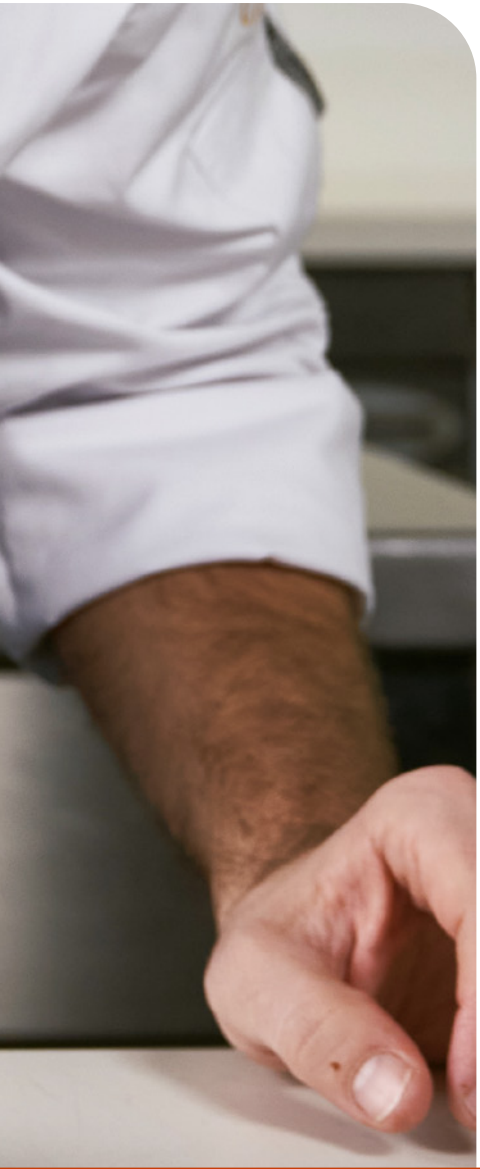
Recetas para sacar infinita creatividad

Descubre nuestros productos y compra online en **ufs.com** y **www.pedidosahora.com**

DA
NTAR
CIÓN
750g



Da un toque especial a tus postres y helados *con Nocilla* y verás cómo se convierten en irresistibles para todos

El reconocido sabor de Nocilla es amado universalmente. Desde los más pequeños hasta los adultos, todos sucumben ante su delicia. Desde rellenos exquisitos hasta coberturas tentadoras, la crema de cacao Nocilla Profesional te ofrece infinitas posibilidades creativas, tanto para postres como para helados. Deja volar tu imaginación y personaliza tus creaciones para satisfacer los gustos más indulgentes.

Personaliza tus postres y helados con Nocilla y tus propuestas serán más solicitadas ¡y aumentarás tu rentabilidad!

DESCUBRE LA GAMA PROFESIONAL DE NOCILLA

Tarrina 2kg Original Fluida

Bocabajo 750gr
Original Fluida

Lata 3kg Original

Tarrina 2kg Avellanas Fluida

Gama Profesional adaptada a las necesidades de los operadores del canal de fuera del hogar.

RESTAURANTE

HELADERÍA

IMPULSO

Nuestras razones de éxito

Formatos adaptados al canal
Formatos grandes de 2KG, 3Kg y formato 750g biberón fácil de manipular, para cubrir todas las necesidades

Sabores únicos y diferenciales
La nocilla original de siempre y el nuevo avellana irresistible

Fórmula fluida sin necesidad de calentar
La nueva fórmula fluida tanto en sabor original como avellana permite trabajar la crema de una manera más fácil y rápida.

Otras cremas de cacao
nocilla PROFESIONAL
receta fluida
Sin necesidad de calentar, lista para usar

SIN ACEITE DE PALMA

CACAO NATURAL

GRASAS SATURADAS -35%*

SIN GLUTEN

Con aceite de girasol alto oleico procedente de las semillas de girasol y manteca de cacao, naturalmente presente en el haba de cacao.

Cacao 100% natural y sin aditivos, sin estar sometido a ningún tratamiento químico y además es desgrasado.

Receta con un -35% menos de grasas saturadas que la media del mercado.

Sin gluten, apto para celíacos.

Úsala de mil y una maneras, porque al final, tu toque del chef es lo importante

Aplicación directa
para toppings y decoración

Ideal para rellenos,
montados de mousses...

Ideal decoración
de helados, crepes, gofres...

Tienes material de visibilidad y complementos a tu disposición

INYECTORA

· Sin cables
· Hasta 133 dosificaciones
· Fácil limpieza y mantenimiento

DISPENSADOR

PINCHOS

NUESTRAS
DELICIOSAS
RECETAS

nocilla

Pancakes con mousse

de Nocilla, fresas y helado de chocolate

ELABORACIÓN

PARA LOS PANCAKES

• En una batidora eléctrica verter 250 ml de leche fría de nevera y la **Mousse Neutra Carte D'Or**. Batir a velocidad baja durante 1 minuto y 5 a velocidad máxima. Una vez la mousse ha subido, añadir la **Nocilla Original Fluida**. Batir durante 1 minuto más y pasar a manga pastelera, reservar. Por otro lado, mezclar el preparado para **Pancake Carte D'Or** con los 500 ml de leche, diluir bien y pasar a biberón. Cocinar los pancakes vertiendo el preparado en plancha o en horno según instrucciones del pack.

PARA EMPLATAR

• Lavar y trocear las fresas.

• Disponer un pancake y cubrir con la mousse de nocilla y fresas troceadas. Sobre esto, colocar otro pancake y repetir la operación tres veces. Terminar con una bola de **Helado de Chocolate Carte D'Or**, salsear con **Nocilla Avellanas Fluida** y espolvoreando azúcar glacé sobre el conjunto.

INGREDIENTES (10PAX)

125g	**Base Mousse Neutra Carte D'Or**
50g	**Nocilla Original Fluida**
485g	**Pancake Carte D'Or**
250ml	Leche
150g	Fresas
600g	**Helado de Chocolate Negro Carte D'Or**
150g	**Nocilla Avellanas Fluida**
20g	Azúcar glacé
500g	Leche

Descubre la receta y los productos en la web

Crepes de Nocilla
con helado de chocolate negro

ELABORACIÓN

PARA LOS CREPES

• Diluir el preparado para **Pancake Carte D'Or** con el agua y la leche. Cocinar los crepes en sartén o crepera engrasada con mantequilla. Rellenar los crepes con **Nocilla Avellanas Fluida** y cerrar en forma de abanico.

PARA EMPLATAR

• Servir dos crepes por ración, salsear con más Nocilla y acompañar de un rosetón de nata y una bola de Helado de **Chocolate Negro Carte D'Or**.

INGREDIENTES (10PAX)

485g	**Pancake Carte D'Or**
225g	Leche
225g	Agua
200g	**Nocilla Avellanas Fluida**
300ml	Nata Spray
600g	**Helado de Chocolate Carte D'Or**

Descubre la receta y los productos en la web

Mousse *de Nocilla*

ELABORACIÓN

PARA LA MOUSSE

• En una batidora eléctrica verter la leche fría de nevera y la **Mousse Neutra Carte D'Or**, batir a velocidad baja durante 1 minuto y 5 a velocidad máxima. Una vez la mousse ha subido, añadir la **Nocilla Original**. Batir durante 1 minuto más. Pasar a manga.

PARA EMPLATAR

• Verter **Nocilla Original Fluida** en el fondo de los recipientes donde serviremos la mousse. Escudillar la mousse sobre la Nocilla y reservar en frío. En el momento del pase colocar media fresa fresca en la superficie.

INGREDIENTES (10PAX)

300g	**Nocilla Original Fluida**
100g	**Nocilla Original**
250ml	Leche
125g	**Base Mousse Neutra Carte D'Or**
150g	Fresas

Descubre la receta y los productos en la web

Batido de fresa

con Nocilla Avellanas y pistachos

ELABORACIÓN

PARA EL BATIDO

• En un vaso americano verter el helado de fresa, la leche, 300g de **Nocilla Avellanas Fluida** y triturar hasta conseguir una textura homogénea.

PARA EMPLATAR

• Con el vaso boca abajo impregnar los bordes de **Nocilla Avellanas Fluida**, acto seguido introducir el borde del vaso en un recipiente con pistacho triturado. Rellenar el vaso con el batido y terminar decorando con nata en spray, un trozo de fresa y salsear con un poco de **Nocilla Original Fluida Bocabajo**.

INGREDIENTES (10PAX)

800g	**Helado de Fresa Frigo Restauración**
400g	**Nocilla Avellanas Fluida**
1,5L	Leche
150g	Pistachos triturados
250g	Nata en spray
-	**Nocilla Original Fluida Bocabajo**

Descubre la receta y los productos en la web

Batido de chocolate
y Nocilla

ELABORACIÓN

PARA EL BATIDO

• En un vaso americano triturar el **Helado de Chocolate Negro Carte D'Or**, la leche y 300g de **Nocilla Original Fluida** hasta conseguir una textura homogénea.

PARA EMPLATAR

• Con el vaso boca abajo impregnar los bordes de **Nocilla Original Fluida**, acto seguido introducir el borde del vaso en un recipiente con las avellanas trituradas. Rellenar el vaso con el batido y terminar decorando con nata en spray, unos trozos de barquillo y salsear con un poco de **Sirope de Chocolate Carte D'Or**.

INGREDIENTES (10PAX)

800g	**Helado de Chocolate Negro Carte D'Or**
1,5L	Leche
400g	**Nocilla Original Fluida**
150g	Avellana triturada
250g	Nata en spray
250g	**Sirope de Chocolate Carte D'Or**

Tarrina 2kg Original Fluida

Descubre la receta y los productos en la web

Lasagna de brownie

y Nocilla con pimienta de Jamaica y sorbete de limón y jengibre

ELABORACIÓN

PARA EL BROWNIE

• Mezclar el preparado para **Brownie Carte D'Or** con el agua con ayuda de una espátula. Añadir la pimienta de Jamaica. Estirar sobre una lata con papel sulfurizado dejando 1 cm de altura. Hornear durante 20 min a 150°C. Dejar enfriar fuera del horno.

PARA LA MOUSSE

• Para la mousse, en una batidora eléctrica, verter la leche fría de nevera y la **Mousse Neutra Carte D'Or**, batir a velocidad baja durante 1 min y 5 min a velocidad máxima. Una vez la mousse ha subido, añadir la **Nocilla Original Fluida**. Batir durante 1 minuto más. Pasar a manga.

PARA EMPLATAR

• Montar la lasagna intercalando capas de mousse y de brownie. Terminar salseando con **Nocilla Fuída** sobre la lasagna, acompañando de una bola de **Sorbete de Limón y Jengibre Krea**, y espolvoreando un poco más de pimienta de Jamaica sobre el plato a manga.

INGREDIENTES (10PAX)

595g	**Brownie Carte D'Or**
250g	**Mousse Neutra Carte D'Or**
200g	**Nocilla Original Fluida**
600g	**Sorbete de Limón y Jengibre Krea**
5g	Pimienta de Jamaica molida
500ml	Leche
150g	**Nocilla Original Fluida**

Descubre la receta y los productos en la web

Cheesecake *de Nocilla*

ELABORACIÓN

PARA EL CHEESECAKE

• Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla en pomada, cubrir la base del molde con la mezcla y hornear aproximadamente 7-8 minutos a 180°C, retirar, dejar enfriar y reservar.

• Verter en el vaso de un robot el queso con el azúcar y mezclar a baja velocidad hasta que se integre totalmente. Agregar los huevos uno a uno. Con el robot en marcha añadimos la **Nocilla Original**. Una vez incorporada añadimos la nata y el yogur poco a poco y seguimos batiendo. Incorporar la **Maizena** y la sal y seguir batiendo hasta que todos los ingredientes estén incorporados totalmente. Pasar la mezcla al molde y hornear los primeros quince minutos a 180°C, bajar la temperatura a 130°C y seguir horneando durante 70 min más. Dejar al menos reposar un par de horas antes de desmoldar y servir.

PARA EMPLATAR

• Salsear la base del plato con la **Salsa de Vainilla Carte D'Or**, emplatar la porción de tarta y acompañar del **Helado de Vainilla Carte D'Or**, el cual cubriremos con **Nocilla Original Fluída**.

INGREDIENTES (10PAX)

130g	Galletas de chocolate
65g	Mantequilla en pomada
250g	**Nocilla Original**
500g	Queso crema
200g	Azúcar
3uni	Huevos
50g	**Maizena**
1g	Sal
140g	Nata
120g	Yogurt
600g	**Helado de Vainilla Carte D'Or**
150g	**Salsa de Vainilla Carte D'Or**
150g	**Nocilla Original Fluída**

Descubre la receta y los productos en la web

Unilever Food Solutions

PEDIDOS AHORA .COM

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