

A close-up photograph of four raspberry meringue tarts arranged on a dark, textured plate. Each tart is a delicate, pinkish-white meringue shell filled with a yellow custard, topped with fresh raspberries and a sprig of green mint. The background is softly blurred, showing more of the same tarts.

# POSTRES DE CARTA INOLVIDABLES

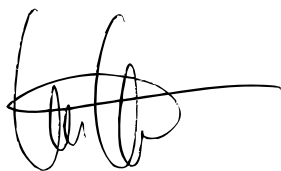




Apreciado chef,

Nos complace presentarte esta guía para ayudarte a encontrar la inspiración que necesitas para crear postres inolvidables que se queden para siempre en el recuerdo gastronómico de tus clientes.

Los postres son cada vez más tendencia y tú necesitas ideas que inspiren. Inspiración en la elección de la carta, en los productos, en las preparaciones y aquí encontrarás muchas sugerencias para seducir tu creatividad y conseguir personalizar tus presentaciones de postres clásicos o vanguardistas con tu toque personal. Porque todos sabemos que los finales siempre son más memorables.



Francisco Claro  
Departamento Culinario



# Que surja la inspiración

---

En el mundo de los postres, como en otras facetas de la vida, la inspiración nunca llega sola.

Lo hace a través del talento y el trabajo. Si el talento está sólo falta disponer de los productos, ideas e innovaciones adecuadas para que el trabajo dé sus frutos en esa búsqueda de la inspiración.

Y ahí es donde Carte d'Or te puede facilitar mucho el trabajo para que junto con tu talento y al de tu equipo la inspiración surja.

Y con ella, los postres más sorprendentes y memorables que los clientes de hoy en día esperan degustar en sus restaurantes favoritos.







# TRUCOS PARA VENDER MEJOR LA CARTA DE POSTRES

## 1 Presentación y decoración

Utiliza los complementos como siropes, coulis o salsas, entre otros, para dar el toque personal a tus postres.

Con unas gotas de sirope, aportarás color al plato y podrás innovar con su sabor. Haz que el punto final del plato sea el más sorprendente.

## 2 Descripción seductora

Describe tus platos cuidadosamente y haz que suenen irresistibles sin usar demasiadas palabras.

## 3 Exposición a la vista

Expón tus postres en la barra o muéstralos directamente en la mesa con un carrito o bandeja para darles mejor salida.

## 4 Tomar nota antes de la comida

Toma nota de los postres junto con el primero y el segundo. Esto te ayudará a incrementar el ticket medio.

## 5 El punto justo de sabor, textura y color

Algo cremoso, algo muy dulce, algo no tanto, algo con mucho chocolate, algo más refrescante, algún clásico revisado, algún postre más vanguardista... el equilibrio es fundamental para disponer de una excelente carta de postres.

## 6 Amor a primera vista

Una buena presentación es primordial. Es muy importante cuidarla y seguir innovando para no cesar en el empeño de sorprender a nuestros comensales.







# INSPIRACIÓN

## Influencia internacional

---

Ya no hay que ser el primero ni el segundo para ser el protagonista. El postre está cautivando el paladar de todo el mundo gracias a un impulso creativo internacional.

Francia, Inglaterra y Estados Unidos nos han deleitado con sus postres y el "chantilly", el "brownie" o el "lemon pie" ya causan furor entre los clientes. Introducir sus postres refinados y exquisitos en la carta permite ganar el reconocimiento de nuestra cocina e impulsar sus ventas.

## Sube la espuma

---

En los últimos años, la cocina ha logrado un gran trabajo de investigación e innovación con el que podemos inspirar nuestras creaciones.

Procesos como la gelificación, emulsión, aires y espuma permiten crear nuevos "looks" y jugar con el color, la textura y consistencia.

Una de las principales claves de la gastronomía reside en el aspecto novedoso que aportamos y, nada mejor que la espuma para conseguirlo.





# TENDENCIAS

## Ligeros y saludables

La tendencia saludable está cada vez más presente en cada plato, por eso, el elemento estrella de esta temporada es la fruta. Incorpórala en la preparación o en la decoración para conseguir el equilibrio perfecto entre dulce y ligero. Con preparaciones con coco, limón o piña tu carta será más sana, con menos calorías y un contenido graso y dulce moderado.

Además, puedes conseguir mayor notoriedad entre colectivos específicos, como celíacos o diabéticos, adaptando los postres a sus necesidades e integrándoles en una carta que, generalmente, se olvida de ellos.

## Reinventar la tradición

Nuestros clientes quieren probar los postres que no suelen consumir en su hogar, por eso debemos aportar un toque innovador a recetas tradicionales como el tocinillo de naranja, el tiramisú, el merengue o el turrón.

No tengas miedo a fusionar recetas, combinar texturas, repartir capas de diferentes colores, crear formas originales y decorar el postre según la estación del año.

Con sencillos toques personalizables e innovadores, como la "quenelle", renovarás las recetas de siempre y podrás presentarlas de forma nueva y sorprendente.

# DECORA TUS POSTRES PASO A PASO

4 sencillas maneras para sorprender  
a tus comensales

- ① Corazones con **Salsa de Vainilla Carte d'Or** y **Sirope de Fresas Carte d'Or**



- ② Flor de **Sirope de Chocolate Carte d'Or** y gotas de **Coulis de Mango Carte d'Or**



③ Medallas de **Sirope de Chocolate Carte d'Or** y **Krona Pastelera**



④ Espiral con **Sirope de Caramelo, Chocolate y Fresa Carte d'Or**







# RECETARIO



# Milhojas crujientes rellenas de duo de chocolates blanco y negro



## Ingredientes

Masa filo  
**Mousse de Chocolate Blanco con pepitas Carte d'Or**  
 Krona Pastelera  
 Leche  
**Mousse de Chocolate Carte d'Or**  
 Crujientes de cacao  
**Salsa de Vainilla Carte d'Or**

## Cant.

5 láminas  
 130 g  
 100 ml  
 400 ml  
 120 g  
 75 g  
 100 ml

## Elaboración

- ① Hornear la masa filo cortada en cuadrados de 3 x 3 cm a 180° durante 20 min. Reservar.
- ② Montar el Mousse de chocolate blanco con pepitas Carte d'Or con la Krona Pastelera y 150 ml de leche.
- ③ Con los 250 ml de leche restantes montar el Mousse de chocolate Carte d'Or e incorporar el granillo de chocolate. Disponer en mangas.
- ④ Elaborar las milhojas con los mousses, masa filo, mousse y así hasta conseguir la altura deseada.
- ⑤ Presentar en el plato con un punto de mousse para inmovilizar y terminar con los puntos de Salsa de Vainilla Carte d'Or.



# Turrón congelado de yogur con frambuesas



## Ingredientes

**Mousse de yogur Carte d'Or**  
**Krona Pastelera**

Leche 250 ml  
Frambuesas 125 g  
Fresas 150 g  
Manzana Granny Smith 200 g  
Zumo de limón 50 ml

**Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or**

## Cant.

190 g  
250 ml  
250 ml  
125 g  
150 g  
200 g  
50 ml  
150 ml

## Elaboración

- ① Montar el Mousse de yogur Carte d'Or con la Krona Pastelera y la leche. En moldes de puding rellenar la base con el mousse, colocar las frambuesas y terminar de rellenar. Congelar.
- ② Cortar las fresas en brunoise y la manzana en juliana fina, reservar la manzana con el zumo de limón.
- ③ Presentar en el plato dos cortes del mousse semi-congelado, una base del Coulis de frutos rojos Carte d'Or, un volcán de fresas y la juliana de manzana.





# Bocaditos fritos de crema de vainilla



## Ingredientes

<b>Salsa de Vainilla Carte d'Or</b>	1,5 l
<b>Roux Claro Knorr</b>	120 g
<b>Rebozador Knorr</b>	100 g
Azúcar	100 g
Canela molida	100 g
<b>Krona Original</b>	700 ml
Vainas de vainilla	5 u
Menta fresca	10 g

## Cant.

## Elaboración

- ① Calentar 1l de Salsa de Vainilla Carte d'Or e incorporar el Roux Knorr, hervir durante 2 min. Extender en una placa "gastronorm" 1/1 de 1 cm de altura. Enfriar.
- ② Elaborar el Rebozador Knorr según indicaciones del envase. Reposar.
- ③ Mezclar el azúcar con la canela molida.
- ④ Cortar en pequeños rectángulos, enharinar, pasar por el rebozador y freír. Envolver con la mezcla anterior. Reservar.
- ⑤ Aireado de vainilla: Semi-montar los 500 ml de Salsa de Vainilla Carte d'Or con la Krona Original.
- ⑥ Presentar en el plato una lágrima del aireado de vainilla, las delicias y terminar con media vaina y la menta.



# Tiramisú cremoso de lima y escamas de sal de limón



## Ingredientes

Agua	300 ml
Azúcar	200 g
Zumo de lima	300 ml
<b>Tiramisú de Carte d'Or</b>	270 g
<b>Krona Pastelera</b>	500 ml
Leche	300 ml
Bizcocho	300 g
<b>Sirope de Chocolate Carte d'Or</b>	75 ml
Sal de limón	20 g

## Cant.

## Elaboración

- ① Elaborar un almíbar con el agua, el azúcar y 100 ml de zumo de lima.
- ② Montar el Tiramisú de Carte d'Or con la Krona pastelera, la leche y el resto de zumo. Poner en manga y enfriar.
- ③ Cortar el bizcocho con un aro de entre 4 y 5 cm, emborrachar con el almíbar y rellenar con el tiramisú de lima.
- ④ Presentar en el plato con un pintado del Sirope de Chocolate Carte d'Or, espolvorear la sal de limón, colocar el tiramisú y retirar el aro.
- ⑤ Terminar con ralladura de lima y flores.



# Trufa ligera de cacao sobre base de panna cotta de toffee y crocanti



## Ingredientes

<b>Panna Cotta Carte d'Or</b>	260 g
Leche	950 ml
<b>Krona Pastelera</b>	1.250 ml
<b>Sirope de Toffee Carte d'Or</b>	300 ml
<b>Mousse de chocolate Carte d'Or</b>	240 g
Granillo de almendra	75 g
<b>Sirope de Naranja Carte d'Or</b>	50 ml

## Cant.

## Elaboración

- ① Elaborar la Panna Cotta Carte d'Or con 700 ml de leche, 1l de Krona Pastelera y el Sirope de Toffee Carte d'Or. Extender en una bandeja "gastronorm" 1/1 de 1 cm de altura. Enfriar.
- ② Montar el Mousse de chocolate Carte d'Or con el resto de la Krona Pastelera y la leche. Colocar en una bandeja gastronorm de 1-1/2. Enfriar.
- ③ Cortar la panna cotta con un aro de 4 cm. Reservar.
- ④ Presentar en el plato con una base de granillo de almendra, colocar la panna cotta, poner encima una quenelle de chocolate y terminar con un hilo de Sirope de Naranja Carte d'Or.





# Crema de frambuesa cuajada con espejo de chocolate



## Ingredientes

**Panna Cotta Carte d'Or**  
**Krona Pastelera**  
 Leche  
**Coulis de frutos rojos Carte d'Or**  
**Sirope de Chocolate Carte d'Or**  
 Frambuesa

## Cant.

260 g  
 1 l  
 750 ml  
 250 ml  
 150 ml  
 75 g

## Elaboración

- ① Elaborar la Panna Cotta Carte d'Or con la Krona Pastelera y la leche. Dividir en dos, en uno añadir el Coulis de frutos rojos Carte d'Or.
- ② Verter en el vaso la mezcla de frutos rojos hasta la mitad, enfriar en la nevera hasta que solidifique, terminar de llenar el vaso con la Panna Cotta blanca. Enfriar.
- ③ Presentar con un poco de Siropo de Chocolate Carte d'Or y una frambuesa.



# Crumble de galleta y canela con cremoso de chocolate y concassé de mango



## Ingredientes

Mango	300 g
Menta fresca	50 g
<b>Cremoso de Chocolate Carte d'Or</b>	200 g
Leche	1 l
Crumble de galleta	200 g
<b>Coulis de Mango Carte d'Or</b>	250 ml

## Elaboración

- ① **Concassé:** Macerar el mango en brunoise con la menta fresca picada. Reservar.
- ② Elaborar el Cremoso de chocolate Carte d'Or con la leche, porcionar en los vasos. Enfriar.
- ③ Poner una capa del crumble de galleta, terminar de rellenar con el concassé y terminar con el Coulis de mango Carte d'Or.



