

Mapping de los postres



Unilever
Food
Solutions

Tu manual para preparar postres de 10 sin complicaciones

“El Mapping de los Postres” es un recurso innovador diseñado para chefs y restauradores que buscan revolucionar su oferta de postres.

Esta herramienta visual une ingredientes, técnicas de preparación y estrategias de presentación, mostrando cómo cada elemento se conecta para crear postres irresistibles.

Este enfoque único no solo facilita la comprensión y ejecución de recetas sencillas pero efectivas, sino que también inspira la creatividad y mejora la rentabilidad.



El Mapping de las tartas

Las tartas tienen el poder de transformar cualquier menú, ofreciendo a los clientes no solo un emplatado atractivo sino también una experiencia gustativa inolvidable.

Su versatilidad permite adaptarse a cualquier ocasión, haciendo de cada bocado una oportunidad para impresionar y fidelizar a tus comensales.



TARTA DE QUESO



CARROT CAKE



TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES CLAVE

Bases:

Galleta triturada, masa quebrada, hojaldre, bizcocho genovés.

Rellenos:

Crema de cacao, crema pastelera, frutas frescas en almíbar, mousse de sabores variados.

Coberturas:

Mermelada de frutas, ganache de chocolate, glaseado de frutas, frutas frescas, virutas de chocolate, frutos secos, siropes crujientes.

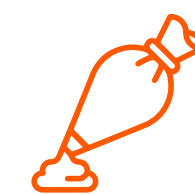
TÉCNICAS DE PREPARACIÓN SIMPLIFICADA



Uso de bases preelaboradas para ahorrar tiempo.



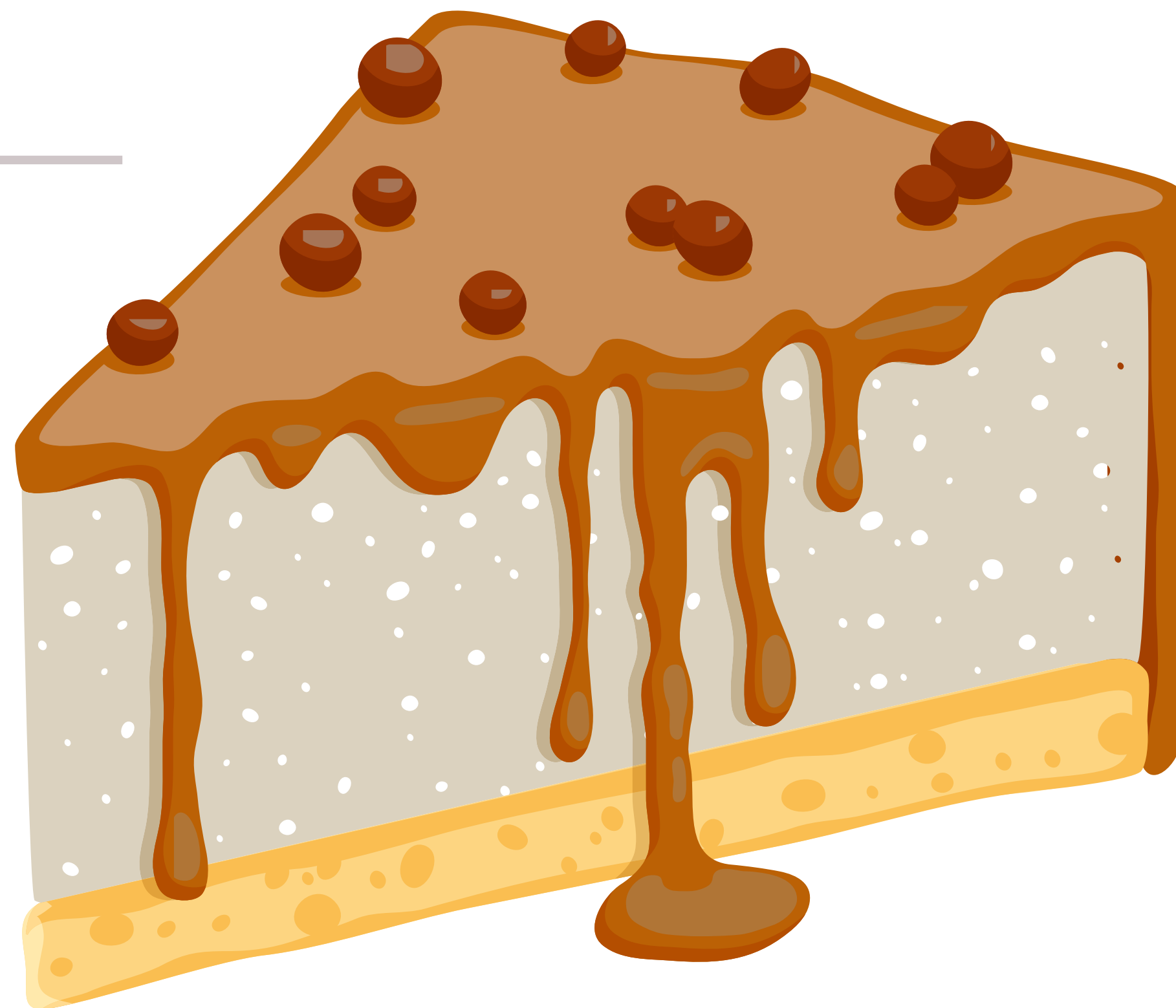
También puedes usar tartas ya elaboradas, e incluso porcionadas y listas para servir.



Crea rellenos de elaboración propia fáciles de desarrollar.



Acompañar o guarnecer con helado es sencillo y añade valor a la receta por muy poco.



CONSEJOS DE PRESENTACIÓN

Capas Visibles:

Asegúrate de que las capas de relleno y base sean visibles desde el exterior para atraer la vista.

Decoración con Frutas:

Utiliza frutas frescas cortadas para decorar.

Juego de Texturas:

Incorpora elementos crujientes como crumble de galleta o frutos secos.

Salsas, Coulis y Siropes:

Sirve las tartas con salsas, coulis o siropes que complementen los sabores del relleno.

La Tarta de Queso

¡Te invitamos a que saques tu creatividad! Tómatelo como un juego, porque es divertido, fácil de hacer y puede hacer las delicias en tu carta. Te proponemos que con una base de tarta de queso, combines como quieras los complementos: helado, salsa y decoración. Verás que es muy sencillo crear recetas irresistibles, sorprendentes y muy muy fáciles de hacer.

Si partimos de la base de la Tarta de Queso estilo Vasco...



TARTA DE QUESO ESTILO VASCO



HELADOS

- Vainilla
- Chocolate
- **Chocolate blanco**
- Canela
- Spéculoos
- Coco
- **Praliné**
- **Caramelo Salado**
- Sorbete de Limón
- **Sorbete de Frambuesa**
- Sorbete de Mango
- Jengibre y Limón
- Violeta
- Queso

SALSAS

- Salsa de Vainilla
- **Salsa de Frutos Rojos**
- Coulis de Mango
- **Sirope de Chocolate**
- Sirope de Caramelo
- **Sirope de Toffee**
- Sirope de Fresa
- **Sirope de Frutas del Bosque**
- Sirope de Caramelo Salado
- Sirope de Chocolate Blanco Crujien
- Sirope de Chocolate Negro Crujiente

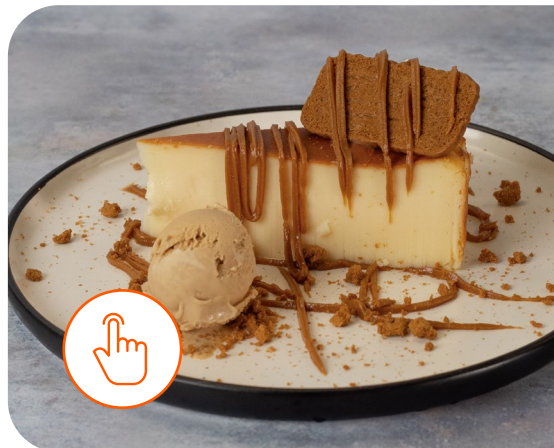
TOPPINGS/DECORACIÓN

- **Galletas**
- Barquillos
- **Frutos secos**
- Queso
- **Crumble de galleta**
- Nocilla
- **Fruta fresca**
- Virutas de chocolate
- Azúcar glasé
- Coco rallado
- Semillas
- Menta

TARTA DE QUESO CON SORBETE DE FRAMBUESA, SALSA DE FRUTOS ROJOS Y FRESAS



TARTA DE QUESO CON HELADO DE CARAMELO SALADO, SIROPE DE TOFFEE, SPÉCULOOS Y CRUMBLE DE GALLETA



TARTA DE QUESO DECONSTRUIDA CON SIROPE DE FRUTOS ROJOS, HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Y GALLETA



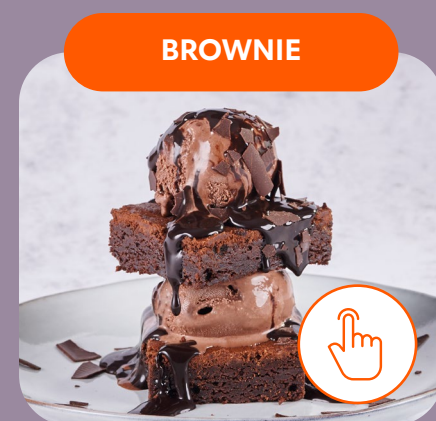
TARTA DE QUESO CON SIROPE DE CHOCOLATE, HELADO DE PRALINÉ Y AVELLANAS



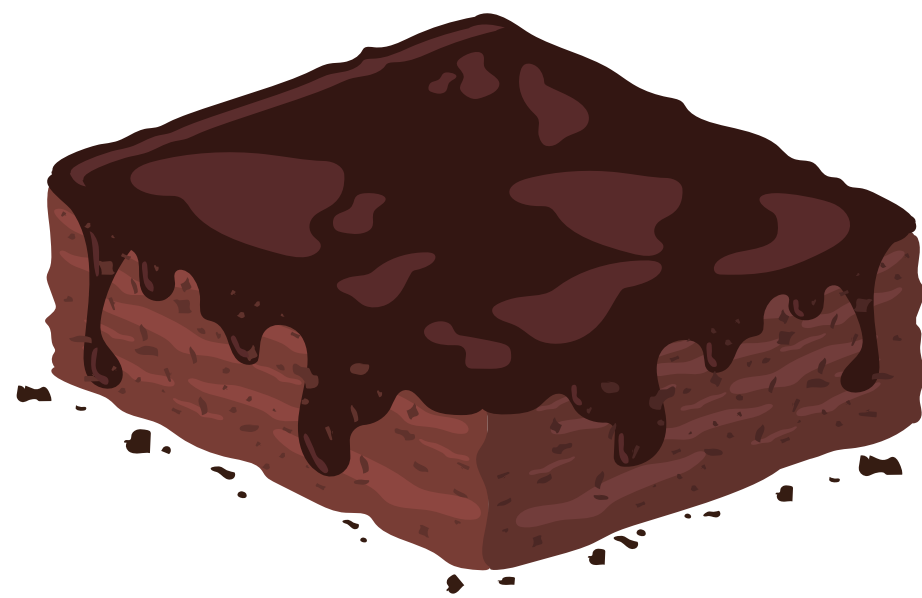
EL Mapping de las clásicos



Brownie, Panna Cotta y Mousses. Los clásicos entre los clásicos. Su presencia en el menú de un restaurante añade un toque de elegancia y familiaridad, **ofreciendo a los comensales un cierre perfecto para su experiencia culinaria.**



Técnicas de Presentación de Postres Clásicos



BROWNIE QUE DELEITA LA VISTA

Apilado Creativo:

Corta el brownie en formas interesantes y apílalas de manera creativa para una presentación moderna y única.

Arte con Salsas:

Realza el plato con salsas de chocolate, caramelo o frutas para añadir un toque visual a la presentación.

Acompañamientos Sofisticados:

Acompaña el brownie con helados o sorbetes de sabores diferenciales, o cremas para conseguir presentaciones extraordinarias.



PANNA COTTA CON ESTILO

Espejo de Salsas:

Crea un espejo de salsa de frutas o coulis en el plato antes de colocar la panna cotta. Esto agrega color y contraste visual.

Guarniciones frescas:

Decora con hojas de menta o flores comestibles para dar un toque final refinado.

Presentación en Vaso:

Si optas por servir la panna cotta en vasos, juega con capas de colores o añade una fina capa de gelatina de frutas en la parte superior para un toque visual adicional.



MOUSSES QUE DESLUMBRAN

Capas Elegantes:

Sirve la mousse en capas alternadas en vasos transparentes para exhibir las distintas texturas y colores, creando un efecto visual atractivo.

Toppings Creativos:

Decora con frutas frescas, ralladuras de chocolate o frutos secos triturados para agregar contraste de texturas y colores.

Copas de Presentación:

Apoyate en una vajilla diferenciadora para resaltar el postre.

EL Brownie

Si un brownie de por sí es goloso, decorado y complementado puede hacerlo absolutamente irresistible. ¡Prueba a hacer tus propias combinaciones!

Si partimos de la base del Brownie...



BROWNIE CARTE D'OR



HELADOS

- Vainilla
- Chocolate
- Chocolate blanco
- Mantecado
- Spéculoos
- Cookies
- Crema Irlandesa
- Caramelo Salado
- Sorbete de Limón
- Sorbete de Frambuesa
- Sorbete de Mango
- Jengibre y Limón
- Violeta
- Queso

SALSAS

- Salsa de Vainilla
- Salsa de Frutos Rojos
- Coulis de Mango
- Sirope de Chocolate
- Sirope de Caramelo
- Sirope de Toffee
- Sirope de Fresa
- Sirope de Frutas del Bosque
- Sirope de Caramelo Salado
- Sirope de Chocolate Blanco Crujiente
- Sirope de Chocolate Negro Crujiente

TOPPINGS/DECORACIÓN

- Galletas
- Barquillos
- Frutos secos
- Queso
- Crumble de galleta
- Nocilla®
- Fruta fresca
- Virutas de chocolate
- Azúcar glasé
- Coco rallado
- Semillas
- Menta

BROWNIE CON HELADO DE MANTECADO, SALSA DE VAINILLA Y NUECES



BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA, SIROPE DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS



BROWNIE CON SORBETE DE FRAMBUESA, FRUTAS DEL BOSQUE Y GALLETA



BROWNIE CON HELADO DE BAILEYS, TOFFEE Y CHOCOLATE



El Mapping de los sorbetes

Los sorbetes son ideales para aquellos que buscan postres ligeros después de una comida. La clave en ellos es la presentación. **Experimenta con estas técnicas y opciones de presentación** que te presentamos para deleitar a tus clientes con creaciones refrescantes y memorables.



Opciones de Presentación

Sorbetes como opción de cócteles o bebida refrescante:

Los sorbetes ofrecen una **versatilidad única al poder transformarse en deliciosos cócteles** o bebidas refrescantes con solo agregar ingredientes como cava, vino, gaseosas o licores. Esta opción no solo amplía la oferta de postres, sino que también permite ofrecer propuestas creativas para sobremesas únicas. Al incorporar esta opción a la carta, incrementa significativamente los beneficios al ofrecer experiencias innovadoras y atractivas para los clientes, y en definitiva, mayores ventas.

Sorbetes como guarnición de postres:

Incorporar sorbetes como guarnición de postres es una excelente manera de **añadir ligereza y frescura a los platos dulces**. Al agregar una bola de sorbete de frutas, como manzana por ejemplo, se proporciona un contraste de sabores y temperaturas que eleva la experiencia gastronómica. Nuestras opciones de sorbetes permiten al hostelero utilizar sorbetes a granel de manera eficiente, sin merma, **maximizando la rentabilidad al tiempo que mejoran la calidad de su oferta de postres**.



Sorbetes como postre completo:

Los sorbetes también pueden ser protagonistas como postres en sí mismos, ofreciendo una **alternativa más ligera y refrescante para aquellos comensales que prefieren evitar opciones más copiosas**. Una copa de sorbete de limón con una decoración atractiva, por ejemplo en base a fruta fresca, no solo reduce la sensación de pesadez después de una comida, sino que también aumenta el ticket medio al ofrecer una opción adicional para el postre. Debido a su bajo costo de preparación y rápida elaboración, los sorbetes como postre completo representan una oportunidad para aumentar el margen en la venta de postres y satisfacer las todas necesidades de los clientes.

Los Sorbetes

Los sorbetes pueden convertirse en un elemento esencial en la carta de cualquier establecimiento, ofreciendo una amplia gama de posibilidades que van desde refrescantes cócteles hasta deliciosos postres completos. **Descubre cómo incorporar estos sorbetes de manera creativa y rentable para aumentar tus ventas y satisfacer las necesidades de tus comensales.**

Si partimos de la base de los Sorbetes...



SORBETE DE LIMÓN CARTE D'OR



SORBETES

- Sorbete de Fruta de la Pasión
- Sorbete de Cereza
- Sorbete de Limón
- Sorbete de Mango
- Sorbete de Naranja Sanguina
- Sorbete de Manzana
- Sorbete de Piña
- Sorbete de Frambuesa
- Sorbete de Mojito
- Jengibre y Limón

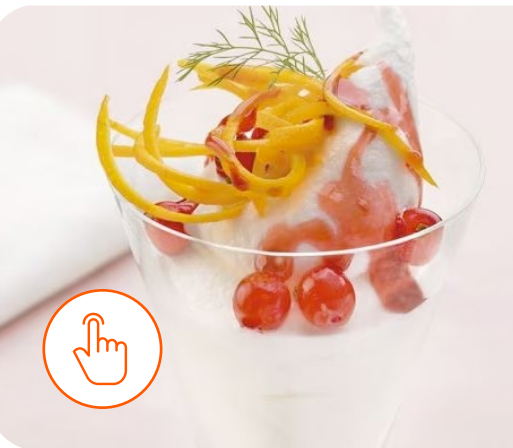
SALSAS/ALCOHOL

- Salsa de Vainilla
- Sangría
- Coulis de Mango
- Martini
- Sirope de Frutas del Bosque
- Sirope de Fresa
- Cava
- Sirope de Caramelo Salado
- Salsa de Mango y Piña
- Ron
- Vodka

TOPPINGS/DECORACIÓN

- Pimienta rosa
- Barquillos
- Frutos secos
- Canela
- Fruta Fresca
- Nocilla®
- Fruta confitada
- Brownie
- Azúcar
- Coco rallado
- Semillas
- Menta
- Albahaca

SORBETE DE LIMÓN, SIROPE DE FRESA Y NARANJA CONFITADA



SORBETE DE PIÑA, MANGO Y ALBAHACA CON FRESAS Y MENTA



SORBETE DE MOJITO CON LIMA Y AZÚCAR



SORBETE DE SANGRIA Y CANELA





Encuentra tus recetas e inspiración
y compra online en
www.ufs.com y www.pedidosahora.com

www.ufs.com

 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com