

CARTE  
D'OR



**Sorprende a tus comensales  
con recetas personalizadas  
de Panna Cotta Carte d'Or**



Descubre nuestros productos sin gluten en [ufs.com](https://www.ufs.com)

 **Unilever  
Food  
Solutions**

\*Estudio de penetración Kantar TNS 2016. Muestra: 501 restaurantes en Italia.

# PANNA COTTA CARTE D'OR: PREPARACIÓN EN 3 SIMPLES Y RÁPIDOS PASOS.



1

Verter 1L. de leche en un recipiente y llevar a ebullición. Agregar el contenido de la bolsita y disolver.



2

Apartar del fuego y agregar 1L. de Krona Pastelera. Mezclar.



3

Dosificar en porciones y refrigerar mínimo 3 horas.



## PERSONALIZA TU PANNA COTTA CARTE D'OR

Añade tu toque personal en la disolución para una Panna Cotta diferente cada día, restando la parte proporcional de Krona Pastelera.



CAFÉ



ZUMOS



MERMELADAS



SIROPES



COULIS DE FRUTA



12 RECETAS PARA SACAR EL MÁXIMO  
RENDIMIENTO A LA PANNA COTTA

Un producto, múltiples recetas



## BABÁ AL LIMONCELLO CON ESPUMA DE PANNA COTTA A BASE DE FRAMBUESAS

¿HABÉIS PROBADO ALGUNA VEZ CREAR UNA ESPUMA CON LA PANNACOTTA CARTE D'OR?  
ESTA RECETA FÁCIL Y RÁPIDA, CON INGREDIENTES SENCILLOS, ES UN EJEMPLO.

### INGREDIENTES

#### PARA EL BABÁ

150g Harina blanca  
5g Sal  
525g Azúcar  
13g Levadura  
100g Mantequilla  
4 uni, Huevos

#### PARA LA ESPUMA DE PANNA COTTA

500g Puré de frambuesas  
500ml Leche entera  
260g Panna Cotta Carte d'Or  
1L Krona Pastelera

#### PARA EL SERVICIO

700ml Agua  
100ml Limoncello

### ELABORACIÓN

#### PARA EL BABÁ

- Mezclar la harina, la sal y el azúcar con la mitad de los huevos. Añadir la levadura disuelta en 50 ml de agua. Unir la mantequilla fundida y los huevos restantes.
- Efectuar doble fermentación. Cocinar a 200° durante 15 minutos.

#### PARA LA ESPUMA DE PANNA COTTA

- Preparar la panna cotta siguiendo las instrucciones que figuran en el envase, calentando el puré de frambuesas con la leche. Una vez preparada, verter en el sifón y meter dos cargas. Dejar enfriar durante algunos minutos.

#### PARA EL SERVICIO

- Mientras tanto, mojar el babá asegurándose de que la salsa de limoncello tiene una temperatura de 30° a 40°. Servir el babá relleno con la panna cotta sifonada en su interior y con alguna frambuesa fresca de decoración.





## PANNA COTTA DE PAPAYA EN COCCIÓN EN FRASCO

¿PANNA COTTA AL MICROONDAS? PUEDE HACERSE, Y ESTE PROCEDIMIENTO LO HACE TODO MÁS RÁPIDO.

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA

1L Krona Pastelera  
1L Zumo de papaya  
260g Panna Cotta Carte d'Or

#### PARA LA GUARNICIÓN

150ml Sirope de Caramelo  
Carte d'Or  
700g Papaya fresca  
50g Semillas de papaya  
- Brotes

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNA COTTA

- Mezclar todos los ingredientes y verter el compuesto en un frasco para la cocción en frasco. Cocer al microondas durante 90 segundos. Dejar reposar en el frigorífico hasta que se solidifique.

#### PARA LA GUARNICIÓN

- Cortar en cuadrados la papaya previamente pelada y sin semillas, macerar con el Sirope de Caramelo Carte d'Or. Decorar la panna cotta con la fruta anterior y los brotes.





## PANNA COTTA CON LECHE Y MENTA

SIEMPRE PRESENTE EN LA CARTA DE LOS POSTRES, A MENUDO SERVIDA CON FRUTOS DEL BOSQUE, CARAMELO O CHOCOLATE. LA PROPUESTA CON MENTA Y LECHE CONVIERTE ESTE POSTRE DE CUCHARA EN ALGO FRESCO Y PASTELERA.

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA

- 500ml Leche de almendras
- 500ml Leche entera
- 260g Panna Cotta Carte d'Or
- 1L Krona Pastelera
- 200ml Jarabe de menta
- 200g Almendras garrapiñadas
- Hojas de menta

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNA COTTA

- Preparar la Panna Cotta Carte d'Or como consta en el envase, utilizando la Krona Pastelera y sustituyendo media dosis de leche entera con leche de almendra. Verter en el fondo del vasito el jarabe a la menta y añadir la panna cotta; dejar enfriar en la nevera durante 3 horas por lo menos.

