




CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

DESSERT: DEINE CHANCE AUF MEHR UMSATZ!



Inklusive Rezepte mit Videoanleitung

Vorteile des Dessertkonzeptfolders



Kleiner Warenkorb



Wenig Personalaufwand



Ohne Vorkenntnisse und mit wenigen Handgriffen



Schnell gemacht und trotzdem beeindruckend



4 Rezepte mit nur 1 Hauptzutat im Warenkorb!

Dessert begeistert und rundet ein Menü erst so richtig ab. Gerade mit aktuellen Herausforderungen wie Fachkräftemangel und Kostendruck ist es wichtig, einfache und kalkulationssichere Dessertlösungen anzubieten und somit den Umsatz zu steigern. Der neue Dessertkonzeptfolder von Carte D'Or Professional liefert dafür Rezeptinspirationen: ein Basisrezept, aus dem sich je nach Verfügbarkeit von Zeit und Personal vier Variationen ableiten lassen.

Carte D'Or Bourbon-Vanille Vegan und *Heidelbeeren*

Teller-Dessert



Glas-Dessert



Eis-Dessert



Eis-Drink



Cleveres Baukastenprinzip von Gastronomie-Experten entwickelt



Wir unterstützen dich bei deinem Verkauf



Wir fragen, was du brauchst, um dich mit Know-how, Insights, Flexibilität, Teamgeist, kulinarisch-kreativer Inspiration, digital und physisch zu begeistern.

Wir bei der Culinary-Fachberatung wollen gemeinsam Lösungen erarbeiten, Teile der Inflation abzufangen und die Wertschöpfung pro Tischgast zu erhöhen.

Mit diesem Folder geben wir dir die Grundlage, Desserts ganz unkompliziert in das Tagesgeschäft zu integrieren und den Umsatz zu steigern. So hilft dir unser cleverer 4-in-1-Baukasten, deinen Umsatz pro Gast zu erhöhen und nachhaltige Dessertlösungen anzubieten.



Dirks Tipps für Zusatzumsatz und Sichtbarkeit



„Will man den Umsatz im Dessertbereich steigern, liegt das größte Potenzial in einer eigenständigen Dessert- und Eiskarte, die nach dem Hauptgang – im persönlichen Gespräch zwischen Servicekraft und Gast – gereicht wird. Genau hier liegt die Herausforderung!“

Dirk Rogge

Unsere Masterclasses

Du willst mehr zu den Techniken wie Mise en Place, Geschirrunterstützung, Kalkulation oder prozessoptimierte Organisation lernen? Informiere dich noch heute und buche deinen Termin für unsere Masterclass Dessert Solutions bei deinem zuständigen Kundenbetreuer.



Zeige dein Angebot: Mit exklusiven Dessert- und Eiskarten

Carte D'Or bietet ein allumfassendes Dessertkonzept: Neben inspirierenden Dessertideen darf natürlich auch eine Karte, welche deine tollen Kreationen zeigt, nicht fehlen.

Gestalte deine Dessertkarte mithilfe unseres Online-Tools www.eiskarten-druck.de nach deinen Vorstellungen. Du kannst zwischen einer Vielzahl an Dessert- und Titelmotiven wählen, die du ganz individuell zusammenstellen kannst. Kreiere im selben Zug deinen eigenen Tischaufsteller und erhöhe die Sichtbarkeit von Desserts bei deinen Gästen.



Sichtbarkeit

Erhöhe die Sichtbarkeit des Dessertangebots mit Tischaufstellern, Dessert- oder Tageskarten.



Psychologie

Stelle konkrete Desserts vor, statt nach Dessertwünschen zu fragen. „Möchten Sie noch Dessert?“ wird eher abgelehnt als „Haben Sie Lust auf ein Eis?“



Angebot

Biete Klassiker, saisonale Desserts und Neuheiten an. Dabei ist weniger meistens mehr: Häufig genügen 2 bis 3 gute Desserts auf einer Karte, die je nach Verfügbarkeit und Personalsituation variieren können.



Clever kombinieren

Biete zu Desserts gleich ein passendes Getränk (z. B. Espresso mit Schuss) an. Mache ein attraktives Kombi-Angebot, bei dem das Getränk etwas günstiger kalkuliert ist als normal.



Vermarktung

Mache Fotos von deinen Desserts und teile diese auf digitalen Kanälen, um schon im Vorfeld die Nachfrage nach Desserts zu steigern.



Timing & Charme

Sagt das Servicepersonal am Ende der Bestellaufnahme, dass die Gäste noch etwas Platz für ein Dessert lassen sollen, ist die Grundlage gelegt. Nach dem Hauptgang wird die Frage nach dem Dessert charmant wieder aufgegriffen und gefragt: „Wie viel Platz ist denn noch für ein leckeres Dessert?“



Training

Trainiere dein Service-Personal für ein aktives Anbieten des Dessertangebots.



Dessert als Erlebnis

Versuche es doch einmal mit einem Überraschungsdessert. Oder biete eine Auswahl an Desserts zum Teilen an. Menschen lieben es in Gesellschaft neue Gerichte zu probieren.

Apfel Sorbet & *Melone*



Teller-Dessert



Glas-Dessert



Eis-Dessert



Eis-Drink

Teller-Dessert

In Olivenöl marinierte Melonen, Bergamotten-Sud, Apfel Sorbet



Dirks Profilitipp
Mit Borretsch-Blüten und Apple Blossom garnieren

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten für 10 Portionen

- | | |
|-----------------|---|
| 10 Stück | Carte D'Or Apfel Sorbet 1/30 Kugel |
| 300 g | Wassermelone |
| 150 g | Honigmelone |
| 300 g | Cantaloupe-Melone |
| 30 ml | Olivenöl extra vergine |
| 250 ml | Bergamottenmark |
| | (optional: andere Fruchtzubereitungen) |
| 300 g | Abschnitte von den Melonen |
| 150 ml | Bergamottenmark (optional) |
| 50 g | Agavendicksaft oder Honig |
| 16 g | Gelcrem Fred von Sosa |
| 50 g | Olivenöl extra vergine |
| 16 g | Gelcrem Fred von Sosa |
| 50 g | Erdnüsse |

Zubereitung

Die Melonen in unterschiedliche Kugelgrößen ausstechen. Übrige Melonenabschnitte von Wassermelone und Honigmelone mit dem Bergamottenmark pürieren und bereitstellen. Das Bergamottenmark mit Agavendicksaft und Gelcrem Fred hochtourig zu einem Bergamottengel zubereiten. 150 g vom Fruchtmarm der Cataloupe-Melone mit dem Olivenöl und der Gelcrem Fred hochtourig zu einem Melonengel verarbeiten.

Anrichten:

Die Melonenkugeln gefällig anrichten und mit dem Olivenöl beträufeln. Die Gele mit den Erdnüssen arrangieren. Die Melonenkugeln mit dem Apfel Sorbet toppen.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,78
UVP:	€ 6,80
Spanne:	€ 5,02

Glas-Dessert

Gebrannte Crème Brûlée, Wassermelone, Erdnuss, Apfel Sorbet



Dirks Profilitipp
Ein Mix aus 75 g Vollrohrzucker und 25 g Petersilie verfeinert beim Abflämmen den Geschmack der Crème Brûlée.

Gesamtzeit: 8 min

Zutaten für 10 Portionen

- | | |
|-----------------|---|
| 10 Stück | Carte D'Or Apfel Sorbet 1/30 Kugel |
| 135 g | Carte D'Or Crème Brûlée |
| 950 ml | Sahne |
| 300 g | Wassermelone |
| 30 g | Erdnüsse |

Zubereitung

Die Sahne aufkochen und die Crème Brûlée einrühren und für 30 Sekunden kochen lassen. Die Crème Brûlée in Gläser abfüllen und bereitstellen. Die Wassermelone gefällig schneiden.

Anrichten:

Die Crème Brûlée abflämmen, die Melone mit den Erdnüssen und dem Apfel Sorbet arrangieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,36
UVP:	€ 5,20
Spanne:	€ 3,84

Eis-Dessert

Cremiges Walnusseis mit gefrorenem Apfel und Melonenshot



Gesamtzeit: 10 min

Zutaten für 10 Portionen

- | | |
|-----------------|---|
| 10 Stück | Carte D'Or Apfel Sorbet 1/30 Kugel |
| 20 Stück | Carte D'Or Walnuss 1/30 Kugel |
| 350 g | Wassermelone |
| 150 g | Bergamottenmark (optional) |
| 50 g | Honig |
| 80 g | karamellierte Nüsse |
| 1 Schale | Petersilie |

Zubereitung

Die Wassermelone mit dem Bergamottenmark und dem Honig pürieren.

Anrichten:

Das Apfel Sorbet mit dem Walnusseis platzieren. Das Eis mit den Nüssen und der Kresse garnieren. Den Melonenshot in ein Shotglas abfüllen und extra reichen.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,60
UVP:	€ 6,10
Spanne:	€ 4,50

Eis-Drink

Apfel Sorbet, gekühlter Melonen-Apfel-Cocktail



Gesamtzeit: 4 min



Zutaten für 10 Portionen

- | | |
|-----------------|---|
| 10 Stück | Carte D'Or Apfel Sorbet 1/30 Kugel |
| 250 g | Wassermelone |
| 200 g | Honigmelone |
| 200 g | Apfel |
| 1000 ml | Apfelsaft |
| 80 g | getrocknete Apfelchips |

Zubereitung

Die Melone und den Apfel in mundgerechte Stücke schneiden.

Anrichten:

Das Obst mit dem Apfel Sorbet im Glas arrangieren und mit dem Apfelsaft angießen. Die Apfelchips zum Drink dazu reichen.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,70
UVP:	€ 5,90
Spanne:	€ 4,20

Step by step:

Apfel Sorbet und Melone – Teller-Dessert



Zutaten bereitstellen



Melonenkugeln ausstechen



Übrige Melonen in Stücke schneiden



Melonenabschnitte mit dem Bergamottenmark pürieren

Step by step: Video

Scannen und informieren:



Himbeer Sorbet & *Pfirsich*



Glas-Dessert



Eis-Dessert



Eis-Drink



Teller-Dessert

Himbeer Sorbet und Pfirsich

Teller-Dessert

Pfirsich-Melba 2023, Cognac-Bergpfeffer, Pfirsich, Estragon, Panna cotta, Himbeer Sorbet



Gesamtzeit: 15 min

Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Himbeer Sorbet 1/30 Kugel
10 Stück	Pfirsich
0,5 g	Pfeffer
4 cl	Cognac
750 ml	Pfirsichsaft
130 g	Carte D'Or Panna cotta
500 ml	Sahne
500 ml	Milch 3,5 %
200 ml	Pfirsichsud vom Garen der Pfirsiche abnehmen
16 g	Gelcrem Fred von Sosa
200 ml	Himbeer-Fruchtmark
16 g	Gelcrem Fred von Sosa
10 g	Estragon
20 g	Mandeln

Zubereitung

Den gelben und weißen Pfirsich in gleich große Stücke schneiden. Die Pfirsichstücke im Pfirsichsaft mit dem Bergpfeffer und dem Cognac garen. Die Sahne mit dem Estragon aufkochen und die Panna cotta einrühren und für 1 Minute kochen. Die Milch hinzugeben und den Estragon ziehen lassen. Nach ca. 30 Minuten den Estragon entfernen und die Panna cotta abfüllen und tiefrieren. Den restlichen Pfirsichsaft hochtourig mit dem Gelfred zu einem Pfirsichgel binden. Das Himbeer-Fruchtmark auch hochtourig mit dem Gelfred zu einem Gel binden.

Anrichten:

Die beiden Pfirsichsorten gefällig mit der Estragon-Panna cotta anrichten. Die Kugel Himbeer Sorbet mit den Mandeln arrangieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,77
UVP:	€ 6,20
Spanne:	€ 4,43



Glas-Dessert

Halber Pfirsich, Estragon-Smoothie, Himbeer Sorbet, Mandelbruch



Dirks Profitipp
Beim Aufkochen der Sahne 5 g frischen Estragon hinzufügen und nach dem Ziehenlassen entfernen.

Gesamtzeit: 8 min

Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Himbeer Sorbet 1/24 Kugel
5 Stück	Pfirsich
500 ml	Pfirsichsaft
2 g	Zimtnelken
65 g	Carte D'Or Panna cotta
500 ml	Sahne
25 g	Mandelbruch
100 g	Keksgebäck

Zubereitung

Die Pfirsiche halbieren und im Pfirsichsaft mit den Zimtnelken garen und bereitstellen. Die Sahne hochkochen und für 30 Minuten ziehen lassen. Den Ansatz hochkochen und die Panna cotta einrühren. Für 30 Sekunden kochen und in eine iSi-Flasche abfüllen. Die Flasche mit einer N₂O Patrone beladen und bereitstellen.

Anrichten:

In einer Schale den Schaum schäumen und den halben Pfirsich daraufsetzen. Das Himbeer Sorbet mit dem Mandelbruch und Gebäck arrangieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,58
UVP:	€ 5,90
Spanne:	€ 4,32

Eis-Dessert

Gefrorene Himbeere und cremige Bourbon-Vanilleeis mit Pfirsich und kandierten Mandeln



Dirks Profitipp
Für eine vegane Variante Carte D'Or Bourbon-Vanille-Vegan-Eis verwenden.

Gesamtzeit: 6 min

Zutaten für 10 Portionen

20 Stück	Carte D'Or Himbeer Sorbet 1/30 Kugel
10 Stück	Carte D'Or Bourbon-Vanille 1/30 Kugel
6 Stück	Pfirsich
80 g	kandierte Nüsse

Zubereitung

Den Pfirsich in gefällige Stücke schneiden und bereitstellen.

Anrichten:

Das Himbeer Sorbet und die Bourbon-Vanille-Eiscreme mit den Pfirsichstücken gefällig anrichten. Die kandierten Nüsse arrangieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,88
UVP:	€ 6,50
Spanne:	€ 4,62

Eis-Drink

Pfirsich-Melba-Milchshake mit Mandeln



Gesamtzeit: 4 min



Zutaten für 10 Portionen

20 Stück	Carte D'Or Himbeer Sorbet 1/30 Kugel
20 Stück	Carte D'Or Bourbon-Vanille Vegan 1/30 Kugel
1000 ml	Mandelmilch
350 g	Pfirsich-Fruchtmark (optional: tiefgekühlten Pfirsich pürieren)
100 g	Pfirsich
60 g	Knusperbällchen

Zubereitung

Die Mandelmilch mit dem Pfirsichfruchtmark und dem Bourbon-Vanille-Vegan-Eis mixen.

Anrichten:

Den Pfirsich-Mandelshake in ein Glas geben und das Himbeer Sorbet hinzugeben. Jedes Glas mit einem Pfirsich-Knusperbällchen-Spieß garnieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,77
UVP:	€ 7,90
Spanne:	€ 5,13

Step by step:

Himbeer Sorbet und Pfirsich – Teller-Dessert



Zutaten bereitstellen



Pfirsichstücke im Saft garen

Sahne mit Estragon aufkochen

Panna cotta einrühren und Milch zugeben

Abfüllen und tiefrieren

Step by step: Video

Scannen und informieren:



Zitronen Sorbet & *Johannisbeeren*



Teller-Dessert



Glas-Dessert



Eis-Dessert



Eis-Drink

Zitronen Sorbet und *Johannisbeeren*

Teller-Dessert

Geflämmte Johannisbeer-Ingwer-Tarte, Kapstachel-beeren, Zitronen Sorbet, Chia-Toffee-Crunch



Dirks Profitipp
Für eine herbe Note beim Aufkochen der Milch etwas Knorr Professional Gewürzpaste Ingwer hinzufügen.
150 ml Johannisbeersaft mit 50 g Agavendicksaft hochtourig mixen und mit 16 g Gelcrem zu einem dekorativen Gel binden.

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Stück Carte D'Or Zitronen Sorbet 1/30 Kugel
- 135 g Carte D'Or Crème Brûlée
- 500 ml Sahne
- 500 g Milch
- 300 g Johannisbeeren, rot
- 10 Stück Biskuit-Törtchen
- 30 g Vollrohrzucker
- 250 g Physalis (optional: saisonale Beeren)
- 30 g Chia-Samen
- 100 g Carte D'Or Toffee Topping

Zubereitung

Die Johannisbeeren rüsten und auf den Biskuit-Törtchen verteilen. Die Sahne mit der Milch aufkochen. Die Crème Brûlée einrühren und für 30 Sekunden kochen. Die heiße Masse auf die Johannisbeeren deckend gießen und erstarren lassen. Die gequollenen Chiasamen mit dem Toffee Topping vermengen und auf eine Silpatmatte aufstreichen. Das Chiasamen-Toffee Topping bei 175° C Heißluft im Ofen für 15 Minuten backen. Die Physalis halbieren.

Anrichten:

Das Johannisbeeren-Tarte mit dem Zucker abflämmen, anrichten und die Physalis mit dem Chia-Samen-Toffee arrangieren. Das Dessert mit einer Kugel Zitronen Sorbet finalisieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,22
UVP:	€ 6,90
Spanne:	€ 4,68

Glas-Dessert

Frische Johannisbeeren und Physalis, Vanille-Ingwerschaum, cremiges Zitronen Sorbet



Dirks Profitipp
Chia-Samen und Shiso-Kresse runden das Dessert dekorativ und geschmacklich ab.

