



CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Hurmaavat jälkiruoat loppuvuoden juhliin





Panna cotta
portviinillä keitetyn päärynän ja kanelimurun kanssa

AINEKSET

Panna Cotta
- Carte D'Or Professional Panna Cotta -sekoitus
- Maito

Portviini-päärynä
- Päärynät
- Portviini
- Sokeri
- Tähtianis
- Kaneli

Kanelimuru
- Voi
- Sokeri
- Jauho
- Kanelijauhe

VALMISTUS

Panna Cotta

1. Kuumenna maito yhdessä Carte d'Or Professional Panna Cotta -seoksen kanssa.
2. Kaada seos annosmuotteihin tai tarjoilukuppeihin.
3. Anna hyytyä jääkaapissa vähintään 3 tuntia.
4. Viimeistele annos haudutetulla päärynällä ja kanelimurulla.

Keitetty portviini-päärynä

1. Sekoita portviini, sokeri, tähtianis ja kanelitanko.
2. Lisää päärynä ja hauduta seos miedolla lämmöllä.

Kanelimuru

1. Sekoita voi, sokeri, jauhot ja kaneli tasaiseksi muruksi.
2. Levitä taikina uunipellille murumaiseksi.
3. Paista 15 minuuttia 170 asteessa, kunnes murut ovat rapeita.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Suklaamousse
piparminttukaramellin ja suklaan kanssa

AINEKSET

- Carte d'Or Professional Suklaamousseseos
- Maito (tai soijamaito)
- Karkkikeppi/Piparminttukaramelli
- Suklaapaloja, -hiutaleita tai nonparelleja.

VALMISTUS

1. Kaada maito (tai soijamaito) sekoituskulhoon ja lisää Carte D'Or Professional Suklaamousseseos pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Sekoita ja vatkaa 2 minuuttia matalalla nopeudella ja 5 minuuttia suurella nopeudella.
3. Annostele ja jätä jääkaappiin vähintään kolmeksi tunniksi.
4. Koristele murskatulla karkkikepillä/piparminttukaramellilla ja suklaanonparelleilla.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Crème Brûlée

AINEKSET

- Carte d'Or Professional Crème Brulée -seos
- Kerma
- Fariinisokeri

VALMISTUS

1. Kuumenna kerma ja sekoita mukaan Carte d'Or Professional Crème Brulée –seos.
2. Kaada juhlavaan kulhoon ja anna jäähtyä.
3. Ripottele ruskeaa sokeria ja karamellisoi sokeri polttimella, kunnes pinta on kullanruskea.
4. Koristele hedelmillä, jos haluat.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Suolainen *karamellimoussemetsä*

AINEKSET

Valkosuklaamousse:
- Carte D'Or Professional Valkosuklaamousse, 250 g
- Maito, 250 ml
- Hunaja, 30 g

Suklaamousse:
- Carte D'Or Professional Suklaamousse, 250 g
- Maito, 200 ml
- Kerma, 250 ml
- Kahvilikööri (valinnainen), 50 ml

Suolattu kinuskipopcorn:
- Popcornin jyvät, 125 g
- Öljy, 60 ml
- Voi, 125 g
- Sokeri, 180 g
- Hunaja, 30 g
- Suola, 3 g
- Karkea jauhettu suola, tarpeen mukaan

Tumma "maa":
- Tomusokeri, 100 g
- Jauhetut mantelit, 100 g
- Kakkujauho, 60 g
- Kaakaojauhe, 50 g
- Voi (sulatettu), 70 g
- Pähkinäsekoitus (hienoksi pilkottuna), 50 g

VALMISTUS

Valkosuklaamoussen valmistus: Vatkaa kaikki ainekset sähkövatkaimella hitaalla nopeudella noin minuutin ajan. Raaputa kulhon reunat alas ja jatka vatkaamista korkealla nopeudella 4–5 minuuttia, kunnes seos paksuuntuu. Siirrä mousse pursotinpussiin ja säilytä jääkaapissa, kunnes sitä tarvitaan.

Suklaamoussen valmistus: Vatkaa kaikki ainekset sähkövatkaimella hitaalla nopeudella noin minuutin ajan. Raaputa kulhon reunat alas ja jatka vatkaamista korkealla nopeudella 4–5 minuuttia, kunnes seos paksuuntuu. Siirrä mousse pursotinpussiin ja säilytä jääkaapissa, kunnes sitä tarvitaan.

Popcornin valmistus: Kuumenna uuni 110 °C:een. Sekoita popcornjyvät öljyyn ja jätä odottamaan. Sulata kattilassa voi, sokeri, hunaja ja suola, kunnes sokeri liukenee ja seos saa kauniin kullanruskean värin. Kaada karamelliseos popcornin päälle ja sekoita tasaisesti. Levitä kinuskipopcorn uunipellille ja ripottele päälle merisuolaa. Paista uunissa tunnin ajan, sekoittaen kolmen minuutin välein. Ota pois uunista ja anna jäähtyä, jonka jälkeen popcorn rikotaan paloiksi.

Tumman "maan" valmistus: Lämmitä uuni 160 °C:een. Sekoita ainekset tasaiseksi seokseksi, joka muistuttaa hienojakoisia korppujauhoja. Levitä seos uunipellille tasaisesti ja paista 20 minuuttia, sekoittaen viiden minuutin välein. Poista uunista ja anna jäähtyä.

Viimeistely: Pursota mousset lautaselle kuusen muotoon, koristele suklaakastikkeella ja viimeistele tummalla "maaperällä", suolatuilla maapähkinöillä, suolaisella kinuskipopcornilla sekä halutessasi tuoreilla vadelmilla.



Appelsiininen suklaamousse

20 annosta

AINEKSET

- 2 ps Carte d'Or Professional Vegaaninen Suklaamousse
- 6 dl Flora vegaaninen vispi
- 6 dl appelsiinimehua
- 1 appelsiinin kuori raastettuna

VALMISTUS

1. Kaada nesteet kulhoon ja lisää appelsiinin kuori.
2. Lisää suklaamoussejauhe ja vatkaa koneella 5 minuuttia.
3. Täytä pursotinpussit ja säilytä jääkaapissa.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL





Suklaajäädyke

20 annosta

AINEKSET

- 2 ps Carte d'Or Professional Vegaaninen Suklaamousse
- 1,2 L Arla Pro vegaaninen pehmytjäätelöseos

VALMISTUS

1. Kaada nesteet kulhoon ja lisää Carte d'Or Suklaamoussejauhe.
2. Vatkaa koneella 5 minuuttia.
3. Annostele seos silikonimuottehin ja pakasta 8–10 tuntia.

Vegaaninen suklaajäädyke sopii kaikille vieraillesi.

Herkullinen ja vaivaton valmistaa.

Vegaaninen suklaajäätelö

20 annosta

AINEKSET

- 1 ps Carte d'Or Professional Vegaaninen suklaamousse
- 1L Arla Pro vegaaninen pehmytjäätelöseos

VALMISTUS

1. Kaada nesteet kulhoon ja lisää Carte d'Or Suklaamoussejauhe.
2. Vatkaa tasaiseksi ja anna seistä jääkaapissa 1 tunti.
3. Ota kulho pois jääkaapista ja sekoita vielä 1 minuutti.
4. Kaada jäätelömassa jäätelökoneeseen ja anna pyöriä koneessa kunnes jäätelö on valmis.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Inspiraatiota annosteluun | Mousset









CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Inspiraatiota annosteluun | Crème Brûlée, Crème Caramel & Panna Cotta









CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Inspiraatiota annosteluun | Browniet









CARTE D'OR
PROFESSIONAL

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

CARTE D'OR PROFESSIONAL JÄLKIRUOKARATKAISUT

Carte d'Or Professional jälkiruoat ovat **inspiroivia ja helposti muunneltavia**, joista kuka tahansa ammattikeittiön kokki voi luoda **unohtumattomia jälkiruokia.**



Vadelmamousse



Moussepohja



Suklaamousse



Mangomousse



Valkosuklaamousse



Vanhan ajan vaniljakastike



Crème Brûlée



Panna Cotta



Vegaaninen suklaamousse

Tutustu verkossa

CARTE D'OR®

PROFESSIONAL

Lue lisää:

Unileverfoodsolutions.fi