Chocolate

texturas,
sabores &
receitas

Nestlé PROFESSIONAL

Receitas Tradicionais

OVO CAMAFEU

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

2 HORAS

RENDIMENTO:

1 UNIDADE

INGREDIENTES

- 300g **NESTLÉ®** Chocolate Blend

RECHEIO DE NOZES
- 100g **MOÇA®** Leite Condensado
- 50g **NESTLÉ®** Creme de Leite 25%
- 20g nozes trituradas

CRUMBLE DE NOZES
- 25g nozes trituradas
- 25g farinha de trigo
- 25g açúcar
- 25g manteiga
- 0,5g sal

NOZES COM CARAMELO CREMOSO
- 90g noz pecan
- 90g açúcar
- 50g **NESTLÉ® NESTILLY®**
- 45g **NINHO®** Leite Integral
- 1g fava de baunilha
- 0,5g flor de sal

RECHEIO DE NOZES
- 10g isomalte
- 1g corante gel amarelo

MODO DE PREPARO

COBERTURA
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Blend conforme as instruções da embalagem.
- Preencha uma forma para ovo de Páscoa de 500g com o chocolate temperado, vire-a e deixe escorrer o excesso do chocolate para formar a coquilha.
- Leve-a para a geladeira até secar o chocolate e ela se desprender da forma.

RECHEIO DE NOZES
- Misture todos os ingredientes e leve para cozinhar até engrossar.
- Reserve refrigerado.

CRUMBLE DE NOZES
- Processe todos os ingredientes até formar uma farofa.
- Deixe congelar.
- Asse em forno a 190°C até dourar.
- Depois de frio, quebre como desejar.

NOZES COM CARAMELO CREMOSO
- Aqueça o **NINHO®** Leite Integral, o **NESTLÉ® NESTILLY®** e a fava de baunilha.
- Faça um caramelo com o açúcar.
- Adicione a mistura de leite ao caramelo e mexa até chegar a 104°C.
- Finalize adicionando as nozes aquecidas.
- Aplique levemente aquecido.

  Dica: Depois de frio é possível aquecer no micro-ondas para facilitar a aplicação.

MONTAGEM
- Para rechear, faça uma camada com o recheio de nozes.
- Aplique o crumble de nozes.
- Coloque o restante do recheio de nozes.
- Finalize com as nozes com caramelo cremoso.
- Derreta o isomalte e acrescente o corante.
- Modele em formato de ninho e aplique para decorar.

OVO CUPUAÇU

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

2 HORAS

RENDIMENTO:

1 UNIDADE

INGREDIENTES

- 400g **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo

GELEIA DE CUPUAÇU
- 350g polpa de cupuaçu
- 250g açúcar refinado
- 3g pectina

GANACHE
- 200g **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo

DECORAÇÃO
- 150g manteiga de cacau
- 1g corante rosa lipossolúvel
- 1g corante amarelo lipossolúvel
- 1g corante azul lipossolúvel
- 1g corante laranja lipossolúvel
- 1g corante roxo lipossolúvel

MODO DE PREPARO

GELEIA DE CUPUAÇU
- Em uma panela, misture todos os ingredientes, leve ao fogo médio e deixe reduzir até obter uma geleia firme. Deixe esfriar totalmente e reserve.

DECORAÇÃO
- Derreta a manteiga de cacau no micro-ondas e porcione para misturar com cada corante. Deixe a manteiga chegar a 30°C e faça a pintura da forma que vai receber o chocolate temperado.

COQUILHA
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo de acordo com a embalagem, em seguida faça o banho das formas já pintadas e leve-as para a geladeira para secar o chocolate e se formarem as coquilhas.
- Após secar a casca, recheie com a geleia de cupuaçu e em seguida disponha uma camada de ganache meio amargo em cima da geleia para não vazar na hora de fechar a casca.
- Feche o recheio do ovo com o restante do chocolate temperado e deixe secar na geladeira até se desprender da forma.

