



**Haz que tus  
postres y  
helados sean  
irresistibles con  
*Nocilla Profesional***

**Recetas para sacar infinita creatividad**



Unilever  
Food  
Solutions



MAGNUM  
Full of pleasure



Corretto



CARTE D'OR  
PROFESIONAL



DA  
NTAR

CIÓN

Una ración contiene:  
Energía  
247 kJ  
59 kcal  
4%  
de la DVE\* de la DV\*\*  
Por 100 g  
2291 kJ / 547 kcal

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!**



*Tarrina 2kg Original Fluida*



*Bocabajo 750gr  
Original Fluida*



# DESCUBRE LA GAMA PROFESIONAL DE NOCILLA

*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



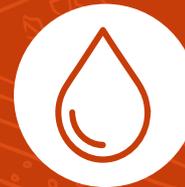
### **Formatos adaptados al canal**

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



**receta fluida**

Sin necesidad de  
calentar, lista para usar

**SIN** ACEITE DE  
PALMA



**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**

**DISPENSADOR**

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



**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



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 Fluida** 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 Flúida**.



## 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 Flúida**



Descubre la receta y los productos en la web

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

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

☎ 902 101 543

[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)



Unilever  
Food  
Solutions



MAGNUM  
fiat al placer



Corretto



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL