

CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

CREAȚII FĂRĂ LİMITE

Carte de rețete pentru deserturi



Cu gama CARTE D'OR PROFESSIONAL imaginația ta nu are limite.
Creează deserturi delicioase și memorabile care rezistă pe întreaga perioadă de servire.

INTRODUCERE

Această broșură de rețete este gândită pentru momentele în care vrei să creezi deserturi cremoase, elegante și memorabile, fără să pierzi timp prețios în bucătărie.

Folosind gama Carte D'Or Professional, ai la dispoziție baze de cremă versatile care îți oferă libertatea de a inova: de la cheesecake și tiramisu, la cannoli crocanți și deserturi stratificate. Fiecare produs îți oferă o bază solidă pe care poți construi liber, în stilul tău.

Cremele se prepară rapid, la rece, sunt stabile la bufet și rezistă excelent la congelare și dezghețare. Sunt perfecte pentru mise-en-place și pentru momentele aglomerate când timpul e prețios.

Hai să transformăm simplitatea în rafinament și să ducem perfecțiunea mai departe alături de Carte D'Or Professional.



CUPRINS

01 Mini Millefeuille 02

Straturi de foietaj crocant și cremă fină, un echilibru perfect între textură și gust, pe care oaspeții îl vor adora!

02 Mini-tartă tradițională 04

Mini-tartă acoperită cu o cremă fină și catifelată: un favorit atemporal care impresionează de fiecare dată.

03 Profiterol cu Ciocolată 06

Un aluat aerat umplut cu cremă de ciocolată catifelată – un clasic care nu dă greș niciodată.

04 Cannoli Clasic 08

Rulouri crocante și aurii umplute cu cremă dulce de brânză – gustul tradiției italiene în fiecare mușcătură.

05 Cheesecake cu Fistic 10

Cheesecake cremos cu un strop de fistic, oferind o aromă irezistibilă cu fiecare înghițitură.

06 Creamisu cu Căpșuni 12

O variantă revigorantă în meniu, unde căpșunile completează perfect straturile cremoase de mascarpone.

07 Mini Creamicoupe 14

O delicată cremoasă servită în pahar, cu biscuiți crocanți Cantuccini care adaugă o notă jucăușă cu fiecare linguriță servită.

08 Tiramisu 16

Un clasic italianesc, cu straturi de mascarpone cremos, pișcoturi, cafea și cacao – mereu delicios!

09 Tiramichoux Craquelins 18

Un aluat delicat acoperit cu un strat cremos de mascarpone – o reinterpretare unică a clasicului tiramisu.





MINI MILLEFEUILLES

INGREDIENTE

Pentru cremă

200g Carte D'Or Professional
bază pentru cremă Tiramisu

500 ml apă

Pentru foile de aluat pentru foietaj

Foi de aluat pentru foietaj

Pentru decor

Zahăr pudră

MOD DE PREPARARE

Cremă de patiserie

Toarnă apa într-un bol de mixare și adaugă pudra pentru cremă de patiserie.

Mixează și bate cu un mixer electric timp de 2 minute la viteză mare.

Pune crema într-un poș și păstrează-o la frigider.

Foile de aluat foietaj

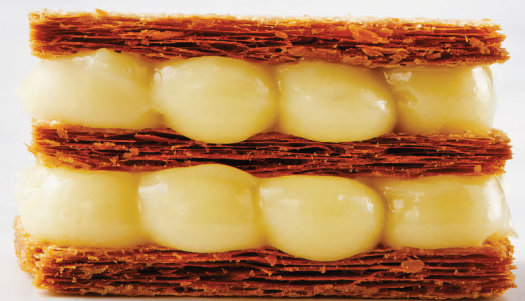
Transferă foaia rece de aluat foietaj pe o tavă de copt tapetată cu o foaie de silicon și așază o altă foaie deasupra. Pune apoi o tavă de copt peste și coace la 175°C timp de aproximativ 50 de minute, până devine aurie. Presară un strat subțire de zahăr pudră deasupra și caramelizează timp de încă 5 minute la 200°C.

Lasă să se răcească și taie în forme egale.

Asamblarea desertului

Începe prin a pune cremă între două foi egale și suprapune-le. Finalizează millefeuille-ul cu a treia foaie. Servește desertul pe lateral.

“



MOD DE PREPARARE

Cremă de patiserie

Toarnă apa într-un bol de mixare și adaugă pudra pentru cremă de patiserie.

Mixează și bate cu un mixer electric timp de 2 minute la viteză mare.

Pune crema într-un poș și păstrează-o la frigider.

Tartă

Pune făina pe blatul de lucru și formează o adâncitură în mijloc.

Adaugă zahărul pudră, pudra de migdale, sarea, oul întreg și untul.

Amestecă bine, apoi frământă până obții un aluat omogen. Pune aluatul într-un bol, acoperă-l cu folie și lasă-l la frigider timp de o oră.

Presară puțină făină pe blatul de lucru și întinde aluatul până ajunge la o grosime de aproximativ 2-3 mm. Taie jumătate din aluat cu un inel de patiserie și așază cercurile de aluat în mijlocul inelelor. Taie restul aluatului în fâșii lungi și subțiri și așază-le cu grijă pe interiorul inelelor. Păstrează aluatul cât mai rece pentru a evita ruperea în timpul modelării.

Coace tartele la 170°C timp de aproximativ 15 minute.

Amestecă gălbenușul cu smântâna și, cu ajutorul unei pensule, aplică un strat subțire pe interiorul și exteriorul tartelilor. Coace-le încă 15 minute până devin aurii. Lasă-le să se răcească complet.

Asamblarea desertului

Umple tartelele cu crema de patiserie și decorează cu afine și zahăr pudră.

“



MINI-TARTĂ

INGREDIENTE

Pentru cremă

200g Carte D'Or Professional bază pentru cremă de Patiserie și Chantilly

500 ml apă

Pentru tartă (sau se pot folosi tartele gata preparate)

180 g făină

80 g zahăr pudră

30 g pudră de migdale

4 g sare

30 g ou întreg

110 g unt

20 g gălbenuș

20 g smântână

Pentru decor

Afine

Zahăr pudră



PROFITEROL CU CIOCOLATĂ

INGREDIENTE

Pentru crema de ciocolată

200g Carte D'Or Professional
bază pentru cremă de Patiserie
și Chantilly

50 g pudră de cacao

500 ml apă

Pentru aluatul de profiterol (sau se pot folosi profiteroluri gata preparate)

120 g apă

120 g lapte

120 g unt

150 g făină, cernută

5 g sare

5 ouă medii

Pentru decor

Ciocolată de menaj

MOD DE PREPARARE

Cremă de patiserie cu ciocolată

Amestecă pudra pentru cremă de patiserie cu pudra de cacao.

Toarnă apa într-un bol de mixare și adaugă amestecul de pudră.

Mixează și bate cu un mixer electric timp de 2 minute la viteză mare. Pune crema într-un poș și păstrează-o la frigider.

Cremă de patiserie

Adaugă laptele, apa și untul într-o cratiță și adu la fierbere. Redu focul și adaugă făina, amestecând cu o spatulă.

Gătește aluatul la foc mic timp de 5 minute, amestecând continuu, până când devine ușor lucios.

Transferă aluatul într-un bol de mixare cu paletă și adaugă ouăle pe rând, amestecând la viteză mică.

Pune aluatul într-un poș cu duză potrivită.

Formează profiteroluri pe o tavă tapetată cu silicon, lăsând spațiu între ele.

Coace în cuptor preîncălzit la 190°C (ventilație redusă) timp de 20 de minute sau până devin aurii.

Lasă-le să se răcească înainte de a le umple cu cremă.

Asamblarea desertului

Topește ciocolata, taie profiterolurile în jumătate și înmoaie partea superioară în ciocolata topită.

Umple baza cu cremă de ciocolată și acoperă cu partea superioară.

“



MOD DE PREPARARE

Cremă

Toarnă laptele și smântâna într-un bol de mixare și adaugă pudra pentru cremă de brânză.

Mixează și bate cu un mixer electric timp de aproximativ 2 minute la viteză mare.

Rade puțină coajă de lămâie și portocală și încorporează-o în crema de brânză. Pune crema într-un poș și păstrează-o la frigider.

Cannoli Clasic

Așază foaia de aluat foietaj pe un tocător. Taie fâșii de aproximativ 1,5 cm lățime și 30 cm lungime.

Ia o formă conică rezistentă la temperaturi ridicate.

Rulează fâșia de aluat în jurul formei, pornind de la vârf spre bază.

Unge suprafața cu puțină apă și trece conul prin zahăr.

Așază conurile pe o tavă tapetată cu o foaie de silicon.

Coace-le la 200°C timp de aproximativ 15-20 minute, până devin aurii.

Lasă-le să se răcească.

Asamblarea desertului

Umple conurile de aluat foietaj cu crema de brânză și decorează cu puțină coajă rasă de lămâie.

“



CANNOLI CLASIC

INGREDIENTE

Pentru cremă

110 g Carte D'Or Professional
bază pentru cremă de
Cheesecake

125 ml lapte

375 ml smântână

Pentru conurile din aluat pentru foietaj (sau se pot folosi conuri gata preparate)

1 foaie de aluat pentru foietaj

Pentru decor

Coajă rasă de lămâie și portocală

MOD DE PREPARARE

Cremă

Toarnă laptele și smântâna într-un bol de mixare și adaugă pudra pentru cremă de brânză.

Mixează și bate cu un mixer electric timp de aproximativ 2 minute la viteză mare.

Pune crema într-un poș și păstrează-o la frigider.

Alege o formă din silicon după preferință. Umple forma cu crema de brânză și congelează-o.

Tartă

Pune făina pe blatul de lucru și formează o adâncitură în mijloc.

Adaugă zahărul pudră, pudra de migdale, sarea, oul întreg și untul.

Amestecă bine, apoi frământă până obții un aluat omogen. Pune aluatul într-un bol, acoperă-l cu folie alimentară și lasă-l la frigider timp de o oră.

Presară puțină făină pe blatul de lucru și întinde aluatul până ajunge la o grosime de aproximativ 2-3 mm. Taie jumătate din aluat cu un inel de patiserie și așază cercurile de aluat în mijlocul inelelor. Taie restul aluatului în fâșii subțiri și așază-le cu grijă pe marginea interioară a inelelor. Păstrează aluatul cât mai rece pentru a evita ruperea în timpul modelării.

Coace tartele la 170°C timp de aproximativ 15 minute.

Amestecă gălbenușul cu smântâna și, cu ajutorul unei pensule, aplică un strat subțire pe interiorul și exteriorul tartelor. Coace-le încă 15 minute până devin aurii. Lasă-le să se răcească complet.

Asamblarea desertului

Scoate crema de brânză congelată din formă și așază-o deasupra tartei, lăsând-o să se dezghețe.

Finalizează desertul cu topping de fistic și nuci de fistic zdrobite.

“



CHEESECAKE CU FISTIC

INGREDIENTE

Pentru crema

110 g Carte D'Or Professional bază pentru cremă de Cheesecake

125 ml lapte

375 ml smântână

Pentru tartă (sau se pot folosi tartele gata preparate)

180 g făină

80 g zahăr pudră

30 g pudră de migdale

4 g sare

30 g ou întreg

110 g unt

20 g gălbenuș

20 g smântână

Pentru decor

Carte D'Or Professional Topping de Fistic

Fistic vrac



CREAMISU CU CĂPȘUNI

INGREDIENTE

Pentru cremă

250 g Carte D'Or Professional
bază pentru cremă Tiramisu

250 ml lapte

750 ml smântână

Pentru coulis și stratul de fructe:

1 kg coulis de căpșuni

500 g căpșuni proaspete

Amidon de cartofi

Pentru decor

Ciocolată pentru răzuit

MOD DE PREPARARE

Cremă

Toarnă laptele și smântâna într-un bol de mixare și adaugă pudra pentru cremă.

Mixează și bate cu un mixer electric timp de aproximativ 2 minute la viteză mare.

Pune crema într-un poș și păstrează-o la frigider.

Coulis-ul

Adu coulis-ul de căpșuni la punctul de fierbere. Prepară un amestec (slurry) din amidon de cartofi și puțină apă, apoi adaugă-l în coulis-ul fierbinte până obții consistența dorită.

Lasă să se răcească. Taie căpșunile proaspete și amestecă-le cu coulis-ul răcit și îngroșat.

Asamblarea desertului

Începe cu un strat de amestec de căpșuni într-un pahar, apoi adaugă un strat de cremă. Continuă cu un alt strat de căpșuni și finalizează cu un strat de creamis.

Păstrează la frigider până la servire. Decorează cu căpșuni proaspete și ciocolată răzuită.

“





MOD DE PREPARARE

Cremă

Topește ciocolata și pune-o într-un poș.

Toarnă laptele și smântâna într-un bol de mixare și adaugă pudra pentru cremă.

Mixează și bate cu un mixer electric timp de aproximativ 2 minute la viteză mare.

În timpul mixării, adaugă ciocolata topită până obții o cremă tip stracciatella.

Pune crema într-un poș și păstrează-o la frigider.

Asamblarea desertului

Umple pahare individuale cu crema obținută și adaugă bucăți de biscuiți Cantuccini zdrobiți la jumătate și deasupra.

“



MINI CREAMICOUPE

INGREDIENTE

Pentru cremă

250 g Carte D'Or Professional bază pentru cremă Tiramisu

250 ml lapte

750 ml smântână

Ciocolată pentru topit

Pentru decor

Biscuiți Cantuccini cu migdale



MOD DE PREPARARE

Cremă

Toarnă laptele și smântâna într-un bol de mixare și adaugă pudra pentru cremă.

Mixează și bate cu un mixer electric timp de aproximativ 2 minute la viteză mare.

Pune crema într-un poș și păstrează-o la frigider.

Asamblarea desertului

Înmoaie ușor pișcoturile în cafea.

Începe prin a pune un strat de cremă, urmat de un strat de pișcoturi, apoi alt strat de cremă, încă un strat de pișcoturi și finalizează cu un ultim strat de cremă.

Presară pudră de cacao deasupra.

“



MINI CREAMICOUPE

INGREDIENTE

Pentru cremă

250 g Carte D'Or Professional
bază pentru cremă Tiramisu

250 ml lapte

750 ml smântână

Pentru straturi

Pișcoturi (Ladyfinger)

Cafea

Pentru decor

Pudră de cacao



TIRAMICHOUX CRAQUELINS

INGREDIENTE

Pentru cremă

250 g Carte D'Or Professional
bază pentru cremă Tiramisu

125 ml lapte

750 ml smântână

Pentru craquelin

80 g unt rece

100 g zahăr

100 g făină

Pentru aluatul choux

120 g apă

120 g lapte

120 g unt

150 g făină cernută

5 g sare

5 ouă medii

MOD DE PREPARARE

Craquelin

Pune untul și zahărul într-un bol de mixare și începe să le amesteci cu paleta timp de 20-30 secunde.

Adaugă făina și amestecă din nou.

Transferă aluatul pe o suprafață presărată cu făină, întinde-l la o grosime de 3-4 mm și pune-l la frigider pentru o jumătate de oră.

Aluatul choux

Pune laptele, apa și untul într-o cratiță și adu la fierbere.

Redu focul și adaugă făina, amestecând cu o spatulă.

Gătește aluatul la foc mic timp de 5 minute, amestecând continuu, până când devine ușor lucios.

Transferă aluatul într-un bol de mixare cu paletă și adaugă ouăle pe rând, amestecând la viteză mică.

Pune aluatul într-un poș cu duză după preferință și formează choux-uri pe o tavă tapetată cu silicon, lăsând spațiu între ele.

Scoate craquelin-ul din frigider și taie discuri care să se potrivească pe fiecare choux.

Coace în cuptor preîncălzit la 190°C (ventilație redusă) timp de 20 de minute sau până devin aurii.

Lasă-le să se răcească complet înainte de a le umple.

Finalizare cu cremă

Toarnă laptele și smântâna într-un bol de mixare și adaugă pudra pentru cremă.

Mixează și bate cu un mixer electric timp de aproximativ 2 minute la viteză mare.

Pune crema într-un poș și păstrează-o la frigider.

Umple choux-urile cu crema de tiramisu.

“



CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL
