


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

KAFFEEGENUSS



HERBST/WINTER 2021



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

CARTE D'OR KAFFEE

◆ —◆—◆
KAFFEE-EISCREME MIT
8% MILCHFETT UND
SCHOKOLADENSTÜCKCHEN
MIT KAFFEEGESCHMACK
UND ARABICA-KAFFEE.


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

Der Liebling zum Löffeln

Er ist unsere große heiße Liebe: Kaffee. Muntermacher, Geschmackswunder und absolut vielseitig zugleich. Ob als kurzer Kräftiger nach dem Essen, harmonischer Begleiter zum Gebäck oder als Eiscreme – die Spielarten des Kaffees kennen kaum Grenzen. Ein Grund, warum wir uns im neuen Carte D'Or Dessertfolder dem aromatischen Liebling widmen.

Unser Haus-Pâtissier Marcus Hannig hat sich wieder Ausgefallenes einfallen lassen: Er kombiniert die neue Sorte Carte D'Or Kaffee mit Roter Bete, schäumt Espresso-Mousse zu cremiger Carte D'Or Bourbon-Vanille und serviert in der Tasse ein eiskaltes Kaffee-Dessert mit Quark-Joghurt-Creme. Für kulinarische Überraschungen sorgen auch das vegane Kaffee-Chia-Dessert mit Mandel-Topping und die raffinierte Kaffee-Crème-brûlée mit fruchtigem Aprikosenkompott.

Sie können Ihre Gäste auf vielfältige Weise verwöhnen, der kulinarische Erfolg ist auf Ihrer Seite – schließlich ist Kaffee unser aller Liebling.

Ihr Carte D'Or Professional Team



KAFFEE- PANNA- COTTA

MIT KAFFEESCHAUM
UND CARTE D'OR
TOFFEE VEGAN

Für das Kaffee-Panna-cotta Sahne-Alternative, Reismilch, Salz, Vanillepaste und espressopulver in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Für 15 Minuten auf dem Herd köcheln lassen. Agar-Agar in die Sahnemischung geben und erneut aufkochen. Sahnemischung durch ein Haarsieb laufen lassen und anschließend auf Gläser verteilen. Die Kaffee-Panna Cotta für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren den Kaffeeschaum herstellen. Zucker, heißes Wasser und espressopulver in ein kleines Gefäß geben und mit dem elektrischen Schneebesen ca. 2 Minuten steif schlagen.

Kaffeeschaum auf die Gläser mit Kaffee-Panna-cotta verteilen und mit einer Kugel Toffee Vegan toppen. Sofort genießen.



Latte Macchiato-Glas Arcadie, 400 ml,
9,3x12,6 cm (ØxH); transparent;
6 Stück / Packung
Artikel-Nr.: i30102286

Zutaten:
Kaffee-Panna-cotta
750ml Sahne-Alternative
750ml Reismilch
1 Prise Salz
7g Agar-Agar
10g Vanillepaste
70g Instant-Espressopulver

Kaffeeschaum
10 EL Zucker
75g Instant-Espressopulver
200ml heißes Wasser

10 Kugeln
Carte D'Or Toffee Vegan



BLACK MAGIC

◆ —◆—◆
**CHOCOLATE CAKE
CARTE D'OR
BOURBON-VANILLE**

Zutaten:
Schokoladenkuchen

650g Mehl
250g Zucker
150g Kakao
3 TL Backpulver
1 TL Salz
2 Eier
100ml Knorr-Tomatensuppe
200ml Buttermilch
50ml Öl
2 TL Vanille

200g Lukull
Dessert-Kirschen

10 Kugeln
Carte D'Or Bourbon-Vanille

In einem kleinen Topf die Knorr-Tomatensuppe nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen.

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Eier, Tomatensuppe, Buttermilch, Öl und Vanille hinzugeben und ca. 5 Minuten schlagen, bis alles gut vermischt ist. Backform gut einfetten. Anschließend die Masse in die Form gießen und bei 180 °C für ca. 35 – 40 Minuten backen.

Den Kuchen in Scheiben schneiden und mit Kirschkompott und einer Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille anrichten.



KLARES KAFFEE- GELEE

GRANATAPFEL, LAKRITZ
UND CARTE D'OR
KAFFEE

Auf ein Blech 10 Gläser mit 4cm Durchmesser stellen. Kaffee in einer French-Press kalt zubereiten. Danach den Kaffee in einem Topf mit Zucker erhitzen. Gellan und Kalzium unter die Flüssigkeit rühren und aufkochen lassen. Die Flüssigkeit sofort in die Gläser füllen und im Kühler gelieren lassen.

Ca. 1 Stunde vor dem Anrichten das Gelee aus den Gläsern nehmen und die Geleescheiben in Granatapfelsaft einlegen.

Für die Lakritzsauce Wasser mit Lakritz in einem Topf bei starker Hitze aufkochen. Anschließend bei mäßiger Hitze köcheln lassen, bis sich die Lakritze vollständig aufgelöst hat. Die Sauce in ein Gefäß füllen und einfrieren.

Zum Anrichten das Gelee mittig auf einen Teller legen und mit einer Kugel Carte D'Or Kaffee toppen. Zum Schluss den Teller mit Lakritzsauce kreativ garnieren.

Zutaten:
Kaffee-Granatapfel-Gelee
500g French-Press-Kaffee
150g Zucker
3g Gellan
6g Kalziumlaktat
1l Granatapfelsaft

Lakritzsauce
150g Lakritze
320ml Wasser

10 Kugeln
Carte D'Or Kaffee

Teller, flach Takati organisch,
32,5x23x3,8 cm (LxBxH); oliv;
4 Stück / Packung,
Artikel-Nr.: i30051302

POCHIERTE BIRNE

MANDELKUCHEN UND CARTE D'OR BOURBON-VANILLE

Birnen schälen, halbieren und dabei Kerngehäuse und Stängel entfernen. Zucker mit Wasser in einem Topf bei starker Hitze köcheln lassen, bis ein bernsteinfarbener Ton entsteht. Cider separat aufkochen. Karamell mit einem Schneebesen in den heißen Cider rühren. Temperatur reduzieren. Die Birnenhälften hinzugeben und so lange pochieren, bis sie weich sind. Birnen in eine separate Schale legen und kühl stellen. Die Flüssigkeit zum Anrichten zur Seite nehmen.

Für den Mandelkuchen den Konvektomat auf 160°C aufheizen. Kastenform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Butter in einem Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mandelpaste und Mandel-Praliné-Paste in einer Schüssel zu einer homogenen Masse vermengen. Eier schrittweise unterheben. Invertzucker, Salz und Mehl dazugeben und verrühren, bis sich alles gut vermischt hat. Zum Schluss die Butter unterrühren und die Masse in die Kuchenform gießen. 12–15 Minuten backen. Kuchen bei Raumtemperatur abkühlen lassen und bis zum Anrichten kalt stellen.

Carte D'Or Mousse au Chocolat aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Eine Scheibe Mandelkuchen mit den Birnenhälften auf einem Teller anrichten. Die Mousse auf dem Mandelkuchen platzieren. Dazu eine Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille servieren.



Teller, flach Takati organisch,
32,5x23x3,8 cm (LxBxH); oliv;
4 Stück / Packung,
Artikel-Nr.: i3005130210

Zutaten:
Pochierte Birnen
2 kg Zucker
350 ml Wasser
500 ml Birnen-Cider
10 Birnen

Mandelkuchen
300 g Mandelpaste
75 g Mandel-Praliné-Paste
4 Eier (Größe M)
33 g Invertzucker
1 Prise Salz
55 g Weizenmehl
100 g Butter

**700 g Carte D'Or
Mousse au Chocolat**
**10 Kugeln
Carte D'Or Bourbon-Vanille**



ROTE-BETE- GEL



**MIT SAUERRAHM UND
MALZZUCKERPÜREE
CARTE D'OR KAFFEE**

Rote-Bete-Würfel in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen, anschließend in Eiswasser abschrecken. Wasser mit Kristallzucker und Himbeeressig vermischen und aufkochen. Die blanchierten Würfel darin 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Würfel 30 Minuten im Sirup ziehen lassen. Dann den restlichen Zucker in den Sirup rühren. Den Sirup erneut aufkochen und vom Herd nehmen. Die Würfel 2–3 Stunden darin ziehen lassen.