# Chantilly con frutos rojos



## Ingredientes

Azúcar	100 g
Agua	75 ml
<b>Mousse de nata Carte d'Or</b>	200 g
Leche	400 ml
<b>Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or</b>	250 ml
Frambuesas	75 g
Grosellas	75 g
Moras	50 g

## Cant.

## Elaboración

- ① Realizar un almíbar con azúcar y agua. Enfriar.
- ② Montar el Mousse de nata Carte d'Or con la leche, añadir, poco a poco, el almíbar y rellenar una manga con una boquilla plana.
- ③ Presentar el plato con un círculo de Coulis de frutos rojos Carte d'Or, escudillar de la forma deseada el mousse y colocar las frutas rojas salteadas.





# Brownie de avellana con naranjas enanas caramelizadas



## Ingredientes

**Textura espumosa de Carte d'Or**

Agua

**Mousse de Avellana Carte d'Or**

**Maizena**

Azúcar

Harina de almendra

Leche

Naranja china (Kumquat)

**Sirope de Naranja Carte d'Or**

## Cant.

240 g

600 ml

350 g

100 g

200 g

140 g

500 ml

300 g

100 ml

## Elaboración

- ① **Brownie:** Montar la Textura espumosa de Carte d'Or con el agua, incorporar poco a poco y tamizado 100 g de Mousse de avellana Carte d'Or y Maizena, seguido del azúcar y la harina de almendra.
- ② Extender en una placa de horno con una altura máxima de 1 cm, hornear a 180° durante 30 min. Enfriar.
- ③ **Mousse:** Montar el resto de Mousse de avellana Carte d'Or con la leche, rellenar una manga con una boquilla lisa.
- ④ Caramelizar la naranja china en el Sirope de Naranja Carte d'Or.
- ⑤ Presentar en el centro del plato rectángulos de Brownie, poner tres puntos de mousse y terminar intercalando con la naranja caramelizada.



## Aireado de café y whisky viejo con merengue cocido



### Ingredientes

<b>Mousse de café Carte d'Or</b>	250 g
Leche	500 ml
Azúcar	200 g
Agua	350 ml
<b>Textura espumosa de Carte d'Or</b>	100 g
Canutillo de chocolate	5 u
Whisky viejo	150 ml

### Elaboración

- ① Montar el Mousse de café Carte d'Or con la leche, rellenar una manga con una boquilla lisa. Reservar en nevera.
- ② Realizar un almíbar con el azúcar y 150 ml de agua. Mantener a 60°.
- ③ Montar la Textura espumosa de Carte d'Or con los 200 ml de agua restantes, realizar una quenelle y cocer brevemente en el almíbar.
- ④ Emplatar el aireado de café en zic-zac, poner la quenelle con la mitad del canutillo de chocolate y espolvorear con un poco de café molido.



# Ravioli de frutos rojos rellenos de coco en carbonara dulce



## Ingredientes

<b>Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or</b>	250 ml
Agua	750 ml
<b>Textura Gelatinosa Carte d'Or</b>	80 g
<b>Mousse de Coco Carte d'Or</b>	225 g
Leche	400 ml
Licor de Malibú	100 ml
<b>Krona Pastelera</b>	500 ml
Azúcar	60 g
Galleta de especias	5 u
Coco rallado (tostado)	100 g

## Elaboración

- ① **Ravioli:** Calentar el Coulis de frutos rojos Carte d'Or junto con el agua, mínimo a 40°, e incorporar la Textura Gelatinosa Carte d'Or. Disponer en una bandeja con 3 milímetros de alto y enfriar.
- ② Montar el Mousse de coco Carte d'Or con la leche y el licor de Malibú, rellenar una manga con boquilla lisa.
- ③ Cortar la gelatina de frutos rojos en cuadrados de 5 x 5 cm, en una base poner una roseta de mousse y cerrar con otro cuadrado, con un soplete pegar las dos partes cuidadosamente. Reservar en nevera.
- ④ **Carbonara dulce:** Semi-montar la Krona Pastelera con el azúcar.
- ⑤ Presentar en el plato una base de la carbonara dulce, colocar la galleta de especias y el ravioli, terminar espolvoreando con el coco tostado.





# Semifrío de plátano



## Ingredientes

Plátanos	2 kg
Agua	500 ml
Azúcar	500 g
Zumo de limón natural	75 ml
<b>Textura Gelatinosa</b>	130 g
<b>Carte d'Or</b>	
<b>Krona Pastelera</b>	1 l
Yema líquida pasteurizada	300 g
Zumo de mandarina	300 ml

## Cant.

## Elaboración

- ① Para empezar reservamos dos plátanos, pelamos y cortamos los demás.
- ② Elaboramos un almíbar con 500 ml de agua y 500 g de azúcar, añadimos 75 ml de zumo de limón y los plátanos cortados, una vez estén cocidos, añadimos 100 g de Textura Gelatinosa Carte d'Or y la pasamos por el robot de cocina, apartamos la preparación.
- ③ Seguimos semimontando 1 l de Krona Pastelera y la reservamos. Montamos 300 g de yemas y las incorporamos a la Krona Pastelera, por último añadimos la mezcla de plátano.
- ④ Para montar el postre, disponemos en aros de PVC o previamente forrados de papel sulfurizado la preparación. Laminamos los dos plátanos que teníamos apartados y los colocamos en la parte superior de los moldes.
- ⑤ Disolvemos 30 g de Textura Gelatinosa con 300 ml de zumo de mandarina y cubrimos los moldes.



# Falso tocinillo de naranja



## Ingredientes

Azúcar	400 g
Krona Pastelera	400 ml
Textura Gelatinosa Carte d'Or	70 g
Zumo de naranja	400 ml
Sirope de naranja Carte d'Or	150 ml

## Cant.

## Elaboración

- ① Empezamos caramelizando un molde cuadrado con 200 g de azúcar, reservamos.
- ② Calentamos 400 ml de Krona Pastelera con los 200 g de azúcar restante, disolvemos 70 g de Textura Gelatinosa Carte d'Or.
- ③ Añadimos 400 ml de zumo de naranja colado y 150 ml de Sirope de Naranja Carte d'Or.
- ④ Para finalizar, vertemos la preparación en el molde y lo dejamos reposar en nevera al menos 40 minutos.



## Sopa fría de piña colada



### Ingredientes

Agua	450 ml
Azúcar	250 g
Piña natural	500 g
Puré de piña	500 g
<b>Textura Gelatinosa Carte d'Or</b>	70 g
Puré de Coco	500 g
<b>Krona Pastelera</b>	500 ml
Ron de Coco	200 ml
<b>Textura Espumosa Carte d'Or</b>	60 g

### Cant.

### Elaboración

- ① Empezamos realizando un almíbar con 450 ml de agua y 250 g de azúcar, reservamos la mitad.
- ② Laminamos 500 g de piña y la escaldamos con una parte del almíbar, lo apartamos.
- ③ Continuamos mezclando 500 g de puré de piña con el almíbar restante y disolvemos 30 g de Textura Gelatinosa Carte d'Or.
- ④ Mezclamos 500 g de puré de coco con el almíbar de escaldar la piña, disolvemos 40 g de Textura Gelatinosa Carte d'Or e incorporamos a los 500 ml de Krona Pastelera previamente montada.
- ⑤ Introducimos la preparación en la manga pastelera. Hacemos unos canelones con las láminas de piña escaldada y el mousse de coco.
- ⑥ En una batidora eléctrica, montamos 200 ml de ron de coco con 30 g de Textura Espumosa Carte d'Or, reservamos.
- ⑦ Finalmente, montamos los 30 g restantes de Textura Espumosa Carte d'Or con 200 ml de agua e incorporamos con una espátula la mezcla anterior.





# Merengue relleno de crema inglesa



## Ingredientes

## Cant.

## Elaboración

Azúcar glacé	425 g
<b>Maizena</b>	30 g
<b>Textura Espumosa Carte d'Or</b>	85 g
Agua	215 ml
Colorante líquido rojo	2 ml
Vinagre	5 ml
<b>Salsa de Vainilla Carte d'Or</b>	1 l
<b>Krona Pastelera</b>	200 ml
Frambuesas	125 g

- ① Precalentamos el horno a 175 °C. Tamizamos 300 g de azúcar glacé con 30 g de Maizena. En una batidora eléctrica, montamos 85 g de Textura Espumosa Carte d'Or con 215 ml de agua y vamos añadiendo, poco a poco, a la mezcla de azúcar y Maizena. Añadimos 2 ml de colorante líquido rojo. Esta operación durará unos 8 minutos, un instante antes de parar, añadimos 5 ml de vinagre.
- ② En un papel de horno, dibujamos 10 discos del mismo diámetro, damos la vuelta al papel y vertemos en el centro de cada disco merengue, dando unos 4 cm de altura. Vaciamos el centro de cada disco con una cucharilla dejando forma de volcán. Introducimos los discos en el horno y bajamos la temperatura del mismo a 125°C,

horneamos durante 30 minutos y después horneamos 60 minutos más a 100°C.

