Tus POSTRES CON valor

CARTE D'OR

PROFESSIONAL

GRANDES postres

Guía de los postres con valor Carte D'Or 2022

ÍNDICE

3
EDITORIAL

4
GUÍA DE POSTRES

LAS RECETAS

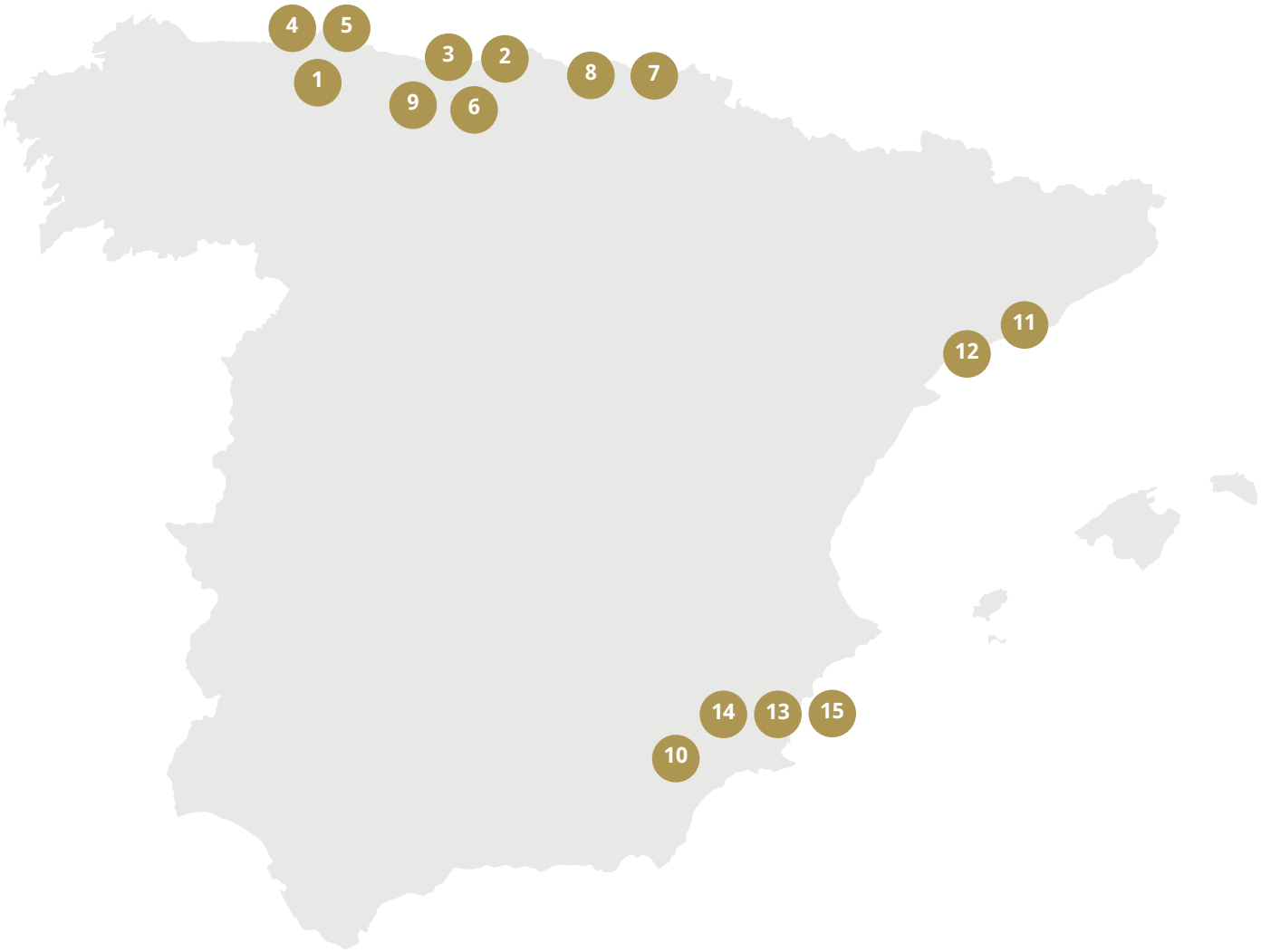
Manzana Asada rellena de Arroz con Leche 6
Tiramisú de Pancakes 11
Cremoso de Mango 14
Parfait de Miel 18
La Manzana 22
Mousse de Chocolate Blanco y Crumble 26
Milhojas de Brownie 30
Falsa Burrata 34
Bombón de Cítricos 38
Falso Coco con Borracho de Ron 42
Texturas de Chocolate a la Naranja 46
Café Irlandés 50
Fresh Mango 54
Panna Cotta, Bizcocho y Helado 58
Tarta Selva Negra 62

PABLO garcía

CHEF UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Sabemos de la importancia que actualmente tienen los postres en los negocios de hostelería, tanto a nivel de rentabilidad como sobre la fidelización que genera entre tus clientes. El postre es un elemento clave de la carta de cualquier negocio ya que la rentabilidad de este tipo de preparaciones es muy alta y beneficiosa y si se hacen bien, acaba siendo un elemento clave en la toma de decisiones de los comensales a la hora de elegir dónde ir, y repetir experiencia en un mismo local.

Desde Carte D'Or, hemos querido dar voz a todos estos profesionales que tienen el valor suficiente para poner en valor su oferta de postres. Solo entendiendo las necesidades del día a día de los operadores, podemos ofrecer las mejores soluciones adaptadas a cada negocio para poder optimizar y rentabilizar al máximo la oferta dulce de un negocio hostelero, a la vez que sorprender a los clientes con elaboraciones en constante renovación.



1. MANZANA ASADA RELLENA DE ARROZ CON LECHE
Verónica Seoane, Tiñana

2. TIRAMISÚ DE PANCAKES
José Revuelta, Santander

3. CREMOSO DE MANGO
Fernando Reigadas, Mogro

4. PARFAIT DE MIEL
Lara Róguez, Gijón

5. LA MANZANA
Víctor Ramón Álvarez, Gijón

6. MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO
Elena Saldana & Iván Saa, Vioño

7. MILHOJAS DE BROWNIE
Ander Marcos, Donostia

8. FALSA BURRATA
Roberto Artíguez, Leoia

9. BOMBÓN DE CÍTRICOS
Vicente Pedregal, Puente de San Miguel

10. FALSO COCO CON BORRACHO DE MIEL
Huertas Valero, Esparragal

11. TEXTURAS DE CHOCOLATE A LA NARANJA
Sara Movilla, Castelldefels

12. CAFÉ IRLANDÉS
Sara Nicolás, Altafulla

13. FRESH MANGO
Nikolás Ginés, Murcia

14. PANNA COTTA, BIZCOCHO Y HELADO
Cayetano Gómez, Lorca

15. TARTA SELVA NEGRA
Núria Hernández, Murcia

TODO UN AÑO COMIÉNDONOS la españa más dulce

En las cocinas de nuestros operadores es donde nace esta campaña, ellos y ellas son nuestra razón de ser como marca dedicada a la producción de ingredientes de alta calidad que se convierten en soluciones culinarias para la optimización de muchísimos procesos relacionados con la creación y elaboración de postres de restaurante.

Soluciones adaptadas a cada tipo de negocio que permiten elaborar postres adaptados a la estructura, personal y necesidad de cada realidad hostelera.

Y sí, este 2022 hemos ido de cocina en cocina para conocer y dar voz a 15 profesionales que saben de la importancia de los postres en un negocio de hostelería y nos han explicado cómo es su día a día y como Carte D'Or les ayuda a exprimir su creatividad e inspiración para poder elaborar sus creaciones de la manera más original a la vez que óptima para su negocio.

Este libro es un homenaje a todas y todos estos profesionales que nos han dado la oportunidad de recorrer España a través de los mejores postres con valor Carte D'Or.

TODOS ESTOS PROFESIONALES NOS HAN DADO LA OPORTUNIDAD DE RECORRER ESPAÑA A TRAVÉS DE LOS MEJORES POSTRES CON VALOR CARTE D'OR.

Manzana asada rellena de arroz con leche,

gelée de sidra, toffee y helado de queso

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

ARROZ CON LECHE
80g Arroz
1L Leche
150g Azúcar
40g Mantequilla
Piel de limón
y canela en rama

MANZANA ASADA
1,5Kg Manzana reineta
200g Azúcar
150g Mantequilla

TOFFEE
150g Sirope de Caramelo Carte D'Or
150g Nata

CRUJIENTE DE AVELLANAS
100g Base Neutra para Croccante Carte D'Or
40g Avellana granillo

GELÉE DE SIDRA
150g Sidra Asturiana
150g Azúcar
50g Base Neutra para Gelatina Carte D'Or

PRESENTACIÓN
600g Helado de Queso Krea

PARA EL ARROZ CON LECHE
Lavamos el arroz. Ponemos la leche a hervir junto con la canela y la piel de limón, bajamos el fuego al mínimo y vertemos el arroz. Removemos constantemente para que no se nos pegue. Una vez el arroz está listo y la leche ha reducido lo suficiente, vertemos el azúcar. Finalmente y fuera ya del fuego, incorporamos la mantequilla. Reposamos.

PARA LA MANZANA ASADA
Descorazonamos las manzanas y colocamos una nuez de mantequilla en su interior y espolvoreamos con azúcar. Disponemos en una bandeja de horno sobre un papel sulfurizado. Cocemos en horno a 170ºC 15-20 minutos.

PARA EL TOFFEE
Vertemos el **Sirope de Caramelo Carte D'Or** en una sartén y cuando empiece a hervir, añadiremos la nata.

PARA EL CRUJIENTE DE AVELLANAS
Espolvoreamos la **Base Neutra para Croccante Carte D'Or** sobre un silpat, y sobre ésta la almendra granillo y horneamos a 170ºC durante 10 minutos.

PARA EL GELÉE DE SIDRA
Hacemos un TPT con la sidra y el azúcar. Cuando el almíbar resultante baje de temperatura y llegue a unos 25ºC incorporamos la **Base Neutra para Gelatina Carte D'Or**. Pasamos a un recipiente y enfriamos.

PRESENTACIÓN
Servimos junto con el **Helado de Queso Krea**.

VERÓNICA seoane

EL LLAGAR DE QUELO (TIÑANA, ASTURIAS)

Con 24 años de experiencia, Verónica Seoane, lleva más de 17 como chef ejecutiva de El Llagar de Quelo, un restaurante de cocina tradicional asturiana.

Su gran pasión es seguir aprendiendo y mejorando cada día para así poder perfeccionar las recetas con las que trabaja. Para Verónica, Carte D'Or le aporta las bases sobre las que trabajar su creatividad, realizando grandes postres simplificando los procesos, tiempos y costes.

La rentabilidad que me da Carte D'Or es el tiempo que me ahorro en mi cocina

Tiramisú de pancakes,

sobre tierra de spéculoos y helado de violeta

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

TIRAMISÚ DE PANCAKES

122g Tiramisú Carte D'Or
337g Pancake Carte D'Or
500g Nata
500ml Leche
Amaretto
Café descafeinado

CRUMBLE DE SPÉCULOOS

250g Harina
150g Mantequilla
140g Azúcar moreno
5g Levadura química
50ml Leche
Canela en polvo
Nuez moscada
Clavo en polvo
Jengibre en polvo
Pimienta blanca

PRESENTACIÓN

600gr Helado de Violeta Krea
50g Arándanos
10g Cacao en polvo
50g Sirope de Fresa Carte D'Or

PARA EL TIRAMISÚ

Ponemos la nata en el vaso de una montadora y sobre esta el preparado de **Tiramisú Carte D'Or**. Montamos 2 minutos a velocidad baja y 5 a velocidad alta. Le añadimos el café y el amaretto. Pasamos a manga pastelera y reservamos.

PARA EL PANCAKE

Vertemos la leche en un bowl y agregamos el **Pancake Carte D'Or**, mezclamos con ayuda de una varilla manual. Pasamos el resultado a una jarra y marcamos los pancakes de 6 cm de diámetro en una crepera o sartén antiadherente. Reservamos.

PARA EL CRUMBLE DE SPÉCULOOS

Mezclamos la harina con la mantequilla en pomada, el azúcar, la levadura, la leche y las especias. Horneamos las galletas a 175 grados y una vez estén frías las trituramos con un robot para realizar la tierra de speculoos.

PRESENTACIÓN

Montamos el tiramisú superponiendo un pancake y la crema de tiramisú en tres ocasiones. Colocamos la tierra de speculoos en el fondo del plato y decoramos con una quenelle de **Helado de Violeta Krea**, unos arándanos y decoramos con **Sirope de Fresa Carte D'Or**.

JOSÉ revuelta

CAFETERÍA PICOS DE EUROPA (SANTANDER)

La propuesta más sorprendente de José Revuelta, jefe de cocina del Hotel Picos de Europa, es esta reinterpretación de un clásico de la repostería italiana: el tiramisú.

El valor de este postre está en la innovación de convertirlo en un milhojas de pancake acompañado de un helado de violetas. En el riesgo está la innovación, y tal y como nos demuestra José, utilizando los ingredientes Carte D'Or este postre se hace realidad con facilidad, rapidez y eficiencia de recursos.

Son productos intuitivos y nos permiten desarrollar nuestra creatividad

Cremoso de mango, crumble de chocolate

y helado de limón y jengibre

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

CREMOSO DE MANGO

375ml Nata
350ml Leche
150g Queso crema
150g Azúcar
100ml Coulis de Mango Carte D'Or
30g Base para Gelatina Carte D'Or
100g Yema de huevo

CRUMBLE DE CHOCOLATE

42g Harina
42g Azúcar
42g Almendra molida
8g Cacao
42g Mantequilla

PRESENTACIÓN

600g Helado de Limón y Jengibre Krea
100g Base para Croccante Carte D'Or

PARA EL CREMOSO DE MANGO

Calentamos la leche y cuando alcance unos 25ºC incorporamos la **Base para Gelatina Carte D'Or**, removemos bien con varilla. Incorporamos entonces el queso, el azúcar, el **Coulis de Mango Carte D'Or** y la nata, y llevamos de nuevo a ebullición. Retiramos del fuego y añadimos la mezcla a las yemas disueltas en un poco de leche. Llevamos de nuevo a calor sin hervir. Disponemos sobre moldes y dejamos enfriar en nevera al menos 12h.

PARA EL CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mezclamos el azúcar y la mantequilla en pomada. Incorporamos la harina, la almendra y el cacao. Dejamos reposar 30 minutos. Horneamos a 200ºC durante 15 min.

PARA EL CROCANTE

Espolvoreamos la **Base para Croccante Carte D'Or** sobre un silpat y horneamos a 175ºC durante 10 minutos.

PRESENTACIÓN

Hacemos una base de crumble de chocolate, y sobre esta disponemos el cremoso de mango y una quenelle de **Helado de Limón y Jengibre Krea**, para terminar colocando una galleta de base croccante.

FERNANDO reigadas

HOTEL MILAGROS GOLF (MOGRO, CANTABRIA)

Un cocinero con más de 20 años de experiencia y desde hace 18 trabajando en el Hotel Milagros Golf, en Cantabria.

Fernando sabe del valor de los postres para la rentabilidad del hotel y de la mano de Carte D'Or nos presenta un postre lleno de texturas y sabores que hacen las delicias de sus clientes. Un postre técnicamente elaborado pero que, gracias a la utilización de nuestros ingredientes, logra un postre completo de una manera fácil, práctica y muy rentable.

La calidad de Carte D'Or repercute notablemente en mi cocina

Parfait de miel, colmenas crujientes de polen
y helado de queso

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

PARFAIT DE MIEL

200g Base Neutra para Semifrío Carte D'Or
500ml Leche
60g Miel
Ralladura de lima

BIZCOCHO DE PISTACHO

200g Pistachos
200g Harina
150g Azúcar
3uni Huevos
100ml Leche
30ml Aceite de girasol
16g Levadura en polvo

COLMENAS CRUJIENTES DE POLEN

30g Polen deshidratado
100g Base Neutra para Croccante Carte D'Or
40g Azúcar moscovado

PISTACHOS CARAMELIZADOS

100g Pistachos
100g Sirope de Caramelo Carte D'Or

PRESENTACIÓN

600g Helado de Queso Krea

PARA EL PARFAIT DE MIEL

Mezclamos la leche con la **Base Neutra para Semifrío Carte D'Or** y batimos 2 min al mínimo y 5 min a velocidad máxima. Añadimos la miel y la ralladura de la lima. Mezclamos bien, metemos en molde de tubo alargado y congelamos.

PARA EL BIZCOCHO DE PISTACHO

En una batidora, trituramos los pistachos junto con los 100 ml de leche. La idea es formar una crema. Tamizamos la harina junto con el azúcar y la levadura. Añadimos los tres huevos y el aceite y mezclamos bien con la batidora. Añadimos la crema de pistachos y mezclamos bien. Untamos primero con mantequilla y luego con harina un molde para bizcocho. Mejor si es de los rectangulares o individuales, queremos sacar lingotes. Horneamos el bizcocho a 180ºC durante 35-40 minutos.

PARA LAS COLMENAS DE POLEN

Mezclamos todos los ingredientes, extendemos en pequeñas piezas sobre un molde de colmena y horneamos a 200 grados 9 minutos. Damos un poco de forma y reservamos.

PARA LOS PISTACHOS CARAMELIZADOS

Caramelizamos unos pistachos con el **Sirope de Caramelo Carte D'Or** estirándolos antes de que enfríen para que salgan hilos finos y que usaremos para decorar.

PRESENTACIÓN

Servimos un lingote de bizcocho de avellana, el tubo de parfait congelado coronado con las colmenas y el **Helado de Queso Krea**.

LARA
róguez

RESTAURANTE KRAKEN (GIJÓN, ASTURIAS)

Lara Róguez, con 8 años de experiencia en la cocina, lleva como chef ejecutiva del restaurante Kraken Art Food 2 años, desde que arrancó el proyecto.

Una cocinera apasionada por la cocina y todas sus posibilidades, que exprime al máximo sus técnicas y combina los productos Carte D'Or para poder crear postres con sello propio.

Al no tener mermas y el precio por ración tan marcado, podemos controlar mejor los costes

La manzana

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

LA MANZANA

200g Base para Semifrío Carte D'Or
150g Compota de manzana
500ml Leche
250g Chocolate blanco
50g Manteca de cacao
Colorante rojo o verde
100g Base para Croccante Carte D'Or
100g Manzana salteada
60g Base para Gelatina Carte D'Or
250ml Agua
45g Azúcar
100ml Sirope de Manzana Carte D'Or
600g Sorbete de Manzana Verde Krea

PARA LA MANZANA

En una montadora vertemos la leche fría e incorporamos la **Base para Semifrío Carte D'Or**, ponemos en marcha a velocidad baja 1 minuto y después subimos a máxima velocidad durante 5 minutos. Incorporamos la compota de manzana y la manzana salteada y batimos 1 minuto más a máxima velocidad. Pasamos a manga pastelera y rellenamos moldes. Congelamos. Por otro lado fundimos el chocolate blanco con la manteca y el colorante y pistoleamos sobre la manzana para darle color. Terminamos dando un brillo con la **Base para Gelatina Carte D'Or** que habremos preparado calentando el agua hasta 25ºC y diluyendo en el azúcar y la gelatina.

PARA EL CROCANTE

Sobre un silpat extendemos la **Base para Croccante Carte D'Or** y horneamos a 175ºC durante 10 minutos, sacamos del horno, dejamos reposar un minuto y moldearemos la galleta para dar forma al rabo de la manzana.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato hacemos un cordón de **Sirope de Manzana Carte D'Or**, colocamos la manzana con el crujiente y terminamos con el **Sorbete de Manzana Verde Krea**.

