

Taste the
exotic Brazil
Desserts & Drinks



Empress soufflée

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 Knorr Visp 31%
240 g socker
150 ml ljus sirap
200 g popcorn
Maldon Salt

METOD:

1. Poppa popcorn
2. Blanda Knorr 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 Knorr 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 karamelliserande bananerna. Grädda i ugn vid 170°C i ca 40 minuter.

Kolasås:

1. Häll Knorr 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 Knorr 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 Knorr Visp, mjölk och kokosmjölk.
2. Rör ner Carte d'Or Panna Cotta (torrvara) och portionera i serveringsskålar/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 passionsfruktpulp, 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 Knorr 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 Knorr 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 portionstallrikar.



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 Aprikos-mangosoppa/-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

