



TU CARTA  
DE POSTRES  
MÁS LIGERA Y  
REFRESCANTE



CARTE D'OR®

PROFESSIONAL



## ÍNDICE

- ⊕ Introducción 3
- ⊕ Sorbetes y helados 4

### RECETAS

- ⊕ Piña, mango y albahaca con fresas y menta 6
- ⊕ Limón + cava 7
- ⊕ Sorbete de sangría 8
- ⊕ Sorbete de mojito 9
- ⊕ Sorbete de mandarina al cava 10
- ⊕ Sorbete de daiquiri de frambuesa 11
- ⊕ Tinto de verano 12
- ⊕ Sorbete de frambuesa, cava y albahaca 13
- ⊕ Margarita de mango y fruta de la pasión 14
- ⊕ Mojito on the beach 15
- ⊕ Sorbete de gin-tonic 16
- ⊕ Cóctel de cava y manzana verde 17
- ⊕ Bloody mojito 18

### NUESTROS INGREDIENTES

- ⊕ Amplia variedad de sabores 19



## SORBETES LIGEROS & REFRESCANTES: IMPRESINDIBLES EN TU CARTA

En Carte D'Or apostamos por el poder de los postres como valor diferencial a la hora de destacar tu oferta y seducir a tus clientes más exigentes.

Con el buen tiempo, tendemos a compartir más tiempo con los nuestros y las comidas se convierten incluso en cenas. En la constante búsqueda por satisfacer a todos los comensales, la inclusión de opciones ligeras y refrescantes en tu carta se vuelve esencial. Los sorbetes, con su textura suave y su capacidad para ofrecer un final dulce sin ser pesados, se posicionan como la elección perfecta para aquellos que buscan un postre que complemente sin sobrecargar.

Este recetario te inspirará a incorporar sorbetes que no solo se preparan en menos de 10 minutos, sino que también añaden un toque de sofisticación y frescura a tu oferta gastronómica, asegurando la satisfacción de tus clientes en cualquier temporada.



## SORBETES Y HELADOS: ¡LA COMBINACIÓN MÁS RENTABLE!

Estos dos elementos por separado suelen ser muy demandados pero, ¿qué pasa si los juntamos?

Aunque **los helados y sorbetes** siempre han estado presentes en la carta, ahora **están más en auge que nunca gracias a la infinidad de sabores que hay y su facilidad de uso en cocina.**

Hoy, en un contexto en el que nos vemos obligados a hacer más con menos, tener un buen aliado es clave para aumentar los ingresos y reducir los costes.

### RENTABILIZA CON CARTE D'OR



LISTO PARA USAR



NO GENERA  
MERMAS



SE PUEDE PREPARAR  
CON ANTELACIÓN



MULTITUD DE  
SABORES

SI QUIERES AUMENTAR  
EL VALOR PERCIBIDO  
DE TUS SORBETES  
O HELADOS AÑADE  
ELEMENTOS  
DECORATIVOS COMO  
TOPPINGS, SIROPES,  
GALLETAS, FRUTA  
FRESCA...





# RECETAS

# PIÑA, MANGO Y ALBAHACA CON FRESAS Y MENTA

COSTE  
POR  
RACIÓN

1,2€



## INGREDIENTES (10pax)

- 800 g Sorbete de Piña  
Carte D'Or
- 200 ml Coulis de Mango  
Carte D'Or
- 20 g Albahaca fresca
- 200 g Fresas
- 10 g Menta
- 400 ml Gaseosa

## ELABORACIÓN

Triturar el Sorbete de Piña Carte D'Or junto a la gaseosa, el Coulis de Mango Carte D'Or y la albahaca hasta obtener un resultado homogéneo. Lavar y trocear las fresas.

Disponer unos trozos de fresa en el fondo de una copa y verter el sorbete de piña, mango y albahaca. Terminar con una ramita de menta en la superficie.





# LIMÓN + CAVA

COSTE  
POR  
RACIÓN

1,3€



## INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Limón  
Carte D'Or

750 ml Cava

200 ml Nata

5 g Menta

100 ml Vodka (opcional)

## ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en un robot o túrmix hasta su total integración. Servir en copas y decorar con piel de limón.



# SORBETE DE SANGRÍA

COSTE  
POR  
RACIÓN

1,3€



## INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Naranja sanguina Krea
- 400 ml Gaseosa
- 400 ml Vino tinto
- 40 ml Grand Marnier
- 100 g Frutos del bosque  
Carte D'Or

## ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en un robot o túrmix hasta su total integración. Servir en copas y decorar con piel de limón.







# SORBETE DE MOJITO

COSTE  
POR  
RACIÓN  
1,2€



## INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Limón  
Carte D'Or
- 450 ml Gaseosa
- 300 ml Ron blanco
- 4 uni Zumo de lima
- 8 uni Cubitos de hielo
- 50 g Azúcar moreno
- 8g Hojas de  
hierbabuena fresca

## ELABORACIÓN

Picar el hielo en un robot (o utilizar hielo pilé). Añadir el sorbete de limón Carte D'Or y la gaseosa y batir brevemente. A continuación, añadir el zumo de lima, el ron, la hierbabuena y el azúcar. Turbinar el conjunto hasta que se integre todo y servir acompañado de una rodaja de lima y una hoja de menta.



# SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

COSTE  
POR  
RACIÓN

1,2€



## INGREDIENTES (10pax)

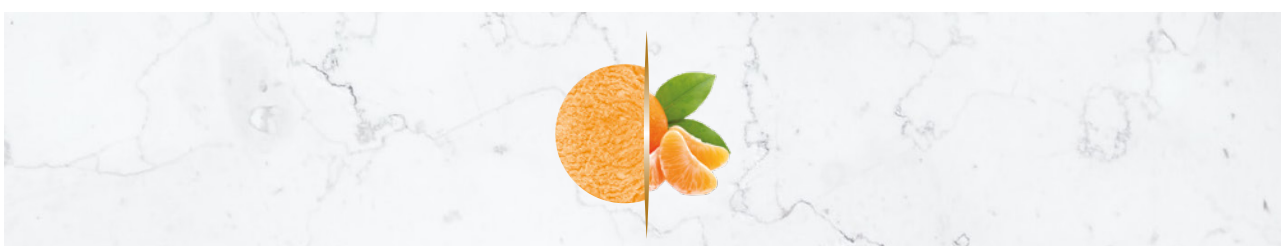
1 L Sorbete de Mandarina  
Carte D'Or

750 ml Cava

100 ml Vodka

## ELABORACIÓN

Con ayuda de un robot o túrmix mezclar los ingredientes hasta su integración. Servir en copas y decorar.



# SORBETE DE DAIQUIRI DE FRAMBUESA

COSTE  
POR  
RACIÓN  
1,2€



## INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Frambuesa  
Carte D'Or

200 ml Zumo de lima

500 ml Refresco de lima

300 ml Ron añejo

## ELABORACIÓN

Con ayuda de un robot o túrmix triturar todos los ingredientes hasta su total integración.

Servir en recipiente adecuado y acompañar de una piel de lima.





# TINTO DE VERANO

COSTE  
POR  
RACIÓN  
1 €



## INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Limón  
Carte D'Or

400 ml Vino tinto

400 ml Gaseosa

## ELABORACIÓN

Triturar todos los ingredientes con ayuda de un robot o turmix hasta que queden integrados. Por último, servir acompañado de unas rodajas de naranja y limón.





# SORBETE DE FRAMBUESA, CAVA Y ALBAHACA

COSTE  
POR  
RACIÓN

1,2€



## INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Frambuesa  
Carte D'Or

750 ml Cava

10 g Albahaca

## ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar los ingredientes hasta su total integración. Servir en copas y acompañar de una brocheta con frambuesa y hoja de albahaca.



# MARGARITA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

COSTE  
POR  
RACIÓN

1,8€



## INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Fruta de la pasión Krea
- 200 ml Zumo de lima
- 300ml Tequila
- 300 ml Coulis de Mango Carte D'Or

## ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar todos los ingredientes hasta su total integración. Servir en copas escarchadas con azúcar o sal y acompañar de la pulpa de un maracuyá.





# MOJITO ON THE BEACH

COSTE  
POR  
RACIÓN

1,3€



## INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Manzana Verde Krea
- 400 ml Zumo de naranja
- 400 ml Zumo de Granada
- 5 g Menta fresca
- 1 uni Granada fresca
- 1 uni Pomelo rosa fresco

## ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar los ingredientes hasta su total integración excepto la granada y el pomelo frescos. Servir en copas y acompañar de las semillas de granada y rodaja de pomelo rosa.





# SORBETE DE GIN-TONIC

COSTE  
POR  
RACIÓN

1,2€



## INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Limón  
Carte D'Or
- 600 ml Tónica
- 250 ml Ginebra
- Angostura (opcional)
- Haba tonka (opcional)

## ELABORACIÓN

Con ayuda de un robot o túrmix, mezclar el sorbete de limón Carte D'Or con la tónica, la ginebra y la angostura (opcional). Terminar sirviendo en copa con unos pétalos de rosa y rallando el Haba tonka por encima.







# CÓCTEL DE CAVA Y MANZANA VERDE

COSTE  
POR  
RACIÓN

1,6€



## INGREDIENTES (10pax)

1 L Sorbete de Manzana Verde Krea

800 ml Cava

500 ml Manzana verde

## ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar los ingredientes excepto la manzana verde hasta su total integración. Servir en copas acompañando de una rodaja de manzana verde.





# BLOODY MOJITO

COSTE  
POR  
RACIÓN  
1,8€



## INGREDIENTES (10pax)

- 1 L Sorbete de Mojito Krea
- 800 ml Zumo de tomate
- 2 g Sal de apio
- 150 ml Zumo de limón
- 1 g Pimienta negra
- 10 uni Rama de apio fresca

## ELABORACIÓN

Con ayuda de un turmix o robot triturar los ingredientes excepto la rama de apio hasta su total integración. Servir en copas y acompañar de una ramita de apio fresca.





# NUESTROS INGREDIENTES

## HELADOS GAMA 2, 4 L



Vainilla



Chocolate



Canela



Chocolate Blanco



Galleta con canela



Praliné



Caramelo Salado



Cereza



Frambuesa



Sorbete de Mango



Sorbete de Piña



Sorbete de Coco



Sorbete de Limón

## GRANEL FRIGO 5 L



Vainilla



Chocolate



Fresa



Caramelo



Limón



Sorbete de Limón



Nata



Stracciatella



## NUESTROS INGREDIENTES

### HELADOS KREA 2,5 L



Vainilla



Violeta



Crema Catalana



Caramelo Salado



Naranja Sanguina



Mojito



Manzana Verde



Fruta de la Pasión



Jengibre Confitado



Té Verde



Queso

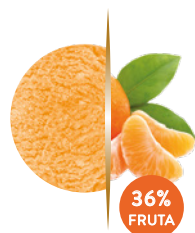


Yogurt

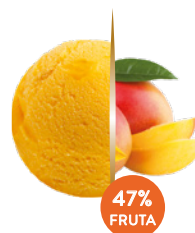
### GAMA SORBETES 5,5 L



Sorbete con Limones de Sicilia



Sorbete Mandarina



Sorbete Mango



Sorbete Frambuesa

  
CARTE D'OR<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

*Krea*<sup>®</sup>

**FRIGO**<sup>®</sup>  
RESTAURACIÓN



Unilever  
Food  
Solutions



  
MAGNUM<sup>®</sup>  
fiel al placer



  
CARTE D'OR<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL