

Taste the  
**exotic Brazil**  
Desserts & Drinks



# Empress soufflé

## Kejsarinna sufflé med söt färskost

### INGREDIENSER:

- 175 g Carte D'or Blåbärssoppa/  
Blåbärskompott
- 50 g Maizena, Tapioka
- 200 g frusna hallon
- 500 ml vatten
- 220 g äggvitor
- 1 dl socker

### Ostsås:

- 260 g Crème Bonjour, Naturell
- 160 ml vatten
- 10 g florsocker

### METOD:

#### Sufflé:

1. Blanda Carte D'or Blåbärssoppa/  
Blåbärskompott med Maizena  
Tapioka.
2. Koka upp vatten med hallon.  
När vatten och bär kokar tillsätt  
fruktpulver under kraftig visp-  
ning. Låt fruktredningen sjuda i  
2 minuter.
3. Mixa frukt och bärkräm jämn  
med en stavmixer.
4. Vispa äggvitan till skum och  
tillsätt socker succesivt.

5. Vänd ner äggvitan i bärkrämen.
6. Spritsa smeten i smorda, sockrade  
formar.
7. Bakas av ugn i ca 8 minuter vid  
200°C.
8. Serveras omgående med krämig  
söt färskost.

#### Söt färskost:

1. Rör samman Crème Bonjour,  
Naturell med vatten och  
florsocker.
2. Kyl väl före servering.



10 personer





# Popcorn Dulce de Leche

## Kola Popcorn

### INGREDIENSER:

3 dl Rama Professional  
Visp 31%  
240 g socker  
150 ml ljus sirap  
200 g popcorn  
Maldon Salt

### METOD:

1. Poppa popcorn
2. Blanda Rama Professional Visp 31% med socker och sirap. Sjud långsamt vid moderat värme tills temperaturen når ca 128°C.
3. Blanda popcorn med kolan och strö över flingsalt.
4. Låt popcornen stelna på bakplåtspapper.



10 personer





# Torta de banana

## Karamelliserad banankaka

### INGREDIENSER:

#### Bananskivor

- 250 g socker
- 1500 g banan
- 50 g limejuice
- 50 g citronjuice

#### Kaka

- 300 g Milda Professional 80%
- 140 g farinsocker
- 150 g socker
- 200 g ägg
- 360 g vetemjöl
- 4 g bakpulver

#### Kolasås

- 600 ml Rama Professional Visp 31%
- 320 g strösocker
- 300 g ljussirap
- 60 g Milda Professional 80%
- 2 g flingsalt

### METOD:

#### Bananerna:

1. Skiva bananen och karamellisera sockret tills det blir bärnstensfärgat och tillsätt bananen. Rör försiktigt, tillsätt lime och citronsaft. Lägg de karamelliserade bananerna i ett jämnt lager i ett väl smort 1/1 GN-gastro.

#### Kaksmet:

1. Rör socker och brunfarin med Milda Professional till en jämn smet, tillsätt ägg lite i taget. Blanda vetemjöl med bakpulver och tillsätt mjölet utan att det klumpar sig.

2. Bred ut kaksmeten över de karamellisierade bananerna. Grädda i ugn vid 170°C i ca 40 minuter.

#### Kolasås:

1. Häll Rama Professional Visp 31% i en kastrull och tillsätt socker och sirap. Sjud såsen under omrörning vid moderat värme tills såsen blir ljusbrun ca 5-10 minuter.
2. Dra kastrullen från värmen och tillsätt matfettet och flingsalt.
3. Servera kolasåsen kall, till varm kaka.



10 portioner

Servera med vispad grädde och kolasås.





# Choklad Tiramisu

Brazil

## INGREDIENSER:

### Bas:

- 40 cl kaffelikör
- 160 g tiramisu kex
- 300 ml kaffe
- 50 g socker

### Mousse:

- 200 g banan, fint mosad
- 150 g Carte d'Or Chokladmousse
- 250 g lättmjölk
- 100 g Crème Bonjour, naturel

### Tilbehör:

- kakaopulver
- bananchips

## METOD:

1. Vispa chokladmousse, mosad banan, mjölk och färskost så att det blir till ett luftigt skum.
2. Blanda kaffelikör, socker och kaffe.
3. Doppa tiramisu kexen i kaffedrycken och lägg ut ett lager kex i botten av serveringsformen.
4. Spritsa ett lager mousse ovanpå kexen. Lägg ett andra lager av doppade kex ovanpå moussen och bred över ytterligare ett lager med mousse.
5. Jämna ut ytan och låt tiramisun stå och dra kallt i ett par timmar, helst över natten.
6. Strö ut ett lager kakaopulver på tiramisuns yta före servering.



