



CARTE
D'OR

Sobremesas Deliciosas
FÁCEIS DE PREPARAR

Saiba mais em ufs.com

 Unilever
Food
Solutions



CARTE[®] D'OR

Chegou a nova linha de sobremesas Carte D'Or.

Com ela, todo cozinheiro vira **confeiteiro de mão cheia**, pois, com apenas **quatro produtos**, você prepara mais de **quarenta receitas**.

Sem correr o risco de errar o ponto ou “perder a mão”, as **mousses de chocolate** e **chocolate branco** ainda podem ser feitas à base de água ou leite, gelados ou em temperatura ambiente*.



Nunca foi tão fácil fazer tantas receitas deliciosas.



CARTE[®] D'OR

COM A NOVA LINHA DE SOBREMESAS
CARTE D'OR, VOCÊ TEM:

Lucratividade



- Custo aproximado da porção da mousse: R\$ 0,80
- Preço sugerido ao consumidor: R\$ 3,00
- Lucro para o restaurante: 350%



Facilidade

Únicas mousses que podem ser feitas com água ou leite a 5 °C ou 20 °C

4
Produtos
40
Receitas

Versatilidade

Com apenas 4 produtos, é possível preparar 40 receitas



Bolos, Tortas e Biscoitos

Bolo de Brownie	pág.08	Sorvete de Brownie	pág.14
Bolo de Pote	pág.09	Torta Banoffe	pág.15
Cookies	pág.10	Torta de Banana e Açaí	pág.16
Cupcake Red Velvet	pág.11	Torta de Chocolate e Damasco ...	pág.17
Naked Cake	pág.12	Torta Holandesa	pág.18
Rocambole	pág.13	Torta Mousse de Nozes	pág.19



Mousses, Pudins e Frapês

Brigadeirão	pág.22	Frapê de Chocolate	pág.26
Mousse Chocolate Branco	pág.23	Frapê de Chocolate Branco	pág.27
Mousse Chocolate	pág.24	Frapê de Frutas Vermelhas	pág.28
Pudim Italiano	pág.25	Frapê de Ovomaltine	pág.29



Sobremesas Especiais

Brigadeiro de Brownie	pág.32	Ice Pop Creme	pág.42
Cannoli de Limão	pág.33	Palha Italiana	pág.43
Cheesecake de Goiabada	pág.34	Pavê Sonho de Valsa	pág.44
Cone de Frutas Vermelhas	pág.35	Petit Gateau	pág.45
Cone de Nutella	pág.36	Queijadinha	pág.46
Creme de Café Ivory	pág.37	Terrine de logurte	pág.47
Creme de Castanha-do-pará	pág.38	Tiramissu	pág.48
Creme de Papaya	pág.39	Waffle	pág.49
Dacquoise de Coco	pág.40	Gran Gateau Morango	pág.50
Ice Pop Chocolate	pág.41	Sorbet de Tangerina	pág.51

CARTE
D'OR



Bolos, Tortas e Biscoitos

.....

Bolos, Tortas e Biscoitos

.....



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

Ingredientes

- 400g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 2 Ovos
- 100g Manteiga
- 300ml Leite
- 150g Farinha de trigo
- 50g Açúcar
- 15g Fermento em pó (químico)

Modo de Preparo

1. Em uma batedeira, bata o açúcar, a manteiga e as gemas, até que formem um creme homogêneo.
2. Peneire os ingredientes secos em uma outra vasilha e misture com o creme batido acima, alternando com o leite.
3. Bata as claras em neve e agregue-as à mistura delicadamente.
4. Coloque a mistura em uma forma untada e leve ao forno a 180 °C, por aproximadamente 40 min ou até quando espetar a massa e o palito sair seco.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate Branco*



*Brownie &
Petit Gateau*

Ingredientes

- 1 Pacote **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 1 Pacote **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 200ml Leite gelado
- 130g Manteiga
- 200g Doce de leite
- 800ml Água

Modo de Preparo

1. Misture a base **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or** com os 200ml de leite e a manteiga em consistência de pomada. Leve ao forno em uma assadeira com papel-manteiga por 15 minutos, a 180 °C.
2. Bata a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or** com 800ml de água na batedeira. Inicialmente em velocidade baixa e, depois, em velocidade alta, até aerar.
3. Corte pedaços de brownie na circunferência dos potinhos.
4. Monte a sobremesa na seguinte sequência: brownie / mousse / brownie / mousse / brownie.
5. Deixe a sobremesa na geladeira por 1 hora e sirva.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

Ingredientes

- 2 xíc **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 1 col sopa Fermento em pó (químico)
- 1 Ovo
- ½ xíc Manteiga
- ½ xíc Maisena
- Q/B Gotas de chocolate branco / M&M's / nozes

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes, faça porções redondas e coloque em uma forma forrada com papel-manteiga, deixando espaços de no mínimo 3cm entre as porções.
2. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 9 minutos.
3. Ao retirar do forno, aguarde os cookies esfriarem para desenformá-los.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

Ingredientes

Cupcake

- 400g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 2 Ovos
- 100g Manteiga
- 300ml Leiteiro (leite vinagre)
- 150g Maisena
- 50g Açúcar
- 25g Bicarbonato de sódio
- Q/B Corante vermelho

Recheio e cobertura tradicional

- 350g Cream cheese
- 670g Açúcar de confeiteiro
- 6 gotas Baunilha

Modo de Preparo

1. Separe as claras das gemas e bata-as em neve.
2. Misture todos os outros ingredientes do cupcake e, posteriormente, acrescente as claras sem retirar a aeração.
3. Acrescente o corante até que chegue à cor desejada.
4. Coloque a massa em forminhas de cupcake e leve-as ao forno a 180 °C, por aproximadamente 15 min.
5. Retire a massa do forno e espere esfriar.
6. Para o recheio e a cobertura, bata o cream cheese com o açúcar e a baunilha.
7. Retire o miolo dos cupcakes e reserve.
8. Recheie os bolinhos com o creme de cream cheese e açúcar.
9. Finalize com farelos do miolo do bolinho e sirva.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*



*Mousse de
Chocolate Branco*

Ingredientes

- 1,6kg **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 400g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 30g Açúcar de confeitiro
- 400ml Leite para o brownie
- 280g Manteiga
- Frutas para decorar a gosto
- 400g Doce de leite
- 800ml água gelada

Modo de Preparo

1. Prepare o **Brownie Petit Gateau** conforme as instruções da embalagem. Depois de assado, parta o bolo ao meio (no sentido vertical) e reserve.
 2. Prepare a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or** com a água gelada, seguindo o modo de preparo da embalagem.
 3. Monte o bolo na seguinte ordem: massa de brownie / mousse de doce de leite / massa de brownie / mousse de doce de leite.
 4. Finalize com as frutas e polvilhe o açúcar de confeitiro. Sirva gelado.
- Acrescente o doce de leite e resfrie por 2h.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

Ingredientes

- 180g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 6 Ovos
- 60g Manteiga

Modo de Preparo

1. Misture a base **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or** com a manteiga e as gemas. ao forno a 180 °C, por aproximadamente 10 minutos.
2. Bata as claras em neve e agregue-as à mistura delicadamente.
3. Coloque a mistura em uma forma forrada com papel-manteiga e leve 4. Retire a massa, adicione um recheio de sua preferência, enrole e sirva.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

..... *Ingredientes*

- 240g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 350g Creme de leite fresco
- 1 lata Leite condensado

..... *Modo de Preparo*

1. Bata os ingredientes em uma batedeira, até que virem um creme homogêneo, e leve-o ao freezer por 3 horas
2. Após esfriar por 3 horas, leve a mistura para a batedeira novamente, bata por mais 10 minutos, leve de volta ao freezer, por mais 3 horas, e depois sirva.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate Branco*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 300g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 300g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 180g Bolacha Maizena
- 20ml dose de Café expresso frio
- 600ml Leite para a mousse
- 8 Bananas cortadas em rodelas
- 700ml Leite para o creme de confeitoiro
- 300g Doce de leite

Modo de Preparo

1. Prepare a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or** na batedeira, conforme as instruções da embalagem. Assim que ela ganhar volume, adicione a dose de café. Bata por mais 1 minuto.
2. Triture toda a bolacha Maizena. Reserve.
3. Prepare o pavê como manda a embalagem.
4. Adicione, na base do potinho, a bolacha triturada, uma camada do creme de doce de leite e as bananas fatiadas. Cubra com um pouco do creme de doce de leite e finalize decorando com mousse de chocolate branco saborizado com café.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*



*Mousse de
Chocolate Branco*

Ingredientes

- 400g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 200g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 400g Polpa de açaí congelada
- 600ml Creme de leite
- 600g Banana nanica
- 400g Biscoito Maizena
- 200g Manteiga
- 150g Granola

Modo de Preparo

1. Bata a banana no liquidificador com o creme de leite. Acrescente o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or** e bata por mais 2 minutos. Reserve em geladeira.
2. No liquidificador, bata a polpa de açaí até ficar líquida. Adicione a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or** e bata por 4 minutos. Leve a mistura ao refrigerador.
3. Quebre as bolachas e misture com a manteiga para fazer a base das tortas. Coloque as bases sob refrigeração por
- meia hora, para firmar. Coloque uma tira de acetato junto ao aro. Espalhe o pavê de banana sobre a base de biscoito.
4. Usando uma manga de confeitar, cubra o pavê com pitangas de mousse de açaí. Leve as tortas ao refrigerador por no mínimo 2 horas, para que a mousse ganhe a consistência correta.
5. Decore com a granola no momento de servir.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

Ingredientes

- 800g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 500ml Creme de leite fresco (Chantilly)
- 250ml Leite
- 140g Margarina
- 2 Gemas de ovo
- 150g Damascos secos
- 140g Chocolate meio amargo
- Nozes a gosto

Modo de Preparo

1. Prepare o **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or** conforme as instruções da embalagem e adicione as 2 gemas e as nozes. Mexa bem.
2. Coloque a massa em uma forma de fundo removível redonda. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C, por 20 minutos.
3. Cozinhe os damascos secos em água (quantidade de água suficiente para cobrir os damascos) até hidratar. Retire o excesso de água e amasse os damascos com auxílio de um garfo.
4. Em uma panela, prepare o ganache. Aqueça 250ml de leite, e, quando morno, adicione 140g de chocolate meio amargo e mexa até que o chocolate derreta. Reserve.
5. Em uma batedeira, bata o creme de leite fresco gelado até que vire chantilly.
6. Incorpore o chantilly a metade do ganache, já frio, delicadamente.
7. Corte o brownie em duas partes, use uma parte como base e recheie com o chantilly de chocolate e o damasco amassado. Cubra com a outra parte do brownie e cubra com o restante do ganache. Decore com damasco seco e sirva.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 500g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 500ml Creme de leite gelado
- 500ml Leite gelado
- 1 pacote de Biscoito Maizena
- 100g Manteiga
- 1 pacote de Biscoito Calipso
- 250g Chocolate ao leite
- 1 caixa Creme de leite

Modo de Preparo

1. Bata o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or** com o leite e o creme de leite por 3 minutos. Reserve.
2. Triture o biscoito Maizena no liquidificador, misture com a manteiga derretida até formar uma massa homogênea, faça a base da torta e leve ao forno para pré-assar por 10 min, a 180 °C.
3. Distribua a massa batida nas formas pré-assadas, decoradas com as bolachas Calipso nas laterais, deixando um pequeno espaço para completar com o ganache.
4. Faça o ganache derretendo o chocolate em banho-maria e misturando com o creme de leite em caixinha.
5. Após gelar, complete com o ganache e sirva gelado.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 400g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 600ml Creme de leite
- 600ml Leite gelado
- 200ml Leite condensado
- 400g Biscoito Maizena
- 200g Manteiga
- 250g Nozes
- 200g Xerém de nozes

Modo de Preparo

1. Prepare o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or** batendo com leite gelado e creme de leite, conforme as instruções da embalagem. Reserve em geladeira.
2. Faça a base quebrando as bolachas e misturando com a manteiga. Faça a base com a espessura de 1 centímetro, pressionando a massa sobre uma superfície lisa. Coloque a base sob refrigeração por meia hora, para firmar.
3. Coloque o leite condensado no processador e acrescente as nozes. Bata até obter uma pasta homogênea e lisa, sem pedaços (se achar necessário, coloque um pouco de
- leite para facilitar a mistura). Misture a pasta de nozes com o creme de pavê delicadamente. Coloque uma tira de acetato junto ao aro e, usando uma manga de confeitar, monte uma camada de mousse.
4. Usando uma espátula, alise a superfície das tortas. Leve as tortas ao refrigerador por um tempo mínimo de 2 horas, para que o creme ganhe a consistência correta.
5. Retire o aro e cubra a lateral da torta com o xerém de nozes. Decore-a com metades de nozes carameladas.

CARTE
D'OR



Mousses, Pudins e Frapês

.....

*Mousses,
Pudins e Frapês*

.....



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate*

Ingredientes

- 180g **Mousse de Chocolate Carte D'Or**
- 3 Ovos
- 300ml Creme de leite

Modo de Preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador até que virem uma massa homogênea.
2. Coloque a massa em uma forma de silicone e leve-a ao forno por aproximadamente 40 min, a 180 °C, em banho-maria.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate Branco*

..... *Ingredientes*

- 400g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 2l Leite gelado

..... *Modo de Preparo*

1. Bata os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 3 minutos, em velocidade baixa, e por 8 minutos, em velocidade alta.
2. Leve para gelar por aproximadamente 3 horas. Sirva gelado.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse
de Chocolate*

..... *Ingredientes*

- 1kg **Mousse de Chocolate Carte D'Or**
- 2l Leite gelado

..... *Modo de Preparo*

1. Bata os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 3 minutos, em velocidade baixa, e por 8 minutos, em velocidade alta.
2. Leve para gelar por aproximadamente 3 horas. Sirva gelado.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 200g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 400ml Creme de leite fresco
- Baunilha a gosto
- 150g de açúcar
- 150ml de água filtrada

Modo de Preparo

1. Bata todos os ingredientes por aproximadamente 3 minutos.
2. Coloque a mistura em forminhas untadas com um pouco de óleo e leve ao freezer para firmarem.
3. Prepare a calda de caramelo. Aqueça em uma panela, em fogo baixo, o açúcar e a água; espere derreter. Quando a calda começar a borbulhar, faça movimentos leves com a panela e misture as partes mais escuras à parte mais clara da calda. Não utilize espátulas nem mexedores, pois a calda pode cristalizar.
4. Sirva o pudim gelado regado com a calda de caramelo.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate*

..... *Ingredientes*

- 400g **Mousse de Chocolate Carte D'Or**
- 1l Leite gelado
- 200g Cubos de gelo
- 100g de raspas de chocolate

..... *Modo de Preparo*

1. Coloque o leite e o gelo no liquidificador e bata por 1 minuto.
2. Adicione a **Mousse de Chocolate Carte D'Or** e bata por 2 minutos.
3. Coloque a mousse em copos altos ou taças de milk-shake e decore-a com as raspas de chocolate.
4. Sirva imediatamente.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate Branco*

..... *Ingredientes*

- 400g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 1l Leite gelado
- 200g Cubos de gelo
- 100g Granulado de chocolate colorido

..... *Modo de Preparo*

1. Coloque o leite e o gelo no liquidificador e bata por 1 minuto.
2. Adicione a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or** e bata por 2 minutos.
3. Coloque a mousse em copos altos ou taças de milk-shake e decore-a com o granulado de chocolate.
4. Sirva imediatamente.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate Branco*

Ingredientes

- 400g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 200g Cubos de gelo
- 500ml Leite gelado
- 100g Confeito granulado colorido
- 500g Polpa de frutas vermelhas congelada

Modo de Preparo

1. Coloque o leite, a polpa congelada e o gelo no liquidificador e bata por 1 minuto.
2. Adicione a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or** e bata por 2 minutos.
3. Coloque a mousse em copos altos ou taças de milk-shake e decore-a com o confeito granulado.
4. Sirva imediatamente.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate*

Ingredientes

- 400g **Mousse de Chocolate Carte D'Or**
- 1l Leite gelado
- 250g Ovomaltine
- 200g Cubos de gelo
- 100g Ovomaltine para decorar

Modo de Preparo

1. Coloque o leite, o Ovomaltine e o gelo no liquidificador e bata por 1 minuto.
2. Adicione a **Mousse de Chocolate Carte D'Or** e bata por 2 minutos.
3. Coloque a mousse em copos altos ou taças de milk-shake e decore-a com o Ovomaltine.
4. Sirva imediatamente.

CARTE
D'OR



Sobremesas Especiais



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*·Brownie &
·Petit Gateau*

Ingredientes

- 120g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 1 colher Manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 100g de granulado de chocolate

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes, leve ao fogo e vá mexendo até que a mistura solte do fundo da panela.
2. Sirva em copinhos decorados com granulado de chocolate.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 400g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 20 Cannolis
- 400ml Creme de leite fresco
- 700g Ricota fresca
- 400ml Leite gelado
- Q/B Xerém de nozes
- 25g Limão em pó

Modo de Preparo

1. Prepare o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or** usando o leite e o creme de leite, seguindo as instruções da embalagem.
2. Em uma tigela, amasse a ricota e misture com o limão em pó.
3. Adicione a mistura à ricota e incorpore bem. Acrescente as nozes e misture.
4. Coloque o creme no interior dos canudos e decore as pontas com xerém de nozes. Sirva gelado.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 350g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 200g Cream cheese
- 200g Ricota
- 500ml Leite gelado
- 1 pacote Biscoito Maizena
- 100g Manteiga
- 50ml Licor de cassis
- 250g Goiabada cremosa

Modo de Preparo

1. Bata o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or** com o leite, o cream cheese e a ricota. Ao final, acrescente o licor de cassis e bata por mais 1 minuto.
2. Triture os biscoitos Maizena no liquidificador, misture com a manteiga derretida até formar uma massa homogênea, faça a base da torta e leve ao forno para pré-assar por 10 min, a 180 °C.
3. Distribua a massa batida na forma pré-assada, deixando um pequeno espaço para completar com a goiabada.
4. Leve à geladeira e, quando firmar, complete com a goiabada e sirva.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

..... Ingredientes

- 400g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 400g Creme de leite
- 400g Leite condensado
- 24 Biscoito cone para sorvete
- 400g Polpa de frutas vermelhas congelada
- 100g Confeito colorido

..... Modo de Preparo

1. Coloque o creme de leite e a polpa de frutas no liquidificador e bata até formar um creme liso.
2. Na batedeira, coloque o creme com a polpa de frutas e o leite condensado. Bata por 1 minuto e adicione o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**. Bata por 3 minutos.
3. Coloque o creme nos cones usando um saco de confeitar. Polvilhe com o confeito colorido.
4. Leve ao freezer por 4 horas.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate*

Ingredientes

- 400g **Mousse de Chocolate Carte D'Or**
- 600ml Leite gelado
- 400g Leite condensado
- 400g Creme de avelã tipo Nutella
- 24 Biscoito cone para sorvete
- 100g Confeito de chocolate

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture bem o leite condensado e o creme de avelã. Reserve em geladeira.
2. Em uma batedeira, coloque o leite e a **Mousse de Chocolate Carte D'Or**. Bata por 1 minuto para iniciar a mistura. Neste ponto, adicione a mistura de avelã reservada. Bata em velocidade alta por 6 minutos.
3. Coloque o creme nos cones usando um saco de confeitar. Polvilhe com o confeito.
4. Leve ao freezer por 4 horas.



*Essa sobremesa
 ficará ainda mais
 deliciosa com:*



*Mousse de
 Chocolate Branco*

Ingredientes

- 400g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 800g Creme de leite
- 25g Café solúvel

Modo de Preparo

1. Coloque o creme de leite no liquidificador e adicione o café solúvel. Bata até dissolver completamente.
2. Adicione a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**.
3. Bata por 2 minutos.
4. Leve ao refrigerador. Use como recheio de tortas ou bolos.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

..... Ingredientes

- 400g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 600ml Leite gelado
- 600ml Creme de leite
- 1kg Castanhas-do-pará
- 100g Manteiga em temperatura ambiente
- 5g Sal

..... Modo de Preparo

1. Prepare o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or** usando o creme de leite e o leite, batendo no liquidificador por 2 minutos. Reserve.
2. Processe as castanhas com o sal até obter uma pasta.
3. Misture a base preparada de pavê com a pasta de castanhas.
4. Adicione a manteiga e misture bem.
5. Leve ao refrigerador. Use como recheio de tortas ou bolos.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 400g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 600g Creme de leite
- 600g Mamão-papaia amassado

Modo de Preparo

1. Coloque na batedeira o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or** e o creme de leite. Misture bem antes de começar a bater.
2. Bata em velocidade baixa por 1 minuto. Neste momento, adicione o mamão-papaia amassado. Aumente a velocidade para alta e bata por mais 2 minutos.
3. Leve para geladeira por 2 horas.
4. Sirva gelado.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 200g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 160g Claras de ovo
- 160g Coco ralado grosso

Modo de Preparo

1. Na batedeira, bata as claras em neve.
2. Adicione o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or** aos poucos, sem desligar a batedeira. Bata até a massa ficar lisa.
3. Retire a massa da batedeira e adicione delicadamente o coco ralado.
4. Cubra o fundo de uma assadeira com papel-manteiga. Usando um saco de confeitar ou uma espátula, faça um disco de cerca de 2 cm de espessura e 22 cm de diâmetro (o tamanho de uma forma de torta).
5. Leve o disco para assar a 180 °C, por 10 ou 15 minutos. Ele deve ficar dourado por fora e macio por dentro. Deixe esfriar para retirar do papel.



*Essa sobremesa
 ficará ainda mais
 deliciosa com:*



*Mousse
 de Chocolate*

..... Ingredientes

- 400g **Mousse de Chocolate Carte D'Or**
- 800ml Água gelada
- 200g Gotas de chocolate
- 24 Palitos para picolé

..... Modo de Preparo

1. Coloque a água no liquidificador e adicione a **Mousse de Chocolate Carte D'Or**. Bata por 4 minutos. Misture as gotas de chocolate.
2. Coloque a mousse em formas para picolé (ou em outra de sua escolha).
3. Leve ao freezer por 1 hora, para firmar. Retire as formas e insira os palitos. Retorne ao freezer por mais 4 horas.
4. Retire das formas e sirva gelado.



*Essa sobremesa
 ficará ainda mais
 deliciosa com:*



*Mousse de
 Chocolate Branco*

..... Ingredientes

- 400g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 800ml Água gelada
- 200g Gotas de chocolate
- 24 Palitos para picolé

..... Modo de Preparo

1. Coloque a água no liquidificador e adicione a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**. Bata por 4 minutos. Misture as gotas de chocolate.
2. Coloque a mousse em formas para picolé (ou em outra de sua escolha).
3. Leve ao freezer por 1 hora, para firmar. Retire as formas e insira os palitos. Retorne ao freezer por mais 4 horas.
4. Retire das formas e sirva gelado.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

..... Ingredientes

- 120g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 30g Manteiga
- 1 lata Leite condensado
- 200g Biscoito Maizena
- 100g Açúcar cristal

..... Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até que a mistura solte do fundo da panela.
2. Dê a forma desejada, deixe esfriar, desenforme e envolva em açúcar cristal.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*



*Mousse
de Chocolate*

..... Ingredientes

- 400g **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 200g **Mousse de Chocolate Carte D'Or**
- 1l Leite gelado
- 600g Creme de leite
- 200g Biscoito Maizena
- 440g bombom Sonho de Valsa

..... Modo de Preparo

1. No liquidificador, prepare a **Mousse de Chocolate Carte D'Or** usando 400ml de leite, batendo por 2 minutos. Leve ao refrigerador.
2. Prepare o **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or** batendo com os 600ml de leite e os 600 ml de creme de leite na batedeira, conforme instruções da embalagem. Reserve.
3. Pique os biscoitos e reserve. Pique os bombons e reserve.
4. Em uma travessa, coloque primeiro uma camada de biscoito picado. Cubra com uma camada de pavê. Sobre a camada de pavê, coloque uma camada de bombons picados. Sobre os bombons, coloque uma camada de mousse. Repita todas as camadas uma segunda vez.
5. Cubra com bombons picados para decorar.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

Ingredientes

- 800g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 500ml de sorvete de creme
- 250ml Leite

Modo de Preparo

1. Bata todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
2. Leve a massa ao forno em forminhas apropriadas, untadas com margarina.
3. Asse à temperatura de 220 °C, por aproximadamente 7 minutos.
4. Sirva o bolinho ainda quente com uma bola de sorvete de creme.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 2 xícs. **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 120ml Leite
- 4 col. sopa Açúcar
- 6 col. sopa Queijo parmesão ralado
- 100g Coco ralado

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes até que virem uma massa homogênea.
2. Unte forminhas com manteiga e farinha e disponha a massa nelas. Leve-as ao forno a 180 °C, até dourarem.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate Branco*

Ingredientes

- 1kg **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 750ml Creme de leite fresco
- 750ml Leite gelado
- 750ml Iogurte
- 500g Frutas vermelhas congeladas
- 200g Açúcar

Modo de Preparo

1. Bata a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or** com o creme de leite gelado por 3 minutos. Adicione o iogurte e bata por mais 3 minutos.
2. Coloque o creme em uma forma de terrine forrada com plástico filme, leve-a à geladeira por 2 horas e, posteriormente, leve-a ao freezer por mais 2 horas.
3. Para a calda, misture as frutas com o açúcar e 200ml de água e leve ao fogo até que forme uma calda grossa.
4. Desenforme a terrine e sirva com a calda por cima.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Pavê &
Torta Holandesa*

Ingredientes

- 1kg **Pavê & Torta Holandesa Carte D'Or**
- 2 pacotes de biscoito tipo champagne
- 1,5l Leite gelado
- 250ml de café solúvel já pronto
- 1,5l Creme de leite gelado
- 100g de raspas de chocolate

Modo de Preparo

1. Bata todos os ingredientes por 1 minuto, em velocidade baixa, e por mais 2 minutos, em velocidade alta, até obter uma massa homogênea.
2. Coloque em um recipiente retangular, com a base forrada com biscoitos tipo champanhe umedecidos com café, e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.
3. Antes de servir, decore com raspas de chocolate. Sirva gelado.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

Ingredientes

- 400g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 2 Ovos
- 100g Manteiga
- 300ml Leite
- 150g Farinha de trigo
- 50g Açúcar
- 15g Fermento em pó (químico)

Modo de Preparo

1. Em uma batedeira, bata o açúcar, a manteiga e as gemas, até que virem um creme homogêneo.
2. Peneire os ingredientes secos em uma outra vasilha e misture com o creme batido acima.
3. Bata as claras em neve e agregue à mistura delicadamente.
4. Coloque a mistura em uma máquina de waffle e, após pronto, sirva com uma calda de sua preferência.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Brownie &
Petit Gateau*

Ingredientes

- 400g **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**
- 5 un. Claras de ovos
- 700ml Leite quente
- 150g Xérem de nozes
- Calda de doce de leite a gosto
- Calda de chocolate a gosto
- Xérem de castanhas a gosto
- 4 caixas Sorvete Eskibon

Modo de Preparo

1. Aqueça o leite, misture com a base para **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**. Reserve.
2. Bata as claras até chegarem ao ponto de clara em neve.
3. Misture a clara em neve com a base do petit gateau, com cuidado para a neve não perder a aeração. Adicione o xérem de nozes e misture.
4. Distribua a mistura em potes de cerâmica e leve ao forno pré-aquecido a 200 °C, por 10 minutos. Retire-os e refrigere imediatamente.

MONTAGEM

1. Aqueça o Gran Gateau no micro-ondas por 90 segundos. Risque o prato com a calda de chocolate, coloque a sobremesa em cima. Adicione o sorvete.
2. Espalhe, por cima da cerâmica com o sorvete, a calda de doce de leite e um pouco da calda de chocolate.
3. Espalhe o xérem de nozes. Sirva quente.



*Essa sobremesa
ficará ainda mais
deliciosa com:*



*Mousse de
Chocolate Branco*

..... Ingredientes

- 400g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**
- 600ml Água gelada
- 300ml Suco concentrado de tangerina

..... Modo de Preparo

1. Coloque a água no liquidificador e acrescente a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or**. Bata por 1 minuto. Adicione o suco de tangerina e bata por mais 3 minutos.
2. Coloque a mousse em copinhos.
3. Leve ao freezer por 4 horas, para firmar.
4. Sirva gelado.

Portfólio



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Carte D'Or Pavê & Torta Holandesa 800G
CÓDIGO DO PRODUTO	67249702
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150054998
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150054995
VALIDADE	12 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Carte D'Or Brownie & Petit Gateau 800G
CÓDIGO DO PRODUTO	67249688
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150048690
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150048697
VALIDADE	12 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Carte D'Or Mousse Choc Branco 400G
CÓDIGO DO PRODUTO	67249702
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150054998
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150054995
VALIDADE	12 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Carte D'Or Mousse Chocolate 400G
CÓDIGO DO PRODUTO	67249701
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150054998
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150054995
VALIDADE	12 meses