Für das Rote-Bete-Gel den Rote-Bete-Saft mit Agar-Agar aufkochen, erkalten lassen und mixen. Danach in einen kleinen Spritzbeutel füllen.

Für den Sauerrahm Gelatine im Wasser einweichen, ausdrücken und unter den Rahm schlagen. Vanille vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Eine gegarte Rote-Bete-Scheibe auf einem Teller anrichten. Darauf das Sauerrahmgelee und Rote-Bete-Gel dressieren. Eine Kugel Carte D'Or Kaffee rundet das Dessert ab.

Zutaten:
Gegarte Rote Bete
3 rohe Rote-Bete-
Scheiben (0,5 cm)
25 ml Rote-Bete-Saft
12 ml trockener Rotwein
5 ml Himbeeressig
20 g / 15 g Kristallzucker
1 Prise Salz
1 Gewürznelke

Rote-Bete-Gel
1 l Rote-Bete-Saft
10 g Agar-Agar

Sauerrahmgelee
125 g Sauerrahm
1 Blatt weiße Gelatine
1 Vanilleschote

10 Kugeln
Carte D'Or Kaffee

Teller, flach Skyline, 20 cm (Ø);
cremeweiß; rund;
6 Stück / Packung,
Artikel-Nr.: i10013301

KAFFEE- DESSERT

MIT KAFFEECREME
UND CARTE D'OR
CAFE MACCHIATO

Starken Kaffee kochen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Quark mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Tipp: Die Zuckermenge kann nach Geschmack variiert werden.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Quark-Joghurtcreme heben, sodass eine lockere Masse entsteht.

Kekse je nach Geschmack auswählen. Kurz in den abgekühlten Kaffee tunken, zerdrücken und eine dünne Schicht Keksbrösel in die Gläser legen. Darauf 1–2 Esslöffel Quark-Joghurtcreme geben und mit etwas Kakao durch ein Sieb bepudern. Darauf folgt wieder eine Keks- und Cremeschicht. Das Dessert mindestens 1 Stunde kalt stellen, damit die Kekse weich werden und das Kaffeearoma aufnehmen.

Kurz vor dem Servieren das Dessert mit dem Kakao bepudern und mit einer Kugel Carte D'Or Cafe Macchiato abrunden.



Kaffee- Ober- und Untertasse Nini,
290 ml, 9,2x6,1 cm (ØxH);
transparent; 6 Stück / Packung
Artikel-Nr.: i30045551

Zutaten:
Kaffeecreme
50ml Kaffee
50ml Schlagsahne
100g Quark

50g Joghurt
4 TL Zucker
3/4 TL Vanillezucker
75g Kekse nach Wahl
1 EL Backkakao

10 Kugeln
Carte D'Or Cafe Macchiato

Teller, flach Ossora, 27 cm (Ø);
beige; rund;
4 Stück / Packung,
Artikel-Nr.: i30003427



Zutaten:

Espresso-Mousse

11 Carte D'OR Schokomousse
Instant-Kaffeepulver
20 g Kakaonips

Lemon Curd mit Rosmarin

160 g Limepowder
240 g Zucker
160 g Vollei
450 g Butter
60 g Rosmarin

20g Carte D'Or Topping Toffee

10 Kugeln

Carte D'Or Bourbon-Vanille

Für die Espresso-Mousse Kaffeepulver und Kakaonips unter die Schokolade rühren. Die Mousse bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Lemon Curd kann sehr gut vorbereitet werden. Zucker und Limesaft mit einem Schneebesen in einem kleinen Topf glattrühren. Vollei dazu geben. Die Schüssel auf einem Wasserbad abziehen, Rosmarin unterheben und auf min. 80 °C erhitzen. Butter in kleinen Stücken hinzugeben und unter Rühren zu einer Masse vermengen. Diese noch heiß durch ein Sieb streichen. Das Lemon Curd in einen Spritzbeutel geben und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Zum Anrichten Espresso-Mousse tropfenförmig in die Mitte des Tellers geben, dazu große Tupfer vom Lemon-Curd. Mit Carte D'Or Topping Toffee dekorieren und mit einer Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille abrunden.

ESPRESSO- MOUSSE



LEMON CURD, ROSMARIN
UND CARTE D'OR
BOURBON-VANILLE

KAFFEE- CHIA- DESSERT



MIT MANDEL-TOPPING
UND CARTE D'OR
SCHOKO-WALDFRUCHT

In ein Glas mit Schraubverschluss Mandelmilch, Chiasamen und Xylit geben. Gut schütteln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für das Topping Mandeln und Mandelmilch in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mehrere Minuten lang cremig pürieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag die gekühlte Chiamasse aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig auf Gläser verteilen. In jedem Glas Mandeltopping auf die Chiamasse geben. Eine Kugel Carte D'Or Schoko-Waldfrucht vorsichtig ins Glas setzen und alles mit Mandel- und Schokospittern dekorieren.



Mini-Glas Bubble Ball, 400 ml,
9,8x8 cm (ØxH); transparent; rund;
12 Stück / Packung
Artikel-Nr.: i10030117

Zutaten:
Chiamasse
500 ml Mandelmilch
200 g Chiasamen
50 g Xylit

Mandeltopping
200 g Mandeln
140 ml Mandelmilch

Mandel- und Schoko-
splitter zur Deko

10 Kugeln
Carte D'Or Schoko-Waldfrucht



KAFFEE- CRÈME- BRÛLÉE

MIT APRIKOSEN-
KOMPOTT, CARTE D`OR
CASSIS SORBET

Carte D`Or Crème-brûlée in einem Topf aufkochen und auf Glasschalen verteilen. Danach kalt stellen.

Zum Servieren die Oberfläche mit je 1/2 EL Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Gasbrenners karamellisieren.

Für das Kompott Aprikosen abspülen und die Haut mit einem Messer abziehen. Danach entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Zucker, Ingwersirup und 125ml Wasser aufkochen. Je nach Reifegrad der Aprikosen 1–2 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann mit Zucker abschmecken und abkühlen lassen.

Die Crème brûlée mit dem Aprikosen-Kompott anrichten und dazu eine Kugel Carte D`Or Cassis Sorbet servieren.

Zutaten:
1l Carte D`Or Crème-brûlée
Zucker

Kompott
85g Aprikosen
1/3 EL Zucker
1/3 EL Ingwersirup

10 Kugeln
Carte D`Or Cassis Sorbet

Glasschale Season`s Bar, 1.800ml,
22,3x10,7 cm (ØxH); transparent;
konisch; 6 Stück / Packung
Artikel-Nr.: i30102279

LUSINI ist der ideale Partner für Gastronomie und Hotellerie und bietet die aktuellen Trends und Ideen. Besuchen Sie unseren Online-Shop und lassen Sie sich von stilvollen und praktischen Produkten rund um die Themen Eis und Dessert inspirieren.

www.lusini.de



UNSERE EISSORTEN ZUM DESSERT



CARTE D'OR
BOURBON-
VANILLE



CARTE D'OR
KAFFEE



CARTE D'OR
TOFFEE
VEGAN



CARTE D'OR
CAFE
MACCHIATO



CARTE D'OR
SCHOKO-
WALDRUCHT



CARTE D'OR
CASSIS
SORBET



WEITERE ZUTATEN ZUM DESSERT



CARTE D'OR
CRÈME-BRÛLÉE



CARTE D'OR
MOUSSE AU
CHOCOLATE



LUKULL
DESSERT-
KIRSCHEN



CARTE D'OR
TOPPING TOFFEE



CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

BESUCHEN SIE UNS AUF
www.langnese-business.de
www.unileverfoodsolutions.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



Knorr | Libull | HELLMANN'S



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.