




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

DESSERTUMSATZ WAR NOCH NIE SO WICHTIG!

Unser 4-in-1-Konzept für Deinen Zusatzumsatz

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



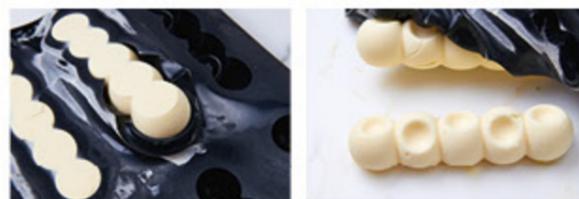
Zutaten: Carte D'Or Basis für Tiramisu-Füllcreme, Mascarpone, Sahne
Die Creme laut Anleitung zubereiten und in einen Spritzbeutel abfüllen.



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.

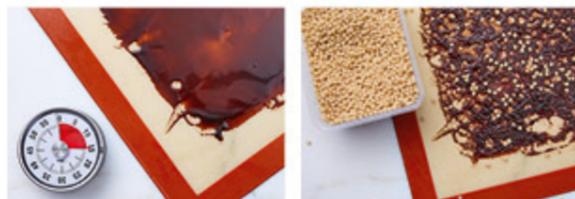
Topping backen – Puffreis-Schoko-Topping



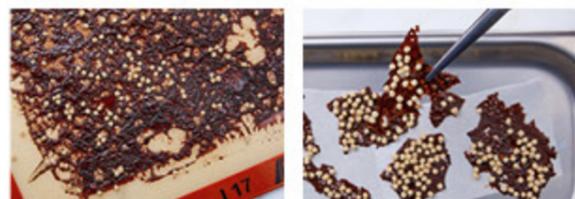
Zutaten: Carte D'Or Topping Schoko, Puffreis.



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 und 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 (Tischaufsteller, 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



Tischaufsteller



Individuelle Eis- und Dessertkarten



Einlegeblatt





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

Wareneinsatz
€ 1,26



Wareneinsatz
€ 1,26

Eis-Dessert
Dahinschmelzende Schokolade |
gefrorene Erdbeere | Butterkeks

Erdbeere

Köstliches Sorbet Erdbeere auf pflanzlicher Basis
mit Erdbeerstückchen



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

Wareneinsatz
€ 0,91



Dessert-Teller



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®

Rezepte

Die Mousse au Chocolate mit der Sahne zubereiten und in eine iSi-Flasche füllen. Die Flasche mit einer N₂O-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.

Kalkulation/Gewinnspanne*

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

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.



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

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

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.



Eis-Dessert



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®

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.



Glas-Dessert



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

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 Butterkeksen und der Kresse das Glas ausgarnieren.

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





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

Wareneinsatz
€1,47

Kirsche

Sorbet mit Kirschstückchen



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

Wareneinsatz
€1,29



Glas-Dessert
 Cremiges Carte D'Or Sorbet Kirsche | ab-
 gezogene Kirschen | gerissener Biskuit

Wareneinsatz
€1,-



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 Paztizz Tops®

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.

Kalkulation/Gewinnspanne*

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

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 abflämmen.



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.

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

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

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.



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 Paztizz Tops®

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.



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 Paztizz Tops®

Anrichten:

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





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

Wareneinsatz
€ 2,26

Himbeere

Zart schmelzendes Sorbet Himbeere, verfeinert mit Himbeerstückchen



Wareneinsatz
€ 1,34

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



Wareneinsatz
€ 1,02

Glas-Dessert
 Holunderbeeren-Frischkäse |
 cremiges Carte D'Or Sorbet Himbeere



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

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 Desserteller mit einer Kugel Carte D'Or Sorbet Himbeere finalisieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

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

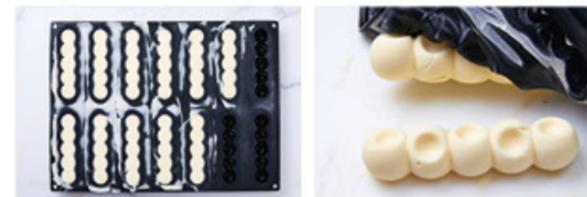
Zubereitung Step-by-Step



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.



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

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-Vanilleeis auf dem Teller anrichten. Das Holunderbeergel mit der Zitronenmelisse arrangieren.

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



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

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.

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

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.

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



Zitronenmelisse

Holunderbeeren

**Dessert-Teller**

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

Wareneinsatz
€ 1,65



Wareneinsatz
€ 0,98

Glas-Dessert

Griechischer Joghurt |
Aprikosen-Fruchtmark |
Carte D'Or Sorbet
Aprikose



Wareneinsatz
€ 1,33

Eis-Dessert

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

Aprikose

Erfrischend mediterranes Sorbet Aprikose
mit fruchtigen Aprikosenstückchen



Dessert-Teller



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

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:

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



Eis-Dessert



10 Stück	Carte D'Or Sorbet Aprikose 30stel Kugel
10 Stück	Carte D'Or Walnussei 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

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 Walnussei gefällig platzieren und mit der Kresse garnieren.



Glas-Dessert



10 Stück	Carte D'Or Sorbet Aprikose 50stel Kugel
10 Stück	Carte D'Or Walnussei 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

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.

Kalkulation/Gewinnspanne*

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

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 Walnussei gefällig 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 Walnussei.

Carte D'Or
Sorbet Aprikose



Carte D'Or
Walnuss

Limon Cress

Griechischer Joghurt
mit Aprikosen-Fruchtmark



Wareneinsatz
€1,71

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

Zitrone

Sorbet mit Zitronenstückchen aus Sizilien



Wareneinsatz
€1,32

Eis-Dessert
Carte D'Or Sorbet Zitrone | Brombeer-
Prosecco | Hefezopfkräcker



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

Wareneinsatz
€1,75



Dessert-Teller



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	Sanddornsafte
75 g	Agavendicksaft
25 g	Gelcrem Fred
1 Schale	Syrha Leaves®

Rezepte

Den portionierten Hefezopf goldgelb tosten.
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 Sanddornsafte 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.

Kalkulation/Gewinnspanne*

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

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.



Eis-Dessert



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

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.

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



Glas-Dessert



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

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.

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

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.

Solo: Brombeere grüßt Zitrone

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

Carte D'Or
Sorbet Zitrone



Einkaufsliste für mehr Umsatz

Eissorten

- Carte D'Or Sorbet Erdbeere
- Carte D'Or Sorbet Himbeere
- Carte D'Or Sorbet Kirsche
- Carte D'Or Sorbet Aprikose
- Carte D'Or Sorbet Zitrone
- Carte D'Or Bourbon-Vanille
- Carte D'Or Schokolade
- Carte D'Or Erdbeer
- Carte D'Or Walnuss
- Carte D'Or Kaffee

Mousse

- Carte D'Or Mousse au Chocolate
- Carte D'Or Panna Cotta
- Carte D'Or Crème Brûlée
- Carte D'Or Basis für Tiramisu-Füllcreme

Früchte

- Carte D'Or Dessert Kirschen

Topping / Saucen

- Carte D'Or Dessert-Sauce Vanille-Geschmack
- Carte D'Or Topping Schoko
- Carte D'Or Topping Toffee
- Carte D'Or Topping Mango-Aprikose
- Carte D'Or Topping Waldfrucht
- Carte D'Or Topping Erdbeer

Unsere Dessertprodukte

Eissorten



Desserts



Früchte



Toppings / Saucen



Bequem online bestellen und Zusatzumsatz generieren!

Jetzt bestellen:
www.ufs.com/dessert

24h/
7 Tage



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



Individuelle Eiskarte Tischaufsteller



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

DAS RICHTIGE ANGEBOT.
DIE RICHTIGE KOMBINATION.
EIN DESSERT PASST IMMER.



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®