




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

DESSERTUMSATZ WAR NOCH NIE SO WICHTIG!

Unser 4-in-1-Konzept für Deinen Zusatzumsatz



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.



Daniel Kogoj und Andras Horvath
Culinary Fachberatung Österreich



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 – Marillen-Panna Cotta



Zutaten: Carte D'Or Panna Cotta, Milch, Obers, Marillenmark
Die Panna Cotta laut Anleitung mit dem Marillenmark 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, Obers
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



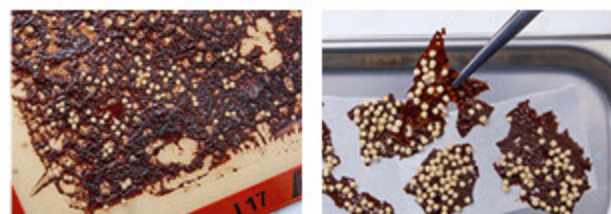
Zutaten: Carte D'Or Topping Schoko, Puffreis.



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 (Tischauflsteller, 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



Individuelle Eis- und Dessertkarten





Dessert-Teller

Maroni Eis auf geblähtem Kardamom-Obers
und Grapefruit-Sultaninen Salat

Wareneinsatz

€1,73



Wareneinsatz
€2,96

Eis-Dessert

Warme Toffee Maroni und cremiges
Maroni Eis mit der Bitterness der
Grapefruit



Wareneinsatz
€1,12

Glas-Dessert

Duo von Maroni und
Bourbon-Vanille Eis,
Grapefruit-Sultaninen

Maroni



Dessert-Teller



- 10 Stück Carte D'Or Maroni 30stel Kugel
- 135 g Carte D'Or Crème Brûlée
- 1000 ml Obers
- 5 g Grüne Kardamom-Kapseln
- 75 g Vollrohrzucker
- 100 g Grapefruit-Segment
- 100 g Rose Grapefruit-Segment
- 50 g Helle Weintrauben
- 50 g Carte D'Or Topping Toffee
- 60 g Maroni Tiefkühlware
- 10 Stück Borretsch-Blüten
- 1 Schale Honny Cress

Rezepte

Den Obers mit den Kardamom-Kapseln aufkochen und für 15 Minuten ziehen lassen. Die Kapseln entfernen. Den Kardamom-Obers 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.
Die Grapefruits und Weintrauben mit dem Topping Toffee marinieren. Die Maroni angetaut über eine Microplane-Reibe oder Aufschnittmaschine in dünne Scheiben hobeln/schneiden.

Anrichten:
Die marinierten Grapefruit-Weintrauben an der gekrusteten Kardamom-Creme mit den Maronischeiben arrangieren. Die Kugel Carte D'Or Maroni platzieren, mit Borretsch-Blüten und Kresse garnieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

Wareneinsatz:	€ 1,73
UVP:	€ 9,75
Spanne:	€ 8,02



Eis-Dessert



- 40 Stück Carte D'Or Maroni 30stel Kugel
- 350 g Ganze Maroni, Tiefkühlware
- 75 g Carte D'Or Topping Toffee
- 100 g Grapefruit-Segment
- 100 g Rose Grapefruit-Segment
- 50 g Helle Weintrauben
- 10 Stück Schokoladenröllchen-Gebäck

Die aufgetauten Maroni im Topping Toffee farblos karamellisieren lassen. Die Grapefruits und Rosinen mit dem Topping Toffee marinieren.

Anrichten:
Die marinierten Grapefruit-Weintrauben anrichten und mit dem Carte D'Or Maroni Eis toppen. Die warmen Toffee-Maroni und Schokoladenröllchen arrangieren.

Wareneinsatz:	€ 2,96
UVP:	€ 9,75
Spanne:	€ 6,79



Glas-Dessert



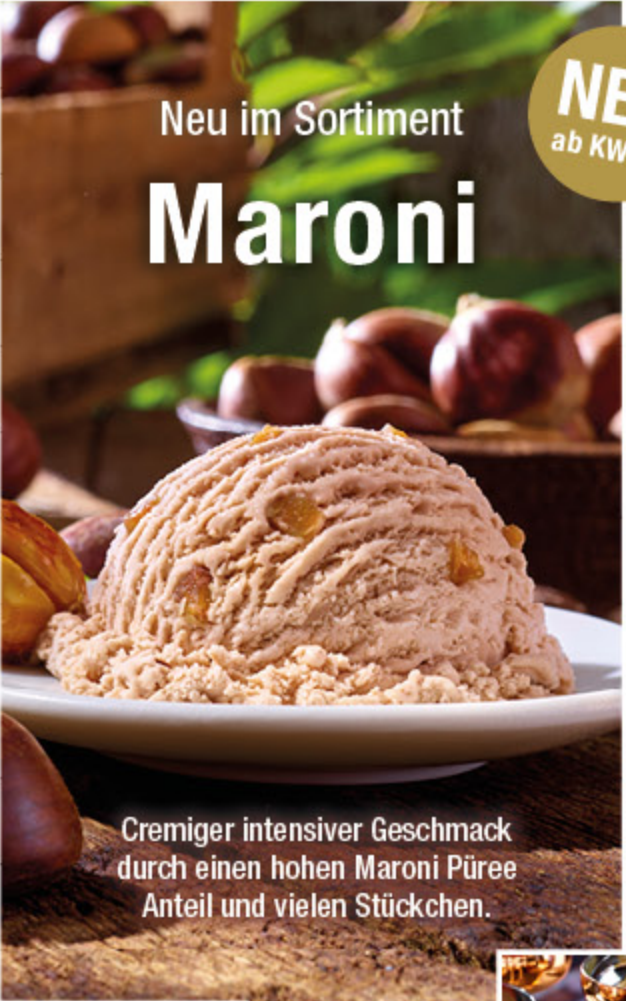
- 10 Stück Carte D'Or Maroni 50stel Kugel
- 10 Stück Carte D'Or Bourbon-Vanille 50stel Kugel
- 100 g Grapefruit-Segment
- 100 g Rose Grapefruit-Segment
- 50 g Helle Weintrauben
- 50 g Carte D'Or Topping Toffee
- 60 g Maroni Tiefkühlware
- 10 Stück Borretsch-Blüten
- 1 Schale Honny Cress

Die Grapefruits und Weintrauben mit dem Topping Toffee marinieren. Die Maroni angetaut über eine Microplane-Reibe oder Aufschnittmaschine in dünne Scheiben hobeln/schneiden.

Anrichten:
Die marinierten Grapefruit-Weintrauben ins Glas geben und mit je einer Kugel Carte D'Or Maroni und Carte D'Or Bourbon-Vanille-Eis toppen. Die Maronischeiben mit den Blüten und der Kresse arrangieren.

Wareneinsatz:	€ 1,12
UVP:	€ 6,50
Spanne:	€ 5,38

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.
Die Kalkulationen basieren auf einem Durchschnittswert und können variieren.



Tipps aus unserer Fachberatung

Teller-Dessert: Die beruhigende Wirkung des Kardamom verzaubert dieses Dessert und lädt zum Träumen ein – perfekt für die kalte Jahreszeit.

Solo: Maroni-Vanille-Duo

Aromatische Grapefruits mit Sultaninen, dazu das cremige Duo von Marroni und Vanille Eis



**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	Obers
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 dem Obers 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, Obers,
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.



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.

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



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.

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

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.
Die Kalkulationen basieren auf einen Durchschnittswert und können variieren.



Dessert-Teller

Gebrannte Kirsch-Obers | 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-Obers

Wareneinsatz
€1,29



Wareneinsatz
€1,-

Glas-Dessert

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



Dessert-Teller



Eis-Dessert



Glas-Dessert



Zutaten für 10 Portionen

- 10 Stück Carte D'Or Kaffee-Eis 30stel Kugel
- 135 g Carte D'Or Crème Brûlée
- 800 ml Obers
- 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

Den Obers 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, Obers, Kirschfruchtmark, Vollrohrzucker, Carte D'Or Dessert Kirschen, Biskuit dunkel, Kirschwasser, Carte D'Or Kaffee-Eis



Den Obers 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.

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.
Die Kalkulationen basieren auf einen Durchschnittswert und können variieren.

Tipps aus unserer Fachberatung

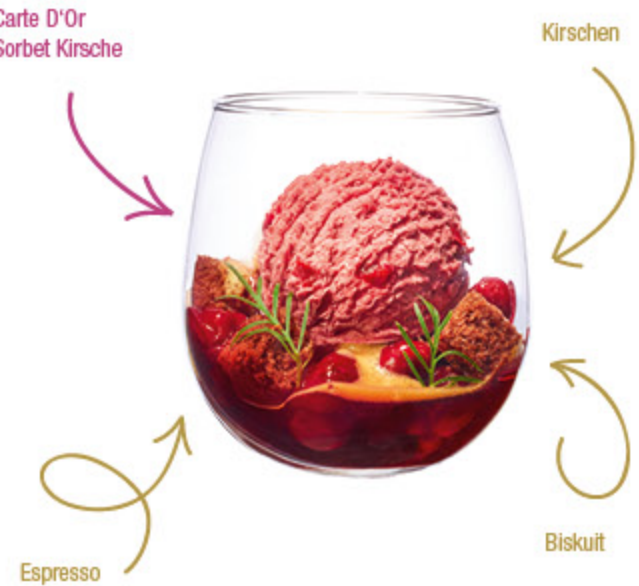
Teller-Dessert: Dieses Dessert ist ein Klassiker und für den ganzjährigen Einsatz in Ihrer Dessertkarte geeignet.

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.





Dessert-Teller

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

Wareneinsatz

€ 2,26



Wareneinsatz

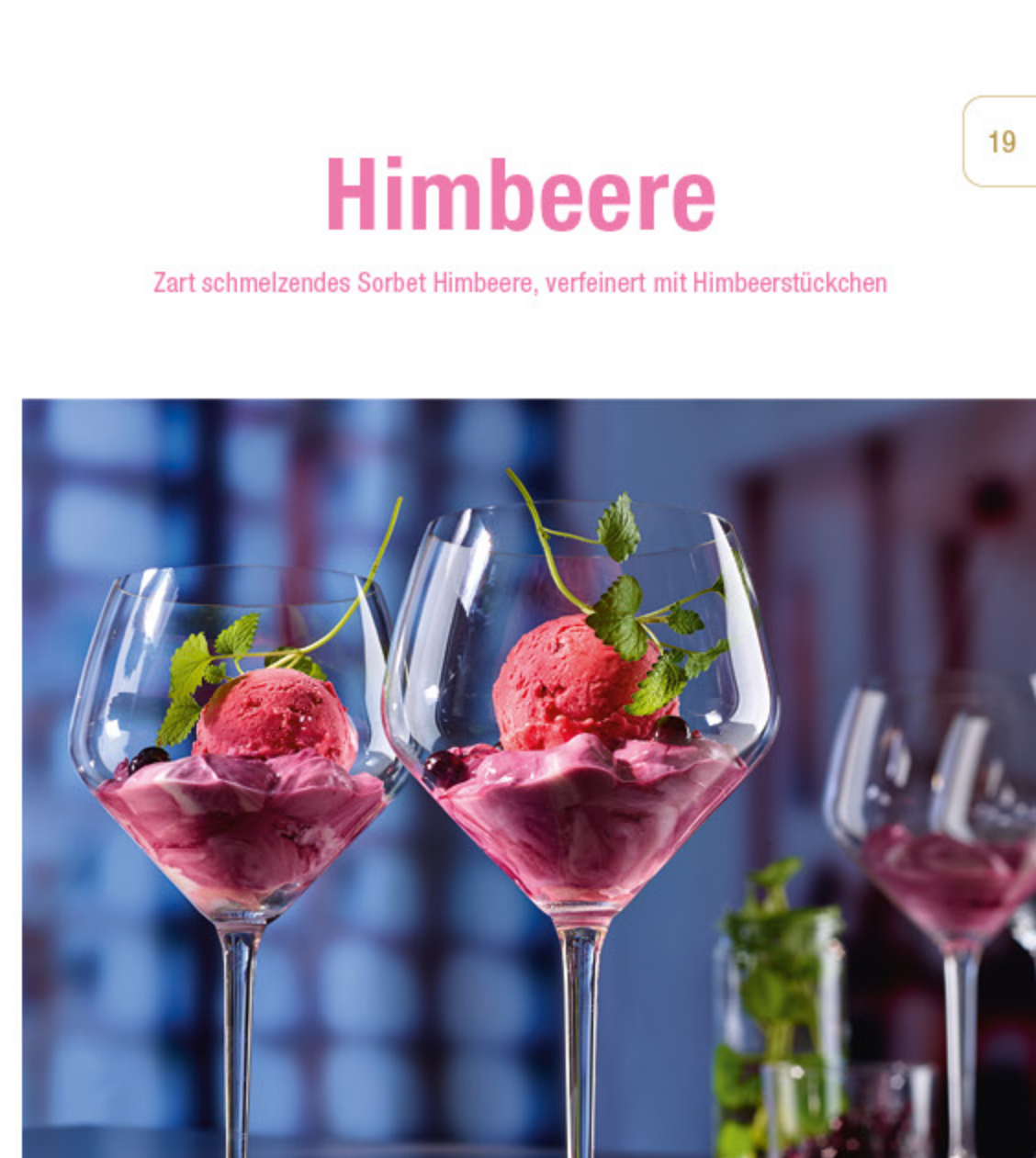
€ 1,34

Eis-Dessert

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

Glas-Dessert

Holunderbeeren-Topfen |
cremiges Carte D'Or Sorbet Himbeere



Wareneinsatz

€ 1,02

Himbeere

Zart schmelzendes Sorbet Himbeere, verfeinert mit Himbeerstückchen



Dessert-Teller



Eis-Dessert



Glas-Dessert



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 Obers
- 100 g Filoteig
- 1 Stück Eigelb
- 10 g Staubzucker
- 150 ml Holunderbeersaft
- 50 g Agavendicksaft
- 16 g Gelcrem Fred
- 250 g Himbeeren

Rezepte

Die Basis für Tiramisu-Füllcreme mit der Mascarpone und Obers 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 Staubzucker 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.

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

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

Den Topfen mit dem Obers, dem Holunderbeer-Fruchtmark und dem Blütenhonig zubereiten. Die Holunderbeeren unter den Topfen heben. Die Masse soll von leicht cremiger Konsistenz sein.

Anrichten:

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

Kalkulation/Gewinnspanne*

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

Zubereitung Step-by-Step



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



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-Topfen, Zitronenmelisse und Carte D'Or Sorbet Himbeere.



*pro Portion/Preise inkl. MwSt.
Die Kalkulationen basieren auf einem Durchschnittswert und können variieren.



Dessert-Teller

Marille | Panna Cotta | Gin | marinierte
Marillen | Carte D'Or Sorbet Marille

Wareneinsatz
€ 1,65



Wareneinsatz
€ 0,98

Glas-Dessert

Griechischer Joghurt |
Marille-Fruchtmark |
Carte D'Or Sorbet Marille



Wareneinsatz
€ 1,33

Eis-Dessert

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

23

Marille

Erfrischend mediterranes Sorbet Marille
mit fruchtigen Marillenstückchen



Dessert-Teller



Zutaten für 10 Portionen

10 Stück	Carte D'Or Sorbet Marille 30stel Kugel
130 g	Carte D'Or Panna Cotta
500 ml	Obers
300 ml	Milch 3,5 %
200 g	Marille-Fruchtmark
250 g	Marillen
4 cl	Gin
30 g	Blütenhonig
50 g	Schwarze Walnüsse
150 ml	Marillensaft
25 g	Agavendicksaft
16 g	Gelcrem Fred
1 Schale	Vene Cress
50 g	Schokoladennüsse

Rezepte

In den kochende Obers und Milch das Panna Cotta-Pulver einrühren und für 30 Sek. köcheln. Das Marille-Fruchtmark unter die Masse ziehen und nach Gefallen in Formen abfüllen. Die Marille-Panna Cotta einfrieren und stürzen. Zur weiteren Lagerung abgedeckt im Frost bereitstellen. Die Marille 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 Marillensaft 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 Marille-Panna Cotta mit den Marillen und schwarzen Walnüssen arrangieren. Das Carte D'Or Sorbet Marille auf den Teller setzen, mit der Kresse, dem Gel und den Schokoladennüssen garnieren.

Kalkulation/Gewinnspanne*

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

Zubereitung Step-by-Step



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



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



Das Marille Sorbet und Walnusseis gefällig platzieren und mit der Kresse garnieren.



Eis-Dessert



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

Den Marillensaft 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 Marillen und den Hafer-Crunch arrangieren. Das Carte D'Or Sorbet Marille und Carte D'Or Walnusseis gefällig platzieren und mit der Kresse garnieren.

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



Glas-Dessert



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

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

Anrichten:

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

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

*pro Portion/Preise inkl. MwSt.
Die Kalkulationen basieren auf einen Durchschnittswert und können variieren.

Tipps aus unserer Fachberatung

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

Solo: Marille trifft Walnuss

Griechischen Joghurt mit Marille-Fruchtmark und je einer Kugel Carte D'Or Sorbet Marille und Carte D'Or Walnusseis.





Zitrone

Sorbet mit Zitronenstückchen aus Sizilien





Dessert-Teller



10 Stück Carte D'Or Sorbet Zitrone 30stel Kugel
500 g Strizel
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 Syhra Leaves®

Rezepte

Den portionierten Strizel 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 Sanddornsafte lieblich mit dem Agavendicksaft abschmecken und bis zur gewünschten Gel-Konsistenz hochtourig mit Gelcrem binden. Das Sanddorn-Gel in eine Quetsch-Flasche abfüllen.

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

Kalkulation/Gewinnspanne*

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

Zubereitung Step-by-Step



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



Geröstete Strizelwürfel



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: Strizel-Kracker können im Konvektomaten leicht und schnell auf Vorrat produziert werden.

Solo: Brombeere grüßt Zitrone

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

Carte D'Or Sorbet Zitrone



Eis-Dessert



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

Den Strizel dünn auf der Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden. Die mit Staubzucker 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 Strizelscheiben 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 Strizel
100 g Butter
300 g Brombeeren
300 ml Carte D'Or Dessert-Sauce Vanille-Geschmack
200 g Brombeer-Fruchtmark

Den Strizel in mittelgroße Würfel schneiden. Die Strizelwürfel 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 Strizelwürfel 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.
Die Kalkulationen basieren auf einen Durchschnittswert und können variieren.

Einkaufsliste für mehr Umsatz

Eissorten

- Carte D'Or Maroni
- Carte D'Or Sorbet Erdbeere
- Carte D'Or Sorbet Himbeere
- Carte D'Or Sorbet Kirsche
- Carte D'Or Sorbet Marille
- 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

Desserts / Saucen

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

Früchte

- Carte D'Or Dessert Kirschen

Topping

- Carte D'Or Topping Schoko
- Carte D'Or Topping Toffee
- Carte D'Or Topping Mango-Marille
- Carte D'Or Topping Waldfrucht
- Carte D'Or Topping Erdbeer



Unterstützen. Inspirieren. Begleiten.

Unsere Dessertprodukte

Eissorten



Toppings



Desserts / Sauce



Vorportionierte Desserts



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



Höchster Qualitätsanspruch für absoluten Genuss:

Sehr hoher Fruchtanteil bei den Sorbets

Viele cremige Eissorten sind
mit Obers 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:

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



ESKIMO®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.