BOMBOM DE BRIGADEIRO FEITO COM **NEGRESCO®**

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

40 MINUTOS

RENDIMENTO:

30 UNIDADES

INGREDIENTES

RECHEIO
- 500g **MOÇA®** Brigadeiro

COQUILHAS
- 400g **NESTLÉ®** Chocolate Marfim
- 100g **NEGRESCO®** Topping

MODO DE PREPARO

RECHEIO
- Com o **MOÇA®** Brigadeiro, faça os bombons com 15g cada, leve-os ao freezer por 1 hora e reserve.

COQUILHAS
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Marfim de acordo com as instruções da embalagem, logo em seguida misture com **NEGRESCO®** Topping e reserve.
- Faça o banho dos brigadeiros congelados no chocolate misturado com o **NEGRESCO®** e deixe secar naturalmente.

BOMBOM CUMARU

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

1 HORA

RENDIMENTO:

21 UNIDADES

INGREDIENTES

COQUILHAS
- 500g **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo

RECHEIO
- 300g **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo
- 3g cumaru ralado

DECORAÇÃO
- 30g manteiga de cacau
- 5g corantes amarelo, rosa e branco lipossolúveis

MODO DE PREPARO

DECORAÇÃO
- Derreta a manteiga de cacau, separe em três partes iguais e adicione os corantes. Espere chegar a 30°C e, com a ajuda de um pincel, pinte as forminhas.

COQUILHAS
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo de acordo com a embalagem. Com as formas já pintadas, faça o banho e deixe escorrer para se formarem as coquilhas.
- Misture o **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo com o cumaru ralado, em seguida recheie as coquilhas e feche com o restante do chocolate derretido e temperado.
- Leve os bombons para a geladeira até secarem e se desprenderem das formas.

OVO BLEND DE CASTANHAS SEM AÇÚCAR

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

1 HORA

RENDIMENTO:

2 UNIDADES

INGREDIENTES

- 400g **NESTLÉ®** Chocolate Diet
- 50g nozes pecan
- 30g castanha Brasil
- 30g amêndoas
- 30g castanha de caju
- 30g macadâmia
- 30g goji berry

MODO DE PREPARO

- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Diet de acordo com a embalagem.
- Em seguida, coloque as castanhas no fundo da forma do ovo.
- Com o chocolate temperado, faça o banho sem deixar esconder todas as castanhas.
- Leve para a geladeira até secar e se desprender da forma.

BARRINHAS DE BROWNIE FEITAS COM **CHARGE®**

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

1 HORA E 30 MINUTOS

RENDIMENTO:

26 UNIDADES

INGREDIENTES

- 800g **NESTLÉ® DOCELLO®** Brownie e Petit Gâteau
- 320g **NINHO®** Leite Integral gelado
- 200g margarina

RECHEIO
- 800g **CHARGE®** Recheio e Cobertura
- 500g amendoim torrado inteiro

COBERTURA GLAÇAGEM GOURMANT
- 500g **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo
- 250g óleo de girassol
- 100g amendoim torrado e moído

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, misture o **NESTLÉ® DOCELLO®** Brownie e Petit Gâteau e o **NINHO®** Leite Integral gelado.
- Acrescente a margarina em temperatura ambiente e misture manualmente todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Coloque a massa em uma forma retangular de 23x33cm, untada e forrada com papel-manteiga.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 25 minutos.
- Reserve até esfriar.
- Com o auxílio de uma espátula, acrescente o **CHARGE®** Recheio e Cobertura sobre o brownie já assado.
- Corte em 26 porções no formato que desejar.
- Aplique o amendoim sobre as fatias e congele.

GLAÇAGEM GOURMANT
- Derreta o **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo.
- Misture os demais ingredientes.
- Banhe as barrinhas com a glaçagem.

FUDGE DE CHOCOLATE COM MACADÂMIA

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

40 MINUTOS

RENDIMENTO:

36 UNIDADES

INGREDIENTES

- 800g **MOÇA®** Brigadeiro
- 480g **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite
- 100g macadâmias torradas

COBERTURA
- 400g **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite

MODO DE PREPARO

- Derreta o **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite.
- Na batedeira, bata o chocolate derretido com o **MOÇA®** Brigadeiro.
- Incorpore as macadâmias torradas.
- Formate em um aro quadrado de 20x20cm.
- Corte como desejar.
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite conforme as instruções da embalagem.
- Banhe os fudges no chocolate temperado.
- Decore com arabescos feitos com o **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite.

NAKED CAKE TRUFADO

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

2 HORAS

RENDIMENTO:

1 UNIDADE

INGREDIENTES

- 330g açúcar
- 300g ovos
- 300g **NINHO®** Leite Integral
- 270g farinha de trigo
- 150g manteiga
- 150g **DOIS FRADES®** Chocolate em Pó 50%
- 25g fermento em pó

CALDA
- 100g **NINHO®** Leite Integral

RECHEIO TRUFADO MARFIM
- 110g **MOÇA®** Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 90g **NESTLÉ®** Chocolate Marfim

RECHEIO TRUFADO AO LEITE
- 250g **MOÇA®** Recheio e Cobertura Chocolate
- 150g **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite

COBERTURA
- 150g **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo
- 15g **NESTLÉ® NESTILLY®**

TRUFAS
- 50g **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo
- 20g **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite

MODO DE PREPARO

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

TRUFADO MARFIM
- Derreta o **NESTLÉ®** Chocolate Marfim.
- Adicione o **MOÇA®** Recheio e Cobertura Leite Condensado.
- Incorpore bem.

TRUFADO AO LEITE
- Derreta o **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite.
- Adicione o **MOÇA®** Recheio e Cobertura Chocolate.
- Incorpore bem.

MONTAGEM
- Corte a massa em 4 discos.
- Umedeça as massas com o **NINHO®** Leite Integral.
- Forre um aro com acetato untado com desmoldante para a montagem.
- Coloque um disco de massa no acetato e aplique uma camada do recheio trufado ao leite.
- Disponha a segunda camada de massa e aplique o recheio trufado marfim.
- Cubra com a terceira camada de massa e o restante do recheio trufado ao leite.
- Finalize aplicando a última camada de massa.
- Para decorar, retire o acetato e cubra com o **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo batido com o **NESTLÉ® NESTILLY®**.
- Faça pequenas trufas com o **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo e banhe no **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite derretido e temperado conforme as instruções da embalagem.
- Aplique as trufas no topo do bolo.

OVO PIPOCA COM FLOR DE SAL

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

40 MINUTOS

RENDIMENTO:

1 UNIDADE

INGREDIENTES

- 600g **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite
- 80g pipoca caramelizada
- 1g flor de sal

MODO DE PREPARO

- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite conforme as instruções da embalagem.
- Preencha as duas formas para ovo de Páscoa de 500g com o chocolate temperado, vire-as e deixe escorrer o excesso do chocolate para se formarem as coquilhas.
- Leve-as para a geladeira até secar o chocolate.
- Misture o chocolate restante com a pipoca caramelizada e a flor de sal e aplique sobre as coquilhas.
- Retorne-as para a geladeira por aproximadamente 5 minutos ou até se desprenderem das formas.

OVO DUO LEITE

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

1 HORA

RENDIMENTO:

2 UNIDADES

INGREDIENTES

- 400g **MOÇA®** Recheio e Cobertura Leite Condensado Firme
- 100g **NINHO®** Leite em Pó

COQUILHA
- 400g **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo

DECORAÇÃO
- 30g manteiga de cacau
- 3g corante branco lipossolúvel

MODO DE PREPARO

RECHEIO
- Misture todos os ingredientes até obter um creme e reserve.

DECORAÇÃO
- Derreta a manteiga de cacau no micro-ondas e misture com o corante em pó branco, em seguida deixe chegar à temperatura de 30°C.
- Faça riscos aleatórios nas formas com o corante e deixe secar na geladeira por 5 minutos. Reserve.

COQUILHAS
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo de acordo com a embalagem, em seguida faça o banho das formas e deixe-as na geladeira para secar o chocolate e se formarem as coquilhas.
- Com as coquilhas secas, recheie-as com o creme e feche com o restante do chocolate temperado.
- Deixe-as na geladeira até secarem e se desprenderem das formas.

Receitas Tendência

TORTA RÚSTICA

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

4 HORAS

RENDIMENTO:

1 UNIDADE

INGREDIENTES

- 500g **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo
- 300g ovos
- 150g manteiga
- 1g sal

RECHEIO GANACHE DE LIMÃO-SICILIANO
- 500g **NESTLÉ®** Chocolate Marfim
- 250g **NESTLÉ® NESTILLY®**
- 5g raspas de limão-siciliano
- 200g geleia de frutas vermelhas

COBERTURA/DECORAÇÃO
- 200g **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo
- 200g frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

MASSA
- Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme aerado.
- Derreta o **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo e a manteiga até homogenizar.
- Misture as duas preparações.
- Disponha a massa em dois aros de 20cm forrados com papel-alumínio.
- Asse em forno preaquecido a 160°C por 10 minutos.
- Leve ao freezer até congelar.

GANACHE DE LIMÃO-SICILIANO
- Derreta o **NESTLÉ®** Chocolate Marfim.
- Misture o **NESTLÉ® NESTILLY®** e homogenize.
- Finalize com as raspas de limão-siciliano.
- Leve para a geladeira até firmar.

MONTAGEM
- Aplique a geleia de frutas vermelhas sobre a massa congelada.
- Sobre a geleia adicione uma camada da ganache de limão-siciliano.
- Finalize com o segundo disco de massa.
- Cubra e alise com o restante da ganache.
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo conforme as instruções da embalagem.
- Sobre uma folha de papel-manteiga, faça arabescos para decorar as laterais da torta.
- Finalize aplicando as frutas vermelhas no topo da torta.

TARTELETE TRIUNFO FEITO COM **NESCAFÉ®**

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

2 HORAS

RENDIMENTO:

16 UNIDADES

INGREDIENTES

MASSA
- 400g farinha de trigo
- 200g manteiga sem sal
- 100g glaçúcar
- 80g ovos
- 10g **NESCAFÉ®** Vending
- 10g **NINHO®** Leite em Pó
- 10g **DOIS FRADES®** Chocolate em Pó 50%
- 1g sal

RECHEIO DE DOCE DE LEITE
- 300g **MOÇA®** Doce de Leite Bag

RECHEIO DE GANACHE
- 500g **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo

DECORAÇÃO
- 200g **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo

RECHEIO DE CAFÉ
- 200g **NESTLÉ® DOCELLO®** Recheio para Torta Holandesa
- 200g **NESTLÉ® NESTILLY®**
- 100g cream cheese
- 5g **NESCAFÉ®** Vending

MODO DE PREPARO

MASSA
- Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea, em seguida abra-a nas forminhas de tortinhas de aro 8cm de diâmetro, fundo e lateral.
- Fure com o auxílio de um garfo o fundo da massa e leve ao forno a 180°C por 15 minutos, até que esteja dourada e assada. Deixe esfriar.

RECHEIO DE CAFÉ
- Misture todos os ingredientes e bata na batedeira planetária por 3 minutos, até o ponto de bico. Disponha em um saco de confeitar com bico perlê e reserve.
- No fundo da massa coloque uma fina camada de doce de leite, em seguida uma camada de ganache meio amargo. Repita isso em todas as casquinhas de massa e reserve.

DECORAÇÃO
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo de acordo com a embalagem e faça arabesco em forma de disco no tamanho da forma. Deixe secar na geladeira até firmar.
- Com o restante do chocolate meio amargo derretido e temperado faça arabesco em forma de pena e reserve.
- Com as tortinhas já recheadas, faça bicos perlês com o recheio de café sobre o ganache e em cima do recheio disponha o disco de chocolate. Faça riscos de corante cobre com álcool de cereais.
- Para finalizar, decore com o arabesco em forma de pena.

OVO BEIJINHO AVELUDADO

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

2 HORAS

RENDIMENTO:

2 UNIDADES

INGREDIENTES

- 400g **NESTLÉ®** Chocolate Marfim

RECHEIO
- 300g **MOÇA®** Beijinho

DECORAÇÃO
- 1 unid. Spray Veludo Branco
- 30g manteiga de cacau
- 3g corante vermelho lipossolúvel

MODO DE PREPARO

COQUILHAS
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Marfim de acordo com a embalagem.
- Faça o banho das formas e leve-as para a geladeira para secarem até se formarem as coquilhas.
- Recheie as coquilhas com o beijinho e feche com o restante do chocolate temperado. Leve para a geladeira até as coquilhas se desprenderem das formas.
- Após desenformar os ovos, leve-os ao freezer por 1 hora até se congelarem. Em seguida aplique o spray em toda a superfície e deixe secar por 1 hora.

DECORAÇÃO
- Derreta a manteiga de cacau no micro-ondas, em seguida misture com o corante em pó vermelho, faça um risco sobre os ovos aveludados, deixe secar por mais 10 minutos. Desprender das formas.

BOMBOM JASMIM

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

2 HORAS

RENDIMENTO:

24 UNIDADES

INGREDIENTES

- 200g **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite
- 130g **NESTILLY®**
- 40g manteiga sem sal
- 3g flor de jasmim

COQUILHA
- 300g **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite
- 40g flor de jasmim

MODO DE PREPARO

GANACHE JASMIM
- Em uma panela, misture todos os ingredientes, leve ao fogo médio e deixe reduzir até obter uma geleia firme. Deixe esfriar totalmente e reserve.

COQUILHAS
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate ao Leite de acordo com a embalagem, faça o banho das formas e deixe-as secar para se formarem as coquilhas.
- Recheie com o ganache de jasmim já em temperatura ambiente e feche os bombons.
- Leve-os à geladeira para secarem até se desprenderem das formas, decore com flores de jasmim em cima dos bombons.

OVO FOLHA FEITO COM **ALPINO®**

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

1 HORA

RENDIMENTO:

1 UNIDADE

INGREDIENTES

COQUILHAS
- 600g **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo

RECHEIO
- 400g **ALPINO®** Recheio e Cobertura

COBERTURA
- 1g corante em pó dourado
- 1g álcool de cereais

MODO DE PREPARO

- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo conforme as instruções da embalagem.
- Preencha as duas formas para ovo de Páscoa de 500g com o chocolate temperado, vire-as e deixe escorrer o excesso do chocolate para se formarem as coquilhas.
- Leve-as para a geladeira até secar o chocolate.
- Com o auxílio de uma colher, espalhe o **ALPINO®** Recheio e Cobertura nas duas coquilhas de ovo ainda dentro da forma, deixando aproximadamente 1cm abaixo da borda.
- Cubra o recheio com chocolate temperado e retorne à geladeira até os ovos se desprenderem das formas.
- Utilize o restante do chocolate temperado para fazer arabescos com o auxílio de uma espátula.
- Aplique as folhas sobre os ovos, colando-as com chocolate temperado.
- Misture o corante dourado em pó com o álcool de cereais e, com o auxílio de um pincel, respingue o corante sobre os ovos.

OVO COM NIBS CARAMELIZADOS

DIFICULDADE:

TEMPO DE PREPARO:

1 HORA

RENDIMENTO:

1 UNIDADE

INGREDIENTES

- 250g **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo
- 250g **NESTLÉ®** Chocolate Marfim

NIBS CARAMELIZADOS
- 45g açúcar
- 15g água
- 60g nibs de cacau
- 2g manteiga de cacau em pó

MODO DE PREPARO

NIBS CARAMELIZADOS
- Aqueça a água com o açúcar a 118°C.
- Caramelize os nibs.
- Adicione a manteiga de cacau e deixe esfriar.

COQUILHAS
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo conforme as instruções da embalagem.
- Preencha as duas formas para ovos de Páscoa de 500g com o chocolate temperado, vire-as e deixe escorrer o excesso do chocolate para se formarem as coquilhas finas.
- Leve-as para a geladeira até secar o chocolate e elas se desprenderem das formas.
- Derreta e tempere o **NESTLÉ®** Chocolate Marfim conforme as instruções da embalagem.
- Misture os nibs caramelizados.
- Banhe as coquilhas de **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo com **NESTLÉ®** Chocolate Marfim temperado.
- Leve-as para a geladeira para secar o chocolate.

Nestlé PROFESSIONAL®

NESTLÉ® PROFESSIONAL TEM UM CANAL DE COMUNICAÇÃO EXCLUSIVO.
ENVIE RECEITAS, SUGESTÕES, CRÍTICAS E ELOGIOS PARA NÓS!

0800 770 1176

nestleprofessional@nestle.com.br
www.nestleprofessional.com.br