

RECEITAS ESPECIAIS

Dia das Mães



Amor e criatividade para aumentar as suas vendas!

Nossos Chefs consultores desenvolveram receitas para comemorar uma das principais datas festivas do varejo:
o Dia das Mães.

Com essa inspiração, você irá encontrar nas próximas páginas receitas inovadoras e deliciosas para todos os públicos além de maneiras diferentes de utilizar a linha de lácteos de Nestlé Professional.

É uma oportunidade única para trazer inovação ao seu cardápio e se diferenciar!





4

CHARLOTTE DE FRUTAS VERMELHAS



5

ZABAIONE



6

BUTTERFLY



7

BOLO DE MILHO SEM GLÚTEN



8

PETIT PAÇOCA



9

MARTA ROCHA



10

NEGA MALUCA FEITA COM ALPINO®



11

TORTA DE LEITE NINHO® COM CHOCOLATE



12

TORTA MARIA ISABEL



13

TORTA MOÇA® ALPINO®



14

TORTA ABACAXI COM COCO



15

TORTA TENTAÇÃO



16

TORTA CAMAFEU



17

DRIP CAKE CROCANTE



18

SWEET LOVE



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
2 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Médio



CHARLOTTE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

DACQUOISE DE AMÊNDOAS:

100 g Claras
100 g Açúcar Refinado
100 g Açúcar de Confeiteiro
80 g Farinha de Amêndoas
20 g Farinha de Trigo
20 g Açúcar Impalpável

RECHEIO

Mousse de Frutas Vermelhas:

400 g NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% Gelado

250 g NESTLÉ® DOCELLO™ Mousse de Chocolate Branco

150 g Geleia de Frutas Vermelhas

100 g NINHO® Leite Integral gelado

200 g MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado

COBERTURA

280 g Biscoito Champanhe

100 g NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

100 g Geleia de Frutas Vermelhas

200 g Morango
50 g Framboesa

MODO DE PREPARO

DACQUOISE DE AMÊNDOAS:

- 1 - Bata as claras até ficarem bem firmes.
- 2 - Adicione o açúcar refinado aos poucos.
- 3 - Misture o açúcar de confeiteiro, a farinha de amêndoas e o trigo. Com cuidado adicione ao merengue.
- 4 - Formate em 2 aros de 18 cm.
- 5 - Polvilhe o açúcar impalpável.
- 6 - Asse em forno aquecido a 150°C por 20 minutos. Reserve.

RECHEIO

Mousse de Frutas Vermelhas:

- 1 - Na batedeira, bata o NESTLÉ® DOCELLO™ Mousse de Chocolate Branco, NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% gelado e o NINHO® Leite Integral gelado até obter um creme bem homogêneo.
- 2 - Com a ajuda de uma espátula incorpore a geleia de frutas vermelhas, sem misturar totalmente.
- 3 - Reserve.

MONTAGEM

- 1 - Em um aro de 18 cm, coloque um disco de dacquoise de amêndoas e cubra com uma camada de mousse de frutas vermelhas.
- 2 - Sobre a primeira camada de mousse, coloque mais uma camada de dacquoise de amêndoas e com o auxílio de uma manga de confeitar, aplique o MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado.
- 3 - Finalize com a última camada de mousse e refrigere por 1 hora.
- 4 - Para o acabamento, aplique nas laterais os biscoitos champanhe banhados até a metade no NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo, e cubra com a geleia.
- 5 - Decore com as frutas vermelhas.





RENDIMENTO:
8 unidades



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



GRAU DE DIFICULDADE:
Fácil



ZABAIONE

INGREDIENTES

- 350 g NESTLÉ® NESTILLY® Batido
- 120 g Cream Cheese
- 110 g Açúcar
- 100 g Gemas
- 90 g Vinho Marsala
- 500 g Morangos (cortado em pedaços grandes)
- 200 g NESTLÉ® Chocolate Marfim (raspas)
- 50 g Guclose de Milho Assada (Arabesco)

MODO DE PREPARO

- 1 - Em banho maria leve as gemas, o açúcar e o vinho marsala, cozinhe até engrossar.
- 2 - Resfrie o creme imediatamente.
- 3 - Misture o cream cheese e o NESTLÉ® NESTILLY® batido.
- 4 - Em uma taça coloque os morangos picados e aplique o creme.
- 5- Decore com as raspas NESTLÉ® Chocolate Marfim e arabescos feito com a glucose de milho.





RENDIMENTO:
6 unidades



TEMPO DE PREPARO
6 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Médio



BUTTERFLY

INGREDIENTES

MACARON

- 125 g Farinha de Amêndoas
- 125 g Açúcar de Confeiteiro
- 112 g Açúcar Refinado
- 40 g Clara de ovo (I)
- 40 g Clara de ovo (II)
- 30 g Água
- 1 g Corante em pó Hidrossolúvel Vermelho
- 288 g Framboesas Frescas
- 160 g MOÇA® Recheio e Cobertura Morango

CREME DE CHOCOLATE BRANCO COM LARANJA

- 300 g NESTLÉ® NESTILLY® Batido
- 200 g NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 20 g Glucose
- 5 g Raspas de Laranja
- 16 g Pétalas de Rosa Vermelha

MODO DE PREPARO

MACARON

- 1 - Em uma batedeira, bata a farinha de amêndoas, o açúcar de confeiteiro, o corante e a clara de ovo (I). Reserve.
- 2 - Prepare um merengue italiano, cozinhando o açúcar refinado com a água a 118°C e verta sobre as claras de ovo (II) em batimento.
- 3 - Misture o merengue à mistura de farinha de amêndoas, tomando o cuidado para não formar bolhas de ar.
- 4 - Modele sobre um tapete de silicone com o auxílio de um bico de confeitaria liso.
- 5 - Asse em forno aquecido a 90°C por 10 minutos e em seguida eleve a 110°C por mais 20 minutos.
- 6 - Depois de assado deixe em repouso até esfriar.

CREME DE CHOCOLATE BRANCO:

- 1 - Ferva NESTLÉ® NESTILLY®, a glucose e as raspas de laranja.
- 2 - Misture o NESTLÉ® Chocolate Marfim e refrigere por seis horas.
- 3 - Bata na batedeira até montar.

MONTAGEM:

- 1 - Disponha em um disco de macaron o MOÇA® Recheio e Cobertura Morango no centro.
- 2 - Adicione o Creme de Chocolate Branco.
- 3 - Nas laterais coloque as framboesas inteiras para decorar e cubra com outro disco de macaron.
- 4 - Decore com uma pétala de rosa vermelha.





RENDIMENTO:
1 unidade grande
16 unidades pequenas



TEMPO DE PREPARO
30 minutos



GRAU DE DIFICULDADE:
Fácil



BOLO DE MILHO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 400 g MOÇA® Leite Condensado
- 200 g Milho Verde Lata (escorrido)
- 150 g Ovos
- 100 g Coco Ralado Seco (fino)
- 50 g Manteiga
- 15 g Fermento Químico
- 300 g MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1 - No liquidificador bata o MOÇA® Leite Condensado, o milho verde, os ovos, o coco ralado e a manteiga.
- 2 - Quando a mistura estiver homogênea, adicione o fermento.
- 3 - Coloque a massa em forma untada com manteiga e leve ao forno aquecido a 160°C por aproximadamente 30 minutos. Reserve.
- 4 - Com o auxílio de uma manga de confeitar aplique o MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado sobre o bolo.





RENDIMENTO:
10 unidades



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



GRAU DE DIFICULDADE:
Fácil



PETIT PAÇOCA



INGREDIENTES

PATÊ SUCRÉE:

60 g Farinha de Trigo
25 g Manteiga sem Sal
20 g Açúcar Refinado
13 g Ovo
10 g Amido de Milho
3 g Gema

300 g NESTLÉ® CHARGE®
Recheio e Cobertura
200 g NESTLÉ® Chocolate
Meio Amargo
150 g Amendoim Torrado
e Moído

MODO DE PREPARO

Patê Sucrée:

- 1 - Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa e homogênea.
- 2 - Abra a massa entre dois plásticos e corte com o auxílio de um cortador redondo.
- 3 - Asse em forno aquecido a 160°C por 12 minutos. Reserve.

MONTAGEM

- 1 - Disponha o NESTLÉ® CHARGE® Recheio e Cobertura entre os discos de massa, previamente assados.
- 2 - Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo.
- 3 - Banhe metade de cada doce e decore as laterais com o amendoim torrado e moído.



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
3 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Médio



MARTA ROCHA

INGREDIENTES

Pão de Ló de Baunilha

150 g Ovos
140 g Farinha de Trigo
110 g Açúcar Refinado
70 g Água
20 g Emulsificante
5 g Essência de Baunilha

Pão de Ló de Chocolate

150 g Ovos
140 g Farinha de Trigo
110 g Açúcar Refinado
70 g Água
30 g DOIS FRADES® Chocolate em pó 50% Cacau
20 g Emulsificante

RECHEIO

Brigadeiro de Ovos

200 g MOÇA® Leite Condensado
100 g Leite de coco
60 g Gemas
1 g Corante Gel Amarelo Gema

RECHEIO

Geleia de Ameixa

100 g Ameixas Secas sem Caroço
50 g Água
30 g Açúcar

RECHEIO

Crocante de Nozes

60 g Açúcar Refinado
30 g Nozes Picadas
50 g Suspiro
150 g NESTLÉ® NESTILLY® Batido
100 g NINHO® Leite Integral gelado

COBERTURA

Merengue

100 g Claras
50 g Açúcar Refinado
10 g Glicose de Milho Assada (Arabesco)
10 g Crocante de Nozes

MODO DE PREPARO

Pão de Ló de Baunilha:

- 1 - Na batedeira, bata todos os ingredientes por 10 minutos.
- 2 - Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada.
- 3 - Leve ao forno aquecido a 160°C por aproximadamente 20 minutos.
- 4 - Corte em duas camadas. Reserve

Pão de Ló de Chocolate:

- 1 - Na batedeira, bata todos os ingredientes por 10 minutos.
- 2 - Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada.
- 3 - Leve ao forno aquecido a 160°C por aproximadamente 20 minutos.
- 4 - Corte em duas camadas. Reserve

Brigadeiro de Ovos:

- 1 - Leve ao fogo todos os ingredientes e cozinhe até engrossar.
- 2 - Reserve.

Geleia de Ameixa:

- 1 - Leve ao fogo todos os ingredientes e cozinhe até que as ameixas fiquem macias.
- 2 - No liquidificador bata as ameixas cozidas com a calda até ponto de geleia.
- 3 - Reserve.

Crocante de Nozes:

- 1 - Derreta o açúcar refinando até o ponto de caramelo.
- 2 - Adicione as nozes.
- 3 - Coloque sobre uma superfície untada ou um tapete de silicone para esfriar.
- 4 - Depois de frio, quebre em pedaços bem pequenos.

Merengue:

- 1 - Leve as claras e o açúcar refinado ao microondas e aqueça de 30 em 30 segundos até que o açúcar derreta.
- 2 - Transfira para a batedeira e bata até dobrar o volume.

MONTAGEM

- 1 - Umedeça um disco de pão de ló de baunilha com NINHO® Leite Integral gelado e aplique o NESTLÉ® NESTILLY® batido e os suspiros.
- 2 - Cubra com um disco de pão de ló de chocolate já umedecido e disponha sobre a massa o brigadeiro de ovos e polvilhe o crocante.
- 3 - Adicione mais uma camada de pão de ló de baunilha já umedecido e aplique a geleia de ameixa.
- 4 - Finalize a montagem com um disco de pão de ló de chocolate e umedeça.
- 5 - Cubra e alise com o merengue e queime com o maçarico.
- 6 - Decore com o arabesco de glicose, o crocante e as ameixas.





RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
1 hora



GRAU DE DIFICULDADE:
Fácil



NEGA MALUCA FEITA COM ALPINO®

INGREDIENTES

MASSA

360 g Farinha de Trigo
240 g Açúcar Refinado
240 g Água quente
200 g Óleo de Soja
150 g Ovos
90 g ALPINO® Achocolatado em Pó
10 g Fermento Químico

CALDA

100 g NINHO® Leite Integral

RECHEIO

300 g ALPINO® Recheio e Cobertura

COBERTURA

80 g ALPINO® Recheio e Cobertura
100 g NESTLÉ® Chocolate Blend (Raspas)
1 g Corante Pó Dourado

MODO DE PREPARO

Massa

- 1 - Em um recipiente, coloque os ovos, o açúcar, o ALPINO® Achocolatado em Pó, o óleo e a água quente e misture até homogeneizar.
- 2 - Adicione a farinha de trigo e com a ajuda de um batedor de arame misture até incorporar.
- 3 - Acrescente o fermento químico e coloque a massa em uma forma untada, aro 25 cm.
- 4 - Asse em forno aquecido por aproximadamente 30 minutos a 160°C.
- 5 - Depois de frio, corte ao meio.
- 6 - Reserve.



MONTAGEM

- 1 - Umedeça a primeira camada de massa com o NINHO® Leite Integral.
- 2 - Com a ajuda de uma manga de confeitar e um bico pintanga aplique o ALPINO® Recheio e Cobertura, deixando a borda do recheio aparecer.
- 3 - Aplique a segunda camada de massa já umedecida com o NINHO® Leite Integral.
- 4 - Finalize com uma fina camada de ALPINO® Recheio e Cobertura.
- 5 - Decore com as raspas de NESTLÉ® Chocolate Blend e pulverize o corante pó dourado.



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
2 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Fácil



TORTA DE LEITE NINHO® COM CHOCOLATE



INGREDIENTES

Pão de Ló de Cacau

150 g Ovos
80 g Açúcar Refinado
70 g Farinha de Trigo
20 g DOIS FRADES® Cacau em Pó 100%

RECHEIO

100 g NINHO® Leite Integral
150 g MOÇA® Brigadeiro

Trufado Marfim

150 g NESTLÉ® Chocolate Marfim
75 g NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
80 g NINHO® Leite em Pó

COBERTURA

Cobertura de Ganache Aerada
160 g NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
80 g NESTLÉ® NESTILLY® Gelado

DECORAÇÃO

50 g NESTLÉ® Chocolate Marfim
50 g NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
20 g NINHO® Leite em Pó

MODO DE PREPARO

Massa

- 1 - Na batedeira bata os ovos e o açúcar até obter um creme bem fofo.
- 2 - Incorpore levemente a farinha de trigo e o DOIS FRADES® Cacau em Pó 100% peneirados.
- 3 - Asse em um aro 20 cm por aproximadamente 20 minutos a 160°C.
- 4 - Depois de frio corte a massa em três camadas.

Trufado Marfim

- 1 - Derreta o NESTLÉ® Chocolate Marfim.
- 2 - Adicione o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% e o NINHO® Leite em Pó e misture até obter um creme liso.
- 3 - Deixe em refrigeração por no mínimo meia hora antes de aplicar.

Cobertura de Ganache Aerada

- 1 - Na batedeira, bata o NESTLÉ® Ganache Meio Amargo e o NESTLÉ® NESTILLY® Gelado até obter um creme leve e homogêneo.
- 2 - Reserve.

MONTAGEM

- 1 - Umedeça um disco de massa com o NINHO® Leite Integral.
- 2 - Aplique sobre a massa o MOÇA® Brigadeiro.
- 3 - Cubra com a segunda camada de massa já umedecida.
- 4 - Adicione o trufado marfim e finalize com a última camada e umedeça.
- 5 - Cubra e alise a torta com a ganache aerada.
- 6 - Decore aplicando os arabescos feitos com o NESTLÉ® Chocolate Marfim e o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo.
- 7 - Finalize polvilhando o NINHO® Leite em Pó.



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
1:40 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Difícil



TORTA MARIA ISABEL



INGREDIENTES

PÃO DE LÓ

175 g Ovos
150 g Farinha de Trigo
100 g Açúcar
80 g Manteiga
70 g NINHO® Leite Integral
50 g Óleo
10 g Fermento Químico
50 g ALPINO® Achocolatado em Pó

CALDA

50 g MOÇA® Leite Condensado
100 g Água
30 g Bacuri

RECHEIO

100 g NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25 %
100 g MOÇA® Leite Condensado
100 g Polpa Bacuri
300 g ALPINO® Recheio e Cobertura

COBERTURA

Merengue
300 g NESTLÉ® NESTILLY®
100 g NINHO® Leite em Pó
50 g NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
100 g NESTLÉ® Chocolate Blend

MODO DE PREPARO

Pão de Ló

1. Bata os ovos com o açúcar até dobrar o volume.
2. Amorne o NINHO® Leite Integral, o óleo, a manteiga, o ALPINO® Achocolatado em Pó e reserve.
3. Peneire a farinha de trigo e o fermento.
4. Com ajuda de um batedor ou espátula, incorpore a farinha de trigo na massa e aos poucos intercale a mistura de leite morno.
5. Coloque a massa em uma assadeira aro 20 cm e leve pra assar por 20 minutos a 160°C. Após assada deixe esfriar e reserve.
6. No liquidificador bata o MOÇA® Leite Condensado, o bacuri e a água. Reserve.

Calda

1. Em uma panela leve o bacuri o açúcar e a água no fogo mexendo até virar um doce. Reserve

Recheio

1. No liquidificador bata o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25 %, o MOÇA® Leite Condensado e o bacuri até homogenizar. Reserve.

MONTAGEM

1. Corte o pão de ló em 3 partes e umedeça com a calda de bacuri.
2. Coloque sobre a primeira camada de massa o recheio de bacuri e aplique a camada de doce de bacuri.
3. Sobre o recheio coloque a segunda parte do pão de ló umedecido com a calda de bacuri e coloque o ALPINO® Recheio e Cobertura.
4. Coloque a última camada de pão de ló.

Cobertura

1. Na batedeira bata o NESTLÉ® NESTILLY® junto com o NINHO® Leite em Pó. Cubra a torta e coloque o restante em uma manga de confeitar.
2. Aplique a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo fazendo riscos sobre a torta. Em seguida, passe o garfo para mesclar.
3. Faça um círculo na superfície da torta com a cobertura.
4. Decore com raspas de NESTLÉ® Chocolate Blend.

Sugestão

É possível substituir o bacuri por cupuaçu.



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
1:30 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Médio



TORTA MOÇA® ALPINO®



INGREDIENTES

BASE

- 800 g NESTLÉ® DOCELLO™
Brownie e Petit Gâteau
- 200 g Manteiga sem sal
- 400 g NINHO® Leite Integral
- 20 g Fermento Químico

RECHEIO

- 200 g ALPINO® Recheio
e Cobertura
- 200 g MOÇA® Recheio
e Cobertura Leite
Condensado
- 200 g Praliné de Castanha
- 50 g NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 50 g NESTLÉ® Chocolate Marfim

COBERTURA

- 500 g ALPINO® Recheio
e Cobertura
- 100 g Flores Comestíveis

MODO DE PREPARO

Base

1. Bata todos os ingredientes até virar um creme, despeje numa forma redonda de aro removível e leve ao forno aquecido a 150° C por 45 minutos.
2. Depois de frio desenforme e leve para gelar.

Recheio / Montagem

1. Corte o bolo em 3 partes.
2. Na primeira camada aplique ALPINO® Recheio e Cobertura misturado com NESTLÉ® Chocolate ao Leite. Em seguida espalhe o praliné sobre ele.
3. Coloque uma camada do MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado misturado com NESTLÉ® Chocolate Marfim e em seguida espalhe o praliné sobre ele.

Cobertura

1. Cubra a torta com o ALPINO® Recheio e Cobertura Recheio espalhe com ajuda de uma espátula.
5. Decore com as flores comestíveis.

Sugestão

É possível cobrir utilizando MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado ou o MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate.



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
1:45 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Difícil



TORTA ABACAXI COM COCO



INGREDIENTES

MASSA

200 g Ovos
130 g Farinha de Trigo
100 g Açúcar
15 g Essência de Baunilha
5 g Fermento em Pó

CALDA

50 g MOÇA® Leite Condensado
100 g Água
10 g Rum

RECHEIO

400 g MOÇA® Beijinho
100 g NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
100 g Abacaxi em Calda

COBERTURA

130 g NESTLÉ® NESTILLY®

MASSA DE GELATINA

50 g Gelatina em Pó Neutra
300 g Água

GLAÇAGEM

100 g Açúcar Refinado
100 g Glucose
100 g NESTLÉ® Chocolate Marfim
65 g MOÇA® Leite Condensado
50 g Água
45 g Massa de Gelatina
3 g Corante em Pó Branco
1 g Corante em Pó Amarelo
10 g NESTLÉ® Chocolate Marfim
3 g Coco Ralado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Bata na batedeira os ovos, o açúcar e a baunilha até que dobre de volume e obtenha um creme fofo.
2. Junte a farinha de trigo, o fermento em pó e incorpore delicadamente.
3. Despeje sobre uma forma untada, e leve ao forno preaquecido (160° C) por cerca de 35 minutos.
4. Deixe esfriar e corte em três camadas. Reserve.

Calda

1. Em uma vasilha misture o rum, a água e o MOÇA® Leite Condensado, utilize para umedecer as camadas da massa.

Recheio

1. Na batedeira bata o MOÇA® Recheio Beijinho Nestlé e o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% e coloque em uma manga de confeitar.
2. Coloque sobre a primeira camada da massa, já umedecida com a calda, a metade do recheio batido.
3. Sobre o recheio coloque o abacaxi, e em seguida coloque a outra camada da massa umedecida.
4. Aplique sobre a massa o restante do recheio, finalize colocando a última camada da massa umedecida.

Cobertura

- 1 - Cubra e alise a torta com NESTLÉ® NESTILLY® batido leve ao freezer até que esteja bem gelada

Massa de Gelatina

- 1 - Misture todos os ingredientes.
- 2 - Reserve até o momento da utilização.

Glaçagem

- 1 - Totalmente derretido.
- 2 - Retire a panela do fogo, acrescente o MOÇA® Leite Condensado e a massa de gelatina.
- 3 - Verta sobre o NESTLÉ® Chocolate Marfim, divida em duas partes e aplique os corantes em pó, homogenize com um mixer.
- 4 - Aplique sobre a torta congelada quando atingir 30°C.
- 5 - Decore com arabesco feito com NESTLÉ® Chocolate Marfim e coco ralado polvilhado.



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
5 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Médio



TORTA TENTAÇÃO



INGREDIENTES

GÉNOISE DE BATATA

200 g Ovos
120 g Açúcar
100 g Fermento Químico em Pó
60 g Farinha de Trigo
60 g MAGGI® Purê de Batatas
20 g Gema
50 g DOIS FRADES® Cacau em Pó 100%

CALDA

50 g MOÇA® Leite Condensado
100 g Água
15 g Rum

RECHEIO

200 g NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
200 g Geleia de Frutas Vermelhas
300 g MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
100 g NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
30 g NESTLÉ® NESTILLY®

COBERTURA

100 g NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
30 g NESTLÉ® NESTILLY®
20 g DOIS FRADES® Cacau em Pó 100%

MODO DE PREPARO

Génoise de batata

1. Bata na batedeira os ovos, a gema e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e espessa.
2. Misture em uma tigela a farinha de trigo, o MAGGI® Purê de Batatas e o fermento e DOIS FRADES® Cacau em Pó 100%.
3. Incorpore-os na massa mexendo com uma espátula.
4. Despeje em uma assadeira retangular untada e enfarinhada, leve ao forno aquecido por 30 minutos a 170°C.

Calda

1. Misture todos os ingredientes.
2. Reserve.

MONTAGEM

1. Corte a Génoise de batata em camadas bem finas e umedeça com a calda.
2. Em um aro quadrado, ou forma de fundo removível.
3. Coloque no fundo a primeira camada da Génoise.
4. Aplique o MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado.
5. Sobre a massa coloque uma fina camada de geleia de frutas vermelhas.
6. Coloque mais uma camada da génoise.
7. Em seguida adicione o MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado e cubra com mais uma camada da Génoise.
8. Coloque a última camada de génoise e aplique o NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.
9. Leve pra refrigerar por 4 horas.

Cobertura

1. Bata o NESTLÉ® Ganache Meio Amargo batido com NESTLÉ® NESTILLY®.
2. Decore com bico de confeitar, coloque frutas vermelhas por cima e polvilhe o NESTLÉ® Cacau em Pó.



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
2 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Médio



TORTA CAMAFEU



INGREDIENTES

PÃO DE LÓ

175 g Ovos
150 g Farinha de Trigo
100 g Açúcar
80 g Manteiga
70 g NINHO® Leite Integral
50 g Óleo
10 g Fermento Químico

CALDA

50 g MOÇA® Leite Condensado
100 g Água
15 g Rum

RECHEIO

400 g NESTLÉ® Recheio e Cobertura Leite Condensado
100 g Castanha
100 g Nozes

COBERTURA

100 g NESTLÉ® NESTILLY®
300 g NESTLÉ® Ganache Meio Amargo (I)
10 g Nozes
100 g NESTLÉ® Ganache Meio Amargo (II)
10 g Água

MODO DE PREPARO

Pão de Ló

1. Bata os ovos juntamente com o açúcar até dobrar de volume.
2. Amorne o NINHO® Leite Integral, óleo e a manteiga e reserve.
3. Peneire a farinha de trigo junto com o fermento.
4. Com ajuda de um batedor misture a farinha na massa, aos poucos intercale com a mistura de líquidos até obter uma mistura homogêna.
5. Coloque a massa em uma assadeira de 20 cm e leve ao forno a 160°C por 20 minutos. Reserve.

Recheio

1. Misture NESTLÉ® Recheio e Cobertura Leite Condensado com a castanha e nozes triturada (reserve).

Calda

1. Misture todos os ingredientes e reserve.

Cobertura

1. Bata NESTLÉ® Ganache Meio Amargo (I) com NESTLÉ® NESTILLY® até obter um creme firme. Reserve.
2. Derreta a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo (II) e adicione a água. Reserve.

MONTAGEM

1. Corte o pão de ló em 3 partes iguais e umedeça com a calda.
2. Despeje metade do recheio camafeu sobre a primeira camada.
3. Cubra o pão de ló umedecido e aplique o restante do recheio sobre a massa, espalhe com ajuda de uma espátula.
4. Coloque a última camada de pão de ló e cubra com o NESTLÉ® Ganache Meio Amargo e NESTLÉ® NESTILLY® batido.
5. Despeje a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo aquecido sobre a torta e retire o excesso com ajuda de uma espátula.
6. Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo conforme instruções da embalagem, faça os arabescos.
7. Decore a torta com a nozes e os arabescos.



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
2 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Médio



DRIP CAKE CROCANTE



INGREDIENTES

BOLO DE CHOCOLATE

270 g Farinhinha de Trigo
150 g Manteiga
300 g Ovos
330 g Açúcar
300 g NINHO® Leite Integral
150 g DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%
25 g Fermento Químico

CALDA DE LARANJA

200 g Suco da Laranja
50 g Açúcar Cristal

RECHEIO ALPINO

250 g ALPINO® Recheio e Cobertura
100 g NESTLÉ® Ganache Meio Amargo

RECHEIO MOÇA

250 g MOÇA® Cobertura e Recheio Leite Condensado
250 g Avelã Torrado
250 g Crocante de Castanha de Caju

COBERTURA GANACHE

600 g NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
100 g NESTLÉ® NESTILLY® Gelado

GANACHE DE LARANJA (Glaçagem)

100 g NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
85 g NESTLÉ® Creme de leite 25% UHT
15 g Raspas de Laranja
10 g Água

DECORAÇÃO

50 g Avelã
50 g Crocante de Castanha de Caju
40 g NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao leite

MODO DE PREPARO

Massa

- 1 - No liquidificador, bata os ovos, o açúcar e a manteiga derretida.
- 2 - Adicione DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% e o NINHO® Leite Integral.
- 3 - Em uma travessa misture a farinha e o fermento.
- 4 - Asse em forno aquecido a 180°C por 35 minutos.

Calda

- 1 - Leve ao fogo o suco de laranja e o açúcar e cozinhe até que o açúcar derreta.

Recheio Alpino

- 1 - Misture os ingredientes até obter um creme homogêneo. Reserve.

Recheio Moça

- 1 - Misture os ingredientes até obter um creme homogêneo. Reserve.

Cobertura Ganache

- 1 - Na batedeira, bata todos os ingredientes até homogeneizar.

Ganache de Laranja

- 1 - Corte o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo em pedaços pequenos. Reserve.
- 2 - Leve ao fogo o NESTLÉ® Creme de leite 25% UHT, as raspas de laranja e a água até ferver. Em seguida verta sobre o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo e homogenize.

MONTAGEM

- 1 - Umedeça com a calda de laranja os discos de bolo.
- 2 - Em um disco de massa aplique a mistura feita com o ALPINO® Recheio e Cobertura.
- 3 - Cubra com uma camada de massa e aplique a mistura feita com o MOÇA® Cobertura e Recheio Leite Condensado.
- 4 - Cubra e alise a torta com a cobertura de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.
- 5 - Finalize com a ganache de laranja.
- 6 - Decore com arabesco feitos com NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao Leite e crocante.

Receita elaborada pelos culinários em destaque: Arnaldo dos Santos, Cesar Caldeira, Rafael Araújo, Iron Mendonça, Patricia Justino e Anderson dos Reis.



RENDIMENTO:
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
2 horas



GRAU DE DIFICULDADE:
Médio



SWEET LOVE

INGREDIENTES

300 g Farinha de Trigo
20 g DOIS FRADES® Cacau em Pó 100%
150 g Manteiga com sal
150 g MOÇA® Leite Condensado

RECHEIO

200 g MOÇA® Recheio e Cobertura Morango
400 g ALPINO® Recheio e Cobertura
60 g Crocante de Pistache

DECORAÇÃO

10 g Flores Comestíveis
10 g Crocante de pistache
200 g Morango
30 g Framboesas
30 g Mirtilo
45 g Macarons Decorativos

MODO DE PREPARO

Massa

- 1 - Peneire a farinha e o DOIS FRADES® Cacau em Pó 100% em uma vasilha, em seguida misture a manteiga e o MOÇA® Leite Condensado deixando uma mistura homogênea, reserve em refrigeração por 30 minutos.
- 2 - Retire a massa da geladeira e abra com o auxílio de um rolo até ficar com a espessura de 3 mm.
- 3 - Formate 3 corações.
- 4 - Leve ao forno turbo aquecido a 160 °C por 15 minutos. Reserve.



MONTAGEM

- 1 - Sobre a primeira base aplique o ALPINO® Recheio e Cobertura.
- 2 - Cubra com a segunda base e aplique o MOÇA® Recheio e Cobertura Morango e salpique crocante.
- 3 - Acrescente a última base e finalize com o ALPINO® Recheio e Cobertura.
- 4 - Decore com as flores, as frutas, crocante e finalize com macarons.

Receita elaborada pelos culinartistas em destaque: Stéfanie Sampaio, Alisson Mikael, Leandro Rocha, André Luiz, Mauri dos Santos e Jeyson Marinho.



SOLUÇÕES COMPLETAS
PARA O SEU NEGÓCIO



RECEITAS ESPECIAIS

Dia das Mães



0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br