



RECEITUÁRIO DE
DIA DAS

Mães



Nestlé

Moça.



Dia das Mães
Moça®

12 Receitas

QUE VÃO LEVAR

Mães e filhos

A PEDIREM E REPETIREM
SUAS DELÍCIAS.



AS DICAS E DEIXE O
Dia das Mães
AINDA MAIS DELICIOSO.



BOMBOM CORAÇÃO MOÇA®



INGREDIENTES

CHOCOLATE

- 400 g de NESTLÉ® Chocolate Branco já temperado.

RECHEIO

- 300 g de MOÇA® Doce de Leite Manga.

COBERTURA

- 2 g de corante para chocolate (azul claro);
- 1 g de pó dourado comestível;
- 1 g de pó cobre comestível;
- 50 g de álcool de cereais;
- 2 g de corante para chocolate (lilás).



MODO DE PREPARO

MASSA

- Derreta e tempere o chocolate de forma correta, como diz na embalagem;
- Em uma forma, no formato de coração, faça a casquinha e leve para geladeira até cristalizar;
- Em seguida, recheie com o MOÇA® Doce de Leite e cubra com o restante do chocolate temperado.

DECORAÇÃO

- Misture os pós em potes separados, com o álcool de cereais;
- Desprenda os bombons da forma e pinte o topo do bombom de maneira rústica e artesanal;
- Deixe cristalizar totalmente antes de embalar;
- Venda em caixinhas de presente ou em potes de vidro e acrílico como gift.

 RENDIMENTO: 50 BOMBONS DE 12 G CADA.

 TEMPO DE PREPARO: 1H

04

DICA DO CHEF:

Utilize toda nossa linha de chocolates para as casquinhas e recheie com nossas pastas e recheios lácteos MOÇA®.



TORTA CORAÇÃO DE MOÇA®



INGREDIENTES



CHOCOLATE

- 250 g de bolo amanteigado de baunilha.

RECHEIO MOUSSE

- 120 g de SUFLAIR® Mousse Chocolate Branco;
- 300 g de NESTLÉ® Nestilly;
- 50 g de NESTLÉ® Chocolate Branco Derretido.

RECHEIO

- 300 g de MOÇA® R.C Leite Condensado firme;
- 100 g de morango picado.

DECORAÇÃO

- 150 g de morango cortado ao meio;
- 100 g de NESTLÉ® Nestilly Vegetal;
- 10 g NINHO® Leite em Pó.



MODO DE PREPARO

MASSA

- Com cortador em forma de coração de aproximadamente 20 cm de diâmetro e 12 cm de altura, corte duas fatias de bolo;
- Unte a lateral do aro de coração com geléia de brilho neutro;
 - Disponha uma camada de massa embebida com NINHO® Leite Integral UHT no fundo.

RECHEIO MOUSSE:

- Na batedeira, bata o Nestilly bem gelado com a mousse SUFLAIR® até ficar firme e dobrar de volume;
- Em seguida, misture o chocolate branco derretido e frio;
 - Reserve.

RECHEIO E DECORAÇÃO

- Arrume os morangos cortados ao meio em volta de todo aro de coração;
- Coloque no saco de confeitar o MOÇA® R.C Leite Condensado firme;
- Disponha, no centro e em cima, os morangos picados;
- Em seguida, preencha todo o espaço com a mousse, pressionando bem para não ficar com falhas entre os morangos;
- Coloque a outra camada do bolo cortado;
- Leve para freezer por 2 horas.
- Bata o Nestilly Vegetal gelado na batedeira até ponto de chantilly;
- Em seguida, coloque no saco de confeitar com bico pétala, faça toda a cobertura da torta;
- Finalize com morango inteiro em cima e polvilhe NINHO® Leite em Pó.

06

DICA DO CHEF:

Substitua o morango por uva verde sem sementes ou fatias de figo, fica delicioso.

🍷 RENDIMENTO: 1 ARO DE 20 CM DE DIÂMETRO | ⌚ TEMPO DE PREPARO: 3H



CREPECAKE DE BRIGADEIRO COM MORANGO

INGREDIENTES



MASSA

- 250 g de MOÇA® Leite Condensado;
- 50 g de manteiga sem sal derretida;
- 100 g de ovos;
- 1 g de sal;
- 300 g de farinha de trigo peneirada;
- 600 ml de água;
- 5 g de extrato de baunilha.

RECHEIO

- 300 g de MOÇA® Brigadeiro Manga;
- 200 g de morango picado.

COBERTURA

- 130 g de NESTLÉ® Nestilly Vegetal;
- 400 g de NESQUIK® Morango;
- 50 g de morango em tiras para decorar.



MODO DE PREPARO

MASSA

- Bata no liquidificador todos os ingredientes até formar uma massa de panqueca, reserve;
- Unte com manteiga uma frigideira de 20 cm de diâmetro e deixe aquecer bem;
- Pingue a massa e faça o formato da panqueca;
- Deixe dourar os dois lados da panqueca e vá reservando.

RECHEIO

- Faça finas camadas de brigadeiro;
- Em seguida, coloque camadas finas de morango picadinho, intercalando com as massas de panquecas;

RECHEIO

- Faça isso até finalizar as massas e o recheio.

COBERTURA

- Bata na batedeira o NESTLÉ® Nestilly Vegetal bem gelado com o NESQUIK® pó morango, até ponto de chantilly;
- Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e faça os bicos em cima.

FINALIZAÇÃO

- Finalize com fatias de morango entre os bicos e no centro do Crepecake;
- Polvilhe leite NINHO® em pó.

DICA DO CHEF:

Reverse as camadas de brigadeiro com MOÇA® R.C leite condensado firme e tenha um Crepecake Dois Amores.

🍴🕒 RENDIMENTO: 1 TORTA DE ARO 20 CM. | ⌚ TEMPO DE PREPARO: 1H



PLACA RÚSTICA DE CHOCOLATE RECHEADA



INGREDIENTES



CHOCOLATE

- 400 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite já temperado;
- 150 g de NESTLÉ® Chocolate Branco já temperado.

RECHEIO

- 500 g de MOÇA® R.C Morango.

COBERTURA

- 100 g de castanha de cajú torrada;
- 50 g de lascas de coco;
- 50 g de cranberry;
- 50 g de uva de passas branca.



MODO DE PREPARO

MASSA

- Derreta e tempere os dois chocolates de forma correta, como diz na embalagem;
- Em uma forma retangular, forrada com papel manteiga, disponha por igual metade do chocolate ao leite e leve para geladeira até cristalizar.

RECHEIO

- Disponha o MOÇA® R.C Morango em toda a superfície do chocolate;
- Coloque a outra metade do chocolate ao leite;
- Antes de secar, faça riscos com chocolate branco e, em cima, vá grudando as castanhas e frutas secas;

RECHEIO

- Leve para geladeira por 20 minutos até que esteja seco e firme;
- Desenforme e quebre em pedaços;
- Venda em caixinhas de presente ou a granel em ambiente climatizado.

🍴 RENDIMENTO: 12 PORÇÕES DE 120 G CADA. | ⌚ TEMPO DE PREPARO: 1H

10

DICA DO CHEF:

Recheie as placas com toda nossa linha de R.C lácteas e também a linha de pastas.



TORTA ALPINO® TRUFADO



INGREDIENTES



MASSA

- 200 g de NEGRESCO® Topping moído ao pó;
- 110g de manteiga sem sal derretida.

RECHEIO

- 150 g ALPINO® Recheio e Cobertura Trufado;
- 200 g NESTLÉ® Ganache Meio Amargo derretido;
- 3 g de flor de sal.

COBERTURA

- 150 g de ALPINO® Recheio e Cobertura Trufado;
- 150 g de MOÇA® Doce de Leite Manga.



MODO DE PREPARO

MASSA

- Misture muito bem a manteiga com o biscoito até formar uma massa úmida;
- Forre o fundo e lateral de um aro frisado com fundo removível de 20 cm de diâmetro;
- Leve ao forno a 160°C por 15 minutos;
- Deixe esfriar bem e reserve.

RECHEIO

- Com a massa fria, misture o ALPINO® Recheio e Cobertura Trufado com o ganache derretido e disponha na base da torta;
- Salpique a flor de sal.

COBERTURA

- Coloque o ALPINO® Recheio e Cobertura Trufado na manga de confeitar, com bico perlê, e faça bicos em toda superfície;
- Intercale com os bicos direto da manga do MOÇA® Doce de Leite.

FINALIZAÇÃO

- Finalize com risco de ganache derretido em cima e salpique mais um pouco de flor de sal.

🍴 | RENDIMENTO: 1 TORTA DE ARO 20 CM COM 960 G | ⌚ TEMPO DE PREPARO: 1H

DICA DO CHEF:

colocar pedacinhos de brownie no recheio é uma ótima alternativa.



MINI CAKE MOÇA®



INGREDIENTES

CHOCOLATE

- 350 g de bolo amanteigado de baunilha.

RECHEIO

- 200 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Morango;
- 200 g de MOÇA® Brigadeiro;
- 200 g de MOÇA® Recheio e Cobertura.

DECORAÇÃO

- 150 g de morango cortado ao meio;
- 100 g de NESTLÉ® Nestilly Vegetal;
- 50 g cereja.



MODO DE PREPARO

MASSA

- Com cortador em forma de aro 7 cm, corte diversas fatias de bolo;
- Separe as camadas para montagem dos bolos.

RECHEIO E DECORAÇÃO:

- Umedeça as camadas de bolo e monte de diferentes maneiras;
- Mescle o MOÇA® Recheio e Cobertura com morangos picados;
- Recheie com brigadeiro ou então recheie com morango;
- Finalize com chantilly batido, frutas e confeitos;
- Gele e sirva na sequência.

 RENDIMENTO: 1 ARO DE 20 CM DE DIÂMETRO

 TEMPO DE PREPARO: 3H

DICA DO CHEF:

Substitua o morango por uva verde sem sementes ou fatias de figo, fica delicioso.

14



CHEESECAKE

COM KITKAT®



INGREDIENTES



MASSA

- 200 g de TOSTINES® biscoito moído em pó.
- 110 g de manteiga sem sal derretida.

RECHEIO MOUSSE

- 500 g de NESTLÉ® Recheio para Tortas;
- 500 g de cream cheese;
- 500 g de KITKAT® Pasta;
- 300 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%.

RECHEIO

- 500 g de NESTLÉ® Recheio para Tortas;
- 500 g de cream cheese;
- 500 g KITKAT® Pasta;
- 300 g NESTLÉ® Creme de Leite 25%.

DECORAÇÃO

- 200 g de KITKAT® Chocolate;
- 100 g de KITKAT® Pasta.



MODO DE PREPARO

MASSA

- Misture, muito bem, a manteiga com o biscoito até formar uma massa úmida;
 - Forre o fundo de um aro retangular de 8 cm x 20 cm, com fundo removível;
- Leve ao forno a 160°C por 15 minutos;
 - Deixe esfriar bem;
 - Reserve.

RECHEIO

- Na batedeira, bata o creme de leite bem gelado com o restante dos ingredientes até ficar firme e dobrar de volume;
- Reserve.

RECHEIO E DECORAÇÃO

- Em seguida, preencha todo o espaço com o recheio batido;
- Leve para freezer por 2 horas;
- Desenforme a cheesecake;
- Derreta o KITKAT® pasta;
- Cubra a cheesecake;
- Leve para freezer por 2 horas.
- Bata o Nestilly Vegetal gelado na batedeira até ponto de chantilly;
- Finalize com os chocolates por cima;
- Sirva gelado.

🍴📏 RENDIMENTO: 1 TORTA DE 8 CM X 20 CM DE DIÂMETRO COM 1,910 KG..

🕒 TEMPO DE PREPARO: 3H

DICA DO CHEF:

Substitua o biscoito TOSTINES® pelo **NEGRESKO® Topping**, fica delicioso.



TORTA DE MAÇÃ CASEIRA



INGREDIENTES

MASSA

- 100 g de manteiga;
- 100 g de ovos;
- 360 g de farinha de trigo;
- 220 g de açúcar refinado;
- 5 g de sal.

RECHEIO

- 700 g de MOÇA® Recheio e Cobertura;
- 300 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- 90 g amido de milho;
- 5 g de canela;
- 800 g de maçã picada e sem casca;
- 100 g de uva passa.

RECHEIO

- 80 g de açúcar cristal.



MODO DE PREPARO

MASSA

- Misture todos os ingredientes até que a massa esteja lisa e uniforme;
 - Leve a massa para gelar por 30 minutos;
- Após gelar a massa, abra e forre o fundo e a lateral de uma forma 15 cm x 25 cm;
- Recheie com o recheio e finalize trançando a torta;
 - Polvilhe açúcar granulado;
- Leve para assar por 1 hora a 160° C;
 - Sirva ainda morna.

RECHEIO

- Misture bem todos os ingredientes e reserve.

 RENDIMENTO: 1 ASSADEIRA DE 15 CM X 25 CM COM 2,4 10 KG.

