



Unilever Food Solutions presenta sus nuevas texturas gelatinosa y espumosa de Carte d'Or

20-07-2016

A menudo, la velocidad que marcan las cocinas, obliga a los chefs a sacrificar dedicación y creatividad a ciertos platos. En Unilever Food Solutions saben que un postre de calidad y adecuado es la expresión más creativa del chef y el final perfecto para completar el menú y dejar al comensal con la mejor impresión. Por eso han creado una nueva generación de ingredientes, con las recién lanzadas texturas gelatinosa y espumosa.

La textura gelatinosa Carte d'Or es la herramienta de apoyo perfecta para el cocinero, gracias a la cual le resultará más fácil actualizar los postres y atreverse con los nuevos. Y es que se puede innovar en una gran variedad de platos debido a su versatilidad. Gelifica en la mitad de tiempo que con el método tradicional, y también es de fácil dosificación ya que se disuelve a temperatura ambiente y no necesita pre-disolverse ni remojarse en agua; así se reduce el tiempo de elaboración a la vez que permite al profesional dedicar más tiempo a la parte creativa y diferenciadora de su propio postre, desde un clásico pero siempre exitoso *cheesecake*, pasando por un semifrío de plátano hasta un aparente tocino de naranja.

Por su parte, la textura espumosa es perfecta para lograr y asegurar la consistencia deseada en los postres. Permite a los chefs dejar volar su imaginación y dedicarse a lo más importante: la innovación y la creatividad. Lo mejor de todo es su estabilidad que dura hasta dos servicios/24h y aporta un control total a la receta. Facilita, en definitiva, la elaboración de postres tradicionalmente trabajosos como el *soufflé* o el *coulant* de chocolate. Este ingrediente permite además conseguir una consistencia perfecta.

Y es que según **Peio Cruz**, director culinario de Unilever Food Solutions, "hay que reivindicar la presencia de los postres en la mesa y en la cocina y no permitir su sacrificio; y para ello lo ideal es suprimir el tiempo que requieren ciertos pasos básicos". Y esto es, precisamente lo que permiten las texturas gelatinosa y espumosa de Carte d'Or. Tareas tan complicadas como encontrar el punto perfecto de una textura, sobre todo en las elaboraciones con clara de huevo, se facilitan para que nunca fallen y lograr siempre el toque ideal en los platos sin perder demasiado tiempo. Además, en ambos casos, no aportan olor ni sabor y permiten a los chefs crear diferentes consistencias según la cantidad de producto utilizada.

En definitiva, como asegura Cruz *“las texturas no cambian tus recetas, sólo el modo de hacerlas. Son los ingredientes secretos para una cocina rápida, práctica y de calidad que no pierde ritmo”*.

www.unileverfoodsolutions.es