

DESSERTUMSATZ WAR NOCH NIE SO WICHTIG!

Unser Konzept für Zusatzumsatz mit wenigen Handgriffen.

Umsetzbar auch mit wenig Fachpersonal.



Erhöhe den Durchschnittsbon Deiner Gäste!



CARTE D'OR[®]

PROFESSIONAL

Liebe Gastronomin, lieber Gastronom,

Desserts sind der krönende Abschluss eines Essens. Bei vielen Kolleg:innen gelten Desserts jedoch als (zu) aufwendig, komplex oder gar nicht umsetzbar.

Carte D'Or Professional ist der Meinung, dass mit wenigen Handgriffen, durchdachtem Mise en Place und überschaubarem Rohwareneinsatz großartige Desserts kreiert werden können. Dabei spielen die Faktoren Arbeitszeit, Anzahl der Handgriffe, Gewinnspanne und nötigen Fertigkeiten eine zentrale Rolle bei allen Rezepturen.

Sei es im Mittagsgeschäft, im Betriebsrestaurant oder im großen Menü zu festlichen Anlässen. Mit Desserts hast Du die Chance Zusatzumsatz zu erwirtschaften, den Durchschnittsbon zu erhöhen und die Profitabilität Deines Geschäfts zu steigern. Es kann so leicht sein.

Dirk Rogge

Leiter Culinary Fachberatung



Unser 4-in-1-Konzept für Deinen Zusatzumsatz

1 Ein Warenkorb - drei Möglichkeiten:

Teller-Dessert

- serviert in einem großen Teller als Teil eines Menüs oder im Anschluss an einen Hauptgang
- große und aufmerksamkeitsstarke Präsentation
- Chance auf eine sehr große Gewinnspanne



Glas-Dessert

- in zwei Ausführungen: im Becherglas und im Weinglas
- zum Mittagstisch, im Betriebsrestaurant
- geeignet für den kleinen, süßen Abschluss oder als Zwischengang



Eis-Dessert

- purer Eisgenuss mit viel Eis



2 Mise en Place / Step-by-Step

Desserttechniken einfach erklärt.

Mit wenigen Handgriffen effektiv und effektiv arbeiten. Häufig sind es nur wenige Handgriffe, die den (optischen) Unterschied machen können. Wir zeigen Dir, wie es Step-by-Step geht.

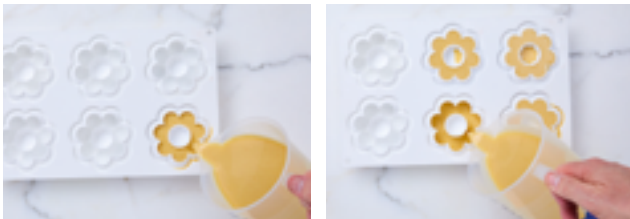


② Mise en Place / Step-by-Step

Silikonform gießen – Aprikosen-Panna Cotta



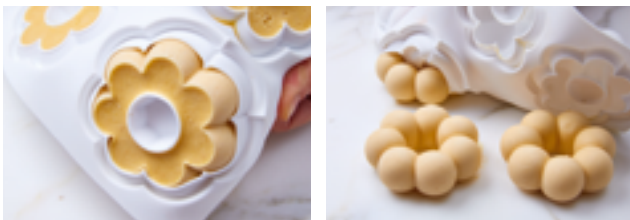
Zutaten: Carte D'Or Panna Cotta, Milch, Sahne, Aprikosenmark
Die Panna Cotta laut Anleitung mit dem Aprikosenmark zubereiten.



Die gewünschte Form mit einem spitz zulaufenden Messbecher füllen.



Die Formen einfrieren und abgedeckt lagern. Die Creme innerhalb 21 Tagen aufbrauchen.



Je nach Formgröße taut die Creme zwischen 10–30 Minuten auf.

Silikonform dressieren – Himbeer-Tiramisu-Creme



Zutaten: Carte D'Or Basis für Tiramisu-Füllcreme, Mascarpone, Sahne
Die Creme laut Anleitung zubereiten und in einen Spritzbeutel abfüllen.



Die Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels in eine beliebige Silikonform füllen,



... danach mit einer Palette glatt streichen.



Die Formen einfrieren und abgedeckt lagern. Die Creme innerhalb 21 Tagen aufbrauchen.



② Mise en Place / Step-by-Step

Topping backen – Puffreis-Schoko-Topping



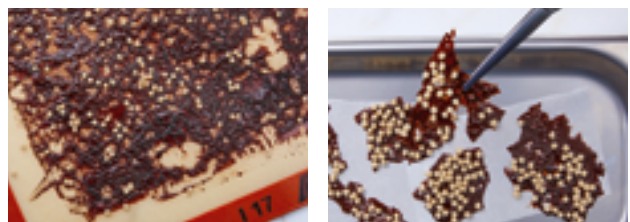
Zutaten: Carte D'Or Topping Schoko, Puffreis.



Das Topping Schoko auf einer Silpat-Matte dünn aufstreichen.



Bei 160 °C Heißluft für 15 Minuten im Ofen backen. Das gebackene Topping aus dem Ofen nehmen, mit dem Puffreis bestreuen



... und auf der Silpat-Matte auskühlen lassen. Das Topping nach Belieben brechen. Den Topping-Bruch trocken und kühl lagern.

③ Planung / Arbeitspläne

Durch Angabe der Arbeitszeit, der Gewinnspanne sowie möglicher Abwandlungen kann frühzeitig auf Warenverfügbarkeiten, Saisonalitäten und Personalsituation aktiv reagiert werden. Bei allen Rezeptideen findest Du die entsprechenden Informationen; übersichtlich auf einer Doppelseite zusammengestellt.



④ Zeige Dein Dessert-Angebot

- Sichtbarkeit der Dessertsangebotes sorgen für den Impuls (Tischausteller, Dessertkarte, Tageskarte)
- Trainiere Dein Service-Personal für ein aktives Anbieten des Dessertangebots
- Weniger ist manchmal mehr: Zeitweilig reichen 2–3 Desserts auf Deiner Karte, die je nach Angebot und Personalsituation wechseln können
- Integriere Desserts in Dein Mittagsmenü



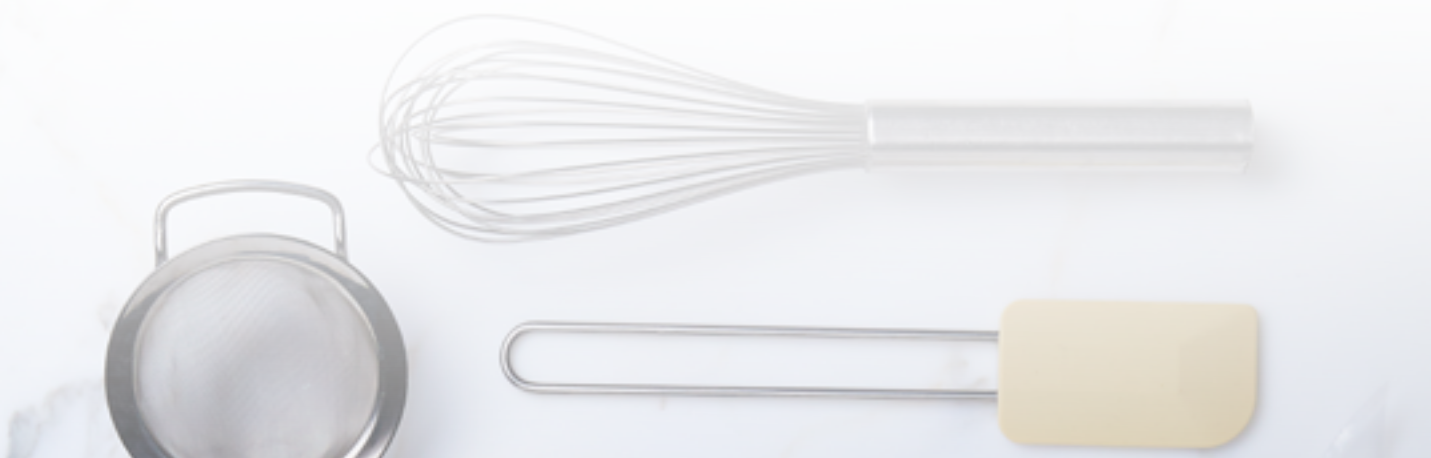
Tischausteller



Individuelle Eis- und Dessertkarten



Einlegeblatt



NEU

Herbst Winter Rezepte

Neu im Sortiment

Marone

Eiscreme mit hohem Sahne- (17%)
und Maronenanteil (18%).

Marone

Cremige Maroneneiscreme mit vielen Stückchen.

7

Dessert-Teller

Cremiges Maroneneis I geblähte Karamom-Sahne I Grapefruit-Sultaninen Salat

Wareneinsatz

€1,73



Eis-Dessert

Warme Toffee Maronen I cremiges Maroneneis I Grapefruit

Wareneinsatz

€2,96

Wareneinsatz

€1,12

Glas-Dessert

Gefrorenes Duo von Marone und Bourbon Vanille I Grapefruit-Sultaninen



Marone

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

8



Dessert-Teller



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Marone 30stel Kugel
10 Stück	Carte D'Or Crème Brûlée
1000 ml	Sahne
5 g	Grüne Kardamom Kapseln
75 g	Vollrohrzucker
100 g	Grapefruit Segment
100 g	Rosa Grapefruit Segment
50 g	Sultaninen
50 g	Carte D'Or Topping Toffee

60 g	Maronen Tiefkühlware
10 Stück	Borretsch Blüten
1 Schale	Honny Cress®

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,73
UVP:	€ 9,25
Spanne:	€ 7,52

Rezepte

Sahne mit den Kardamom Kapseln aufkochen und für 15 Minuten ziehen lassen. Kapseln entfernen. Die Kardamom-Sahne aufkochen und das Crème Brûlée Pulver einrühren. Die Masse direkt in Teller abfüllen und raumwarm abkühlen lassen. Bei Bedarf die Creme mit dem Vollrohrzucker abflämmen. Grapefruits und Sultaninen mit dem Topping Toffee marinieren. Die Maronen angetaut über eine Microplan oder Aufschnittmaschine in dünne Scheiben hobeln/schneiden.

Anrichten: Die marinierten Grapefruit-Sultaninen an der gekrustete Kardamom Creme mit den Maronenscheiben arrangieren. Die Kugel Maroneneis platzieren, mit Borretsch Blüten und Kresse garnieren.



Eis-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

40 Stück	Carte D'Or Maronen 30stel Kugel
350 g	Maronen Tiefkühlware
75 g	Carte D'Or Topping Toffee
100 g	Grapefruit Segment
100 g	Rose Grapefruit Segment
10 Stück	Schokoladenröllchen Gebäck
50 g	Sultaninen

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,96
UVP:	€ 7,50
Spanne:	€ 4,54

Rezepte

Die aufgetauten Maronen im Topping Toffee farblos karamellisieren lassen. Die Grapefruits und Sultaninen mit dem Topping Toffee marinieren.

Anrichten: Die marinierten Grapefruit-Sultaninen anrichten und mit vier Kugeln Maroneneis toppen. Die warmen Toffee-Maronen und Schokoladenröllchen arrangieren.



Glas-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Marone 50stel Kugel
10 Stück	Carte D'Or Bourbon-Vanille
100 g	Grapefruit Segment
100 g	Rosa Grapefruit Segment
50 g	Sultaninen
50 g	Carte D'Or Topping Toffee
60 g	Maronen Tiefkühlware
10 Stück	Borretsch Blüten
1 Schale	Honny Cress®

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,12
UVP:	€ 5,75
Spanne:	€ 4,63

Rezepte

Die Grapefruits und Sultaninen mit dem Topping Toffee marinieren. Die Maronen angetaut über eine Microplan oder Aufschnittmaschine in dünne Scheiben hobeln/schneiden.

Anrichten: Die marinierten Grapefruit-Sultaninen ins Glas geben und mit je einer Kugel Marone- und Bourbon-Vanille Eis toppen. Die Maronenscheiben mit den Blüten und der Kresse arrangieren.

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.

Marone

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

9

Zubereitung Step-by-Step



Zutaten: Carte D'Or Topping Toffee, Maronen



Carte D'Or Topping Toffee in der Pfanne karamellisieren lassen.



Maronen im Karamell glasieren.



Glasierte Maronen auf einer Silikonmatte auskühlen lassen.

Tipps aus unserer Fachberatung

Eis-Dessert: Maronen werden durch Glasur haltbarer und können einfach auf Vorrat zubereitet werden.

Solo

Marone Vanille Duo

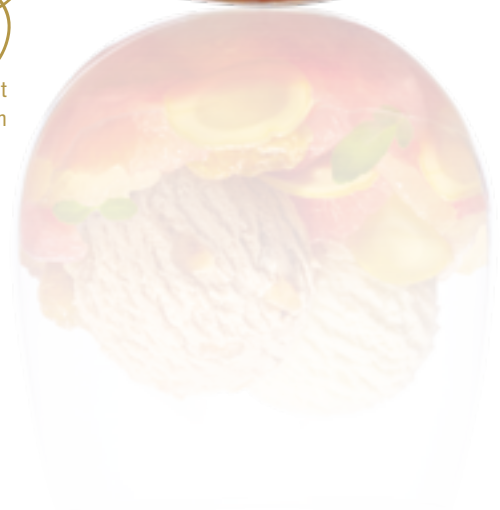
Aromatische Grapefruits mit Sultaninen, dazu das cremige Duo von Marone- und Bourbon-Vanilleeis.

Carte D'Or
Marone

Bourbon-Vanille



Grapefruits mit
Sultaninen



Erdbeere

Köstliches Sorbet Erdbeere auf pflanzlicher Basis
mit Erdbeerstückchen

Dessert-Teller

Luftige Schokolade | Zitrus-Erdbeeren |
Carte D'Or Sorbet Erdbeere | Butterkeks-
Crunch

Wareneinsatz

€ 1,26



Glas-Dessert

Snack-Zitronen | marinierte Erdbeeren |
Carte D'Or Schokoladeneis | Carte D'Or
Sorbet Erdbeere | Butterkeksbruch

Wareneinsatz

€ 0,91

Wareneinsatz

€ 1,26

Eis-Dessert

Dahinschmelzende Schokolade |
gefrorene Erdbeere | Butterkeks



Erdbeere

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

11



Herbst Winter Tipp:

Aus Erdbeeren, Erdbeermark & Snack Zitrone werden 250 g Äpfel, 100 g Apfelmark & 25 g Haselnuss (gehobelt)

Dessert-Teller



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Erdbeere 30stel Kugel
90 g	Carte D'Or Mousse au Chocolate
250 ml	Sahne
250 g	Erdbeeren
25 g	Snack Zitronen
25 g	Agavendicksaft
100 g	Erdbeermark
150 g	Griechischer Joghurt
35 g	Gelcrem Fred
50 g	Butterkeks
1 Schale	Aclla Cress®

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,26
UVP:	€ 8,25
Spanne:	€ 6,99

Rezepte

Die Mousse au Chocolate mit der Sahne zubereiten und in eine iSi-Flasche füllen. Die Flasche mit einer N°0-Patrone befüllen und für mind. 6 Stunden kaltstellen. Die Erdbeeren gefällig schneiden, mit den Snack-Zitronen und dem Agavendicksaft aromatisieren. Das Erdbeermark mit dem Joghurt und dem Texturgeber aufmixen, bis eine gelähnliche Konsistenz entstanden ist. Das Gel in eine Flasche abfüllen.

Anrichten: Die Mousse au Chocolate und Zitrus-Erdbeeren gefällig platzieren. Das Erdbeer-Joghurt-Gel mit den Butterkeksen und der Kresse arrangieren. Das Dessert mit einer Kugel Carte D'Or Sorbet Erdbeere finalisieren.



Herbst Winter Tipp:

Aus Erdbeeren werden 250 g Äpfel

Eis-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

20 Stück	Carte D'Or Sorbet Erdbeere 30stel Kugel
20 Stück	Carte D'Or Schokoladeneis 30stel Kugel
250 g	Erdbeeren
80 g	Carte D'Or Topping Schoko
10 g	Puffreis
50 g	Butterkeks
1 Schale	Aclla Cress®

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,26
UVP:	€ 7,25
Spanne:	€ 5,99

Rezepte

Die Erdbeeren rüsten und bereitstellen. Das Topping Schoko dünn auf einer Silpatmatte aufstreichen und bei 160 °C Heißluft für 15 Minuten im Ofen backen. Das gebackene Topping aus dem Ofen nehmen und mit dem Puffreis bestreuen und auf der Silpatmatte auskühlen lassen. Das Topping nach Belieben brechen.

Anrichten: Das Carte D'Or Sorbet Erdbeere und das Carte D'Or Schokoladeneis platzieren. Das Eis-Dessert mit den Erdbeeren und dem gebackenen Puffreis-Schoko-Topping ausgarnieren. Die Butterkekse und die Kresse arrangieren.



Herbst Winter Tipp:

Aus Erdbeeren & Snack Zitronen werden 300 g Äpfel & 50 g Haselnüsse (gehobelt)

Glas-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Erdbeere 50stel Kugel
10 Stück	Carte D'Or Schokoladeneis 50stel Kugel
300 g	Erdbeeren
30 g	Snack-Zitronen
30 g	Agavendicksaft
100 g	Butterkeks
1 Schale	Limon Cress

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 0,91
UVP:	€ 6,50
Spanne:	€ 5,59

Rezepte

Die Erdbeeren mit der Snack-Zitrone und dem Agavendicksaft marinieren.

Anrichten: Die marinierten Zitrus-Erdbeeren in ein Glas geben. Die Eiskugeln vom Carte D'Or Sorbet Erdbeere und Carte D'Or Schokoladeneis arrangieren. Mit den Butterkekse und der Kresse das Glas ausgarnieren.

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.

Erdbeere

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

Mise en Place: iSi-Technik



Mousse au Chocolate aus iSi:

Zutaten: Carte D'Or Mousse au Chocolate, Sahne, iSi-Flasche mit N₂O-Patrone



Zubereitung: Zubereitung nach Anleitung und direkt über einen Trichter in den iSi füllen.



Tipps aus unserer Fachberatung

Teller-Dessert: Dieses Dessert kann in gästeschwacher Zeit auch ohne Dessertwissen hergestellt werden.

Eis-Dessert: Alle Zutaten finden Sie in Ihrem Trockenlager und dem Froster. Daher ist es möglich hier ohne Food Waste zu arbeiten.

Glas-Dessert: Alternativ ist ein Anrichten in einem klassischen Becherglas möglich.

Solo

Erdbeere trifft Schoko

Marinierte Zitrus-Erbeeren mit Butterkeksen, Kresse und je einer Kugel Carte D'Or Sorbet Erdbeere und Schokoladeneis.

Carte D'Or
Sorbet Erdbeere

Carte D'Or
Schokolade



Kresse

Zitrus-Erdbeeren
mit Butterkeks

Kirsche

Sorbet mit Kirschstückchen

13

Dessert-Teller

Gebrannte Kirschsahne | cremiges Carte D'Or Kaffee-Eis | abgezogene Kirschen | Kirschwasser-Biskuit

Wareneinsatz

€1,47



Eis-Dessert

Gefrorener Kaffee | cremige Kirsche | Biskuit | angeschlagene Kirschwasser-Sahne

Wareneinsatz

€1,29



Wareneinsatz

€1,-

Glas-Dessert

Cremiges Carte D'Or Sorbet Kirsche | abgezogene Kirschen | gerissener Biskuit



Kirsche

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

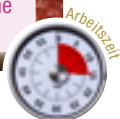
14



Herbst Winter Tipp:

Aus Kirschfruchtmark & Biskuit werden 200 g Mandarine & 30 g Macadamia

Dessert-Teller



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Kaffee-Eis 30stel Kugel
135 g	Carte D'Or Crème Brûlée
800 ml	Sahne
200 g	Kirschfruchtmark
75 g	Vollrohrzucker
150 g	Carte D'Or Dessert Kirschen
60 g	Biskuit dunkel
4 cl	Kirschwasser
1 Schale	Patzizz Tops®

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,47
UVP:	€ 9,25
Spanne:	€ 7,78

Rezepte

Die Sahne mit dem Kirschfruchtmark aufkochen und das Crème-Brûlée-Pulver zugeben. Die Creme direkt in Teller abfüllen und zimmerwarm erkalten lassen. Mit dem Vollrohrzucker à la minute abflämmen.

Anrichten: Die leicht mit Kirschwasser getränkten Biskuitstücke mit den Dessert Kirschen platzieren. Die gebrannte Creme mit dem Carte D'Or Sorbet Kirsche toppen und die Kresse arrangieren.



Herbst Winter Tipp:

Aus Kirschwasser, Kirschen & Biskuit werden 2 cl Mandarinenlikör, 200 g Mandarinen Segment & 30 g Macadamia Bruch

Eis-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Kaffee-Eis 30stel Kugel
10 Stück	Carte D'Or Sorbet Kirsche 30stel Kugel
2 cl	Kirschwasser
150 ml	Sahne
200 g	Carte D'Or Dessert Kirschen
80 g	Biskuit dunkel
1 Schale	Patzizz Tops®

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,29
UVP:	€ 7,50
Spanne:	€ 6,21

Rezepte

Die Sahne halbsteif anschlagen und mit dem Kirschwasser parfümieren.

Anrichten: Die Dessert Kirschen auf den Tellerboden geben. Das Carte D'Or Kaffee-Eis und das Carte D'Or Sorbet Kirsche darauf anrichten. Den Biskuit, die angeschlagene Kirschwasser-Sahne anrichten und mit der Kresse garnieren.



Herbst Winter Tipp:

Aus Kirschen & Biskuit werden 200 g Mandarinen Segment & 30 g Macadamia Bruch

Glas-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Kirsche 50stel Kugel
500 g	Carte D'Or Dessert Kirschen
150 g	Biskuit
1 Schale	Patzizz Tops®

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,00
UVP:	€ 5,75
Spanne:	€ 4,75

Rezepte

Anrichten: Die Dessert Kirschen auf den Teller geben, das Carte D'Or Sorbet Kirsche mit dem Biskuit und der Kresse arrangieren.

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.

Kirsche

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

15

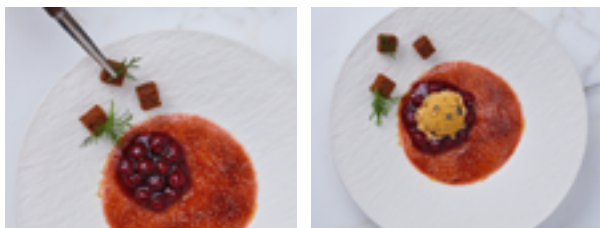
Zubereitung Step-by-Step



Zutaten: Carte D'Or Crème Brûlée, Sahne, Kirschfruchtmark, Vollrohrzucker, Carte D'Or Dessert Kirschen, Biskuit dunkel, Kirschwasser, Carte D'Or Kaffee-Eis



Die Sahne mit dem Kirschfruchtmark aufkochen und das Crème-Brûlée-Pulver zugeben. Die Creme direkt in Teller abfüllen und zimmerwarm erkalten lassen. Mit dem Vollrohrzucker à la minute abflammen.



Anrichten: Die leicht mit Kirschwasser getränkten Biskuitstücke mit den Dessert Kirschen platzieren. Die gebrannte Creme mit einer Kugel Sorbet Kirsche toppen und die Kresse arrangieren.

Tipps aus unserer Fachberatung

Teller-Dessert: Dieses Dessert ist ein Klassiker und für den ganzjährigen Einsatz in Ihrer Dessertkarte geeignet.

Eis-Dessert: Die Mousse au Chocolate kann auch durch eine Kugel Schokoladeneis ausgetauscht werden.

Glas-Dessert: Alternativ ist ein Anrichten in einem klassischen Becherglas möglich.

Solo

Kirsche küsst Espresso

Cremiges Carte D'Or Sorbet Kirsche auf Kirschen und gerissenem Biskuit und Espresso.

Carte D'Or
Sorbet Kirsche

Kirschen



Espresso

Biskuit

Himbeere

Köstliches Sorbet Erdbeere auf pflanzlicher Basis
mit Erdbeerstückchen

Dessert-Teller

Cremige Mascarpone | Holunderbeeren-
Gel | Carte D'Or Sorbet Himbeere

Wareneinsatz

€2,26



Glas-Dessert

Gefrorenes Carte D'Or Bourbon-
Vanilleeis | cremiges Carte D'Or
Sorbet Himbeere | Holunder-Baiser

Wareneinsatz

€1,02



Eis-Dessert

Holunderbeeren-Frischkäse |
cremiges Carte D'Or Sorbet Himbeere

Wareneinsatz

€1,34

Himbeere

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

17



Herbst Winter Tipp:

Aus Holunderbeersaft & Himbeeren werden 150 g Blut-orangen-Fruchtmark, 250 g Blutorangen Segmente & 50 g Erdnüsse (geröstet)

Dessert-Teller



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Himbeere 30stel Kugel
270 g	Carte D'Or Basis für Tiramisu-Füllcreme
250 g	Mascarpone
1000 ml	Sahne
100 g	Filoteig
1 Stück	Eigelb
10 g	Puderzucker
150 ml	Holunderbeersaft
50 g	Agavendicksaft
16 g	Gelcrem Fred
250 g	Himbeeren

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 2,26
UVP:	€ 9,75
Spanne:	€ 7,49

Rezepte

Die Basis für Tiramisu-Füllcreme mit der Mascarpone und Sahne zubereiten und in eine Silikonmatte abfüllen. Die Creme durchfrieren und zur Vorbereitung aus der Matte drücken. Den Filoteig in ungleichmäßige Stücke reißen und einseitig dünn mit Eigelb einstreichen. Den Filoteig mit der Eigelbseite nach oben auf eine Backmatte legen. Den Filoteig bei 180 °C Heißluft goldgelb im Ofen backen und auskühlen lassen. Nach Bedarf kurz vor dem Anrichten die Filoteigstücke mit Puderzucker bestäuben. Den Holunderbeersaft mit dem Agavendicksaft rund abschmecken. Die Flüssigkeit mit der Gelcrem zur gewünschten Gel-Konsistenz hochtourig zubereiten. Das Gel in eine Quetsch-Flasche abfüllen.

Anrichten: Die Mascarpone auf den Teller setzen. Die Himbeeren, das Holunderbeergel und den Filoteig arrangieren. Den Dessertteller mit einer Kugel Carte D'Or Sorbet Himbeere finalisieren.



Herbst Winter Tipp:

Aus Holunderbeersaft wird n.G. Blutorangensaft & 150 ml Blutorangensaft

Eis-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Himbeere 30stel Kugel
10 Stück	Carte D'Or Bourbon-Vanille 30stel Kugel
200 g	Baiser
n.G.	Holunderbeersaft
	(zum Besprühen der Baiser)
150 ml	Holunderbeersaft
50 g	Agavendicksaft
16 g	Gelcrem Fred
	Zitronenmelisse

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,34
UVP:	€ 7,50
Spanne:	€ 6,16

Rezepte

Den Baiser vor dem Anrichten mit Holunderbeersaft bestäuben. Den Holunderbeersaft mit dem Agavendicksaft rund abschmecken. Die Flüssigkeit mit der Gelcrem zur gewünschten Gel-Konsistenz hochtourig zubereiten. Das Gel in eine Quetsch-Flasche abfüllen.

Anrichten: Das Carte D'Or Sorbet Himbeere auf der Baiserschale setzen und mit dem Carte D'Or Bourbon-Vanille- eis auf dem Teller anrichten. Das Holunderbeergel mit der Zitronenmelisse arrangieren.



Herbst Winter Tipp:

Aus Holunderbeer-Fruchtmark, Holunderbeeren & Himbeeren werden 100 g BlutorangenFruchtmark, 100 g Blutorangen Segmente & 50 g Erdnüsse (geröstet)

Glas-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Himbeere 30stel Kugel
350 g	Vollfett-Quark
50 ml	Sahne
100 g	Holunderbeer-Fruchtmark
20 g	Blütenhonig
100 g	Holunderbeeren
100 g	Himbeeren
	Zitronenmelisse

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,02
UVP:	€ 6,00
Spanne:	€ 4,98

Rezepte

Den Quark mit der Sahne, dem Holunderbeer-Fruchtmark und dem Blütenhonig zubereiten. Die Holunderbeeren unter den Frischkäse heben. Die Masse soll von leicht cremiger Konsistenz sein.

Anrichten: Den Holunderbeeren-Frischkäse im Glas anrichten. Den Frischkäse mit einer Kugel Carte D'Or Sorbet Himbeere toppen. Die Holunderbeeren und die Zitronenmelisse arrangieren.

*pro Portion/Preise inkl. MwSt

Himbeere

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

Zubereitung Step-by-Step



Zutaten: Carte D'Or Basis für Tiramisu-Füllcreme, Mascarpone, Sahne



Die Creme laut Anleitung zubereiten und in einen Spritzbeutel abfüllen. Die Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels in eine Silikonform füllen, danach mit einer Palette glatt streichen.



Die Formen einfrieren und bis zum Anrichten abgedeckt lagern.



Tipps aus unserer Fachberatung

Glas-Dessert: Die Baisers können gut vorbereitet werden. Dies garantiert ein schnelles Anrichten und braucht keine Vorkenntnisse.

Solo

Beerige Himbeere

Holunderbeeren-Quark, Zitronenmelisse und Carte D'Or Sorbet Himbeere.

Carte D'Or
Sorbet Himbeere

Holunderbeeren

Zitronenmelisse



Aprikose

Erfrischend mediterranes Sorbet Aprikose
mit fruchtigen Aprikosenstückchen

19

Dessert-Teller

Aprikose | Panna Cotta | Gin | marinierte
Aprikosen | Carte D'Or Sorbet Aprikose

Wareneinsatz

€ 1,65



Wareneinsatz

€ 0,98

Glas-Dessert

Griechischer Joghurt | Aprikosen-Frucht-
mark | Carte D'Or Sorbet Aprikose



Eis-Dessert

Gefrorenes Walnusseis | Hafer-
Crunch | Carte D'Or Sorbet Aprikose

Wareneinsatz

€ 1,33

Aprikose

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

20



Herbst Winter Tipp:

Aus Aprikosen-Fruchtmark & Aprikosen & Aprikosensaft werden 200 g Carte D'Or Topping Schoko, 250 g Mango & 150 ml Mangosaft

Dessert-Teller



Herbst Winter Tipp:

Aus Aprikosensaft & Aprikosen werden 150 ml Mangosaft & 250 g Mango.

Eis-Dessert



Herbst Winter Tipp:

Aus Aprikosen-Fruchtmark wird 150 g Mango-Fruchtmark & 50 g Carte D'Or Topping Schoko

Glas-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Aprikose 30stel Kugel
130 g	Carte D'Or Panna Cotta
500 ml	Sahne
300 ml	Milch 3,5 %
200 g	Aprikosen-Fruchtmark
250 g	Aprikosen
4 cl	Gin
30 g	Blütenhonig
50 g	Schwarze Walnüsse
150 ml	Aprikosensaft

25 g	Agavendicksaft
16 g	Gelcrem Fred
1 Schale	Vene Cress
50 g	Schokoladennüsse

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,65
UVP:	€ 9,50
Spanne:	€ 7,85

Rezepte

In die kochende Sahne und Milch das Panna Cotta-Pulver einrühren und für 30 Sek. köcheln. Das Aprikosen-Fruchtmark unter die Masse ziehen und nach Gefallen in Formen abfüllen. Die Aprikosen-Panna Cotta einfrieren und stürzen. Zur weiteren Lagerung abgedeckt im Frost bereitstellen. Die Aprikosen mit dem Gin parfümieren und gefällig mit dem Blütenhonig nachsüßen. Die schwarzen Walnüsse über eine Microplane-Reibe oder auf der Aufschnittmaschine dünn in Scheiben schneiden. Den Aprikosensaft mit dem Agavendicksaft rund abschmecken. Die Flüssigkeit mit der Gelcrem zur gewünschten Gel-Konsistenz hochtourig zubereiten. Das Gel in eine Quetsch-Flasche abfüllen.

Anrichten: Aprikosen-Panna Cotta mit den Aprikosen und schwarzen Walnüssen arrangieren. Carte D'Or Sorbet Aprikose auf den Teller setzen, mit der Kresse, dem Gel und den Schokoladennüssen garnieren.

Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Aprikose 30stel Kugel
10 Stück	Carte D'Or Walnusseis 30stel Kugel
150 ml	Aprikosensaft
25 g	Agavendicksaft
16 g	Gelcrem Fred
350 g	Griechischer Joghurt
250 g	Aprikosen
50 g	Hafer-Crunch
1 Schale	Vene Cress

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,33
UVP:	€ 7,50
Spanne:	€ 6,17

Rezepte

Den Aprikosensaft mit dem Agavendicksaft rund abschmecken. Die Flüssigkeit mit der Gelcrem zur gewünschten Gel-Konsistenz hochtourig zubereiten. Das Gel in eine Quetsch-Flasche abfüllen. **Anrichten:** Den Griechischen Joghurt, die Aprikosen und den Hafer-Crunch arrangieren. Das Carte D'Or Sorbet Aprikose und Carte D'Or Walnusseis gefällig platzieren und mit der Kresse garnieren.

Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Aprikose 50stel Kugel
10 Stück	Carte D'Or Walnusseis 50stel Kugel
350 g	Griechischer Joghurt
150 g	Aprikosen-Fruchtmark
30 g	Blütenhonig
½ Stück	Abrieb einer Zitrone
50 g	Walnüsse
1 Schale	Vene Cress

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 0,98
UVP:	€ 5,75
Spanne:	€ 4,77

Rezepte

Den Joghurt mit dem Aprikosen-Fruchtmark, dem Blütenhonig und Zitronenabrieb gefällig zubereiten. Die Walnüsse ungleichmäßig brechen.

Anrichten: Den Aprikosen-Joghurt ins Glas geben. Den Joghurt mit dem Carte D'Or Sorbet Aprikose toppen. Die Kresse, Walnüsse und Garnitur arrangieren.

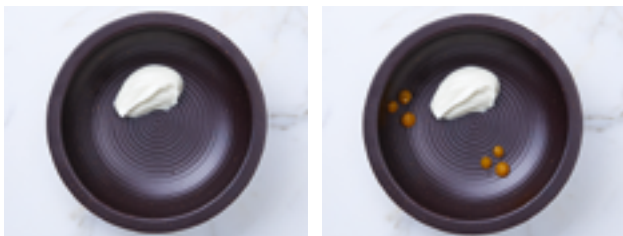
*pro Portion/Preise inkl. MwSt.

Aprikose

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

21

Zubereitung Step-by-Step



Zutaten: Carte D'Or Panna Cotta, Aprikosen-Fruchtmark.



Den Griechischen Joghurt, die Aprikosen und den Hafer-Crunch arrangieren.



Das Aprikosen Sorbet und Walnusseeis platzieren und mit der Kresse garnieren.

Tipps aus unserer Fachberatung

Glas-Dessert: Alternativ ist ein Anrichten in einem klassischen Becherglas möglich.

Solo

Aprikose trifft Walnuss

Griechischen Joghurt mit Aprikosen-Fruchtmark und je einer Kugel Carte D'Or Sorbet Aprikose und Carte D'Or Walnusseeis.



Zitrone

Sorbet mit Zitronenstückchen aus Sizilien

22

Dessert-Teller

Getoasteter Hefezopf | Vanilleschaumcreme | Honig-Brombeeren |
Carte D'Or Sorbet Zitrone

Wareneinsatz

€1,71



Glas-Dessert

Ofen-geröstete Hefezopfwürfel |
Vanillesauce | Brombeeren |
Carte D'Or Sorbet Zitrone

Wareneinsatz

€1,75



Wareneinsatz

€1,32

Eis-Dessert

Carte D'Or Sorbet Zitrone |
BrombeerProsecco | Hefezopf-
kräcker

Zitrone

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

23



Herbst Winter Tipp:

Aus Brombeer-Fruchtmark & Brombeeren werden
200 g Grapefruit Segmente

Dessert-Teller



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Zitrone 30stel Kugel
500 g	Hefezopf
250 g	Carte D'Or Dessert-Sauce Vanille-Geschmack
50 g	Brombeer-Fruchtmark
200 g	Brombeeren
20 g	Blütenhonig
250 ml	Sanddornsafft
75 g	Agavendicksaft
25 g	Gelcrem Fred
1 Schale	Syrha Leaves®

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,71
UVP:	€ 9,50
Spanne:	€ 7,79

Rezepte

Den portionierten Hefezopf goldgelb toasten. Die Vanillesauce in eine iSi-Flasche abfüllen und mit einer N²O-Patrone befüllen und bereitstellen. Die Brombeeren rüsten, gefällig halbieren und mit dem Blütenhonig marinieren. Den Sanddornsafft lieblich mit dem Agavendicksaft abschmecken und bis zur gewünschten Gel-Konsistenz hochtourig mit Gelcrem binden. Das Sandorn-Gel in eine Quetsch-Flasche abfüllen.

Anrichten: Den getoasteten Hefezopf mit einer Kugel Carte D'Or Sorbet Zitrone arrangieren. Das Sanddorn-Gel, die Honig-Brombeeren, die Syhra Leaves® und die Vanilleschaumcreme gefällig zum Hefezopf und Carte D'Or Sorbet Zitrone geben.



Herbst Winter Tipp:

Aus Brombeer-Fruchtmark & Brombeeren werden
300 g Grapefruit Segmente & 50 g Honig

Eis-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Zitrone 20stel Kugel
75 g	Brombeer-Fruchtmark
150 g	Brombeeren
750 ml	Prosecco
100 g	Hefezopf
15 g	Puderzucker

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,32
UVP:	€ 8,00
Spanne:	€ 6,68

Rezepte

Den Hefezopf dünn auf der Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden. Die mit Puderzucker bestäubten Scheiben auf eine Backmatte geben und bei 175 °C Heißluft im Ofen goldgelb trocknen. Die Brombeeren mit dem Brombeer-Fruchtmark marinieren.