- ③ Una vez terminada la cocción no abrir el horno y dejar enfriar completamente en su interior. Este proceso se tiene que realizar sin ventilador en el horno.
- ④ Mezclamos 1 l de Salsa de Vainilla Carte d'Or con 200 ml de Krona Pastelera y 25 g de azúcar glacé, una vez tenemos la preparación la introducimos en un sifón.
- ⑤ Para finalizar, rellenamos los volcanes de merengue con la espuma de vainilla y las frambuesas, espolvoreamos con azúcar glacé.



# Lemon Pie



## Ingredientes

<b>Margarina Phase</b>	50 g
Yema	200 g
Azúcar	500 g
<b>Maizena</b>	80 g
Zumo de limón	1 l
<b>Textura Gelatinosa Carte d'Or</b>	20 g
Agua Caliente	200 ml
<b>Textura Espumosa Carte d'Or</b>	85 g
Azúcar glacé	200 g
Galletas María	300 g

## Cant.

## Elaboración

- ① Empezamos batiendo 50 g de Margarina Phase, 200 g de yema, 250 g de azúcar, 80 g de Maizena y 1 l de zumo de limón, una vez tenemos una mezcla homogénea, la introducimos en el microondas 1 minuto a máxima potencia, y volvemos a batir. Repetimos esta operación 2 ó 3 veces más hasta obtener la consistencia adecuada y añadimos 20 g de Textura Gelatinosa Carte d'Or.
- ② En una montadora eléctrica, a velocidad media montamos 250 g de azúcar, 200 ml de agua caliente y 85 g de Textura Espumosa Carte d'Or durante 5 minutos, después añadimos 200 g de azúcar glacé y continuamos montando 2 minutos más.
- ③ Una vez tenemos la mezcla, en un molde de PVC, disponemos en la base la galleta triturada, después la crema de limón y por último el merengue, el cual quemaremos con el soplete.



# Soufflé de queso y manzana



## Ingredientes

Ingredientes	Cant.
<b>Margarina Phase</b>	60 g
Manzanas	1 kg
Azúcar	240 g
<b>Queso Crema de Hellmann's</b>	700 g
<b>Maizena</b>	80 g
Yema	160 g
Azúcar glacé	100 g
<b>Textura espumosa Carte d'Or</b>	80 g
Agua	200 ml

## Elaboración

- ① Para elaborar el suflé, fundimos 30 g de Margarina Phase y doramos 1 kg de manzanas que previamente habremos pelado y cortado en láminas, añadimos 80 g de azúcar, reservamos.
- ② Hervimos 700 g de Queso Crema de Hellmann's con 120 g de azúcar y 80 g Maizena, pasamos la preparación por la batidora, si es necesario, dejamos templar a 30°C y añadimos entonces 160 g de yemas.
- ③ Encamisar ramequines con 30 g de Margarina Phase y 100 g de azúcar glacé.
- ④ Montamos 80 g de Textura Espumosa Carte d'Or con 200 ml de agua y 40 g de azúcar durante 7 minutos. Lo añadimos a la mezcla de queso y yemas.
- ⑤ Rellenamos ramiquies alternando capas de queso y manzana, horneamos a 180°C durante 10 minutos y espolvoreamos con azúcar glacé.



# LOS PRODUCTOS CARTE D'OR



**Especialidades**



**Sorbetos**



**Cremosos**



**Mousses**



**Gelatinas**



**Mousses al agua**



**Mousses con trocitos**



**Postres clásicos**



**Salsas listas para usar**



**Krona**



**Siropes**



**Crunchy toppings**



**Coulis y complementos**

## NOVEDADES



**New York Cheesecake**

**Textura Gelatinosa  
Textura Espumosa**

**Siropes  
de Naranja**