VÍCTOR RAMÓN álvarez

BELLAVISTA (GIJÓN, ASTURIAS)

Víctor Ramón Álvarez hace 49 años que se dedica a la cocina profesional y gracias a su curiosidad, no para de mejorar y trabajar sobre las últimas tendencias. Actualmente es jefe de cocina en el grupo Gavia donde es copropietario del Restaurante BellaVista, en Gijón.

Un cocinero que aporta valor a sus postres, nos presenta su propuesta más sorprendente, una manzana elaborada con una técnica excepcional que, gracias a la gama completa de soluciones de Carte D'Or, se convierte en uno de sus postres más demandados.

Carte D'Or me ha permitido dar un paso más allá en mi cocina

Mousse de chocolate blanco, crumble de nueces

y helado de mandarina con crujiente de canela y naranja

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

MOUSSE
165g Nata
165ml Leche
177g Mousse de Chocolate Blanco Carte D'Or

CRUMBLE
100g Harina
100g Azúcar
100g Mantequilla
100g Nueces

CONFITURA DE NARANJA
150g Piel de naranja
150g Agua
150g Azúcar

TEJAS
100g Base Neutra para Croccante Carte D'Or
Ralladura de naranja
Canela en polvo

SALSA DE CHOCOLATE
100g Nata
100ml Sirope de Chocolate Blanco Crujiente Carte D'Or

PRESENTACIÓN
600g Helado de Mandarina Carte D'Or

PARA LA MOUSSE
En una montadora ponemos la leche y la nata frías de nevera y vertemos la **Mousse de Chocolate Blanco Carte D'Or**. Montamos 5 min a velocidad baja y 5 min a velocidad alta. Pasamos a manga pastelera. .

PARA EL CRUMBLE
Mezclamos el azúcar y la mantequilla en pomada. Incorporamos la harina y las nueces troceadas. Dejamos reposar 30 minutos. Horneamos a 200ºC durante 15 min.

PARA LAS TEJAS
Espolvoreamos la **Base Neutra para Croccante Carte D'Or** sobre un silpat y horneamos a 175ºC durante 10 min. Fuera del horno espolvoreamos con canela y la ralladura de naranja.

PARA LA CONFITURA DE NARANJA
Ponemos a hervir la piel de naranja en juliana con el agua y el azúcar.

PARA LA SALSA DE CHOCOLATE
Fundimos el **Sirope de Chocolate Blanco Crujiente Carte D'Or** en la nata caliente.

PRESENTACIÓN
Servimos junto el **Helado de Mandarina Carte D'Or**.

ELENA saldaña & IVÁN saa

RESTAURANTE AMBIGÚ LE BISTRÓ (VIOÑO, CANTABRIA)

Elena Saldaña e Iván Saa, empezaron juntos hace 8 años su propio proyecto, el restaurante Ambigú Le Bistró, al que sumaron más de 24 años de experiencia.

Su profesión es su gran pasión e intentan disfrutar de ella cada día, descubriendo y mejorando tanto técnicas como recetas. En esta ocasión nos presentan una receta que combina texturas y sabores, dando como resultado un postre delicioso, sorprendente y completísimo, utilizando los ingredientes Carte D'Or.

En avalanchas de trabajo, Carte D'Or nos da una solución rápida y eficaz

Milhojas de brownie
y helado de cookie veganos

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

NATA MONTADA VEGANA

400ml Nata vegetal para montar
2cda Azúcar
1cdta Extracto de vainilla

PLANCHAS DE BROWNIE CON AVELLANA

440g Brownie Vegano Carte D'Or
155ml Agua
10g Granillo de avellana

PRESENTACIÓN

20g Base Neutra Croccante Carte D'Or
100ml Helando Ben&Jerry's Cookie Dough Vegano
15g Frutos Rojos

PARA LA NATA MONTADA

Mezclamos la nata vegetal, el azúcar y el extracto de vainilla en un bol.
Vertemos la mezcla en un sifón y lo cargamos con dos cargas de gas.
Agitamos el sifón durante 30 segundos y reservamos en nevera.

PARA LAS PLANCHAS DE BROWNIE CON AVELLANA

Vertemos el preparado de **Brownie Vegano Carte D'Or**, el granillo de avellana y el agua en un tazón para mezclar. Mezclamos durante 1 minuto a baja velocidad con una batidora eléctrica.
Preparamos en un silpat tres moldes de pastelería envueltos en papel de horno y disponemos una cucharada de la mezcla. Después, aplanamos completando la forma circular.
Horneamos a 180º por 20 minutos, reservamos y enfriamos.

PARA LA BASE PARA CROCCANTE

Espolvoreamos la **Base para Croccante Carte D'Or** sobre un silpat y horneamos a 175ºC durante 10 minutos.

PRESENTACIÓN

Emplatamos una plancha de brownie y servimos la nata montada con sifón. Iremos alternando el mismo procedimiento con las demás planchas.
Acompañamos de una bola de **Helado Ben&Jerry's Cookie Dough Vegano.**
Decoramos con frutos rojos y granillo de avellana, colocando una galleta de base croccante.

ANDER marcos

FRESH GREEN (DONOSTIA, GUIPUZKOA)

Ander Marcos, pese a su juventud, siempre ha sido un cocinero inquieto y esto le ha llevado a sus 22 años a abrir su propio proyecto basado en una cocina vegetariana y vegana saludable: el restaurante Fresh Green.

Nos presenta una propuesta de postre basado en la versión vegana de uno de los reyes de la pastelería actual: el brownie. Junto a Carte D'Or consigue sacarle el máximo partido a esta receta llena de técnica, texturas y sabores. Un postre más completo que genera mayores beneficios.

Usando Carte D'Or mis postres han mejorado y gustan a todos mis clientes

Falsa burrata

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

BURRATA

260g Panna Cotta Carte D'Or
1L Leche
1L Nata
600g Helado de Queso Krea

PASSATA

175g Pomodoro Knorr
1L Agua
100g Azúcar

RÚCULA ESCARCHADA

25g Rúcula
60g Clara de huevo
100g Azúcar

PRESENTACIÓN

100g Base Neutra para Croccante Carte D'Or

PARA LA BURRATA

Ponemos a hervir la leche, le añadimos el preparado para **Panna Cotta Carte D'Or** y dejamos hervir el conjunto durante 1 minuto removiendo con una varilla. Fuera ya del fuego, le agregamos la nata y lo vertemos en moldes de silicona semiesféricos. Refrigeramos durante 3 horas a unos 6º. Con ayuda de una cuchara, hacemos unos huecos en el centro que rellenaremos con **Helado de Queso Krea** metido en mangas previamente. Congelaremos para poder unir las semiesferas de dos en dos. .

PARA LA PASSATA

Ponemos a hervir el agua con el azúcar y añadimos la **Salsa Pomodoro Knorr**. Mantener el hervor durante 1 minuto removiendo con ayuda de una varilla.

PARA LA RÚCULA ESCARCHADA

Lavamos y secamos las hojas de rúcula para posteriormente cubrir con clara de huevo, pasamos por azúcar y dejamos secar en un lugar templado de la cocina durante 12 horas.

PARA EL CROCANTE

Espolvoreamos la **Base Neutra para Croccante Carte D'Or** sobre un silpat y horneamos a 175ºC durante 10 minutos.

PRESENTACIÓN

Disponemos las burratas sobre la **Base Neutra para Croccante Carte D'O**r. Ponemos unos puntos de passatta dulce y terminamos con unas hojas de rúcula escarchada.

ROBERTO artíguez

ASADOR SARRIENA (LEIOA, BIZKAIA)

Roberto Artíguez lleva casi toda la vida trabajando de cocinero y ha aprendido de los grandes chefs del Bilbao de los 80-90. Es jefe de cocina del Asador Sarriena.

Esta experiencia le permite realizar postres como este trampantojo que, en vez de una clásica ensalada, pasa a ser un postre de lo más innovador. Roberto y Carte D'Or consiguen una vez más darle la vuelta a una propuesta con alto valor para los comensales, y siempre buscando la mayor rentabilidad del ingrediente.

Carte D'Or me da una confianza total a la hora de presentar mis postres

Bombón de cítricos

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

MERENGUE
16g Albúmina de huevo
250g Azúcar glacé
60ml Zumo de limón
60ml Agua
1g Cremor tártaro

SEMIFRÍO
200g Base Neutra para Semifrío Carte D'Or
500ml Leche
300g Puré de mandarina

CRUJIENTE
100g Base para Croccante Carte D'Or
Piel de naranja
Piel de pomelo

PRESENTACIÓN
100g Coulis de Mango Carte D'Or
600g Sorbete de Limón Siciliano Carte D'Or

PARA EL MERENGUE
En una montadora vertemos el agua con el zumo de limón, la albúmina y el cremor tártaro. Ponemos a montar a máxima velocidad, y a medida que el merengue va subiendo, vamos agregando poco a poco el azúcar glacé. Pasamos a manga y rellenamos moldes que secaremos en horno.

PARA EL SEMIFRÍO
En una montadora vertemos la leche y la **Base Neutra para Semifrío Carte D'Or**, mezclamos a velocidad baja durante 1 min y 5 min a velocidad máxima. Una vez el semifrío ha subido, añadimos el puré de mandarina y montamos 1 min. más. Con manga pastelera rellenamos moldes redondos del diámetro de las semiesferas del merengue y congelamos.

PARA EL CROCANTE
Sobre un antiadherente hacemos tiras de la **Base para Croccante Carte D'Or**. Horneamos a 175ºC durante 10 minutos. Al salir del horno, le rallamos por encima piel de naranja y pomelo y cortamos en forma triangular para enrollar alrededor del merengue.

PRESENTACIÓN
Acompañamos de un **Sorbete de Limón Siciliando Carte D'Or** y de **Coulis de Mango Carte D'Or**.

VICENTE pedregal

THE BRIDGE TAVERN LA FINCA (PUENTE SAN MIGUEL, CANTABRIA)

Vicente Pedregal es un cocinero de vocación que lleva 13 años al timón de las cocinas de La Finca en el Puente San Miguel, Cantabria, donde ofrece una cocina de mercado actualizada con un objetivo claro: sorprender día a día a sus clientes.

Su propuesta de postre es un bombón de cítricos que combina sabores sorprendentes con una acurada técnica. De la mano de Carte D'Or, Vicente ha conseguido elevar este bombón a la categoría de los mejores postres de chocolate. Consciente del valor de este tipo de preparaciones, su creación hace las delicias de todos aquellos que lo prueban.

Carte D'Or nos da la base y nosotros ponemos las ideas

Falso coco con borracho de ron,
tierra de té matcha y helado de queso

DESCUBRE CÓMO SE HACE

MOUSSE
165g Nata
165ml Leche
180g Mousse de Coco Carte D'Or

BIZCOCHO
100g Bizcocho de Vainilla Carte D'Or
300ml Aceite
500ml Agua

TIERRA DE TÉ MATCHA Y CHOCO BLANCO
100g Chocolate blanco
10g Té matcha
40g Maltosec
1g Sal

GELATINA
5g Té matcha
7g Jengibre
60g Lima rallada
150ml Agua
150g Azúcar
50g Base Neutra Gelatina Carte D'Or

GEL DE LIMA
Zumo de 2 limones
30g Lima rallada
50g Azúcar
150ml Almíbar 50/50
300ml Agua
7g Agar agar

ALMÍBAR
200g Azúcar
200ml Agua
50ml Ron

CROCANTI COCO
150g Base Neutra Croccante Carte D'Or
50g Coco rallado

600g Helado de Queso Krea
20g Semiesfera de Chocolate Blanco

elaboración

PARA LA MOUSSE DE COCO
Mezclamos el preparado de **Mousse de coco Carte D'Or**, nata, leche y montamos 2 minutos a velocidad floja, 7 minutos a velocidad fuerte.

PARA EL BIZCOCHO
Mezclamos todos los ingredientes en batidora 2 minutos a baja velocidad. Horneamos a 170ºC hasta su cocción en un molde de silicona semiesférico de 3 cm de diámetro.

PARA LA TIERRA DE TÉ MATCHA Y CHOCOLATE BLANCO
Fundimos el chocolate blanco. Mezclamos en un bol bien seco maltosec, té matcha y sal. Vertemos el chocolate fundido sobre el preparado anterior. Varillamos hasta obtener la tierra.

PARA LA GELATINA
Hacemos un TPT con agua, azúcar, té matcha, jengibre y lima rallada. Cuando el almíbar resultante baje de temperatura, incorporamos la **Base neutra para gelatina Carte D'Or**. Pasamos a un recipiente y enfriamos.

PARA EL GEL DE LIMA
Mezclamos el zumo de limón con el resto de ingredientes. Llevamos a ebullición 1 minuto. Retiramos y vertemos en una bandeja. Enfriamos. Turbinamos para conseguir un gel.

PARA EL ALMÍBAR
Llevamos a ebullición agua, azúcar y ron. Enfriamos. Con este almíbar elaboraremos el borracho de ron sumergiendo el bizcocho hasta que empape.

PARA EL CROCANTI DE COCO
Mezclamos y horneamos a 200º 4 minutos.

PRESENTACIÓN
Rellenamos la semiesfera de chocolate blanco con el bizcocho borracho de ron y la mousse de coco. Decoramos con el resto de las elaboraciones el plato terminando con la bola de helado.

HUERTAS valero

RESTAURANTE GUIRRETE (ESPARRAGAL, MURCIA)

Empezó en el mundo de la cocina con 25 años, contando ahora con más de 30 años de experiencia en el sector. Jefa de cocina durante toda su trayectoria en Guirrete Servicios & Eventos, empresa multiservicios donde ha desarrollado su capacidad como chef no sólo en el ámbito de restauración, sino de catering y alimentación incluidos. Su especialidad siempre ha sido la repostería y pastelería.

Carte D'Or me facilita el gran volumen de postres que tengo que hacer durante toda la jornada

Texturas de chocolate a la naranja,

con helado de nata y piñones

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

MOUSSE DE CHOCOLATE Y NARANJA

150g Cobertura de chocolate con leche
250ml Leche entera
250ml Nata
5g Ralladura de naranja
1 sobre Base Neutra Semifrío Carte D'Or

TEJA DE CACAO Y PIÑONES

1/4 sobre Base Neutra Croccante Carte D'Or
60g Piñones frescos
10g Cacao en polvo

PIEL DE NARANJA CONFITADA

1 Naranja
100ml Agua
100g Azúcar

ESFERA DE CHOCOLATE NEGRO

500g Cobertura de chocolate negro

ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO

500ml Leche
20g Base Neutra Gelatina Carte D'Or
100g Cobertura de chocolate blanco

Helado de Nata y Piñones Krea

PARA LA CÚPULA DE CHOCOLATE NEGRO

Atemperamos el chocolate negro. Primero subimos el chocolate a 35-38ºC y después lo pondremos en un mármol y lo trabajaremos hasta que baje de temperatura a unos 28ºC. Una vez atemperado ponemos en las cúpulas para que coja la forma del molde y dejar enfriar.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE Y NARANJA

Ponemos en una Kitchenaid® la nata y la leche. Añadiremos la **Base Neutra Semifrío Carte D'Or**. Batiremos durante 5 min. Añadiremos cobertura de chocolate con leche y ralladura de naranja. Reservaremos todo en un molde cuadrado que podamos sacar planchas de unos 2cm de alto. Esta mousse se usará como base de la esfera.

PARA LA ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO

Ponemos en una olla la leche y el chocolate blanco, más la **Base Neutra Gelatina Carte D'Or**. Dejamos que llegue a 40ºC. Apartamos del fuego. Llenamos un sifón con la mezcla y reservamos para que coja frío en nevera. Ya estará listo para usarse.

PARA LA TEJA DE CACAO Y PIÑONES

Extendemos la **Base Neutra Croccante Carte D'Or**, junto a los piñones crudos, en una bandeja de horno con papel de horno. Coceremos durante 10 min a 175ºC. Sacaremos del horno y espolvoreamos con cacao el crujiente final. Daremos la forma deseada. Dejamos enfriar.

PARA LA PIEL DE NARANJA CONFITADA

Pelamos naranja y reservamos la piel. Cortamos la piel a juliana fina. Ponemos la piel cortada en el mix de agua y azúcar. Dejamos cocer unos 15 min hasta que se confite y quede la piel blanda.

SARA movilla

RESTAURANTE SOLRAIG (CASTELLDEFELS, CATALUÑA)

Con 26 años, Sara Movilla, desde hace un año y medio, es la Chef del restaurante Solraig en Castelldefels. Se dedica a trabajar cada día en su pasión, que es la cocina, aprendiendo técnicas nuevas y aportando ideas al restaurante.

Carte D'Or es un aliado perfecto para desarrollar mi creatividad

Café irlandés

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

MOUSSE NATA
100ml Nata
500ml Leche
200g Base Neutra Semifrío Carte D'Or

MOUSSE CAFÉ
120ml Café diluido
500ml Leche
200g Base Neutra Semifrío Carte D'Or

BIZCOCHO
1Kg Bizcocho de vainilla Carte D'Or
500ml Agua
300ml Aceite

TEJAS
100g Base Neutra Croccante Carte D'Or
Cs Cacao en polvo
Cs Café en polvo

GELATINA CAFÉ COBERTURA
50g Base Neutra Gelatina Carte D'Or
250ml Café diluido

GELATINA DE WHISKY
50g Base Neutra Gelatina Carte D'Or
250ml Whisky

Helado de Café Carte D'Or

PARA LA MOUSSE DE NATA

En una montadora ponemos la leche y la nata frías de nevera y vertemos la **Base Neutra Semifrío Carte D'Or**. Montamos durante 5 minutos a velocidad baja y luego 5 minutos más a velocidad alta. Ponemos en una manga pastelera. Ponemos en el molde y reservamos en el congelador.

PARA LA MOUSSE DE CAFÉ

En una montadora ponemos la leche y el café frio y vertemos la **Base Neutra Semifrío Carte D'Or**. Montamos durante 5 minutos a velocidad baja y después 5 minutos a velocidad alta. Pasamos a una manga pastelera y a un molde más pequeño que el anterior. Reservamos en el congelador.

PARA EL BIZCOCHO

Precalentamos el horno a 170º. En una montadora ponemos el agua, el aceite y el **Bizcocho de vainilla Carte D'Or**. Extendemos la masa en una bandeja con papel para horno. Horneamos durante 20 minutos. Dejaremos enfriar y cortamos con un aro.

PARA LAS TEJAS

Precalentamos el horno a 180º y sin ventilación. Espolvoreamos la **Base Neutra Croccante Carte D'Or** en papel de horno. Horneamos durante 7 minutos. Retiramos y espolvoreamos cacao y café, volvemos a hornear durante 2 minutos más. Damos la forma deseada antes de que se enfríe.

PARA LA GELATINA DE CAFÉ

Mezclamos en caliente hasta diluir y dejamos enfriar. Antes de gelificar bañamos la mousse y reservamos en el congelador.

PARA LA GELATINA DE WHISKY

Mezclamos en caliente hasta diluir y dejamos enfriar en la nevera. Cuando esté sólido, cortamos y montamos encima del bizcocho.

PRESENTACIÓN

Ensamblamos todos los ingredientes, primero el bizcocho, luego la gelatina de café, la Mousse de nata y Mousse de café. Decorar con las tejas de cacao y acompañar del **Helado de café Carte D'Or**.

SARA nicolás

RESTAURANTE VORAMAR CAL VITALI (ALTAFULLA, TARRAGONA)

Sara estudió en la escuela de hostelería y turismo de Cambrils. Al acabar sus estudios, recorrió varias cocinas hasta volver a casa, Restaurant Voramar Cal Vitali de Altafulla, donde en 2017 ganó la primera edición de Mejores Arroces. Ganadora de varios concursos gastronómicos y apasionada de la cocina desde pequeña.

Carte D'Or significa calidad de producto, ahorro de tiempo y versatilidad

Fresh mango

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

MOUSSE DE MANGO

80g Puré de Mango
250ml Leche
100g Base Neutra Semifrío Carte D'Or
100g Brunoise de Mango

BIZCOCHO DE LIMÓN

100g Agua
200g Bizcocho de vainilla Carte D'Or
60ml Aceite de girasol
30g Piel limón

GEL / NAPAGGE MANGO, PASIÓN Y LIMA

150g Zumo de lima
150g Puré de mango
150g Puré de pasión
100g TPT
5g Agar Agar

CREMOSO DULCEY

85g Leche
85g Nata
2g Gelatina
230g Chocolate tostado Dulcey Valrhona

CRUJIENTE DE MANGO

30g Base Neutra Croccante Carte D'Or
10g Mango liofilizado en polvo
500g Sorbete de Mango Carte D'Or

PARA LA MOUSSE DE MANGO

En una montadora, mezclamos la leche fría y la **Base Neutra Semifrío Carte D'Or**. Cuando haya triplicado su volumen, le añadiremos con la ayuda de una espátula, el pure de mango. Colocamos en manga pastelera y rellenamos moldes de silicona con forma de trufas de 3cm. Congelamos durante 12h y desmoldamos.

PARA EL BIZCOCHO DE LIMÓN

Montamos en la KitchenAid® todos los ingredientes juntos durante 5min.
Por otro lado, nos preparamos una bandeja de horno, con un silpat y un aro de 14 cm. Vertemos toda la mezcla y cocemos en horno a 170ºC, 30 minutos.
Una vez salga del horno, bañamos con zumo de limón para que absorba el sabor.

PARA EL GEL / NAPPAGE

Llevamos a ebullición todos los ingredientes con ayuda de una varilla. Una vez haya hervido, separamos la mezcla en 2 partes. La primera parte la estiramos en una bandeja y dejamos reposar la mezcla en nevera hasta gelificar. Posteriormente lo trituramos y metemos en una manga pastelera. La segunda parte la vamos a calentar hasta los 35ºc. Con la ayuda de unos alfileres, pinchamos la mousse de mango y sumergimos sobre el Nappage. Dejamos descongelar en nevera para su uso.

PARA EL CREMOSO DULCEY

Calentamos la leche y la nata a 80ºC, añadimos la gelatina y vertemos sobre el chocolate dulcey. Emulsionamos y reservarmos en una cubeta en nevera 12h. Pasamos a manga con boquilla lisa del número 8.

PARA EL CRUJIENTE DE MANGO

Espolvoreamos la **Base Neutra Croccante Carte D'Or** mezclada con el mango liofilizado sobre un silpat, y horneamos a 150ºC durante 6 minutos.

Acompañamos con **Sorbete de Mango Carte D'Or**.

NIKOLÁS ginés

CATORCE DOCE (MURCIA)

Tras haber pasado por pastelerías de restaurantes con Estrellas Michelín (Restaurante Mirador de Ulía de San Sebastián y Odiseo en Murcia) y obradores de campeones del mundo de la pastelería (La Pastissería Barcelona y Dolç par Yann Duytsche), Niko comienza su proyecto personal con la pastelería Catorce Doce, donde los productos Carte D'Or le ayudan a producir sus postres para los caterings simplificando los procesos, tiempos y costes.

Con Carte D'Or consigo un rendimiento homogéneo y a la vez doy un servicio de calidad

Panna Cotta, bizcocho y helado de violetas

con esencia de bayas estivales

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

PANNA COTTA

260g Panna Cotta Carte D'Or
250ml Leche entera 3%mg
500ml Nata líquida 35%mg
80g Caramelos de violetas en polvo (triturar en robot)

BIZCOCHO DE VIOLETAS

50g Bizcocho de Vainilla Carte D'Or
150g Aceite de girasol
250ml Agua mineral
80g Caramelos de violetas en polvo (triturar en robot)

ESENCIA DE FRUTOS ROJOS

500g Fresas
250g Frambuesas
250g Moras
250g Arándanos
5g Azúcar
50g Agua mineral

Helado de Violeta Krea

PARA LA PANNA COTTA

Hervimos la leche y añadimos el preparado de **Panna Cotta Carte D'Or** y azúcar de violetas. Dejamos reposar hasta que pierda el exceso de calor y añadimos la nata ligeramente batida, mezclamos bien y dejamos cuajar en el molde deseado.

PARA EL BIZCOCHO DE VIOLETAS

Mezclamos todos los ingredientes colamos y reservamos en frío en sifón al menos 12h. Llenamos un tercio de un vaso de plástico con tres incisiones en la base y cocemos 45 segundos a potencia máxima en microondas. Reservamos en frío.

PARA LA ESENCIA DE FRUTOS ROJOS

Mezclamos todos los ingredientes en una bolsa de vacío, congelamos y cocinamos al baño Maria 30 min. Colamos y reservamos en frío.
Para finalizar, desmoldamos la panna cotta y acompañamos de helado de violetas krea, trozos de bizcocho de violetas y decoramos con la esencia de frutos rojos y fresas, arándanos y frambuesas frescas. Acompañamos de una bola de **Helado de Violeta Krea.**

CAYETANO gómez

VENEFICUS, HOTEL SPA AMALTE (LORCA, MURCIA)

Primer y único español campeón del mundo de la copa de Jerez en 2011, ganando además el premio al mejor postre y al mejor chef.

Entre fogones desde 2001, como chef ejecutivo en restaurante Casa Blanca, salones de celebraciones Promenade y actualmente en Restaurante Veneficus. Asesoramiento del Royal Automobile Club en Londres 2014-2020.

Continuadas formaciones a escuelas de cocina tanto de la Región de Murcia como otras comunidades y colaboraciones con otros chefs. Algunos de los menús elaborados para la Real Academia de Gastronomía Murciana ponen de manifiesto el gran trabajo de la cocina de investigación que ha llevado a cabo.

Los productos Carte D'Or dan valor a mis postres, el valor de la inspiración

Tarta selva negra

DESCUBRE CÓMO SE HACE

elaboración

BIZCOCHO CHOCOLATE SIFÓN

5g Cacao amargo
145g Bizcocho de vainilla Carte D'Or
22g Huevos frescos
100ml Agua

SEMIFRÍO DE CHOCOLATE

50g Base Neutra Semifrío Carte D'Or
30g Chocolate negro 70%
125ml Leche

SEMIFRÍO VAINILLA

50g Base Neutra Semifrío Carte D'Or
5g Vainilla vaina
125ml Leche

CREMOSO CHOCOLATE

20g Leche
20g Nata
9g Yema pasteurizada
4g Azúcar
50g Chocolate negro 70%

DECORACIÓN DE CHOCOLATE

500g Chocolate negro 70%

CREMOSO CEREZA

10ml Licor de cereza kirsch
5g Mantequilla
40g Sirope de Cereza Carte D'Or
12g Yemas pasteurizadas
17g Huevos pasteurizados
12g Azúcar
1 hoja gelatina

PARA EL BIZCOCHO SIFÓN DE CHOCOLATE

Mezclamos los ingredientes en un robot de cocina y trituraremos bien para que se integren. Lo pasaremos por un colador para que no queden grumos. Verteremos toda la mezcla en un sifón con dos cargas. Dejaremos reposar 2 horas en frigorífico. Hacemos tres incisiones en la base de unos vasos de plástico, a la misma distancia. Una vez reposada la mezcla agitaremos bien el sifón y llenaremos estos vasos 1/3 de su volumen. Meteremos al microondas a máxima potencia durante 40 segundos, y una vez sacados los pondremos boca abajo sobre una rejilla para que enfríen. Guardaremos en el frigorífico.

PARA EL SEMIFRÍO DE CHOCOLATE

Herviremos agua, apartaremos del fuego y pondremos encima el chocolate negro. Dejaremos unos minutos hasta que empiece a fundir y lo removeremos para mezclar todo a una temperatura de 48ºC. Pondremos la leche fría en la batidora junto a la **Base Neutra Semifrío Carte D'Or**, y batiremos a velocidad baja durante 2 min. y después 5 min. a velocidad alta. Añadimos un poco de nata dentro del chocolate fundido, mezclaremos bien con unas varillas y después esta mezcla la pondremos en el resto e incorporaremos con movimientos envolventes y que quede todo bien homogéneo sin ninguna veta blanca para crear la mousse. Una vez terminado lo pasaremos a moldes de silicona de 3 cm. Congelamos.

PARA EL SEMIFRÍO DE VAINILLA

Infusionamos en frío la leche con las semillas y la propia vaina de vainilla. Taparemos con film y dejaremos en la nevera el máximo de tiempo posible. Una vez infusionado, colaremos la leche y la pondremos junto a la **Base Neutra Semifrío Carte D'Or** en la batidora. Mezclaremos durante 2 min. a velocidad baja y después subiremos a velocidad alta durante 5 min. más. Una vez realizado pasaremos a los moldes, igual que el de chocolate, y congelaremos.

PARA EL CREMOSO DE CHOCOLATE

Hervimos agua en un cazo de agua, apartaremos del fuego y pondremos encima, en un bol, el chocolate hasta que funda a unos 48ºC. Pondremos la nata y la leche a calentar a unos 45ºC, mientras juntaremos las yemas con el azúcar y mezclaremos con una varilla hasta que se blanqueen las yemas, les añadiremos un poco de leche caliente y mezclaremos bien. Así 3 o 4 veces.
Devolveremos la mezcla al cazo y ahora con una lengua iremos cocinando sin dejar de remover hasta que la mezcla alcance 82ºC. Cuando alcance esa

temperatura lo pasaremos a otro bol para parar la cocción. Bajaremos la temperatura de esta elaboración hasta unos 45ºC, y mezclaremos con el chocolate fundido.
Pondremos un poco de esta mezcla y con una lengua lo mezclaremos hasta que se integre y así en 3 veces toda la cantidad, mezclando bien todo hasta que haga una mezcla lisa y homogénea. Reservamos en frío.

PARA EL CREMOSO DE CEREZA

Pondremos en un cazo el **Sirope de Cereza Carte D'Or**, calentaremos a unos 45ºC, en otro bol mezclaremos los huevos, las yemas y el azúcar y mezclaremos bien con una varilla hasta que se blanqueen. Incorporaremos un poco del sirope caliente en esta mezcla, lo removeremos bien.
Devolveremos la mezcla al cazo y lo herviremos durante 1 minuto sin dejar de remover.
Sacaremos del fuego, removemos bien y añadimos la mantequilla, la integramos bien sin que queden trozos.
Añadiremos el licor de cereza, removemos de nuevo bien. Reservamos en nevera hasta el emplatado.

PARA EL DECORACIÓN DE CHOCOLATE

Enrollamos una hoja de acetato de 25cm hasta hacer un diámetro de unos 8cm. Por otro lado, prepararemos otra hoja de unos 15cm y del mismo largo que el anterior.
Pondremos un cazo con agua a hervir, retiraremos del fuego y pondremos el chocolate encima en un bol, dejaremos unos minutos y removeremos hasta que este todo fundido y que tengamos una temperatura de 48ºC.
Bajamos el bol de temperatura sobre un bol con agua y hielo, hasta llegar a 29ºC, sin dejar de remover.
Cuando lleguemos a esta temperatura, lo volveremos a subir de temperatura encima del cazo con agua caliente hasta llegar a 31ºC, sin dejar de remover y asegurando no pasar en ningún caso de 32 ºC. Una vez realizada esta curva de temperatura de chocolate, pondremos sobre la hoja de acetato de 15cm y extenderemos bien con una espátula hasta que quede uniforme, lo cogeremos y meteremos en el molde de acetato que hemos hecho de 8 cm de diámetro, reservaremos en el frigorífico unas dos horas.
Una vez frío, sacaremos del tubo y quitaremos el acetato del chocolate, haremos los agujeros de la figura con boquillas de metal, las calentaremos con un soplete y posaremos sobre el chocolate sin apenas presionar, haremos tantas como nos guste.

PARA EL EMPLATADO

Colocaremos la figura de chocolate en el plato, sacaremos un bizcocho del vaso y lo romperemos con la mano y repartiremos sobre la figura.
Sacaremos las semiesferas de semifrío del congelador y juntaremos dos para formar una esfera completa. Haremos lo mismo con los dos sabores, y las repartiremos dentro y fuera de la figura de chocolate.
Pondremos el cremoso de chocolate en una manga pastelera, y lo mismo con el cremoso de cereza, haremos puntos de los dos sabores dentro y fuera de la figura y encima del bizcocho.
Para terminar, decoraremos con unos pétalos de flores y una cereza fresca.

NÚRIA hernández

RESTAURANTE EMBOKA (MURCIA)

Sus inicios autodidactas, empapándose de libros, aprendiendo de chefs para ella referentes, compañeros de profesión…marcaron la que sería su pasión y forma de ver la vida. Ese espíritu inconformista hace que Núria esté en constante renovación y aprendizaje. Cuando consiguió crear el restaurante de sus sueños, su inquietud por la excelencia hizo que quisiera dar un paso más en su formación, estudiando en una de las mejores escuelas de cocina del mundo Le Cordon Blue (modalidad Gran diplome).

Los productos Carte D'Or me aportan calidad y tranquilidad en mi cocina

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

CARTE D'OR®
PROFESSIONAL

Krea®

FRIGO®
RESTAURACIÓN

Unilever Food Solutions

Knorr CARTE D'OR HELLMANN'S

FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.