



CARTE D'OR[®]
P R O F E S S I O N A L



Ricettario per Macchina Frozen SP1 5L



Carte D'Or risultato garantito per il TUO *dessert fatto in casa.*

Carte D'Or nasce nel 1978. La sua missione, da oltre 40 anni, è di offrire ai professionisti della ristorazione, una gamma completa di **prodotti di qualità**, che permettano di rinnovare costantemente la proposta di dolci con un'offerta in linea con i **nuovi trend**, risparmiando **tempo e risorse** e con la massima attenzione al **food cost**.

I prodotti Carte D'Or sono **veloci e semplici** da preparare, garantiscono risultati sempre costanti, anche in assenza di personale dedicato, permettendo di **ridurre sprechi** e scorte di magazzino.

La selezione Carte D'Or lascia anche ampio spazio alla **sperimentazione** per liberare la creatività dello chef.

LA GAMMA COMPRENDE

- Miscele in polvere per dessert
- Basi per dolci da forno
- Creme per farcitura e decorazione
- Topping per dolci e gelati


CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Il tuo dessert
FACILE E VELOCE



Unilever
Food
Solutions

Usa la Macchina Frozen per i tuoi dessert!

- Prova a dare libero sfogo alla tua fantasia e divertirti a creare tanti dessert.
- Classici, creativi, originali e facili da preparare grazie all'ausilio della Frozen Machine e ai preparati Carte d'Or Professional.
- Basta scegliere il preparato e la ricetta, al resto ci pensa la macchina!
- Con Classici, Mousse e Semifreddo, c'è solo l'imbarazzo della scelta!



SP1 Macchina per creme fredde 5L

Ideale per creme fredde ottenute dai dessert Classici al Cucchiaino, le Mousse e il Semifreddo Carte D'Or



- Permette di raggiungere una **consistenza ideale** per servire **creme fredde**.
- Pannello di controllo meccanico con **selezione digitale della temperatura**.
- **Vasca Isolata I-Tank** brevettata:
 - Aumenta le prestazioni
 - Permette di risparmiare energia.
- Ideale per **Mousse, Creme Classiche, Sorbetti, Semifreddi e Gelati**.
- Capienza **5 litri**.

SP1 Macchina per creme fredde 5L

Ideale per creme fredde ottenute dai dessert Classici al Cucchiaino, le Mousse e il Semifreddo Carte D'Or



**Crea il TUO dessert FACILE e VELOCE con un
FOOD COST di 0,45€ - 0,65€***

*Il Food Cost delle ricette è costruito secondo le stime medie di mercato ed è puramente indicativo; è condizionato dal costo delle materie prime, dalla stagionalità, dalla zona geografica ed è liberamente stabilito dal rivenditore.


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

LA GAMMA CARTE D'OR PER SP1



TIRAMISÙ



**PANNA
COTTA**



**CREMA
CATALANA**



**MOUSSE
AL CIOCCOLATO**



**MOUSSE AL
CIOCCOLATO BIANCO**



**MOUSSE
AL CAFFÈ**



**MOUSSE
AL LIMONE**



**MOUSSE
AL COCCO**



**MOUSSE
AL MANGO**



**MOUSSE
AL LAMPONE**



**BASE NEUTRA
MOUSSE**

CREME CLASSICHE



**SEMIFREDDO
AL TORRONCINO**

SEMIFREDDO



**TOPPING
CIOCCOLATO**



**TOPPING
FRAGOLA**



**TOPPING
FRUTTI DI BOSCO**



**TOPPING
CAREMELLO**



**TOPPING
CAREMELLO SALATO**



**TOPPING
LIMONE**



**TOPPING
PISTACCHIO**

TOPPING per guarnire

MOUSSE Ricettate e MOUSSE Base Neutra

Mettiti alla prova con le
ricette Carte D'Or
Professional!

**23 Ricette personalizzabili
FACILI E VELOCI!**



PANNA COTTA SENZA GLUTINE al latte di mandorla con amarena e menta



Ingredienti per 24 porzioni

Per la Panna Cotta

1 busta Carte d'Or preparato per Panna Cotta

800 ml latte uht

200 ml latte di mandorla

1 lt panna fresca

Per la finitura

q.b. Carte d'Or Topping Fragola

q.b. amarene sotto spirito

q.b. granella di mandorle

q.b. menta



PROCEDIMENTO

1 Per la Panna Cotta

Miscelare il latte ed il latte di mandorla in un pentolino e portare a bollore. Aggiungere il preparato per Panna Cotta e lasciare bollire per qualche minuto. Infine incorporare la panna fresca fuori dal fuoco. Versare il composto (tiepido) nella Frozen Machine e mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura

Servire il dessert frozen in un vasetto decorando con amarene, granella di mandorle, Topping alla Fragola e menta.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

PANNA COTTA SENZA GLUTINE allo yogurt con avena, mandorle allo zucchero e Topping Cioccolato



Ingredienti per 24 porzioni

Per la Panna Cotta

1 busta Carte d'Or preparato
per Panna Cotta

1 lt latte uht

500 gr yogurt gluten free

500 ml panna fresca

Per la finitura

q.b. Carte d'Or Topping Cioccolato

q.b. mandorle allo zucchero

q.b. avena tostata

PROCEDIMENTO

1 Per la Panna Cotta

Versare il latte in un pentolino e portare a bollore. Aggiungere il preparato per Panna Cotta e lasciare bollire per qualche minuto. Infine incorporare la panna fresca e lo yogurt fuori dal fuoco. Versare il composto tiepido nell'apposita Frozen Machine e mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura

Servire la Panna Cotta in un vasetto, decorando con mandorle allo zucchero, avena e Topping




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

PANNA COTTA alla camomilla e al miele



PROCEDIMENTO

1 Per la Panna Cotta

In un pentolino far bollire il latte con il miele, la Camomile & Honey Flavour Lipton e la panna. Togliere dal fuoco ed aggiungere la Panna Cotta. Versare il composto tiepido nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -6°C per circa 40/50 minuti.

2 Per la finitura

Al momento del servizio, porre sul fondo del bicchiere la granella di nocciole, aggiungere la Panna Cotta e guarnire con ulteriore granella di nocciole, fiori di camomilla e miele.

Ingredienti per 24 porzioni

Per la Panna Cotta

1 busta Carte d'Or preparato per Panna Cotta

1 lt	latte
1 lt	panna fresca
100 gr	miele
5 filtri	camomilla

Per la finitura

q.b.	fiori di camomilla
q.b.	miele
q.b.	granella di nocciole




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

PANNA COTTA all'arancia rossa



PROCEDIMENTO

1 Per la Panna Cotta

Preparare la Panna Cotta come riportato sulla confezione, sostituendo metà dose di latte intero con il succo di arancia rossa. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 60 minuti.

2 Per la finitura

Prima di servire, decorare con zeste di agrumi, spicchi di arancia, sfoglie croccanti e foglie di menta.

Ingredienti per 24 porzioni

Per la Panna Cotta

1 busta Carte d'Or preparato per Panna Cotta

1 lt. panna fresca

0,5 lt. succo di arancia rossa

0,5 lt. latte intero

Per la finitura

q.b. zeste di agrumi canditi

q.b. spicchi di arancia

q.b. menta

q.b. sfoglie croccanti




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

CREMA CATALANA SENZA GLUTINE con banana, vaniglia e cacao



Ingredienti per 20 porzioni

Per la Crema Catalana

1 busta **Carte D'Or preparato in polvere per Crema Catalana**

1 lt	panna fresca
800 ml	latte
200 ml	purea di banane
q.b.	estratto di vaniglia

Per la finitura

500 gr	banane
50 gr	zucchero
50 gr	burro
q.b.	Carte d'Or Topping Cacao
q.b.	vaniglia in polvere
q.b.	succo di limone



PROCEDIMENTO

1 Per la Crema Catalana

Miscelare all'interno di un contenitore la panna fresca con la purea di banane, il latte e l'estratto alla vaniglia. Versare il composto nell'apposita Frozen Machine e mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura

Tagliare le banane a cubetti e spadellarle con il succo di limone, il burro, la vaniglia e lo zucchero. Servire la Crema Catalana in un bicchiere decorando con le banane alla vaniglia e il Topping al Cacao.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

CREMA CATALANA SENZA GLUTINE alla mela con fichi caramellati e cocco candito



PROCEDIMENTO

1 Per la Crema Catalana

Preparare la Crema Catalana miscelando in un apposito contenitore la panna fresca e il succo alla mela. Versare il composto nell'apposita Frozen Machine e mantecare per circa un'ora.

2 Per la finitura

Tagliare le mele cotte a cubetti e condire con del Topping al Caramello. Servire la Crema Catalana in un bicchiere decorando con le mele, il cocco candito, i fichi caramellati ed il Topping al Caramello.

Ingredienti per 20 porzioni

Per la Crema Catalana

1 busta Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana

1 lt panna fresca

1 lt succo alla mela

Per la finitura

q.b. Carte d'Or Topping Caramello

q.b. fichi caramellati

q.b. cocco candito

q.b. mele cotte




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

CREMA CATALANA pera, cannella e caramello



Ingredienti per 30 porzioni

Per la Crema Catalana

1 busta Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana

600 ml panna fresca

600 ml succo di pera

600 ml latte

Per la finitura

q.b. cannella grattugiata

q.b. pere

q.b. cialde di caramello



PROCEDIMENTO

1 Per la Crema Catalana

Preparare la Crema Catalana come riportato sulla confezione, sostituendo metà dose di latte intero con il succo alla pera. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Prima di versare la Crema Catalana, adagiare sul fondo del bicchiere delle pere saltate con burro e zucchero e infine guarnire la crema con pere tagliate a cubetti, cannella e cialde di caramello.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

CREMA CATALANA, cardamono, anice stellato e mix di semi



PROCEDIMENTO

1 Per la Crema Catalana

Versare in un recipiente la Crema Catalana, il latte e la panna. Stemperare a mano per qualche minuto fino al dissolvimento del prodotto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -6° C per 40/50 minuti.

2 Per la finitura

Al momento del servizio, porre sul fondo della coppetta i semi misti, versare la Crema Catalana e guarnire con cardamomo, altri semi misti e anice stellato; finire con Topping al Cacao.

Ingredienti per 20 porzioni

Per la Crema Catalana

2 buste Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana

1 lt latte

1 lt panna fresca

Per la finitura

q.b. cardamomo

q.b. anice stellato

q.b. semi misti

q.b. Carte d'Or Topping Cacao




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

TIRAMISÙ SENZA GLUTINE al mango con meringhette e Topping al Cioccolato



Ingredienti per 48 porzioni

Per il Tiramisù

2 buste Carte d'Or preparato per Tiramisù

1,5 lt latte uht

500 ml estratto di mango

Per la finitura

q.b. Carte d'Or Topping Cioccolato

q.b. meringhe

q.b. mango a cubetti



PROCEDIMENTO

1 Per il Tiramisù

Stemperare il preparato Tiramisù con il latte e l'estratto di mango. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Servire il Tiramisù in un bicchiere decorando con le meringhe sbriciolate, il mango a cubetti ed il Topping al Caffè.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

TIRAMISÙ SENZA GLUTINE

al rum con melagrana, caramello salato e noci Pecan



Ingredienti per 48 porzioni

Per il Tiramisù

2 buste Carte d'Or preparato
per Tiramisù

1,8 lt latte uht

200 ml rum

Per la finitura

q.b. Carte d'Or Topping Caramello

q.b. sale in fiocchi

q.b. melagrana

q.b. noci Pecan

q.b. menta



PROCEDIMENTO

1 Per il Tiramisù

Stemperare il preparato Tiramisù con il latte ed il rum.

Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Servire il Tiramisù in un bicchiere decorando con melagrana, noci Pecan, menta e Topping al Caramello miscelato al sale in fiocchi.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

FRESH TIRAMISU'



Ingredienti per 48 porzioni

Per il Tiramisù

2 buste Carte d'Or preparato
per Tiramisù

2 lt latte intero

Per la finitura

q.b. biscotti sbriciolati

q.b. Carte D'Or Topping Cioccolato

q.b. riccioli di cioccolato fondente



PROCEDIMENTO

1 Per il Tiramisù

Stemperare il preparato Tiramisù con il latte.
Versare il composto nella Frozen Machine
e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Adagiare i biscotti sul fondo del bicchiere
e decorare con il Topping al Caffè
ed i riccioli di cioccolato fondente.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

TIRAMISÙ allo strudel di mele



Ingredienti per 48 porzioni

Per il Tiramisù

2 buste Carte d'Or preparato per Tiramisù

1 lt latte

1 lt succo di mela

Per le mele alla cannella

200 gr mele

50 gr zucchero

5 gr cannella

Per la finitura

q.b. Carte d'Or Topping Cioccolato

q.b. pasta sfoglia sbriciolata



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

PROCEDIMENTO

1 Per il Tiramisù

Versare in un recipiente il Tiramisù, il latte e il succo di mela. Stemperare a mano per qualche minuto fino al dissolvimento del prodotto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -6°C per circa 40/50 minuti.

2 Per la finitura

Al momento del servizio, porre sul fondo del bicchiere la mela tagliata a cubetti, precedentemente spadellata con zucchero e cannella, e aggiungere il Tiramisù preparato nella Frozen. Finalizzare con il Topping e la pasta sfoglia sbriciolata.

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE con riduzione di balsamico e fragole



Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

- 1 buste Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato

1 [t] latte uht

Per la finitura

- q.b. meringhe
- q.b. riduzione di aceto balsamico GF
- q.b. fragole
- q.b. succo di limone



PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse

Stemperare il preparato Mousse al Cioccolato con il latte.

Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Servire la Mousse in un bicchiere decorando con fragole al limone, riduzione di aceto balsamico e meringhe sbriciolate.



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL CAFFÈ con muesli al cioccolato



PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse

Miscelare con una frusta i liquidi ed il preparato per Mousse. Inserire nella Frozen Machine e lasciare in lavorazione a -6°C per circa 45 min.

2 Per la finitura

Versare alla base del bicchiere il muesli al cioccolato ed i chicchi di caffè. Completare con la Mousse al Caffè e decorare con ancora del croccante ed una spolverata di polvere di caffè.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

1 buste Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Caffè

1 lt latte

200 ml Baileys

Per la finitura

q.b. muesli al cioccolato

q.b. chicchi e polvere di caffè




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL COCCO con ananas sciropata e cocco candito



PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse

Miscelare con una frusta il latte ed il preparato per Mousse. Inserire nella Frozen Machine e lasciare in lavorazione a -6°C per circa 45 min.

2 Per la finitura

Versare alla base l'ananas sciropata ed il cocco candito a cubetti. Completare con la Mousse al Cocco e decorare con il cocco rapè.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

1 buste Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cocco

1 lt latte

Per la finitura

q.b. ananas sciropata

q.b. cocco candito

q.b. cocco rapè




CARTÉ D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE con salsa al cioccolato bianco e arachidi



Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

1 busta **Carte d'Or preparato per Mousse al Cacao**

1 lt latte uht

Per la finitura

q.b. cioccolato bianco fuso

q.b. arachidi al cioccolato



PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse

Stemperare il preparato Mousse al Cioccolato con il latte.

Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Servire la Mousse in un bicchiere decorando con il cioccolato bianco fuso e le arachidi al cioccolato spezzettate.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL LIMONE con prugne e limoncello



PROCEDIMENTO

1 Per la Mousse

Miscelare con una frusta i liquidi ed il preparato per Mousse. Inserire nella Frozen Machine e lasciare in lavorazione a -6°C per circa 45 min.

2 Per la finitura

Tagliare a pezzetti le prugne ed insaporirle con del limoncello. Posizionarle alla base del bicchiere. Aggiungere la Mousse al Limone e decorare con buccia di limone grattugiata e limone candito.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la Mousse

1 buste Carte d'Or preparato per Mousse al Limone

1 lit latte

200 ml limoncello

Per la finitura

q.b. fette di limone candito

q.b. prugne

q.b. buccia di limone

q.b. limoncello




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL MANGO con lime, torrone e pesche



PROCEDIMENTO

1 Per la mousse

Versare in un recipiente la Bavarese alla Pesca, l'acqua e la panna. Stemperare a mano per qualche minuto fino al dissolvimento del prodotto. Versare il composto nella Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -4° C per 40/50 minuti.

2 Per la finitura

Al momento del servizio, porre sul fondo del bicchiere la Bavarese alla Pesca e guarnirla con le zeste di lime, il torrone sbriciolato, le pesche sciroppate e il Topping al Caramello.

Ingredienti per 36 porzioni

Per la mousse

1 busta **Carte d'Or preparato per Mousse al Mango**

1 lt latte

Per la finitura

q.b. pesche sciroppate

q.b. zeste di lime

q.b. torrone alla nocciola sbriciolato

q.b. **Carte d'Or Topping Caramello**




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL LAMPONE con muesli d'avena e fragole



Ingredienti per 20 porzioni

Per la mousse

1 busta **Carte d'Or preparato per Mousse al Lampone**

1 lt latte

Per la finitura

q.b. fragole

q.b. **Carte d'Or Topping Fragola**

q.b. mandorle a filetti

q.b. muesli d'avena



PROCEDIMENTO

1 Per la mousse

Stemperare il preparato con latte e panna. Versare il composto in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Una volta cotto, sbriciolare il biscotto sul fondo del bicchiere e unire il muesli e le mandorle, aggiungere la Cheesecake e guarnire con il Topping alle Fragole e le fragole a pezzi.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO con nocciole e cioccolato al latte



Ingredienti per 20 porzioni

Per la mousse

1 busta **Carte d'Or preparato per Mousse al Cioccolato Bianco**

1 lt latte

Per la finitura

q.b. **Carte D'Or Topping Cioccolato**

q.b. nocciole

q.b. scaglie di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

1 Per la mousse

Stemperare il preparato per la mousse con il latte. Versare il compost in Frozen Machine e lasciarlo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Posizionare sul fondo del bicchiere le nocciole e le scaglie di cioccolato. Aggiungere mousse, topping, nocciole e scaglie di cioccolato.



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL LAMPONE con cioccolato bianco e zenzero



Ingredienti per 36 porzioni

Per la mousse

1 busta **Carte d'Or preparato per Mousse al Lampone**

1 lt acqua
q.b. yogurt bianco

Per la finitura

q.b. zenzero
q.b. gocce di yogurt bianco
q.b. gocce di cioccolato
q.b. fragoline di bosco



PROCEDIMENTO

1 Per la mousse

Versare in un recipiente il preparato per la mousse e l'acqua. Stemperare a mano fino a dissolvimento. Versare il compost in Frozen Machine e lasciarlo lavorare a -4°C per circa 40/50 minuti.

2 Per la finitura

Al momento del servizio porre sul fondo del bicchiere la mousse e guarnirlo con zenzero, fragoline, gocce di cioccolato e di yogurt bianco.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

MOUSSE AL MANGO con caramello e pistacchio



Ingredienti per 20 porzioni

Per la mousse

1 busta **Carte d'Or preparato per Mousse al Mango**

1 lt acqua

Per la finitura

q.b. albicocche candite

q.b. pistacchi sgusciati

q.b. **Carte d'Or Topping Caramello**



PROCEDIMENTO

1 Per la mousse

Stemperare il preparato per la mousse con l'acqua e versare il composto in Frozen Machine, lasciandolo lavorare per 45 minuti.

2 Per la finitura

Sbriciolare il pistacchio sul fondo del bicchiere ed unire le albicocche candite; Aggiungere la mousse e guarnire con topping, altre albicocche e pistacchi.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!

SEMIFREDDO AL TORRONCINO con amaretti, Disaronno e albicocche



Ingredienti per 50 porzioni

Per il Semifreddo

1 busta Carte d'Or preparato
per Semifreddo al Torroncino

1,8 lt latte

200 ml Disaronno

Per la finitura

500 gr amaretti

500 gr albicocche

q.b. ciambella bi-gusto

q.b. Carte d'Or Topping Caramello



PROCEDIMENTO

1 Per il Semifreddo

Miscelare con una frusta il latte, il Disaronno ed il preparato per Semifreddo. Inserire nella Frozen Machine e raffreddare alla consistenza desiderata. Versare in un contenitore per gelato e raffreddare a -18° C.

2 Per la finitura

Adagiare alla base del piatto le fette di ciambella, aggiungere la quenelle di Semifreddo al Torroncino e decorare con amaretti sbriciolati, albicocche e Topping al Caramello.




CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Personalizza la TUA ricetta con guarnizioni, succhi o latte alternativo!



GRAZIE

*Il Food Cost delle ricette è costruito secondo le stime medie di mercato ed è puramente indicativo; è condizionato dal costo delle materie prime, dalla stagionalità, dalla zona geografica ed è liberamente stabilito dal rivenditore.


CARTE D'OR
PROFESSIONAL