




CARTE D'OR®

Per la ristorazione



*Le nostre
ricette*




CARTE D'OR®

Questo ricettario nasce per ispirare la preparazione di raffinati e gustosi dessert.

Indispensabile per chi desidera proporre una carta dessert in linea con le tendenze del momento.

È un prezioso alleato per personalizzare l'offerta in un modo unico ed esclusivo.

Poche semplici mosse per ottenere dei dessert gustosi e di sicuro effetto. Gusto e creatività faranno il resto.

Tante idee sempre nuove ed originali per soddisfare anche i clienti più esigenti. Una vera esperienza di gusto che contribuirà a decretare il successo del vostro locale e a incrementare il vostro fatturato.

Se volete scoprire altre ricette o desiderate partecipare alla nostra "Academy" non dovete far altro che consultare il sito **www.gelateriacartedor.it** dove il mondo dei dessert è a portata di click.



Il mantecato di servizio



Per ottenere un buon dessert è indispensabile scegliere con cura le materie prime. Il nostro mantecato è sicuramente un ottimo inizio. La nostra gamma, con un assortimento estremamente versatile, è il punto di partenza ideale per creare dessert eccellenti.

5 L



Le Creme



DOUBLE CHOCOLATE
2770 gr



VANIGLIA
2350 gr



NOCCIOLA
2360 gr



STRACCIATELLA
2430 gr



PISTACCHIO
2400 gr



CARAMELLO
2550 gr



CAFFÈ
2500 gr



TIRAMISÙ
2490 gr



AROMA PANNA
2450 gr



YOGURT
2360 gr

5 L



La Frutta



AMARENA
2670 gr



FRAGOLA
2700 gr



LIMONE
2450 gr

Le novità 2019

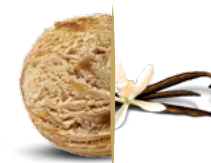


Tante golose novità caratterizzeranno il 2019 di Gelateria Carte d'Or. Ai gusti classici si aggiungono 7 gusti ricettati che evocano il mondo della pasticceria e 2 gusti originali dedicati ai più piccoli. Per rendere ancora più ricco un assortimento già irresistibile.

Pâtisserie 5,5 L



MONT BLANC
con castagne
e pezzetti
di meringa
n.d.



**DULCE
DE LECHE**
variegato
al latte caramellato
3050 gr



**CHEESECAKE
ALLA FRAGOLA**
con salsa alla fragola
e pezzetti di biscotto
2950 gr



**YOGURT GRECO
& MIELE**
con miele e pezzetti
di noci caramellate
2900 gr



**CIOCCOLATO
BIANCO E AL LATTE**
con pezzetti
di cioccolato al latte
e cioccolato bianco
2700 gr

Dedicate ai bambini 5,5 L



MINIONS
alla banana e al gusto di zucchero filato
2700 gr



MARSHMALLOW
con pezzetti di marshmallow rosa
2650 gr

I sorbetti

L'offerta ricca e variegata dei sorbetti è ideale per il canale della ristorazione, 4 varianti da 5,5 L tra le referenze più apprezzate e due varianti da 2,4 L per preparazioni che diventeranno un vero "best seller".

5,5 L



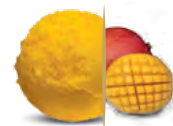
**SORBETTO
AL LIMONE**
con succo di limoni
di Sicilia
2850 gr

23%
frutta



**SORBETTO
AL LAMPONE**
con polpa e pezzetti
di lamponi
3400 gr

45%
frutta



**SORBETTO
AL MANGO**
con polpa e pezzetti
di mango indiano
3575 gr

47%
frutta



**SORBETTO
AL MANDARINO**
con succo e polpa
di mandarino
3250 gr

31%
frutta

2,4 L



**SORBETTO
ALL'ANANAS**
con pezzetti
di ananas
1560 gr



**SORBETTO
ALLA MELA**
con pezzetti
di mela
1560 gr

I topping

Per rendere ancora più ricco il vostro dessert, sei golosissimi topping.

Preziosi alleati per completare e personalizzare le vostre ricette in base alla creatività e ai gusti dei vostri clienti.



CACAO
1 kg



CARAMELLO
1 kg



FRAGOLA
1 kg



**FRUTTI
DI BOSCO**
1 kg



**CRUNCHY
CACAO**
900 ml



**CRUNCHY
BIANCO**
900 ml

Le granelle e le cialde

Il tocco in più, quel pizzico di golosità che contribuirà a rendere unici i vostri dessert.



SMARTIES conf. da 2 x 1,8 kg



MARSHMALLOW conf. da 1 kg



**SCAGLIE DI
CIOCCOLATO** conf. da 4 x 500 gr



**SCAGLIE DI
CIOCCOLATO BIANCO** conf. da 4 x 500 gr



CEREALI conf. da 3 x 1 kg



WAFER conf. da 2 x 1 kg



CIALDA COPPETTA conf. da 2,9 kg = 140 coni



CIALDA CONO conf. da 5,2 kg = 400 coni

Dama bianca

Un delizioso dessert a base di gustoso gelato alla vaniglia con panna montata e Topping al Cacao. Una ricetta a cui è impossibile resistere.

ingredienti

- 3 palline di gelato alla Vaniglia Carte d'Or
- 10 ml di Topping al Cacao
- 10 gr di panna montata
- Mandorle caramellate e scaglie di cioccolato



SCAGLIE DI CIOCCOLATO



VANIGLIA



CACAO

Dessert

preparazione

1

Mettere le mandorle sul vostro piatto



2

Aggiungere 3 palline di **gelato alla Vaniglia Carte d'Or**



3

Aggiungi la panna montata e il **Topping al Cacao** a piacere



4

Decorare il piatto con il **Topping al Cacao** e scaglie di cioccolato



Pesca Melba alla fragola

Un dolce delizioso,
perfetto nella bella
stagione, creato dallo
Chef francese Auguste
Escoffier in onore
del soprano Nellie Melba.

ingredienti

- 1 pallina di gelato alla Vaniglia Carte d'Or
- 2 palline di Sorbetto al Mandarino Carte d'Or
- 1 pesca a pezzi
- 5 gr di panna montata
- 20 ml di Topping alla Fragole Carte d'Or
- Granella di cereali o mandorle caramellate



CEREALI



VANIGLIA



FRAGOLA

Dessert

preparazione

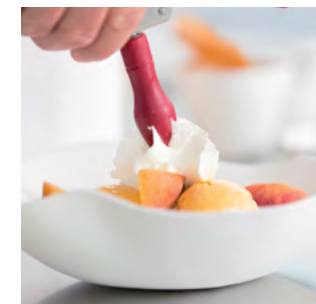
1

Cospargere il piatto con **granelle ai cereali** o mandorle caramellate



2

Aggiungere 2 palline di **Sorbetto al Mandarino Carte d'Or** e 1 pallina di **gelato alla Vaniglia Carte d'Or**



3

Decorare con i pezzi di pesca, la panna montata e il **Topping alla Fragola**



Dessert

Macaron al gelato

Un dessert dove la pasticceria francese incontra il più prelibato dei gelati e dà luogo ad una perfetta armonia di gusti.

ingredienti

- 3 palline di gelato alla Vaniglia Carte d'Or
- 2 pezzi di macaron
- 5 gr di panna montata
- Mandorle caramellate



VANIGLIA

preparazione

1

Mettere delle mandorle sul piatto



2

Aggiungere mezzo macaron



3

Posizionare 3 palline di gelato alla **Vaniglia Carte d'Or** sopra al macaron

4

Mettere la seconda metà del macaron a copertura

5

Aggiungere la panna montata per la decorazione

Dessert

Millefoglie deliziosa

Il più tradizionale dei dolci francesi riesce a sorprendere in questa ricetta ancora più ricca. Con il cremoso gelato alla vaniglia si rinnova e stupisce.

ingredienti

- 2 palline di gelato alla Vaniglia Carte d'Or
- 3 biscotti aromatizzati al pan di zenzero
- 4-5 lamponi
- 5 gr di panna montata
- 20 ml di Topping ai Frutti di Bosco Carte d'Or



VANIGLIA



FRUTTI DI BOSCO

preparazione

1

Posizionare un biscotto sulla base del piatto



2

Mettere 2 palline di gelato alla **Vaniglia Carte d'Or** e posizionarvi sopra un secondo biscotto



3

Aggiungere altre 2 palline di gelato alla vaniglia



4

Aggiungere il terzo biscotto al gelato



5

Decorare con i lamponi, e il **Topping ai Frutti di Bosco**



Dessert

Brownie sandwich

Il gioco dei contrasti, tra caldo-freddo e soffice cremoso, dà luogo ad una combinazione davvero irresistibile.

ingredienti

- 3 palline di gelato alla Vaniglia o alla Nocciola Carte d'Or
- 2 brownies
- Scaglie di cioccolato
- 10 ml di Topping al Caramello Carte d'Or



SCAGLIE DI CIOCCOLATO



VANIGLIA



CARAMELLO

preparazione

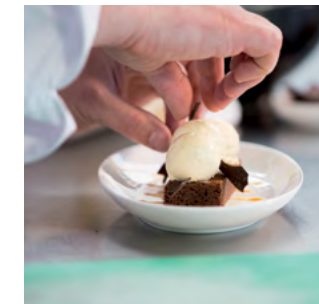
1

Decorare il piatto usando il **Topping al Caramello**



2

Posizionare il brownie sul piatto



3

Aggiungere 3 palline di **gelato alla Vaniglia Carte d'Or**



4

Aggiungere le scaglie di cioccolato per decorare

5

Posizionare il secondo brownie sulla parte superiore per creare il sandwich

Waffle golosa

Uno degli abbinamenti più apprezzati è sicuramente quello tra gelato e cialda. Se poi è impreziosito con golosa frutta diventa semplicemente delizioso.

ingredienti

- 1 pallina di gelato alla Vaniglia Carte d'Or
- 1 waffle
- Mirtilli
- Fragole
- Mezza pesca
- 10 ml di Topping al Caramello Carte d'Or
- Zucchero a velo



VANIGLIA



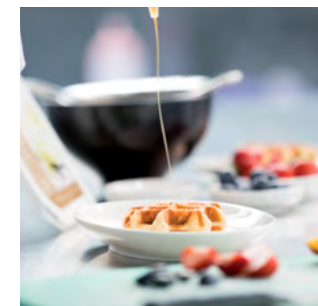
CARAMELLO

Dessert

preparazione

1

Mettere il waffle sul piatto



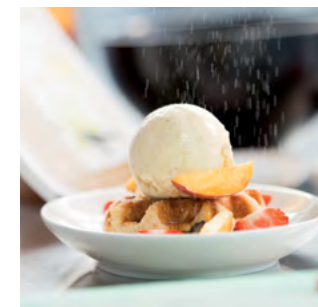
2

Aggiungere il **Topping al Caramello**



3

Posizionare il **gelato alla Vaniglia Carte d'Or** sulla cialda



4

Decorare con pezzi di pesca, fragole e mirtilli a piacere

5

Spolverare con zucchero a velo

Dessert

Muffin al gelato

Una ricetta che segue le ultime tendenze e lascia spazio alla creatività. Un abbinamento ricco e goloso che trasforma il muffin in un dessert ancora più amato.



ingredienti

- 1 pallina di gelato al Pistacchio Carte d'Or
- 1 muffin
- Lamponi
- Pistacchi
- 10 ml di Topping ai Frutti di Bosco Carte d'Or
- Zucchero a velo

**DOLCE
Vita**
il buongustaio italiano
MUFFIN



PISTACCHIO



FRUTTI DI BOSCO

preparazione

1

Tagliare un muffin a metà



2

Posizionare sulla parte inferiore una pallina di **gelato al Pistacchio Carte d'Or**



3

Decorare il piatto con lamponi e pistacchi e **Topping ai Frutti di Bosco**



4

Aggiungere la seconda metà del muffin



5

Spolverare con zucchero a velo

Sorbetta

Sorbetta croccante al limone

Un dolce rinfrescante ed invitante, semplice da realizzare, conquista per la sua originalità al primo assaggio.

ingredienti

- 1 pallina di Sorbetto al Limone Carte d'Or
- 1 barretta ai cereali
- 5 gr di panna montata
- Meringa, Topping alla Fragola Carte d'Or e scorza di limone



SORBETTO
AL LIMONE



FRAGOLA

preparazione

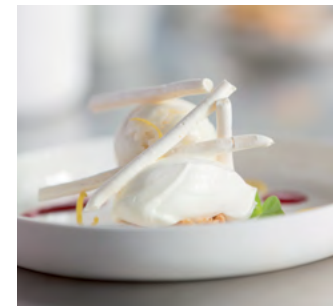
1

Posizionare la barretta ai cereali al centro del piatto



2

Aggiungere 1 pallina di **Sorbetto al Limone Carte d'Or**



3

Guarnire con panna montata

4

Decorare con meringa, **Topping alla Fragola** e scorza di limone

Lemon pie

Il piacevole gusto del sorbetto al limone incontra un biscotto croccante e dall'aroma originale. Un'esperienza davvero sorprendente.

ingredienti

- 2 palline di Sorbetto al Limone Carte d'Or
- 1 biscotto aromatizzato al pan di zenzero
- Meringa, scorza di limone e menta



Sorbetta



SORBETTO
AL LIMONE

preparazione

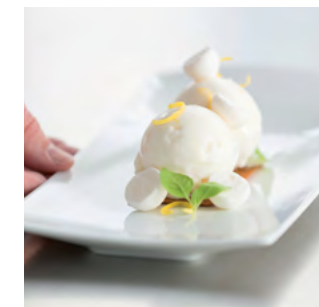
1

Posizionare il biscotto sul piatto



2

Aggiungere 2 palline di **Sorbetto al Limone Carte d'Or**



3

Arricchire con la meringa

4

Decorare con la scorza di limone e menta

Sorbetta classica

Tutto il gusto e la freschezza dei limoni migliori racchiusi in una raffinata coppa. La scelta ideale a conclusione di un pasto.

ingredienti

- 4 palline di Sorbetto al limone Carte d'Or
- 50 ml di vodka
- Scorza di limone e menta



Sorbetta

preparazione

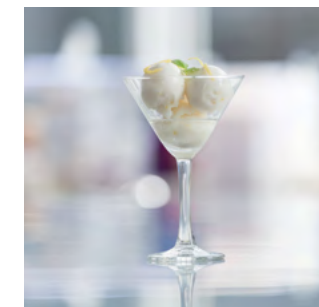
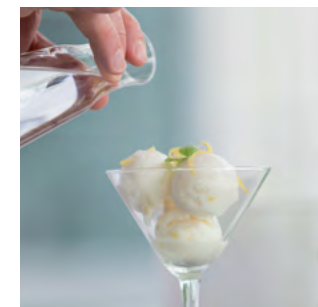
1

Posizionare 4 palline di **Sorbetto al Limone Carte d'Or** in una coppa



2

Aggiungere la vodka



3

Decorare con la scorza di limone e menta



SORBETTO
AL LIMONE

Gelateria CARTÉ D'OR Academy

Se la creazione delle nostre ricette vi ha appassionato, se volete potenziare le vostre competenze e desiderate diventare esperti nella preparazione di ricette sempre nuove ed originali, non dovete far altro che iscrivervi all'Academy.

Viaggeremo da nord a sud con dei corsi dedicati alla ricettazione dei nostri prodotti.

Tutto questo sarà possibile grazie al supporto dei nostri Chef e ad un partner di grande esperienza e professionalità come Eccelsa.



Corsa per l'esercente

Durante i corsi tenuti da Eccelsa, scoprirete come valorizzare ed ottenere il meglio dai nostri prodotti. I nostri suggerimenti ed un'attenta selezione di ricette, vi consentiranno di realizzare prelibati dessert che contribuiranno a decretare il successo del vostro locale.



Attività digital

Se desiderate proporre dessert sempre nuovi ed originali, magari legati alla stagionalità o alle ricorrenze, non dovete far altro che accedere al nostro sito internet **www.gelateriacartedor.it**.

Nella nostra Accademia Virtuale scoprirete tutti i segreti per preparare dessert eccellenti ed essere sempre aggiornati sulle ricette del momento.



note

Se desiderate restare sempre aggiornati sul mondo della Gelateria Carte d'Or non dovete far altro che entrare nel sito **www.gelateriacartedor.it**. Scoprirete le ultime novità e ricette sempre in linea con la stagionalità ed i gusti del momento.

A vostra disposizione un Numero Verde ed un QR code dedicato.

Numero Verde
800-800121





Materiale di proprietà di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l., soggetto a copyright.
Tutti i contenuti presenti sono inseriti a scopo informativo per la Clientela, l'uso non implica anche la copia
o la diffusione su altri canali, mezzi, né la possibilità di apportare modifiche formali e/o sostanziali.

Materiale per uso interno