 TEMPO DE PREPARO: 3H

18

DICA DO CHEF:

Substitua a canela por noz moscada ou baunilha, fica delicioso.



BOLO DUO DE GALAK®



INGREDIENTES



MASSA

- 200 g de manteiga gelada em cubos;
- 200 g de açúcar;
- 200 g de ovos;
- 170 g de farinha de trigo;
- 10 g de fermento em pó;
- 1 g de baunilha;
- 50 g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó.

RECHEIO

- 600 g de GALAK® Pasta;
- 180 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%.

DECORAÇÃO

- 100 g de GALAK® Pasta;
- 35 g de NESTLÉ® Chocolate Marfim em raspas;
- 200 g de NESTILLY® Vegetal;
- 5 g de corante lilás para chocolate;
- Chocolates e confeitos a gosto.



MODO DE PREPARO

MASSA

- Bata a manteiga com o açúcar até que dobre de volume e fique branco;
- Adicione os ovos 1 a 1 e continue batendo até que fique uma massa fofa e lisa;
- Acrescente a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó, a baunilha e misture com uma espátula sem bater muito;
- Misture, em seguida, o chocolate branco derretido e frio;
- Reserve.
- Unte duas formas de aro de 17 cm e divida a massa igualmente entre elas;
- Com um saco de confeitar, coloque o MOÇA® R.C Leite Condensado firme e disponha no centro e em cima os morangos picados;

MASSA

- Asse a 200° C por 15 minutos até crescer;
- Diminua para 180° C até que esteja assado (aproximadamente 25 à 30 minutos);
- Deixe o bolo esfriar, em seguida corte em camadas iguais;
- Umedeça com o leite e disponha o recheio feito com bico pétala, faça toda a cobertura da torta.

RECHEIO

- Misture bem a pasta GALAK® com o creme de leite e utilize para rechear o bolo.

FINALIZAÇÃO

- Bata o NESTILLY® gelado em ponto de chantilly;
- Cubra o bolo e leve para o congelador por 30 minutos;
- Aqueça a pasta GALAK® até que esteja bem fluida;
- Misture com o corante e despeje sobre o bolo coberto com NESTILLY® cobrindo todas as laterais;
- Finalize com raspas do chocolate marfim, pitangas de chantilly, chocolates e confeitos.

🍴🕒 RENDIMENTO: 1 BOLO ARO DE 17 CM DE DIÂMETRO COM 2,5 KG. | ⌚ TEMPO DE PREPARO: 3H

DICA DO CHEF:

Substitua a pasta GALAK® pela pasta GALAK® & NEGRESCO® ou pela KITKAT® Pasta, fica delicioso.



TORTA COOKIE FEITO COM GALAK® E NEGRESCO®



INGREDIENTES



MASSA

- 500 g de ovos;
- 60 g de açúcar mascavo;
- 100 g de açúcar;
- 385 g de farinha;
- 3 g de bicarbonato de sódio;
- 5 g de extrato de baunilha;
- 200 g de manteiga sem sal em ponto de pomada.

RECHEIO

- 300 g de NEGRESCO® e GALAK® Pasta;
- 120 g de NEGRESCO® Biscoito.

DECORAÇÃO

- 80 g de NEGRESCO® Biscoito;
- 100 g de GALAK® Pasta.



MODO DE PREPARO

MASSA

- Em uma batedeira, bata a manteiga, os açúcares e o extrato de baunilha;
- Adicione o ovo e bata mais um pouco;
 - Misture manualmente ao creme, a farinha de trigo com o bicarbonato, até obter uma massa homogênea;
 - Leve à geladeira por 1 hora;
- Após gelar a massa, abra e forre o fundo e a lateral de uma forma aro 20 cm;
 - Recheie com pasta GALAK® e NEGRESCO® e disponha os biscoitos;
- Com o restante da massa, feche a torta, leve ao forno, pré aquecido, a 180°C por 22 minutos ou até que esteja dourado e assado;
- Sirva em seguida.

🍴 RENDIMENTO: 1 ARO DE 20 CM DE DIÂMETRO.

🕒 TEMPO DE PREPARO: 3H

DICA DO CHEF:

Substitua a pasta GALAK® & NEGRESCO® pela KITKAT® Pasta, fica delicioso.

