



Im Seniorenheim müssen Sommerdesserts schnell zubereitet und abwechslungsreich sein.

Nutzen Sie unsere 4 einfachen Basisprodukte für vielseitige Dessertabwandlungen.



[www.ufs.com/senioren](http://www.ufs.com/senioren)

 **Unilever  
Food  
Solutions**



# AUS 1 MACH 3 – MIT EINEM PRODUKT UND IN VIELEN GESCHMACKSRICHTUNGEN

Wir zeigen Ihnen hier auf jeder Seite, wie einfach Sie 1 unserer Basisprodukte zu 3 leckeren Desserts abwandeln können.

## Fruchtsuppe

### HEIDELBEERFRUCHTSUPPE/ KALTSCHALE

**ZUTATEN** für 10 Personen  
200 g **CARTE D'OR Fruchtsuppe  
Blaubeer**  
1,1 l Trinkwasser

#### ZUBEREITUNG

- CARTE D'OR Fruchtsuppe in kaltes Wasser einrühren, kaltstellen und danach portionieren.

### HEIDELBEERSKYR MIT HEIDELBEERFRUCHTSAUCE

**ZUTATEN** für 10 Personen

80 g **CARTE D'OR Fruchtsuppe  
Blaubeer**  
600 g Skyr, natur (alternativ dazu  
Joghurt oder Quark)  
200 ml H-Milch 1,5%  
130 g **CARTE D'OR Fruchtsuppe  
Blaubeer**  
500 ml Trinkwasser

#### ZUBEREITUNG

- Skyr, Milch und CARTE D'OR Fruchtsuppenpulver glatt rühren.
- CARTE D'OR Fruchtsuppenpulver und Wasser verrühren und 10 Min. stehen lassen.
- Fruchtsauce und Heidelbeerskyr in Gläser schichten und kaltstellen.

### WALDBEER-EIERKUCHEN MIT WALDBEERKOMPOTT

**ZUTATEN** für 10 Personen

10 Stk. CATERLINE  
Waldbereen-Palatschini  
400 g Waldbeeren, TK, aufgetaut  
(mit Flüssigkeit)  
65 g **CARTE D'OR Fruchtsuppe  
Blaubeer**

#### ZUBEREITUNG

- Waldbeeren-Palatschini nach Anleitung zubereiten.
- Aufgetaute Waldbeeren samt Flüssigkeit mit CARTE D'OR Fruchtsuppenpulver mischen und ggf. nachzuckern.
- CARTE D'OR Fruchtsuppe in kaltes Wasser einrühren, kaltstellen und danach portionieren.

## PFIRSICH-BUTTERMILCH- PUDDINGCREME MIT GELBER GRÜTZE

### ZUTATEN für 10 Personen

180 g **CARTE D'OR Puddingcreme  
Pfirsichgeschmack**  
800 ml Buttermilch  
200 ml H-Milch 1,5%  
300 g CARTE D'OR Gelbe Grütze

### ZUBEREITUNG

- Buttermilch und Milch mit dem CARTE D'OR Puddingpulver verrühren, kurz anziehen lassen, nochmals glatt rühren und portionieren.
- Pfirsich-Buttermilch-Puddingcreme mit Gelber Grütze garnieren und kaltstellen.



## APRIKOSEN-QUARKKNÖDEL MIT GELBER GRÜTZE UND PFIRSICH-BUTTERMILCH-SAUCE

### ZUTATEN für 10 Personen

20 Stk. CATERLINE Marillen-Topfenknödel  
400 g CARTE D'OR Gelbe Grütze  
60 g **CARTE D'OR Puddingcreme  
Pfirsichgeschmack**  
400 ml Buttermilch  
100 ml H-Milch 1,5%

### ZUBEREITUNG

- Marillen-Topfenknödel nach Anleitung zubereiten.
- Buttermilch, Milch und CARTE D'OR Puddingpulver miteinander verrühren, kurz ziehen lassen und dann glatt rühren.
- Mit Gelber Grütze anrichten.



# Pudding

## PFIRSICH-BUTTERMILCH-PUDDINGSUPPE MIT GELBER GRÜTZE

### ZUTATEN für 10 Personen

130 g **CARTE D'OR Puddingcreme  
Pfirsichgeschmack**  
800 ml Buttermilch  
200 ml H-Milch 1,5%  
300 g CARTE D'OR Gelbe Grütze

### ZUBEREITUNG

- Buttermilch, Milch und CARTE D'OR Puddingpulver miteinander verrühren, kurz ziehen lassen, dann glatt rühren und portionieren.
- Mit Gelber Grütze garnieren.



# Grießpudding

## GRIESSPUDDING MIT RHABARBERKOMPOTT

### ZUTATEN für 10 Personen

200 g	<b>CARTE D'OR Grießpudding</b>
1 l	H-Milch 3,5%
300 g	Rhabarber, TK oder frisch
100 ml	Trinkwasser
60 g	Zucker
20 g	KNORR Lime Powder

### ZUBEREITUNG

- Milch aufkochen, CARTE D'OR Grießpuddingpulver einstreuen und kurz aufkochen, glatt rühren und danach portionieren.
- Rhabarber mit Wasser, Zucker und Lime Powder kurz aufkochen und ziehen lassen, danach kaltstellen und auf den gekühlten Grießpudding geben.

## GRIESSPUDDINGSUPPE MIT RHABARBERKOMPOTT

### ZUTATEN für 10 Personen

140 g	<b>CARTE D'OR Grießpudding</b>
1 l	H-Milch 3,5%
300 g	Rhabarber, TK oder frisch
100 ml	Trinkwasser
60 g	Zucker
20 g	KNORR Lime Powder

### ZUBEREITUNG

- Milch aufkochen, CARTE D'OR Grießpuddingpulver einstreuen und kurz aufkochen, glatt rühren und danach portionieren.
- Rhabarber mit Wasser, Zucker und Lime Powder kurz aufkochen und ziehen lassen, danach kaltstellen und auf die Grießpuddingsuppe geben.

## GRIESSSCHNITTE MIT KAISERSCHMARRN UND RHABARBERKOMPOTT

### ZUTATEN für 10 Personen

210 g	<b>CARTE D'OR Grießpudding</b>
1 l	H-Milch 3,5%
150 g	CATERLINE Kaiserschmarrn, gegart
300 g	Rhabarber, TK oder frisch
100 ml	Trinkwasser
60 g	Zucker
20 g	KNORR Lime Powder

### ZUBEREITUNG

- Kaiserschmarrn nach Anleitung zubereiten.
- Milch aufkochen, das CARTE D'OR Grießpuddingpulver einrühren und alles kurz kochen.
- Hälfte des Grießpuddings in ein 1/3 GN geben, Kaiserschmarrn darauf verteilen, den Rest des Grießpuddings darüber gießen und gut kühlstellen.
- Stürzen und portionieren.
- Rhabarber mit Wasser, Zucker und Lime Powder kurz aufkochen und ziehen lassen, danach kaltstellen und zur Grießschnitte reichen.

## HIMBEER-WACKELPETER MIT ROTER GRÜTZE UND VANILLESAUCE

### ZUTATEN für 10 Personen

100 g	<b>CARTE D'OR Wackelpeter</b>
	<b>Himbeer</b>
550 ml	Trinkwasser
400 g	LUKULL Rote Grütze
60 g	CARTE D'OR Puddingcreme mit Vanillegeschmack
500 ml	H-Milch 3,5%

### ZUBEREITUNG

- Rote Grütze in Gläser füllen.
- CARTE D'OR Wackelpeter nach Packungsanleitung zubereiten, auf die Rote Grütze in den Gläsern füllen und kaltstellen.
- CARTE D'OR Puddingcremepulver in die Milch einrühren, kurz anziehen lassen, nochmals glatt rühren und kaltstellen.
- Auf dem Wackelpeter portionieren.



PÜRIERTE KOST



PÜRIERT

## HIMBEERFRÜCHTEWÜRFEL

### ZUTATEN für 10 Personen

200 g	Himbeeren, TK
400 ml	Wasser
60 g	Puderzucker
170 g	<b>CARTE D'OR Wackelpeter</b>
	<b>Himbeer</b>

### ZUBEREITUNG

- Himbeeren auftauen lassen, pürieren und passieren.
- Himbeerpüree mit Wasser und Puderzucker auf 85 °C erhitzen, CARTE D'OR Wackelpeterpulver hinzufügen, glatt rühren und 30 Sek. bei der Temperatur halten.
- Die Fruchtwürfelmasse in ein 1/3 GN gießen und kaltstellen. Wenn die Masse angezogen hat, stürzen und in gewünschte Formen schneiden.



# Wackelpeter



## HIMBEERTORTE

### ZUTATEN für 10 Personen

<b>Boden:</b>	
150 g	KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf
300 ml	Trinkwasser
50 g	Mandeln, gemahlen
150 g	Haselnüsse, gemahlen
30 g	Kakaopulver, entölt
10 g	Vanillezucker
5 g	Zitronen, Abrieb
200 g	Puderzucker
<b>Creme:</b>	
135 g	CARTE D'OR Basis für Tiramisu-Füllcreme
625 ml	RAMA Cremefine Schlagcreme, gekühlt
125 ml	H-Milch 3,5%, gekühlt
100 ml	Himbeerpüree
<b>Topping:</b>	
125 g	Himbeeren
50 g	Himbeerpüree
100 ml	Trinkwasser
20 g	Puderzucker
42 g	<b>CARTE D'OR Wackelpeter</b>
	<b>Himbeer</b>

### ZUBEREITUNG

#### Boden:

- Alle Zutaten mit Ausnahme des Wassers abwiegen und in eine Schüssel geben, dann das Wasser hinzufügen und zu einem homogenen Teig verarbeiten.
- Teig in eine gefettete Springform geben und bei 180 °C für ca. 25 Min. backen, Nadelprobe machen und den Teig auskühlen lassen.
- Den Nussboden in gleichmäßige Bodenstücke schneiden.

#### Creme:

- Alle Zutaten mit Ausnahme des Himbeerpürees in einer Aufschlagmaschine zu einer festen Creme aufschlagen.
- Die Creme halbieren und in eine Hälfte das Himbeerpüree unterarbeiten.

#### Topping:

- Himbeeren waschen.
- Himbeerpüree, Puderzucker und Wasser kurz aufkochen, danach sofort das CARTE D'OR Wackelpeterpulver einstreuen und glatt rühren.

#### Torte:

- Boden und Cremes abwechselnd schichten (Creme kann beliebig aufgetragen werden).
- Auf die oberste Schicht der Torte einen Rand aus Creme spritzen, den inneren Teil mit Himbeeren garnieren und mit „Tortenguss“ überziehen.

## CARTE D'OR Fruchtsuppen

2 x 3 kg-BTL

- Mit gefriergetrockneten Früchten und Zucker
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- In kaltem Wasser sofort löslich
- Für 16,5 bzw. 17 Liter Wasser



Fruchtsuppe Ananas mit Apfel/Zitrone Art.-Nr.: 616	Fruchtsuppe Erdbeer Art.-Nr.: 617	Fruchtsuppe Blaubeer Art.-Nr.: 618	Fruchtsuppe Mango-Aprikose Art.-Nr.: 614	Fruchtsuppe Kiwi-Banane Art.-Nr.: 613	Fruchtsuppe Himbeer Art.-Nr.: 615
---	---	--	--	---	---

## CARTE D'OR Puddings

### Puddingcremes

3 x 5 kg-BTL

- Ideal zur Kalt- und Warmanwendung
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten – auch für süße Suppen und Saucen geeignet
- Sehr schnell und einfach in wenigen Minuten zubereitet
- Geringere Kosten durch effizienten Zubereitungsprozess
- Regenerationstauglich in zahlreichen Systemen
- Speziell für Großküchen konzipiert



Schokoladen- puddingcreme Art.-Nr.: 82726	Puddingcreme mit Vanillegeschmack Art.-Nr.: 98272	Puddingcreme mit Pfirsichgeschmack Art.-Nr.: 82728	Karamell- puddingcreme Art.-Nr.: 82703	Puddingcreme mit Erdbeergeschmack Art.-Nr.: 82711
---	---	--	--	---

## CARTE D'OR Wackelpeter

6 x 1,7 kg-KTN

- Geleedessertpulver mit Himbeer-, Kirsch oder Waldmeister-Geschmack
- Angenehm kühl auf der Zunge
- Zubereitung mit heißem Wasser
- Hohe Ergiebigkeit: ca. 100 Portionen à 100 g



Wackelpeter Himbeer Art.-Nr.: 835	Wackelpeter Kirsch Art.-Nr.: 836	Wackelpeter Waldmeister Art.-Nr.: 837
---	--	---

### Grießpudding

3 x 5 kg-BTL

- Schnelle & einfache Zubereitung
- Bewährter, traditioneller Geschmack – wie selbstgemacht
- Speziell für Großküchen konzipiert
- Hohe Ergiebigkeit



Grießpudding  
Art.-Nr.: 82736

## CATERLINE

### Waldbeeren-Palatschini

2 x 1,95 kg-KTN

Art.-Nr.: 991013

- 30 Pfannkuchen à ca. 65 g mit Waldbeeren-Füllung
- Einfache Zubereitung in der Mikrowelle, in nur 2 Minuten servierfertig
- Schnelle Zubereitung von großen Mengen im Kombidämpfer
- Sehr gut warm-haltfähig



## CATERLINE

### Marillen-Topfenknödel

4 x 1,5 kg-BTL

Art.-Nr.: 991017

- 30 Topfen-/Quarkknödel à ca. 50 g mit Aprikosen-Füllung
- Lockerer, flaumiger Quarkteig
- Einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar
- Einfach zuzubereiten und warm-haltfähig



## CATERLINE

### Kaiserschmarrn

2 x 2,5 kg-BTL

Art.-Nr.: 991006

- 10 Portionen à ca. 250 g
- Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt
- Hausgemachte, schöne gold gelbe Optik
- In 2–4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig



## CARTE D'OR

### Basis für Tiramisu-Füllcreme

6 x 1,8 kg-KTN

Art.-Nr.: 78602

- 110 Portionen à ca. 125 g
- Fertig rezeptierte Basis-mischung nach original italienischem Rezept für Tiramisu – nur noch Mascarpone zugeben
- Abwandlung als Creme à la Tiramisu möglich



## LUKULL

### Rote Grütze

3 x 4,4 kg-DOS

Art.-Nr.: 561

- 4-Frucht Rote Grütze in Spitzenqualität mit vielen ganzen Früchten
- Hoher Fruchtanteil – voller Geschmack
- Kein Arbeitsaufwand: sofort servierfertig und immer verfügbar
- Lange Haltbarkeit



## CARTE D'OR

### Gelbe Grütze

6 x 1,85 kg-DOS

Art.-Nr.: 89413

- Eine erlesene Komposition mit ganzen Fruchtstücken aus Marillen, Pfirsichen, Ananas, Äpfeln und Mangos
- Ohne deklarationspflichtige Allergene



## KNORR

### Lime Powder

10 x 500 g-BTL

Art.-Nr.: 33491

- 500 g – so ergiebig wie 80 frische Limetten
- Vielfältig einsetzbar in würzigen und süßen Gerichten
- Verleiht eine perfekte süß-saure Balance
- Ideale Basis für Getränke wie Cocktails und Limonaden
- Platzsparende Lagerung – jederzeit verfügbar



## KNORR

### Basis für pürierte Kost und Auflauf

1 x 3,2 kg-EIM

Art.-Nr.: 80905

- Einfache Anwendung in wenigen Schritten
- Geschmacksneutral
- Perfekte Konsistenz
- Gut löslich
- Gefriertau-stabil



## RAMA

### Cremefine Schlagcreme

12 x 1 L-TE

Art.-Nr.: 7484

- Die clevere Alternative zu Sahne
- Sehr hohe Standstabilität
- Bis zu 50% höheres Aufschlagvolumen als Sahne
- Natürlich im Geschmack



# Der Advent kommt schneller als gedacht. Starten Sie frühzeitig mit der Planung Ihrer Festtage im Seniorenheim.

Unilever Food Solutions liefert wieder allerhand Inspiration für die Adventszeit – unsere Rezepte sorgen für festlichen Genuss und unser Advents-Café-Dekopakett verbreitet weihnachtliches Ambiente. **Mehr Infos finden Sie ab Herbst auf [www.ufs.com/seniorenverpflegung](http://www.ufs.com/seniorenverpflegung)**



Deko-Säule  
65 x 190 cm

## Dekomaterial, Rezepte und vieles mehr!

Unser Aktionspaket unterstützt Sie bei der Gestaltung der Festtagszeit und enthält Materialien zur Unterhaltung und Aktivierung von Senioren.



Rezeptflyer  
DIN A4, 21 x 29,7 cm



Ankündigungsplakate  
DIN A2, 59,4 x 42 cm



### Unilever Food Solutions

Foodservice Bereich der Unilever Deutschland GmbH | Postfach 570112 · 22771 Hamburg

T 04 0/3 49 30 E [ufsservice@unilever.com](mailto:ufsservice@unilever.com) W [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Folgen Sie uns auf: [f www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH)

[www.instagram.com/UnileverFoodSolutions\\_DACH](https://www.instagram.com/UnileverFoodSolutions_DACH)

67906174