Anrichten: Die marinierten Brombeeren auf dem Tellerboden anrichten. Eine große Kugel Carte D'Or Sorbet Zitrone auf die Brombeeren toppen und mit dem Prosecco angießen. Die Hefezopfscheiben à part reichen.



Herbst Winter Tipp:

Aus Brombeer-Fruchtmark & Brombeeren werden
75 g Grapefruitsaft & 150 g Grapefruit Segmente

Glas-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Zitrone 30stel Kugel
300 g	Hefezopf
100 g	Butter
300 g	Brombeeren
300 ml	Carte D'Or Dessert-Sauce Vanille-Geschmack
200 g	Brombeer-Fruchtmark

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,75
UVP:	€ 7,25
Spanne:	€ 5,50

Rezepte

Den Hefezopf in mittelgroße Würfel schneiden. Die Hefezopfwürfel mit einigen Butterflocken belegen und bei 175 °C Heißluft im Ofen goldgelb bräunen.

Anrichten: Die Vanillesauce in ein Glas geben und mit dem Brombeer-Fruchtmark toppen. Die Brombeeren in ein Glas geben. Die Hefezopfwürfel in ein weiteres Glas geben und ins letzte Glas das Carte D'Or Sorbet Zitrone setzen.

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.

Zitrone

Ein Warenkorb – drei Dessertideen

24

Zubereitung Step-by-Step



Zutaten: getoasteter Hefezopf, Carte D'Or Dessert-Sauce Vanille-Geschmack, Brombeer-Fruchtmark und frische Brombeeren bereitstellen.



Geröstete Hefezopfwürfel



Frische Brombeeren



Carte D'Or Dessert-Sauce Vanille-Geschmack



Carte D'Or Zitronen Sorbet



Einfache Vorbereitung: Bis auf das Eis ist alles bereits abgefüllt und kann nach Bedarf schnell zusammengesetzt werden.

Tipps aus unserer Fachberatung

Teller-Dessert: Bewährtes trifft auf Modernes. Der Arme Ritter neu gedacht.

Eis-Dessert: Hefezopf-Kracker können im Konvektomaten leicht und schnell auf Vorrat produziert werden.

Solo

Brombeere grüßt Zitrone

Hefezopfwürfel mit Vanillesauce, Brombeeren und einer Kugel Carte D'Or Sorbet Zitrone.

Carte D'Or Sorbet Zitrone



Hefezopfwürfel

Vanillesauce mit Brombeeren

Wofür wir stehen – am Beispiel Eisdesserts



Unser breites Eis-Sortiment:

Für jeden Geschmack das Richtige: fruchtig-frisch, verstrudelt, mit köstlichen Stückchen oder sortenrein

Viele vegane Eissorten:
ob als Sorbet oder cremiges Eis

Neuentwicklung von Rezepturen
im Trend der Zeit

Auch für FOH mit fertig ausdekorierten
Eiswannen in Edelstahloptik



Höchster Qualitätsanspruch für absoluten Genuss:

Sehr hoher Fruchtanteil bei den Sorbets

Viele cremige Eissorten sind
mit Sahne verfeinert

Gleichmäßige Verteilung von
Saucen und Stückchen

Viele Eisrezepturen ohne deklarations-
pflichtige Zusatzstoffe



Lösungsorientierte Konzepte für Desserts:

Raffinierte Dessert-Konzepte
für jede Form der Gastronomie

Schritt-für-Schritt-Anleitungen für
einfache und anspruchsvolle Desserts

Das komplette Dessertportfolio
aus einer Hand



Produktsicherheit:

Ganzjährige Verfügbarkeit

In gleichbleibend hoher Qualität

Nach den höchsten europäischen
Qualitätssicherheits- & Produktionsstandards

Produziert in Europa



Nachhaltigkeit:

Verwendung von 100 % recyclingfähigem
Kunststoff für unsere Eiswannen

Dort, wo möglich regionaler Bezug von Rohstoffen

Unsere Fabriken arbeiten mit Ökostrom

Optimierte und effiziente Transportwege



Serviceorientiert:

Kalkulationsvorlagen

Kostenlose Beratungen und Schulungen

Kostenloser Eiskartenservice für
individuelle Eiskarten

Kostenlose Werbemittel

Unsere Dessertprodukte

Eissorten



Marone



Sorbet Erdbeere



Sorbet Himbeere



Sorbet Zitrone



Sorbet Kirsche



Sorbet Aprikose



Erdbeer



Kaffee



Bourbon-Vanille



Schokolade



Walnuss

Toppings / Saucen



Schoko



Toffee



Waldfrucht



Erdbeer

Desserts



Mousse au
Chocolate



Panna Cotta



Crème Brûlée



Basis für Tiramisu-
Füllcreme

Früchte



Dessert Kirschen



Mango-Aprikose



Dessert-Sauce
Vanille-Geschmack

Bequem online bestellen und Zusatzumsatz generieren!

Jetzt bestellen:
[www.ufs.com/
dessert](http://www.ufs.com/dessert)

24 h/
7 Tage



Finde weitere tolle Anregungen, um Deinen Umsatz zu erhöhen und Deine Gäste zu verwöhnen!



Individuelle Eiskarte

Tischaufsteller


CARTE D'OR
PROFESSIONAL

 **Unilever**
Food
Solutions


LANGNESE