22



COSTELINHA COM CEBOLA CARAMELIZADA



INGREDIENTES



TEMPERO DA COSTELINHA:

- 1,5 kg de costela suína ripa;
- 80 g de CHEF® Rôti;
- 2 g de pimenta do reino;
- 30 g de óleo de milho;
- 30 ml de limão espremido;
- Sal a gosto.

CREME PINCELAR

- 30 g de mel;
- 50 g de manteiga sem sal, no ponto de pomada;
- 20 g de CHEF® Rôti.

CEBOLA CARAMELIZADA

- 5 g de MAGGI® Gril;
- 600 g de cebola em juliene;
- 50 g de manteiga sem sal;
- 20 g de açúcar mascavo.

MOLHO

- 75 g de CHEF® Demi Glacê;
- 1 l de água;
- 1 g de manteiga sem sal;
- 20 g de alecrim fresco inteiro.



MODO DE PREPARO

TEMPERO DA COSTELINHA:

- Misture todos os ingredientes;
- Deixe a costelinha descansar por 1 hora na geladeira;
- Coloque em uma assadeira untada com azeite e cubra com papel alumínio;
- Leve ao forno a 180°C por 1 hora e meia;
- Depois, retire o papel alumínio e pincele mel com a manteiga e o CHEF® Rôti, deixe até dourar;
- Reserve.

CEBOLA CARAMELIZADA

- Com a frigideira bem quente, coloque a manteiga com açúcar mascavo.
- Em seguida, coloque a cebola com grill e deixe caramelizar em fogo médio;
- Reserve para cobrir as costelinhas.

MOLHO

- Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver;
- Após a fervura, deixe reduzir por 5 minutos;
- Reserve para cobrir as costelinhas.

FINALIZAÇÃO

- Finalize com o creme de leite 15%, e cubra todo o bacalhau na travessa;
- Finalize com parmesão e leve ao forno a 180°C por 30 minutos até gratinar, sirva em seguida;
- Sirva com arroz branco feito com MAGGI® Refoga e salada de folhas, sua Mamãe vai amar!

🍴 RENDIMENTO: 8 PORÇÕES | ⌚ TEMPO DE PREPARO: 2H

DICA DO CHEF:
Use o MAGGI® Creme de Cebola para dar um toque de sabor em farofas e batatas de forno.



ARRUMADINHO DE BACALHAU

26

INGREDIENTES



BACALHAU

- 1 kg de bacalhau dessalgado, cozido e em lascas;
- 10 g de MAGGI® Fondor;
- 1 g de pimenta do reino;
- 40 ml de azeite de oliva;
- 300 g de pimentão amarelo, vermelho e verde em juliene;
- 20 g de alho em lascas;
- 200 g de cebola em juliene;
- 60 g de azeitona preta;
- 20 g de salsinha picadinha.

PURÊ

- 120 g de MAGGI® Purê de Batatas;
- 800 g de NINHO® Leite integral UHT;
- 50 g de manteiga sem sal;
- 200 g de NESTLÉ® Creme de Leite 15%;
- 15 g de MAGGI® Refoga;
- 1 g de noz moscada ralada.

COBERTURA

- 100 g de parmesão ralado.

MODO DE PREPARO

BACALHAU

- Em uma panela, refogue no azeite a cebola e os pimentões;
- Em seguida, coloque o alho e os demais ingredientes;
- Refogue bem e finalize com a salsinha;
- Disponha o recheio de bacalhau no fundo da travessa;
- Reserve

PURÊ

- Em uma panela, ferva o leite, o MAGGI® Refoga e a noz moscada;
- Em seguida, coloque o MAGGI® Purê de Batatas e mexa rapidamente;
- Tampe a panela e deixe descansar por 3 minutos.

FINALIZAÇÃO

- Finalize com o creme de leite 15%, e cubra todo o bacalhau na travessa;
- Finalize com parmesão e leve ao forno a 180°C por 30 minutos até gratinar, sirva em seguida;
- Sirva com arroz branco feito com MAGGI® Refoga e salada de folhas, sua Mamãe vai amar!

🍴 | RENDIMENTO: 8 PORÇÕES | ⌚ | TEMPO DE PREPARO: 2H

DICA DO CHEF:

substitua o bacalhau por camarão, também fica maravilhoso.





SAC 0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br

[/nestleprofessional](https://www.facebook.com/nestleprofessional)

[@nestleprofessionalbr](https://www.instagram.com/nestleprofessionalbr)

www.nestleatevoce.com.br

Para mais receitas com nossos produtos, acesse:

