

  
CARTE D'OR®

*Speak*  
EASY

CARTE D'OR EISCREME UND  
DESSERTS, GEPAART MIT  
COCKTAILS UND DRINKS



Wir sind Ihre Inspiration und Quelle für Gastronomiebedarf und kreative Ideen. Besuchen Sie unseren Online-Shop und entdecken Sie die neuesten Trends rund um das Thema Eis und Desserts.

[www.em-group.com](http://www.em-group.com)




# Cocktails UND DESSERTS



*Liebe Gastronominnen, liebe Gastronomen,  
Gastgeberinnen, liebe Kollegentinnen,*

die Welt der Cocktails erfindet sich immer wieder neu. Wie in der Gastronomie werden auch bei der Herstellung von Cocktails neue Techniken eingesetzt, um neue und leckere Geschmacksrichtungen zu kreieren. Kreation und Design und eine auf den ersten Blick außergewöhnliche Kombination gehören zu den Cocktail-Trends für 2021. Im Zusammenspiel mit den leckeren Eissorten von Carte D'Or ergeben sich ganz neue Dessertideen. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit den spritzigen Cocktail- und Eiskreationen!

Mit  -lichen Grüßen,

Ihr Marcus Hannig und Uwe Christiansen

Weitere und regelmäßig neue Rezeptideen außerhalb des Folders finden Sie auf [www.langnese-business.de](http://www.langnese-business.de)



*Uwe Christiansen*

HAMBURGER  
BARLEGENDE

*Marcus Hannig*

PATISSIER UND  
GASTRO-COACH LANGNESE

INHALT

GIN  
*Basil*  
SMASH

MIT GALATOPITA UND  
CARTE D'OR ERDBEERE  
SEITE 6-7

BRAMBLE

MIT KARAMELL-HONIG-  
POPCORN-BALLS  
UND CARTE D'OR  
SCHOKOLADE  
SEITE 8-9

*Cantaritos*

MIT NACHOS UND  
CARTE D'OR WALNUSS  
SEITE 10-11

LIMONCELLO  
*Spritz*

MIT MANGO-KOKOS-  
CAKE & CARTE D'OR  
KOKOS-BLAUBEER  
SEITE 12-13

SCREAMING  
*Orgasm*

MIT CARTE D'OR  
RUM ROSINE (SHAKE)  
SEITE 14

*Mexican*  
MULE

MIT CARTE D'OR  
ZITRONE SORBET  
SEITE 15

*Star*  
MARTINI

MIT DATTEL-BALLS UND  
CARTE D'OR BOURBON-VANILLE  
SEITE 16-17

*Negroni*

MIT SCHOKOLADE-NUSS-  
BALLS UND CARTE D'OR  
WALNUSS  
SEITE 18-19

*Modern*  
MARGARITA

MIT WEISSEM PIZZA-DIP,  
FOCACCIA UND CARTE D'OR  
HIMBEER SORBET  
SEITE 20-21

*Penicillin*  
COCKTAIL

MIT CARROT-CAKE-  
ENERGY-BALLS UND  
CARTE D'OR TOFFEE  
SEITE 22-23

*Amaretto*  
SOUR

MIT AMARETTINI-MOUSSE  
MIT RUM-ESPRESSO-KARAMELL  
UND CARTE D'OR SALTED  
CAMEL  
SEITE 24-25

*White*  
LADY

MIT ZUCCHINI-CHIPS UND  
CARTE D'OR BOURBON-VANILLE  
SEITE 26-27

DIRTY  
*Banana*

MIT TOFFEE-MOUSSE MIT  
SALZ-KARAMELL UND  
CARTE D'OR APRIKOSEN SORBET  
SEITE 28-29

*Espresso*  
MARTINI

MIT FEIGENRAGOUT  
UND CARTE D'OR  
BOURBON-VANILLE  
SEITE 30-31



# GIN Basil SMASH



**Zutaten:**  
12 frische Basilikumblätter  
60 ml Stuttgart Dry Gin  
23 ml frisch gepresster  
Zitronensaft  
10 ml Läuterzucker

**Zubereitung:**  
Alle Zutaten mixen und  
in einem Old-Fashioned-Glas  
servieren.

**Whiskyglas Tina**  
250 ml; 7,2 x 8,6 cm (Ø x H); transparent;  
6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30000607

**Platte Glaze**  
33,5 x 17 x 4 cm (L x B x H); blau; rechteckig;  
4 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30023729

## mit GALATOPITA UND CARTE D'OR ERDBEERE



**Zutaten:**  
10 Kugeln Carte D'Or Erdbeere  
700 ml Milch  
180 g feiner Weizengrieß  
130 g Zucker  
55 g Butter  
2 Eier  
je nach Bedarf Zimt

**Zubereitung:**  
Eine Auflaufform (ca. 25 x 25 cm) einfetten. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Milch aufkochen, Weizengrieß, Zucker und Butter hinzugeben und unter Rühren die Masse aufkochen, bis sie eindickt. Den Grieß etwas abkühlen lassen und die Eier gründlich unter die Masse heben, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die Masse in die Auflaufform geben und bei 180 ° C ca. 30 Minuten backen. Der Grieß sollte leicht braun sein.

Danach zusammen mit einer Kugel Carte D'Or Erdbeere und dem Cocktail servieren.

UVP : 4,80 €

# BRAMBLE

13 ml  
Giffard Crème de Mûre

12 ml  
Läuterzucker



45 ml  
GINSTR Dry Gin

30 ml  
frisch gepresster  
Limettensaft

Kristallglas Erika  
290 ml; 8 x 8,9 cm (Ø x H); transparent;  
6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30045510

Platte Portage mit Rand (rechte Seite)  
Größe GN 1/4; 26,5 x 16,2 x 2 cm (L x B x H);  
grau; 3 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30045751

## Zubereitung:

GINSTR Dry Gin, frisch gepressten Limettensaft und den Läuterzucker shaken und in ein Glas seihen. Crushed Ice dazu geben und wie einen Berg anhäufen. Den Giffard Crème de Mûre langsam auf das Crushed Ice laufen lassen, sodass ein „blutender“ Effekt im Glas entsteht.

## mit KARAMELL-HONIG- POPCORN-BALLS UND CARTE D'OR SCHOKOLADE

### Zutaten für 25 „Popcorn-Balls“:

10 Kugeln Carte D'Or Schokolade  
150 g Popcornmais  
etwas Öl  
200 g brauner Zucker  
125 ml Honig  
110 g Butter  
½ TL Salz  
½ TL Natron  
300 g Vollmilchschokolade  
2 EL Sahne



## Zubereitung:

Öl in einem großen Topf erhitzen, Popcornmais dazugeben und mit geschlossenem Deckel den Mais aufpoppen lassen. Den Topf stets schwenken, damit der ganze Popcornmais aufpoppt. Fertiges Popcorn in eine große Schüssel geben (nicht aufgepoppte Maiskörner bitte entfernen).

Zucker, Honig und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren. Vom Herd nehmen, Salz und Natron hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Das Karamell zum Popcorn geben und mit einem Löffel gut vermengen. 5 Minuten abkühlen lassen. Nun die Hände mit etwas Butter einfetten und das Popcorn zu Bällchen formen. Vollmilchschokolade im Wasserbad erhitzen oder wahlweise die Schokolade in einem kleinen Topf zusammen mit der Sahne unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Popcorn-Balls eintauchen und trocknen lassen.

Mit einer Kugel Carte D'Or Schokolade anrichten und mit dem Bramble servieren.

UVP : 6,30 €

# Cantaritos



## Zutaten:

60 ml Tequila  
45 ml frisch gepresster Orangensaft  
23 ml frisch gepresster Grapefruitsaft  
15 ml frisch gepresster Limettensaft  
2 Prisen Salz  
60 ml Grapefruit-Soda (Thomas Henry)

## Zubereitung:

Alle Zutaten mixen und in ein Glas mit reichlich Eiswürfeln geben.

Longdrinkglas Mina  
440 ml; 7,5 x 14,8 cm (Ø x H); transparent;  
6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30044423

Schale Liron eckig (rechte Seite)  
400 ml; 17,5 x 12 x 3,5 cm (L x B x H);  
cremeweiß / schwarz; rechteckig;  
4 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30047633



## mit NACHOS UND CARTE D'OR WALNUSS



## Zutaten:

10 Kugeln Carte D'Or Walnuss  
120 ml Sahne  
15 g Kristallzucker  
½ TL reiner Vanilleextrakt  
Hausgemachte Zimt-Zucker-Tortilla-Chips  
(siehe Zubereitung)

8 kleine Mehl-Tortillas  
45 g ungesalzene Butter, geschmolzen  
200 g Kristallzucker  
2 TL gemahlener Zimt  
90 g UFS Schokosauce

**Zusätzliche Zutaten:**  
77 g gewürfelte Erdbeeren  
75 g Blaubeeren

## Zubereitung:

**Für die frische Schlagsahne:** Sahne und Zucker in eine kleine Rührschüssel geben und mit einem Mixer mit Schneebesenaufsatz 1-2 Minuten lang aufschlagen. Vanille hinzufügen und für weitere 1-2 Minuten schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Nicht zu lange schlagen, damit die Sahne nicht gerinnt. Bis zur Verwendung kalt stellen.

**Für die hausgemachten Tortilla-Chips:** Ofen auf 200°C vorheizen. Zwei große Backbleche mit Backpapier oder Silikonbackmatte auslegen und bereit-halten. Die Tortillas in 8 gleichmäßige Dreiecke schneiden. In eine große Rührschüssel geben. Die geschmolzene Butter darüber gießen. Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen. ¼ der Mischung in die Schüssel geben und die Dreiecke darin wenden. Die Dreiecke gleichmäßig auf Backbleche auslegen. 5 Minuten backen, dabei die Dreiecke nach Bedarf wenden. Wenn gewünscht, nach dem Backen noch mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.

**Für die Nachos:** Tortilla-Chips auf zwei separate Teller stapeln. Mit den Früchten toppen, dann mit der Schokoladensauce beträufeln. Wenn sich die Schokoladensauce nicht leicht gießen lässt, 15 Sekunden lang in der Mikrowelle erwärmen, dann umrühren und überziehen. Die Nachos mit Schlagsahne und einer Prise Zimt-Zucker bestreuen.

Am besten noch warm zusammen mit einer Kugel Carte D'Or Walnuss und dem Cocktail Ihrem Gast servieren.

UVP : 5,00 €

# LIMONCELLO Spritz

45 ml  
Limoncello

20 ml  
Eager Club Soda

30 ml  
Martini Prosecco D.O.C.



Weißweinglas Virtual  
280 ml; 7,4 x 21,6 cm (Ø x H); transparent;  
4 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i10029672  
Teller flach Glaze dreieckig (rechte Seite)  
16,5 x 14,5 x 2 cm (L x B x H); blau; dreieckig;  
6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30001245

**Zubereitung:**  
Den Limoncello, das Eager Club Soda und den Martini Prosecco D.O.C. in ein Weinglas geben und eisgekühlt genießen.

mit  
MANGO-KOKOS-CAKE &  
CARTE D'OR KOKOS-BLAUBEER



#### Zutaten:

10 Kugeln Carte D'Or	100 g Haferflocken	1 unbehandelte Orange
Kokos-Blaubeer	100 g getrocknete Aprikosen	6 EL Mangopüree
60 g Dinkelvollkornmehl	100 g Kokosraspeln	4 EL Aprikosenmarmelade
120 g ungesalzene Pistazien	3 EL Honig	etwas Öl
400 g Mandeln	Mark einer Vanilleschote	

#### Zubereitung:

Etwas Schale der Orange abreiben, anschließend die Orange auspressen und den Saft auffangen. Die Pistazien und Aprikosen fein hacken, mit Haferflocken, Mandeln, Kokosraspeln, Honig und Vanille vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Mischung goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen und mit dem Mangopüree, dem Orangenabrieb und der Marmelade vermengen. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 10 Minuten bei 180°C backen. Die noch warme Teigplatte in Vierecke schneiden und abkühlen lassen.

Mit einem erfrischenden Limoncello Spritz und einer Kugel Carte D'Or Kokos-Blaubeer anrichten.

UVP : 6,50 €

# SCREAMING *Orgasm*

mit  
CARTE D'OR  
RUM ROSINE  
(SHAKE)



#### Zutaten:

10 Kugeln Carte D'Or Rum Rosine  
3 cl Wodka  
3 cl Kahlúa Kaffee Likör  
3 cl Amaretto  
3 cl Irish Cream  
3 cl Sahne  
3 cl Milch

#### Zubereitung:

Alle Zutaten mit Eis mixen und in ein mit Eis gefülltes Hurricane-Glas füllen.

UVP : 4,20 €

Cocktailglas Hurricane  
440 ml; 7,8 x 18 cm (Ø x H); transparent;  
12 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i20060068

# *Mexican* MULE

mit  
CARTE D'OR  
ZITRONE SORBET



#### Zutaten:

10 Kugeln Carte D'Or Zitrone Sorbet  
45 ml Patron Reposado Tequila  
23 ml frisch gepresster Limettensaft  
8 ml Läuterzucker

#### Filler:

Ginger Beer

#### Zubereitung:

Den Patron Reposado Tequila, den frisch gepressten Limettensaft und den Läuterzucker mit Eiswürfeln shaken und durch ein Sieb in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben. Abschließend mit Ginger Beer auffüllen.

Mit einer Kugel Carte D'Or Zitronen Sorbet servieren.

UVP : 5,00 €

Mini-Glas mit Deckel Siny  
330 ml; 8,1 x 9,3 cm (Ø x H); transparent;  
12 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30002219





# Star MARTINI

#### Zutaten:

2 frische Passionsfrüchte  
60 ml Vanille-Wodka  
15 ml Passoa Passionsfruchtlikör  
15 ml Vanillesirup (Monin)  
15 ml frisch gepresster Limettensaft  
60 ml Brut Champagner

#### Zubereitung:

Die Passionsfrüchte waschen und halbieren. Die Samenkerne mit einem Löffel entfernen. Drei der vier Passionsfruchthälften in den Shaker geben (die vierte ist für die Garnitur). Alle Zutaten, außer Champagner, hinzugeben und auf Eis shaken.

#### Martingläser Dry

160 ml; 9,5 x 14,5 cm (Ø x H); transparent; rund;  
6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i10030220

#### Speisenbrett Abuja mit 1 Aussparung

32 x 22 x 1,6 cm (L x B x H); eiche; rechteckig  
Artikel-Nr.: i30001451



## mit DATTEL-BALLS UND CARTE D'OR BOURBON-VANILLE

#### Zutaten:

10 Kugeln Carte D'Or Bourbon-Vanille  
10 g Kokosflocken  
60 g getrocknete Feigen  
2 weiche, frische Datteln  
1 TL Honig oder Reissirup  
jeweils einige Teelöffel gemahlene  
Mandeln oder Kokosflocken



#### Zubereitung:

Die Kokosflocken zum Wälzen im Gerät der Wahl für einige Sekunden fein mahlen, herausnehmen und beiseite stellen. Alle Zutaten für die Dattel-Balls im Blender einige Minuten mixen. Ist die Masse zu feucht zum Formen, noch soviel Kokos oder gemahlene Mandeln hinzugeben, wie eingerührt werden kann. Ist die Masse dickflüssig, liegt sie nur noch am Gefäßrand und wird nicht mehr von den Messern erfasst, dann ist sie zum Formen meist richtig. Mit beiden Handflächen Bällchen formen und bei Bedarf noch Kokos oder Mandeln mit der Hand hinzukneten.

Abschließend die Dattel-Balls zusammen mit dem Martini und einer Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille anrichten.

UVP : 4,20 €

# Negroni



30 ml Dry Gin  
30 ml Campari Bitter  
30 ml Martini Rosso  
Vermouth

#### Zubereitung:

Alle drei Zutaten mixen und kalt servieren.

**Martiniglas Kanpo aus Tritan**  
230 ml; 11,8 x 19 cm; transparent;  
12 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i10006186

**Melaminplatten Hernando (rechte Seite)**  
Größe GN 1/4; 26,5 x 16,2 x 1,2 cm (L x B x H);  
schwarz; rechteckig;  
Artikel-Nr.: i10022551

## mit SCHOKOLADE-NUSS-BALLS UND CARTE D'OR WALNUSS

#### Zutaten:

10 Kugeln Walnuss  
80 g Mandeln, fein gemahlen  
80 g Walnüsse  
100 g Bitterschokolade  
100 g Vollrohrzucker  
80 g Vollkornweizenmehl  
100 ml ungeröstetes Sesamöl



#### Zubereitung:

Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten, bis es anfängt zu duften. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Walnüsse fein mixen, ebenso die Schokolade fein hacken. Alle Zutaten zu einer glatten Masse vermengen und den Teig mithilfe von Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Diese 2 Stunden kühl stellen. Ein Backblech mit einer Silpat-Matte oder Backpapier auslegen. Die Teigrolle in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen und auf die Backmatte legen. Bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.

Mit einer Kugel Carte D'Or Walnuss und dem Negroni servieren.

UVP : 3,50 €

# Modern MARGARITA



#### Zutaten:

60 ml Tequila  
30 ml frisch gepresster Limettensaft  
15 ml Agavensaft  
8 Tropfen Margaritas Bitters

#### Zubereitung:

Alle Zutaten shaken und gekühlt servieren.

Cocktailglas Selenica  
270 ml; 10,6x17,7 cm (ØxH); transparent;  
6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i20060194

Servierbrett Grenada mit Griff  
40x19,5x1,5 cm (LxBxH); akazie braun;  
rechteckig; 6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30032999

Bügelverschlussglas Boco (rechte Seite)  
150 ml; 6,5x7,2 cm (ØxH); transparent;  
rund; 6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i20060159

## mit WEISSEM PIZZA-DIP, FOCACCIA UND CARTE D'OR HIMBEER SORBET

#### Zutaten:

10 Kugeln Himbeer Sorbet  
165 g Knorr Tomaten Sauce Napoli (1 KG)  
50 g Sour Cream  
200 g Ricotta  
Focaccia-Brot  
Olivenöl



#### Zubereitung:

Dip: 45 g der Knorr Tomaten Sauce Napoli, Ricotta und Sour Cream zu einer glatten Masse verrühren. Das Focaccia mit Öl bepinseln und mit dem restlichen Tomaten Sauce Pulver bestreuen. In Streifen schneiden und ca. 12 Minuten bei 220°C backen.

Den Modern Margarita mit einer Kugel Carte D'Or Himbeer Sorbet anrichten.

UVP : 4,00 €

# Penicillin COCKTAIL

45 ml  
Scotch Whisky  
(12 Jahre alt)

10 ml  
Single Malt  
Whisky

20 ml  
frisch gepresster  
Limettensaft

15 ml  
Ingwerlikör

20 ml  
Honigsirup  
(Honig und Wasser 3:1)



Deko  
kandierter Ingwer

#### Zubereitung:

Alle Zutaten mixen und über einen großen Eiswürfel ins Glas seihen.

#### Glas Maringa

325 ml; 8,6 x 8 cm (Ø x H); transparent;

6 Stück / Packung

Artikel-Nr.: i10029847

#### Platte Romulus mit Rand (rechte Seite)

Größe GN 1/4; 26,5 x 16,2 x 2 cm (L x B x H); beige;

3 Stück / Packung

Artikel-Nr.: i30045724

mit  
CARROT-CAKE-  
ENERGY-BALLS UND  
CARTE D'OR TOFFEE



#### Zutaten:

10 Kugeln Carte D'Or Toffee  
ca. 200 g Karotten, verzehrfertig  
6 Datteln  
60 g Pekannüsse

80 g Haferflocken  
1 EL Mandelmus  
1 TL Ceylon-Zimt  
½ TL Muskatnuss

½ TL gemahlener Ingwer  
½ TL Fleur de Sel  
4 EL Kokosraspel

#### Zubereitung:

Die Karotten fein raspeln. Die Datteln und Pekannüsse im Mixer zerkleinern. Karotten, Haferflocken, Mandelmus und Gewürze hinzugeben und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Den Teig zu Kugeln formen und anschließend in Kokosraspeln wälzen. Die Carrot-Cake-Energy-Balls anschließend im Kühlschrank lagern.

Zusammen mit dem Penicillin Cocktail und einer Kugel Carte D'Or Toffee anrichten.

UVP : 4,20 €

# Amaretto

## SOUR

45 ml Amaretto  
30 ml Bourbon Whisky  
30 ml frisch gepresster Zitronensaft  
15 ml pasteurisiertes Eiweiß

**Zubereitung:**  
Alle Zutaten auf Eis shaken und  
in ein Glas seihen.



**Trink-/Dessertglasserie Sansibar**  
210 ml; 8,2 x 5,9 cm (Ø x H); transparent;  
6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30023863

**Trink-/Dessertglasserie Sansibar**  
(rechte Seite, linke Abbildung)  
300 ml; 8,4 x 8,2 cm (Ø x H); transparent;  
6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30023864

## mit

# AMARETTINI-MOUSSE MIT RUM-ESPRESSO-KARAMELL UND CARTE D'OR SALTED CAMEL



### Zutaten:

10 Kugeln Carte D'Or	1 Pck. Bourbon Vanillezucker	100 g Zucker
Salted Caramel	50 g Amarettini	1 EL Rum
150 g weiße Kuvertüre	50 g geraspelte Zartbitterschokolade	4 EL starker Espresso
1 Blatt Gelatine	200 g Sahne	75 g Sahne
2 frische Eigelbe	4 EL Amaretto	1 Prise Salz

### Zubereitung:

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit Vanillezucker und 2 EL warmem Wasser verrühren, über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in der warmen Creme auflösen. Dann die geschmolzene weiße Kuvertüre esslöffelweise unter die Eigelbmasse ziehen. Creme kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Die Amarettini-Kekse grob zerkleinern und 2 EL des Amarettos darüber träufeln. Die Sahne steif schlagen. Den restlichen Amaretto untermischen. Amaretti, Schokoraseln und Sahne unter die Eigelbmasse heben. Die Mousse auf 4 Förmchen verteilen und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für das Rum-Espresso-Karamell den Zucker mit dem Espresso in einem Topf goldbraun karamellisieren. Dabei nur ganz am Anfang rühren, um Zucker und Espresso etwas zu mischen. Dann nur noch schwenken! **Tipp:** Um zu verhindern, dass sich am Topfrand Zuckerkrystalle bilden, einen Küchenpinsel mit Wasser befeuchten und an der Innenseite des Topfs entlang streichen. Sahne und eine Prise Salz zugeben und 5-6 Minuten köcheln lassen, bis eine dickliche Karamellsauce entsteht. Zuletzt den Rum unterrühren. Die Sauce gut auskühlen lassen.

Rum-Espresso-Karamell, die Mousse und Amarettini-Kekse im Dessertglas schichten und abschließend mit dem Amaretto Sour und einer Kugel Salted Caramel servieren.

UVP : 5,20 €

# White LADY

45 ml  
Dry Gin

23 ml  
Triple Sec

23 ml  
frisch gepresster  
Zitronensaft

10 ml  
Läuterzucker



Champagnercoupe Surina  
300 ml; 10,5 x 14,4 cm (Ø x H); transparent;  
6 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30026414

**Zubereitung:**  
Alle Zutaten auf Eis mixen, abseihen in einem neuen Shaker und nochmals ohne Eis shaken.

## mit ZUCCHINI-CHIPS UND CARTE D'OR BOURBON-VANILLE

**Zutaten:**  
10 Kugeln Carte D'Or Bourbon-Vanille  
2-4 kleine Zucchini  
1 TL Mandelöl  
trockene Kräuter  
geräuchertes Chilisalز  
Paprikapulver, edelsüß

**Zubereitung:**  
Zucchini in feine Scheiben hobeln und auf ein Handtuch legen, um die Chips abzutrocknen. Backpapier auf einen (mikrowellengeeigneten) Teller legen und die Zucchini-Scheiben auflegen. Mit etwas Mandelöl benetzen und die verschiedenen Kräuter oder Gewürze darauf sparsam verteilen.

In der Mikrowelle bei 900 Watt ca. 6-8 Minuten backen. Bitte beachten: In den letzten Minuten dabei sehr aufmerksam sein: Damit die Chips die richtige Bräune haben, bitte rechtzeitig aus der Mikrowelle nehmen.

Mit dem White Lady und einer Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille servieren.  
UVP : 4,10 €





# DIRTY Banana

#### Zutaten:

45 ml Havana Club Rum (3 Jahre)  
30 ml Kahlúa Kaffeelikör  
30 ml Giffard Banane du Brésil  
30 ml Sahne  
30 ml Milch (3,5 %)  
1 frische Banane (ohne Schale)

#### Zubereitung:

Alle Zutaten mit ca. 60 g Crushed Ice mixen.

#### Longdrinkglas Surina

440 ml; 7,1x13,4 cm (ØxH); transparent;  
6 Stück / Packung

Artikel-Nr.: i30026404

#### Universalglass Surina (rechte Seite, linke Abbildung)

370 ml; 7,8x9,3 cm (ØxH); transparent;  
6 Stück / Packung

Artikel-Nr.: i30026393



## mit TOFFEE-MOUSSE MIT SALZ-KARAMELL UND CARTE D'OR APRIKOSEN SORBET



#### Zutaten:

10 Kugeln Carte D'Or  
Aprikosen Sorbet

#### Für das Mousse:

800 ml Sahne  
400 ml Milch  
5 Blatt Gelatine  
150 g Popcornmais  
etwas Öl

#### Für das Toffee:

80 g brauner Zucker  
8 TL Honig  
60 g Butter  
1 TL Wasser

#### Für das Karamell:

320 g Zucker  
60 ml Wasser  
180 ml Sahne  
100 g Butter  
etwas Meersalz

#### Zubereitung:

Etwas Öl in einen großen Topf geben, so dass der Boden bedeckt ist. Den Popcornmais so in den Topf geben, dass die Maiskörner nebeneinander liegen und nicht übereinander. Topf mit einem Deckel schließen, bis die Pop-Geräusche nachlassen. Fertiges Popcorn in eine große Schüssel geben. Vorgang wiederholen bis der Popcornmais verbraucht ist.

Für das Toffee braunen Zucker mit Honig, Butter und Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen, bis sich der braune Zucker vollständig aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen, auf das Popcorn geben und unterheben.

Für das Karamell den Zucker mit Wasser in eine Pfanne geben und erhitzen. Unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst und eine goldbraune Farbe angenommen hat. Sahne, Butter und Meersalz unterrühren. Etwas abkühlen lassen, auf 4 Gläser verteilen und im Kühlschrank aufbewahren. Gelatineblätter in kaltes Wasser legen. In einen Topf Sahne, Milch und  $\frac{3}{4}$  des Popcorns geben und langsam unter Rühren zum Köcheln bringen. Etwa 2 Minuten köcheln lassen, bis sich fast das ganze Popcorn aufgelöst hat. Masse durch ein Sieb seihen und die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Gelatineblätter ausdrücken und unter die heiße Popcorn-Sahne-Mischung rühren. Etwas abkühlen lassen, auf die Gläser verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen.

Mit dem restlichen Popcorn, dem Dirty Banana und einer Kugel Carte D'Or Aprikosen Sorbet servieren.

UVP : 5,30 €

# Espresso MARTINI

45 ml  
Ketel One Vodka

30 ml  
Espresso Coffee  
(frisch und heiß)



1 Prise  
Salz

20 ml  
Kahlúa Coffee Liqueur

**Zubereitung:**  
Alle Zutaten shaken.

**Mini Gläser Dila konisch**  
80 ml; 5,7x7,5 cm (ØxH); transparent; konisch;  
2 Stück / Packung  
Artikel-Nr.: i30025727

**Speisenbrett Abuja, ohne Aussparung (rechte Seite)**  
32 x 22 x 1,6 cm (L x B x H); eiche; rechteckig  
Artikel-Nr.: i30001450



## mit FEIGENRAGOUT UND CARTE D'OR BOURBON-VANILLE

**Zutaten:**  
10 Kugeln Carte D'Or  
Bourbon-Vanille  
10 g Kokosflocken  
60 g frische Feigen  
2 Stck. spanischer Käse  
1 TL Honig oder Reissirup

**Zubereitung:**  
Die Kokosflocken zum Wälzen in einem Gerät der Wahl für einige Sekunden fein mahlen, herausnehmen und beiseite stellen. Alle Zutaten für die Bällchen im Blender einige Minuten verrühren. Ist die Masse zu feucht zum Formen, noch soviel Kokosflocken oder gemahlene Mandeln hinzugeben, wie eingerührt werden kann. Ist die Masse zu dickflüssig, liegt sie nur noch am Gefäßrand und wird nicht mehr von den Messern erfasst, dann ist sie zum Formen meist richtig. Mit beiden Handflächen Bällchen formen und bei Bedarf Kokosflocken oder Mandeln hinzufügen.

Mit dem Espresso Martini und einer Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille anrichten.

UVP : 6,00 €



# Unsere EISSORTEN

Toffee



Salted  
CARMEL



Walnuss



Kokos-  
BLAUBEER



Rum  
ROSINE



Bourbon-  
VANILLE



Rum  
ROSINE

Zitrone  
SORBET



Erdbeere



Aprikosen  
SORBET



Schokolade



Himbeer  
SORBET



**CARTE D'OR**

*Besuchen Sie uns auf*  
**www.langnese-business.de**

Dort finden Sie eine umfangreiche Sammlung  
von köstlichen Eiskreationen für jeden Anlass  
sowie Ideen rund um Desserts mit Eis.



68531920

Unilever Deutschland GmbH, Neue Burg 1, 20457 Hamburg



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.