10 portions





# Coco e Paixão

## Kokospannacotta med passionsfrukt

### INGREDIENSER:

- 5 dl Rama Professional  
Visp 31 %
- 200 g Carte d'Or Panna Cotta
- 500 ml mjölk
- 400 ml kokosmjölk, konserv

### Sås:

- 200 g passionsfrukt
- 400 ml vatten
- 100 g socker
- 30 g Maizena bär- och  
fruktstärkelse, Tapioka

### METOD:

1. Koka upp Rama Professional Visp, mjölk och kokosmjölk.
2. Rör ner Carte d'Or Panna Cotta (torrvara) och portionera i serveringskålar/el form.
3. Kyl tills pannacottan har satt sig.
4. Vänd ut pannacottan på ett serveringsfat och servera med kyld passionsfruktssås.

### Sås:

1. Koka upp passionsfruktspulp, vatten och socker i en kastrull
2. Red av med Tapioka stärkelse och kyl ner.



10 portions





# Brûléepudding

## med apelsin

### INGREDIENSER:

#### Till karamellsåsen:

270 g socker  
150 ml vatten

#### Till puddingen:

600 ml Rama Professional  
Visp 31%  
400 ml vatten  
1 st vaniljstång  
20 g apelsinzest  
140 g socker  
440 g ägg

### METOD:

1. Blanda socker och vatten i en kastrull, koka samman till en bärnstensfärgad karamell.
2. Fördela karamellen i botten av porslinsformarna.
3. Häll Rama Professional Visp 31% och vatten i en kastrull. Skär igenom vaniljstången på längden och skrapa ur vaniljfröna. Tillsätt frön, urskrapad stång samt apelsinzest till vätskan och sjud i 2 minuter vid moderat värme. Låt dra i ca 15 minuter, lyft sedan ur vaniljstången.
4. Vispa samman ägg och socker. Tillsätt den ännu varma mjölken under vispning och fördela smeten i formarna.
5. Grädda puddingarna i varmt vattenbad vid 120°C i ca 25-30 minuter, tills de har "stannat". Kyl ner.
6. Vid servering: Lossa försiktigt kanterna med en skalkniv och stjälp upp brûléepuddingarna på portionstallriker.



10 portions

#### Tips!

Servera med vispad grädde och apelsinfilér





# Mango Smoothie

## Mango-aprikossmoothie

### INGREDIENSER:

- 500 ml yoghurt, naturell, laktosfri
- 500 ml mjölkdryck, laktosfri
- 150 g Carte d'Or Aprikosmangosoppa/-kräm
- 200 g mangopuré

### METOD:

1. Blanda alla ingredienser i en mixer. Kyl väl före servering.



10 portions





# Tea Brazil

## Iste

### INGREDIENSER:

- 2 l vatten
- 200 g socker
- 18 st Lipton Green Tea Mandarin Orange
- 5 st Lipton Yellow Label
- 100 ml limejuice
- krossad is, isbitar

### METOD:

1. Koka upp vatten och socker
  2. Lägg i tepåsar och låt dra i ca 5 minuter. Ta bort tepåsar och låt svalna.
  3. Smaksätt med limejuice.
  4. Tillsätt is och garnera med limeklyftor.
- Tips!** Iste är mycket lätt att tillaga även utan uppvärmning. Blanda socker med vatten och tillsätt tepåsar. Låt dra i ca 12 timmar, sila därefter.



10 personer





# Caipirinha

## Iste

### INGREDIENSER:

- 2 l vatten
- 10 st Lipton Green Tea Mint
- 200 g farinsocker
- 200 ml limejuice
- 200 g passionsfrukt  
mynta, färsk  
krossad is, isbitar

### METOD:

1. Koka vattnet och tillsätt tepåsar och socker. Låt dra i ca 5 minuter. Ta bort tepåsarna och låt drycken svalna.
2. Tillsätt limejuice och fruktköttet från passionsfrukten i den kalla tedrycken.
3. Portionera isbitar och färsk mynta i glas. Häll tedrycken i glaset.

**Tips!** Iste är mycket lätt att tillaga även utan uppvärmning. Blanda socker med vatten och tillsätt tepåsar. Låt dra i 12 h, och sila.



10 personer





# Green Tea Limonade

## Brazil

### INGREDIENSER:

- 2 l vatten
- 6 st Lipton Green Tea Orient
- 100 g socker
- 200 ml limejuice
- 300 ml citronlemonad

### METOD:

1. Koka vattnet och tillsätt tepåsar och socker. Låt dra i ca 5 minuter. Ta bort tepåsarna och låt drycken svalna.
2. Tillsätt is, citronlemonad och limejuice innan servering. Garnera med limeklyftor.
3. Tillsätt citronlemonaden precis innan servering.
4. Tillsätt isen och garnera med limeklyftor.



10 personer