Gesamtzeit: 8 min

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Stück Carte D'Or Zitronen Sorbet 1/30 Kugel
- 350 g Johannisbeeren, rot
- 250 g Physalis
- 350 g Carte D'Or Dessertsauce Vanille-Geschmack
- 25 g Knorr Professional Gewürzpasten Ingwer
- 100 g Keksbruch

Zubereitung

Einen Obstsalat anrichten, wir empfehlen: Physalis halbieren und mit Johannisbeeren mischen. Die Vanille-Dessertsauce mit der Ingwer-Gewürzpaste abrunden und in ein isI geben und diesen mit einer N,O-Patrone beladen. Die Flasche bereitstellen.

Anrichten:

Den Keksbruch in das Glas geben und mit den Früchten und einer Kugel Zitronen Sorbet toppen. Den Vanille-Ingwerschaum arrangieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,63
UVP:	€ 6,50
Spanne:	€ 4,87

Eis-Dessert

Gefrorenes Kaffee-Eis und cremiges Zitronen Sorbet mit Johannisbeeren



Gesamtzeit: 6 min

Zutaten für 10 Portionen

- 20 Stück Carte D'Or Zitronen Sorbet 1/30 Kugel
- 20 Stück Carte D'Or Kaffee-Eis 1/30 Kugel
- 350 g Johannisbeeren
- 50 g Crunch Schokoladen Topping
- 10 Stück Teegebäck

Zubereitung

Die Kaffee-Eiskugeln mit einem Schokotopping überziehen und wieder gefrieren.

Anrichten:

Das Zitronen Sorbet und das Kaffee-Eis mit den Johannisbeeren arrangieren. Mit dem Teegebäck aus garnieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,99
UVP:	€ 9,50
Spanne:	€ 6,51

Eis-Drink

Veganer Johannisbeer-Shake mit Zitronen Sorbet



Dirks Profitipp
Als Knusper kann das Toffee-Chiasamen-Crunch vom Dessert gereicht werden.

Gesamtzeit: 4 min

Zutaten für 10 Portionen

- 20 Stück Carte D'Or Zitronen Sorbet 1/30 Kugel
- 20 Stück Carte D'Or Bourbon-Vanille-Vegan-Eis 1/30 Kugel
- 350 g Johannisbeeren TK
- 750 ml Reisdrink

Zubereitung

Die Johannisbeeren mit dem Reisdrink und dem Bourbon-Vanille-Vegan-Eis hochtourig mixen.

Anrichten:

Die Zitronen Sorbet-Kugeln à par anrichten und mit dem Johannisbeer-Shake in ein Glas angießen.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,75
UVP:	€ 8,00
Spanne:	€ 5,25



Step by step:

Zitronen Sorbet und Johannisbeeren – Teller-Dessert



Zutaten bereitstellen



Crème Brûlée zubereiten



Beeren und Crème auf Törtchen verteilen



Toffee-Chiasamen-Mischung auf Silpatmatte streichen und backen



Step by step: Video

Scannen und informieren:



Bourbon-Vanille-Vegan & *Heidelbeeren*



Teller-Dessert



Glas-Dessert



Eis-Dessert



Eis-Drink

Bourbon-Vanille Vegan und Heidelbeeren

Hinweis:
Alle Rezepte können natürlich auch mit Carte D'Or Bourbon-Vanilleeis mit echter Milch umgesetzt werden.

Teller-Dessert

Marinierte Heidelbeeren, Rambutan in Haselnuss-Tempura, Bourbon-Vanille-Vegan-Eis



Dirks Profitipp
Die Heidelbeeren mit 15 ml Heidelbeer-Essig, 30 ml Gin, 60 g Ahornsirup marinieren.



Gesamtzeit: 11 min

Zutaten für 10 Portionen

- 30 Stück Carte D'Or Bourbon-Vanille-Vegan 1/50 Kugel
- 500 g Heidelbeeren
- 140 ml Heidelbeersaft
- 100 g Tempura-Mehl (optional: Panko-Paniermehl)
- 20 Stück Litschis
- 60 g Haselnuss gehobelt
- 2 Stück essbare Blüten (rot)
- 150 ml Heidelbeersaft
- 50 g Agavendicksaft (optional: Honig)
- 16 g Gelcrem Fred von Sosa

Zubereitung

Das Tempura-Mehl mit dem Heidelbeersaft zubereiten und bereitstellen. Die Litschis rüsten und durch das Tempura ziehen und in den Haselnüssen wälzen. Die Litschis bei 175°C im Fettbad ausbacken und auf ein Küchenkrepp geben. Für das Heidelbeergel den Heidelbeersaft mit dem Agavendicksaft hochtourig mixen und das Gelfred zum Binden des Gels nutzen.

Anrichten:

Die Heidelbeeren in einem Hilfsring anrichten, mit dem Litschikrapfen und dem Bourbon-Vanille-Vegan-Eis toppen. Mit dem Heidelbeergel, den Rosenblättern ausgarnieren und den Ring entfernen.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,50
UVP:	€ 7,50
Spanne:	€ 5,00

Glas-Dessert

Ziegenfrischkäsecreme mit Heidelbeeren und Bourbon-Vanille-Vegan-Eis



Dirks Profitipp
Eine Schale Gangnam-Tops rundet das Dessert ab.

Gesamtzeit: 8 min

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Stück Carte D'Or Bourbon-Vanille-Vegan 1/24 Kugel
- 250 g Ziegenfrischkäse
- 500 g Griechischer Joghurt
- 150 g Heidelbeermark (optional: Kompott aus dem Glas)
- 50 g Honig
- 75 ml Sahne
- 400 g Heidelbeeren
- 50 g Haselnuss

Zubereitung

Den Ziegenfrischkäse mit dem Joghurt, Sahne und dem Honig zubereiten.

Anrichten:

Den Ziegenfrischkäse in ein Glas geben und mit dem Blaubeermark gefällig toppen. Die Heidelbeeren mit dem Bourbon-Vanille-Vegan-Eis, den Haselnüssen und der Gangnam arrangieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,02
UVP:	€ 6,90
Spanne:	€ 4,88

Eis-Dessert

Cremiges Bourbon-Vanille-Vegan-Eis mit fruchtigen Mango Sorbet, Heidelbeermark



Dirks Profitipp
Mit 100 g Engelshaar, einer Schale Gangnam-Tops und essbaren Rosenblättern ausgarnieren.



Gesamtzeit: 8 min

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Stück Carte D'Or Bourbon-Vanille-Vegan 1/24 Kugel
- 30 Stück Carte D'Or Mango Sorbet 1/60 Kugel
- 250 g Heidelbeermark (optional: Kompott aus dem Glas)
- 50 g Haselnuss
- 150 ml Crunch Schokoladen Topping

Zubereitung

Die Bourbon-Vanille-Eiskugeln im Vorfeld mit dem Crunch Schokoladen Topping überziehen und wieder einfrieren. Das Engelshaar im Ofen bei 175°C Heißluft gold-gelb backen.

Anrichten:

Bourbon-Vanille Vegan mit dem Mango Sorbet anrichten. Mit dem Heidelbeermark und den Haselnüssen garnieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,50
UVP:	€ 7,40
Spanne:	€ 4,90

Eis-Drink

Crodino, Heidelbeeren, Mango Sorbet und Bourbon-Vanille-Vegan-Eis



Gesamtzeit: 4 min

Zutaten für 10 Portionen

- 20 Stück Carte D'Or Bourbon-Vanille-Vegan 1/50 Kugel
- 10 Stück Carte D'Or Mango Sorbet 1/30 Kugel
- 10 Flaschen Crodino (optional: anderer Aperitif, z. B. Aperol)
- 250 g Heidelbeeren
- 100 g Mango

Zubereitung

Die Heidelbeeren und die Mango rüsten. Die Mango in gefällige Segmente schneiden.

Anrichten:

Bourbon-Vanille-Vegan-Eis mit dem Mango Sorbet, den Heidelbeeren und dem Mangosegment im Glas anrichten. Das Glas mit dem Crodino auffüllen.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,45
UVP:	€ 7,00
Spanne:	€ 4,55

Step by step:

Bourbon-Vanille-Vegan und Heidelbeeren – Teller-Dessert



Zutaten bereitstellen



Tempura-Mehl mit Heidelbeersaft zubereiten



Tempura-Litschis in Haselnüssen wälzen



Litschis im Fettbad ausbacken



Komponenten anrichten

Step by step: Video

Scannen und informieren:



Qualitätsversprechen

Unsere Zutaten entsprechen den höchsten Qualitätsstandards. Dort wo es möglich ist, beziehen wir Zutaten regional. Da allerdings viele tropische Früchte in unseren Breitengraden nicht wachsen, importieren wir diese direkt aus ihren Ursprungsländern. Unser Eis wird ausschließlich in Europa produziert, unterliegt den höchsten Qualitätssicherheits- und Produktionsstandards und ist damit besonders ressourcenschonend.



Viele der Beeren für unsere **Eise und Sorbets** sind sonnengereift und werden handgepflückt.



Unser **Erdbeer-Eis** hat einen Fruchtanteil von über 40 % und Stückchen der Senga-Sengana-Erdbeere, einer in Deutschland entwickelten Sorte, die sich durch eine besonders intensive Aromatik auszeichnet.



Für unsere **Eissorte Rum-Rosine** nutzen wir echten Rum aus der Karibik.



Unser **Schokoladen-Eis** besteht aus echter Schokolade, Kakaobutter, 17 % Schokoladensauce und über 3 % echten Milkschokoladenstückchen. Hauptlieferant unserer Schokolade ist das Traditionsunternehmen Barry Caulebaut, welches sich für nachhaltige Kakaoproduktion stark macht. Das Unternehmen setzt sich zudem gegen Kinderarbeit und für faire Löhne innerhalb der Kakao-Ernte ein.



In unserer Sorte **Weißer Nougat** ist feinstes Montélimar-Nougat enthalten.



Unsere **cremigen Sorten** haben einen hohen Anteil an Sahne oder Milchfett. Die Milch für unsere cremigen Eissorten beziehen wir regional und ausschließlich von Bauern aus der EU. Wir verzichten dabei auf die Verwendung von Palmöl für unsere Eismixe – und das schmeckt man!



Für unser **Haselnusseis** verwenden wir Haselnüsse aus dem Piemont.



Unser **Salted-Caramel-Eis** enthält echtes Fleur de Sel.



Unser **Bourbon-Vanille-Eis** beinhaltet echte vermahlene Vanilleschoten aus Madagaskar.

70% der Konsumierenden sind nicht bereit, für nachhaltige Produkte Abstriche bei der Qualität zu machen. Und das müssen sie auch nicht: Mit unserer Marke Carte D'Or setzen wir uns für Nachhaltigkeit ein und sorgen für höchste Qualität beim Eis – ohne Kompromisse.



Regionalität

Unser Eis wird ausschließlich in Europa produziert. Zutaten beziehen wir möglichst regional. Bei der Rohstoffproduktion versuchen wir ressourcenschonend zu arbeiten und unnötige Verpackungen einzusparen.



Ressourcen schonen

Nachhaltigkeit wird in unserer Eisproduktion fokussiert. Unsere Eisfabriken beziehen Ökostrom und produzieren nach den höchsten europäischen Qualitätssicherheits- und Produktionsstandards. So können wir möglichst viele Ressourcen schonen.



Recycling-Initiativen

Im Rahmen der Carte D'Or OOH Better Plastic Initiative bestehen unsere Eiswannen in Zukunft aus recyclingfähigem Material.



Emissionsarmes Eis

Mit unserer Vielfalt an veganen Sorten können alle Gäste erreicht werden – egal mit welcher Ernährungsvorliebe. Unser veganes Eis bietet dabei nicht nur höchsten Genuss, sondern ist aufgrund seiner rein pflanzlichen Basis auch besonders emissionsarm.



Viele Gäste sind nicht bereit, für nachhaltige Produkte Abstriche bei der Qualität zu machen. Und das müssen sie auch nicht:

Mit unserer Marke Carte D'Or Professional setzen wir uns für Nachhaltigkeit ein und sorgen für höchste Qualität beim Eis – ohne Kompromisse.



Unsere Dessertprodukte



Die hochwertigen Sorbets von Carte D'Or

Überblick der in den Rezepten verwendeten Produkte

Cremige Eissorten



Sorbets



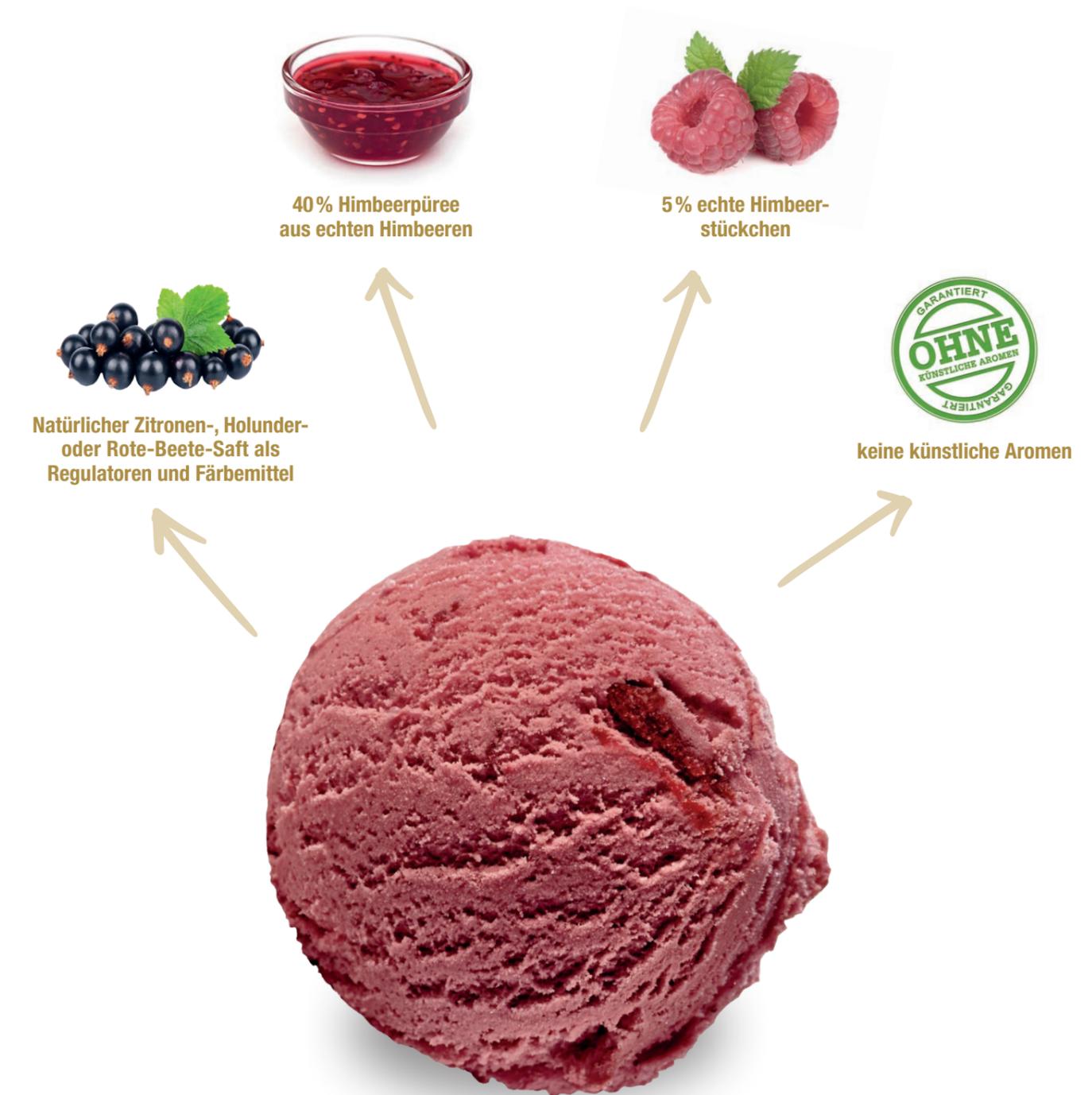
Desserts



Toppings / Saucen



Alle unsere Sorbets liegen im Fruchtanteil deutlich über der gesetzlichen Norm und sind vegan. So liegt beispielsweise der Fruchtanteil von unserem Erdbeer Sorbet bei 47 %, bei unserem Himbeer- oder Aprikosensorbet bei 45 %, und unser Apfelsorbet enthält ganze 48 % pure Frucht.



Das war noch lange nicht alles!

Carte D'Or bietet eine Vielzahl an Sorbets und cremigen Eissorten, die nach aktuellen Trends entwickelt werden. Unsere hauseigene Forschungsabteilung arbeitet ständig an immer neuen spannenden Sorten für feinsten Carte D'Or-Genuss. Zudem wird dir alles zur Verfügung gestellt, was du für ein gelungenes Dessert brauchst. Wirf doch mal einen Blick in unseren Online-Shop oder wende dich an deinen Verkaufsberater vor Ort!

Jetzt bestellen:
www.ufs.com/dessert

Unser Dessertkonzept – dein Vorteil

CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL



Kleiner Warenkorb



Wenig Personalaufwand



**Ohne Vorkenntnisse und
mit wenigen Handgriffen**



**Schnell gemacht und
trotzdem beeindruckend**



Teller-Dessert



Glas-Dessert



Eis-Dessert



Eis-Drink

Dieser Folder besteht zu 100 % aus Papier.
Bitte recycle ihn in deiner Altpapier-Tonne.



Unilever
Food
Solutions

