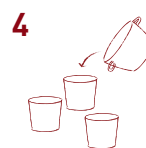
1 Amestecă cu ajutorul mixerului Carte D'Or Mousse Stracciatella cu laptele rece la o viteză mică de rotație timp de un minut, iar apoi la o viteză mare de rotație pentru 3-5 minute.



2 Toarnă mixul într-o tavă și pune la frigider timp de o oră.



3 Fierbe dovleacul tăiat cubulețe pentru câteva minute în apă cu puțin zahăr, scorțișoară și lichior de migdale. Îngroașă amestecul cu amidon.



4 Toarnă în forme amestecul de dovleac și pune deasupra mousse-ul. Decorează cu Carte D'Or Topping Cacao (coace la 180°C timp de 15 de minute pe folie de silicon).

PANNA COTTA DE CAFEA CU PRĂJIȚURĂ CROCANTĂ DE CIOCOLATĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 107 g

400 ml lapte

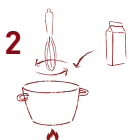
100 g boabe de cafea întregi, prăjite

170 g Carte D'Or Panna Cotta

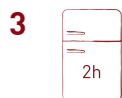
400 ml Rama Cremefine 31%
multiple aplicații



Pune câteva boabe de cafea în lapte și lasă la frigider timp de o zi. Scoate boabele de cafea și fierbe laptele. Amestecă cu Carte D'Or Panna Cotta și lasă până dă în clocot încă o dată.



Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații și amestecă.



Toarnă amestecul în pahare și lasă la răcit pentru cel puțin 2 ore.



Decorează cu câteva boabe de cafea și prăjitură crocantă.



PANNA COTTA DE CAFEA CU PRĂJIȚURĂ CROCANTĂ DE CIOCOLATĂ

SMOCHINE CARAMELIZATE CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ

SMOCHINE CARAMELIZATE CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 194 g

250 ml lapte

50 g zahăr brun

3 g scorțișoară

500 g smochine proaspete

133 g Carte D'Or Mousse Ciocolată albă

100 ml Knorr Reducție oțet balsamic



1



Taie smochinele în jumătate, presează-le pe o parte și așază-le pe o tavă de copt. Adaugă zahăr brun și scorțișoară, apoi stropește cu reducția de oțet balsamic. Introdu tava în cuptor.

2



Amestecă Carte D'Or Mousse Ciocolată albă cu lapte rece.

3



Folosește mixerul la o viteză mică de rotație timp de 2 minute și apoi la o viteză mare de rotație timp de 5 minute.

4



Pune amestecul în frigider pentru o oră.

5



Servește mousse-ul de ciocolată albă cu smochinele caramelizate deasupra.

CREMĂ DE CIOCOLATĂ ALBĂ CU SEMINȚE DE MAC ȘI BISCUIȚI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 118 g

- 50 g stafide
- 100 g semințe de mac
- 100 g nuci
- 40 ml rom
- 250 ml lapte
- 50 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- 140 g Carte D'Or Mousse Ciocolată albă
- 50 g biscuiți



1



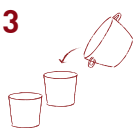
Adaugă stafidele în apă cu puțin rom. Pregătește un mix cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații și Carte D'Or Mousse Ciocolată albă.

2



Folosește mixerul și adaugă stafidele. Dacă e necesar, diluează cu rom.

3



Separă crema în două părți și adaugă semințele de mac într-una din jumătăți și nucile în cealaltă.

4



Pune amestecul în pahare păstrând straturi bine separate. Separă cremele cu câteva bucăți de biscuiți.

5



Pune paharele în frigider pentru cel puțin o oră înainte de servire.

CREMĂ DE CIOCOLATĂ ALBĂ CU SEMINȚE DE MAC ȘI BISCUIȚI

PANNA COTTA DE CARMEL

PANNA COTTA DE CARMEL

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 97 g

400 ml lapte

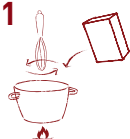
170 g Carte D'Or Panna Cotta

400 ml Rama Cremefine 31%
multiple aplicații

• Carte D'Or Topping Caramel



1



Amestecă Carte D'Or Panna Cotta cu lapte fiert și lasă pe foc până dă în clocot – amestecă încontinuu.

2



Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații.

3



Adaugă pe straturi Panna Cotta rece în pahare, cât încă este lichidă, împreună cu caramelul. Nu amesteca.

4



Lasă la răcit pentru cel puțin o oră înainte de servire.

PANNA COTTA DE PORTOCALĂ ȘI DOVLEAC

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 157 g

400 ml lapte

500 g portocală

100 g dovleac

170 g Carte D'Or Panna Cotta

400 ml Rama Cremefine 31%
multiple aplicații



1



Fierbe laptele cu dovleac tăiat cubulețe, adaugă Carte D'Or Panna Cotta și lasă pe foc până dă în clocot – amestecă încontinuu.

2



Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații, coaja de portocală rasă și sucul de portocală.

3



Toarnă în pahare.

4



Pune totul în frigider pentru cel puțin 2 ore înainte de servire.

PANNA COTTA DE PORTOCALĂ ȘI DOVLEAC

MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ CU PORTOCALĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 139 g

- 500 g portocală
- 250 ml lapte
- 500 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- 140 g Carte D'Or Mousse Ciocolată albă



1



Amestecă Rama Cremefine 31% multiple aplicații cu laptele și adaugă Carte D'Or Mousse Ciocolată albă.

2



Mixează crema și adaugă câteva cubulețe de portocală. Pune în pahare folosind un poș de patiserie.

3



Răcește timp de o oră înainte de servire.

4



Decorează cu tăței din coajă de portocală și scorțișoară întreagă.

MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ CU PORTOCALĂ

CRÈME BRULÉE CU PRUNE

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 187.2 g

500 ml lapte

100 g zahăr brun

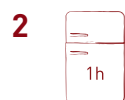
600 g prune

172 g Carte D'Or Crème Caramel

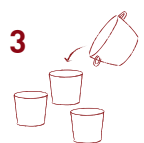
500 ml Rama Cremefine 31%
multiple aplicații



1 Amestecă Carte D'Or Crème Caramel cu lapte și adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații. Amestecă totul cu un mixer și toarnă în boluri.



2 Pune la frigider timp de o oră.



3 Taie prunele felii și decorează suprafața.



4 Presară zahăr brun și caramelizează înainte de servire.



CRÈME BRULÉE CU PRUNE

MOUSSE DE CIOȚOLATĂ CU SCORTIȘOARĂ, NUCI COAPTE ȘI CAMEL CROCANȚ

MOUSSE DE CIOȚOLATĂ CU SCORTIȘOARĂ, NUCI COAPTE ȘI CAMEL CROCANȚ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 109 g

- 150 g nuci
- 500 ml lapte
- 200 ml lichior de ouă
- 240 g Carte D'Or Mousse Cioclată
• scortişoară



1



Amestecă Carte D'Or Mousse Cioclată și laptele rece.

2



Adaugă scortişoară și nucile coapte, tocate.

3



Toarnă totul într-un bol și lasă la frigider pentru cel puțin 2 ore.

4



Întinde uniform Carte D'Or Topping Caramel pe o planșă de silikon și introdu în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 15 minute. După răcire, porționează.

5



Servește cu puțin lichior de ouă și caramelul crocant.