#### PARA DECORAR

- Antes de servir, decorar con la almendras garrapiñadas y las hojas de menta.





## ESFERAS DE PANNA COTTA EN TRES VARIANTES

AÑADIENDO ALGUNOS SIROPES CARTE D'OR, PODEMOS OBTENER TRES VARIANTES DIFERENTES EN COLOR Y SABOR.

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA

- 1L Krona Pastelera
- 1L Leche
- 260g Panna Cotta Carte d'Or
- 100g Citronela
- 30g Anís estrella
- 200g Puré de fresas
- 50ml Sirope de Fresa Carte d'Or
- 100g Pasta de avellana
- 50ml Sirope de Chocolate Carte d'Or

#### MONTAJE

- Frutas de temporada
- Sirope al gusto
- Granillo de galleta

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNA COTTA

- Preparar la Panna Cotta Carte d'Or según las indicaciones que constan en el envase.
- Dividir el compuesto en tres partes y personalizar cada variante con los ingredientes específicos. Verter el compuesto en moldes en forma semiesférica y guardar en frigorífico durante 3 horas aproximadamente.

#### MONTAJE

- Desmoldar la panna cotta y juntar dos esferas calentando una un poco con un soplete. Conservar en nevera hasta que endurezca y queden pegadas.
- Colocar las esferas en un plato de servicio y decorar al gusto.





## PANNA COTTA DE MANZANILLA Y MIEL

TAMBIÉN LAS COSAS SENCILLAS Y NATURALES PUEDEN RESULTAR GOLOSAS. EN ESTA RECETA LOS GUSTOS DE LA MIEL Y LA MANZANILLA SE COMBINAN CON EL DE LA PANNA COTTA. UN HOMENAJE AL PLACER Y A LA NATURALEZA.

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA

- 260g Panna Cotta Carte d'Or
- 1L Krona Pastelera
- 1L Leche
- 100g Miel
- 1L Nata fresca
- 5 uni. Pirámides Lipton Manzanilla y Miel
- 100ml Miel
- 150g Granillo de almendras
- Flores de manzanilla

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNA COTTA

- En un cazo hervir la leche con la miel, y las Pirámides Lipton Manzanilla y Miel. Disolver la Panna Cotta. Retirar del fuego y añadir la Krona Pastelera. Verter el compuesto en una heladera y dejarla trabajar a  $-6^{\circ}$  durante unos 40/50 minutos. En el momento del servicio, poner en el fondo del vaso la granella de avellanas, añadir la panna cotta y decorar con más granella de avellanas, flores de manzanilla y miel.





## PANNA COTTA A BASE DE GUINDILLA Y CHOCOLATE CRUJIENTE SOBRE PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN

LA COMBINACIÓN DE DULCES Y GUINDILLA SE HA PUESTO DE MODA EN LOS ÚLTIMOS AÑOS. DESCUBRE EL BINOMIO DULCE - PICANTE QUE SORPRENDERÁ A TUS CLIENTES

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA

260g Panna Cotta Carte d'Or  
1L Krona Pastelera  
1L Leche  
3 uni. Guindilla fresca

#### PARA EL SERVICIO

200g Puré de fruta de la pasión  
- Polvo de guindilla  
200ml Sirope de Fresa Carte d'Or  
200g Cobertura de chocolate

### ELABORACIÓN

- Calentar la leche añadiendo las guindillas frescas enteras. Filtrar y proceder a preparar la Panna Cotta Carte d'Or siguiendo las indicaciones del envase. Verter el compuesto dentro de moldes semi esféricos y dejar enfriar durante unas 3 horas aproximadamente.

#### PARA EL SERVICIO

- Derretir la cobertura de chocolate y realizar unos dibujos en un papel parafinado. dar la forma deseada. enfriar.
- Desmoldar la panna cotta y juntar dos esferas calentando una un poco con un soplete, conservar en la nevera hasta que endurezca y queden pegadas.. Verter el puré de fruta de la pasión y el Sirope de Fresa Carte d'Or en el centro del plato y batir con una cuchara para dar un efecto de salpicado. Colocar la panna cotta en el centro del plato con un crujiente de chocolate encima y espolvorear con la guindilla.







## PANNA COTTA DE TÉ VERDE Y CLEMENTINAS

LAS NOTAS CÍTRICAS DAN UN TOQUE ESPECIAL A ESTE REFINADO POSTRE, EN EL QUE LA DELICIOSA PANNA COTTA SE DEJA VESTIR POR EL FASCINANTE PERFUME DEL TÉ VERDE AROMATIZADO.

