

RECEITAS COM CARTE D'OR





Só quem entende perfeitamente o seu dia a dia pode ajudar a melhorar e rentabilizar o seu negócio.

Nosso compromisso é com o sabor autêntico dos pratos que você serve, com a originalidade dos **chefs e cozinheiros**, com o cuidado que você tem em servir **deliciosas refeições** que conquistam o paladar de seus clientes. **Nossos chefs e nutricionistas** estão sempre empenhados em oferecer ideias e inspirações para manter seu **cardápio diversificado**, saudável e ao gosto dos seus clientes, com ingredientes que **economizam um tempo precioso na cozinha** e valorizam **seu toque pessoal**.



Para essas receitas e muito mais: ufs.com



BROWNIE COM MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 500 g **Brownie Carte D'Or** 800 g
- 300 ml Leite
- 140 g Manteiga
- 500 g **Mousse de Chocolate Carte D'Or** 1 kg
- 600 ml Leite
- 200 g Calda de chocolate

MODO DE PREPARO

1. Preparar a **Mousse de Chocolate Carte D'Or** como indicado pela embalagem e levar à geladeira por 2 horas antes de servir.
2. Misturar o **Brownie Carte D'Or** com leite e manteiga até obter uma massa homogênea.
3. Unte uma assadeira com manteiga e farinha. Coloque a mistura anterior. Asse no forno a 180° C durante 25 minutos. Reserve.
4. Servir a sobremesa colocando uma porção do brownie, sobre a qual será colocada uma colher de mousse de chocolate. Regue a sobremesa com a calda de chocolate.



TAÇA DE TAPIOCA COM MANGA

INGREDIENTES

- 300 g **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or®** 1 kg
- 450 ml leite gelado
- 75 ml suco de manga concentrado
- 100 g tapioca
- 400 ml água
- 200 ml leite de Coco
- 100 g açúcar
- 800 g manga em cubos

MODO DE PREPARO

1. Bater a **Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or®** com o leite gelado conforme instruções da embalagem, quando a mousse montar, acrescentar o suco de manga concentrado, reservar em geladeira.
2. Deixar a tapioca hidratando na água e no leite de coco por 20 minutos, em seguida levar ao fogo baixo com o açúcar até a tapioca engrossar um pouco.
3. Quando a tapioca já estiver fria, montar taças com a tapioca na base, os cubos de manga por cima e finalizar com a mousse de manga.



TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE COM PERFUME DE LARANJA E CONHAQUE

INGREDIENTES

400 g **Mousse de Chocolate Carte D'Or®** 1 kg
1.000 ml leite frio
200 ml suco de Laranja Fresco
20 g gelatina sem sabor
100 ml água filtrada
50 g raspas de laranja
50 ml conhaque
Nozes descascadas
600 g **Brownie Carte D'Or®** 800 g
Pralinê

MODO DE PREPARO

1. Coloque a **Mousse de Chocolate Carte D'Or** no liquidificador. Adicione o leite frio e misture. Bata por 2 minutos em velocidade baixa e 4 em velocidade máxima. Adicione o suco e as raspas de laranja, o conhaque e finalmente, a gelatina sem sabor dissolvida em água. Termine de bater. Reserve.
2. Monte a torta sobre uma base de **Brownie Carte D'Or** e em um molde e refrigere.
3. Desmolde e adicione sobre a torta um pralinê de nozes.





Para essas receitas
e muito mais: **ufs.com**