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA

- 1L Krona Pastelera
- 1L Leche
- 1 bolsa Panna Cotta Carte d'Or
- 5 uni. Pirámides Lipton  
Té Verde Sencha

#### PARA LA MASA QUEBRADA DE CÍTRICOS

- 150g Mantequilla
- 100g Harina
- 100g Maizena®
- 100g Azúcar
- 30g Harina de avellanas
- 2 uni Claras de huevo
- Piel de cítricos rallada

#### PARA EL SERVICIO

- 100g Azúcar de caña
- 300g Gajos de clementinas
- 200g Bizcocho de chocolate esponjoso
- flores comestibles

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNA COTTA

- Preparar la Panna Cotta Carte d'Or siguiendo las indicaciones del envase, infusionando en la leche los sobrecitos de té. Verter el compuesto en un vaso y dejar solidificar en frigorífico.

#### PARA LA MASA QUEBRADA DE CÍTRICOS

- Unir todos los ingredientes en el interior de una montadora y mezclar homogéneamente. Hornear a 180° durante 30 minutos.

#### PARA EL SERVICIO

- Colocar la mitad de los gajos de clementina en una bandeja gastronorm, esparcir por encima el azúcar de caña y hornear a 100° durante 1 hora.

#### PARA DECORAR

- Decorar el vaso de pannacotta con el gajo de clementina confitada, las clementinas frescas, los crujientes de cítricos desmenuzados, los trozos de bizcocho esponjoso de chocolate y algunas flores comestibles.





## PANNA COTTA DE MANZANA Y HABAS TONKA CON JALEA DE MELOCOTÓN Y MORAS DESHIDRATADAS

LA DESHIDRATACIÓN DE LOS FRUTOS ROJOS PERMITE MANTENER SU GUSTO Y SABOR INVARIABLE, PERMITIENDO UTILIZARLOS SIN CORRER EL RIESGO DE NO ENCONTRARLOS FRESCOS PARA TUS RECETAS.

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA DE MANZANA

1L Krona Pastelera  
500ml Leche  
500ml Zumo de manzana  
260g Panna Cotta Carte d'Or  
2 uni Habas tonka

#### PARA LA GELATINA

500ml Zumo de melocotón  
80g Textura Gelatinosa Carte d'Or

#### PARA EL GLASEADO DE FRUTOS DEL BOSQUE

50g Cereales  
300g Cobertura de chocolate blanco  
200ml Sirope de Frutas del Bosque Carte d'Or

#### PARA EL ACABADO

500g Moras frescas

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNA COTTA DE MANZANA

• Llevar a ebullición la leche y el zumo. Verter en el interior el preparado para panna cotta y retirar del fuego. Añadir la Krona Pastelera y mezclar, añadir las habas tonka ralladas. Enfríar 3 horas en la nevera.

#### PARA LA GELATINA

• Disolver la Textura Gelatinosa Carte d'Or en el zumo de melocotón templado (aproximadamente 35°C). Verter el líquido obtenido sobre la panna cotta creando una capa fina y hacer solidificar en nevera durante unos 30 min.

#### PARA EL GLASEADO DE FRUTOS DEL BOSQUE

• Derretir la cobertura de chocolate blanco, añadir el Sirope de Frutas del Bosque Carte d'Or y los cereales, mezclar homogéneamente. Verter en los vasos encima de la gelatina solidificada, mantener en nevera hasta su completa solidificación.

#### PARA EL ACABADO

• Cortar las moras por la mitad y secarlas con la ayuda de un deshidratador o horno a 30°/40° durante 6 horas aproximadamente. Decorar los vasos de panna cotta con las moras deshidratadas.





## PANNA COTTA DE TÉ VERDE, CON FRESITAS Y MENTA

LA NOTA FRESCA DEL TÉ VERDE SENCHA LIPTON, LA SUAVIDAD DE LA PANNA COTTA Y EL PERFUME INTENSO DE LAS FRESAS DE BOSQUE SE AÚNAN EN UN DELICIOSO POSTRE DE CUCHARA.

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA

1L Krona Pastelera  
1L Leche  
260g Panna Cotta Carte d'Or  
6 uni. Pirámides Lipton  
Té Verde Sencha

#### PARA DECORAR

200ml Sirope de Fresas Carte d'Or  
500g Fresitas de bosque  
100g Menta fresca

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNA COTTA

• Llevar a ebullición la leche infusionándola con las Pirámides Lipton Té Verde Sencha y, mientras los ingredientes están sobre el fuego, verter la panna cotta. Mezclar durante unos 30 segundos aproximadamente hasta disolver completamente el producto. Retirar del fuego y añadir Krona Pastelera, mezclando a mano con unas varillas durante algunos segundos. Con un vaso medidor verter el compuesto en vasitos monoporción y dejar reposar en la nevera durante 3 horas por lo menos.

#### PARA DECOCRAR

• Antes de servir, decorar con el Sirope de Fresas Carte d'Or, las fresillas de bosque y un toque de menta.





## PANNA COTTA DE CÍTRICOS

LA CREMOSIDAD Y EL GUSTO DE LA PANNA COTTA SE AÚNAN AL FRESCOR DE LA MENTA Y DEL ZUMO DE NARANJA, QUE APORTA TAMBIÉN UN PERFUME Y UN COLOR INÉDITOS A ESTA RECETA, AL MISMO TIEMPO LIGERA Y GUSTOSA.

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA

- 1L Krona Pastelera
- 260g Panna cotta
- 500ml Zumo de naranja roja
- 500ml Leche entera
- 100g Gajos de naranja
- Piel de cítricos escarchados
- Hierbabuena
- Hojaldre crocante

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNA COTTA

- Preparar la Panna Cotta Carte d'Or como consta en el envase, sustituyendo media dosis de leche entera con el zumo de naranja roja. Verter el compuesto en la maquina heladera y dejarla trabajar durante unos 60 minutos. Antes de servir, adornar con piel de cítricos, gajos de naranja, hojaldre crocante y hojas de menta.





## PANNA COTTA DE GRANADA Y HABAS TONKA

UN POSTRE SUAVE Y DELICADO. FÁCIL DE PREPARAR PERO SIEMPRE MUY APRECIADO. LA GRANADA Y LAS HABAS TONKA CONTRIBUYEN A DAR UN TOQUE DE PASTERERÍA A ESTA RECETA.

### INGREDIENTES

#### PARA LA PANNA COTTA

1L Krona Pastelera  
500ml Leche  
1 bolsa Panna Cotta Carte d'Or  
500ml Zumo de granada

#### PARA LA DECORACIÓN

2 uni Granada  
20g Habas tonka  
50ml Zumo de limón

### ELABORACIÓN

#### PARA LA PANNA COTTA

- Mezclar todos los ingredientes y verter el compuesto en un frasco para la cocción en frasco. Cocer al microondas durante 90 segundos. Dejar reposar en la nevera hasta que se solidifique.

#### PARA LA DECORACIÓN

- Desgranar la granada y macerar con el zumo de limón. Verter los granos dentro de la panna cotta y servir con la haba tonka rallada.





## PANNA COTTA DE FRAMBUESA CON ESPEJO DE CHOCOLATE Y PISTACHOS

EL ÁCIDO DE LAS FRAMBUESAS COMBINAN A LA PERFECCIÓN CON EL CHOCOLATE Y LA SUAVIDAD DE LA NATA. SI A ESTO LE AÑADIMOS EL CRUJIENTE DE LOS PISTACHOS, TENEMOS UN POSTRE SUBLIME.

### INGREDIENTES

#### BASE DE PANNA COTTA

130g Panna Cotta Carte d'Or  
500ml Krona Pastelera  
500ml Leche entera

#### PANNA COTTA DE FRAMBUESA

130g Panna Cotta Carte d'Or  
500ml Krona Pastelera  
350ml Leche entera  
300g frambuesas  
50ml Vinagre balsámico

#### PRESENTACIÓN

100g Frambuesas  
50g Granillo de pistacho  
150g Sirope de Chocolate Carte d'Or

### ELABORACIÓN

#### BASE DE PANNA COTTA

- Hervir la leche e incorpora la mezcla de Panna Cotta de Carte d'Or.
- Añadir la Krona Pastelera fuera del fuego, mezcla poco a poco y llenar las flaneras hasta la mitad con la mezcla.
- Dejar enfriar en la nevera durante 2 horas o hasta que cuaje.

#### PANNA COTTA DE FRAMBUESA

- Batir las frambuesas hasta crear una pasta, añadir el vinagre balsámico y remover antes de incorporarlo a la mezcla.
- Hervir la leche e incorporar la Panna Cotta de Carte d'Or. Retirar del fuego y añadir poco a poco la Krona Pastelera y la pasta anterior. Mezclar.
- Repartir la mezcla y rellenar los moldes que ya contienen panna cotta cuajada. Colocar de nuevo en el frigorífico hasta que cuaje.

#### PRESENTACIÓN

- Presentar en un plato con una base de Sirope de Chocolate Carte d'Or, desmoldar la panna cotta encima y terminar con las frambuesas y el granillo de pistacho.



Encuentra tus recetas e inspiración  
en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@Unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@Unilever.com)

