

Receituário Pasta

Galak[®]

com



O sabor do melhor
chocolate branco
agora com **NEGRESCO**[®]



Bolo Cookie and Cream

feito
com



Ingredientes

Massa

200 g de Topping NEGRESCO®
250 g de NINHO® Leite Integral UHT
10 g de fermento em pó
5 g de extrato de baunilha
50 g de ovo
120 g de açúcar

Recheio

400 g de Pasta GALAK® com NEGRESCO®
80 g de NESTILLY®
50 g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
100 g de NINHO® Leite Integral UHT

Cobertura

150 g de Pasta GALAK® com NEGRESCO®
100 g de NESTILLY®
40 g de NEGRESCO® Biscoito



Modo de preparo

Massa

- No liquidificador bata o NEGRESCO® até virar pó
- Misture o leite, ovo e a baunilha e o açúcar com o NEGRESCO® até obter uma massa
- Em seguida, misture o fermento. Coloque em uma forma aro 20 untada. Leve ao forno a 180°C por 20 minutos ou até o palito sair seco
- Desenforme e deixe esfriar

Recheio

- Bata o NESTILLY® em ponto de chantilly. Em seguida adicione a Pasta GALAK® com NEGRESCO® e o chocolate marfim derretido até que esteja tudo bem incorporado
- Corte o bolo em 3 partes iguais, distribua o recheio igualmente pelas camadas, umedecendo o bolo com leite
- Leve ao refrigerador por 2 horas

Cobertura

- Bata o NESTILLY® em ponto de chantilly. Em seguida derreta a Pasta GALAK® com NEGRESCO®
- Cubra o bolo recheado com o chantilly batido, leve para o freezer por 30 minutos.
- Retire do freezer e banhe com a pasta derretida
- Finalize com biscoitos NEGRESCO®



Rendimento: 1 unid de aro 20 cm



Dificuldade: fácil



Tempo de preparo: 3





Bolo Piscina

feito
com



Ingredientes

Massa

200 g de Topping NEGRESCO®
250 g de leite integral
10 g de fermento em pó
5 g de extrato de baunilha
50 g de ovo
120 de açúcar

Recheio

300 g de Pasta GALAK® com NEGRESCO®

Cobertura

Geleia de maracujá



Modo de preparo

Massa

- No liquidificador bata o Topping NEGRESCO® até virar pó
- Misture o leite, ovo e a baunilha e o açúcar com o Topping NEGRESCO® até obter uma massa
- Em seguida misture o fermento em pó. Coloque em uma forma aro 20 untada
- Leve ao forno a 180°C por 20 minutos ou até o palito sair seco
- Desenforme e deixe esfriar

Recheio

- Adicione a Pasta GALAK® com NEGRESCO® derretida

Cobertura

- Finalize riscando com a geleia de maracujá

 **Rendimento:** 2 unid de aro 15cm

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 1 h

Cake Pop Cookies 'n Cream

feito com



Ingredientes

Massa

- 800 g de NESTLÉ® Brownie e Petit Gâteau
- 320 g de NINHO® Leite Integral UHT
- 200 g de margarina

Cobertura

- 700 g de Pasta GALAK® com NEGRESCO®
- 100 g de NESTLÉ® Chocolate Blend
- 40 g de Topping NEGRESCO®



Modo de preparo

Massa

- Coloque em um recipiente 800 g de NESTLÉ® Brownie e Petit Gâteau e 320 ml de de NINHO® Leite Integral UHT gelado
- Acrescente 200 g de margarina sem sal em temperatura ambiente e misture manualmente todos os ingredientes até obter uma massa homogênea
- Coloque a massa em uma forma retangular de 23 x 33cm, untada e forrada com papel manteiga
- Leve ao forno a 180°C por 25 minutos. Deixe esfriar

Recheio

- Depois de frio, corte o brownie em triângulos
- Em seguida, derreta a Pasta GALAK® com NEGRESCO®
- Banhe os brownies na pasta e deixe secar
- Finalize riscando os brownies com chocolate blend e leve para gelar

 **Rendimento:** 20 un

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 1 h





Cheesecake com geléia de Morango

feito com



Ingredientes

Massa

150 g de Topping NEGRESCO®
100 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo

Creme

300 g de Pasta GALAK® com NEGRESCO®
300 g de cream cheese
5 g de raspas de limão
100 g de NEGRESCO® Biscoito morango
80 g de NINHO® Leite Integral UHT

Cobertura

150 g de Geleia de Morango
150 g de Pasta GALAK® com NEGRESCO®
100 g de morangos frescos



Modo de preparo

Massa

- Misture o ganache derretido com o Topping NEGRESCO®, em seguida coloque no fundo de um aro 18cm diâmetro e pressione bem
- Unte a lateral do aro com desmoldante ou geleia de brilho

Pasta

- Na batedeira, bata o cream cheese com as raspas de limão até ficar fofo e cremoso
- Em seguida misture com a pasta delicadamente
- Disponha uma camada sobre a base de biscoito. Por cima, coloque os biscoitos NEGRESCO® morango molhados no leite
- Coloque mais uma camada de creme e depois mais uma camada de biscoito NEGRESCO® morango. Cubra com restante do creme
- Leve ao freezer por 4 horas e desenforme

Finalização

- Finalize com geléia de morango na cobertura, morangos frescos, e biscoito NEGRESCO®.



Rendimento: 1 unid de aro 20cm



Dificuldade: fácil



Tempo de preparo: 3 h

Choux Cream

feito
com



Ingredientes

Massa

150 g de Topping NEGRESCO®
100 g de farinha de trigo
125ml de NINHO leite integral UHT
125 ml de água
100 g de manteiga
200 g de ovos
5 g de açúcar refinado
6 g de sal

Cobertura

400 g de Pasta GALAK® com NEGRESCO®
120 g de NESTLÉ® Nestilly

Craquelim

50 g de Topping NEGRESCO®
50 g de farinha de trigo
85 g de manteiga
100 g de açúcar cristal



Modo de preparo

Massa

- Em uma panela misture manteiga, sal, açúcar, água, leite e leve ao fogo até ferver
- Em seguida, adicione a farinha e o Topping NEGRESCO® e cozinhe até formar uma película no fundo da panela
- Na batedeira, bata a massa com os ovos até esfriar
- Preaqueça o forno a 180°C
- Coloque a massa em um saco de confeitar com bico perle e pingue sobre o papel manteiga

Craquelim

- Misture todos os ingredientes até que fique uma massa homogênea
- Abra a massa sobre dois plásticos e leve para o congelador
- Corte plaquinhas com um cortador redondo e disponha sobre as choux
- Leve ao forno a 180°C por 10 minutos, e depois abaixe para 160°C por 30 minutos

Finalização

- Na batedeira, bata o NESTLÉ® Nestilly em ponto firme e misture com a Pasta GALAK® com NEGRESCO®
- Recheie as choux



Rendimento: 30 un



Dificuldade: fácil



Tempo de preparo: 2 h



Torta S'More

feito
com

Galak®

com
negresco

Ingredientes

Massa

350 g de Topping NEGRESKO®
100 g de manteiga sem sal derretida
50 ml de ovo

Cobertura

150 g de Pasta GALAK® com NEGRESKO®
100 g de marshmallow forneável
15 g de NEGRESKO® Topping
50 g de NEGRESKO® Biscoito

Recheio

450 g de Pasta GALAK® com NEGRESKO®



Modo de preparo

- Misture todos os ingredientes até formar uma massa
- Forre fundo e lateral de uma forma de fundo removível frisada (aro 18). Deixe um pouco de massa para cobertura
- Disponha a pasta dentro da base e cubra com o restante da massa.
- Leve ao forno pré aquecido a 160°C por 30 minutos até a massa estiver assada.
- Deixe esfriar e desenforme
- Vire a massa ao contrário e cubra com a pasta em seguida coloque os marshmallow e queime com maçarico
- Finalize com o NEGRESKO® Biscoito picado e o Topping NEGRESKO®

 **Rendimento:** 1 unid de aro 18 cm

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 2 h





Pão Trançado

feito com **Galak**[®]
com **negresco**

Ingredientes

Esponja

90 g de farinha de trigo
90 g de água
6 g de fermento biológico seco

Recheio

400 g de Pasta GALAK[®] com NEGRESCO[®]
15 g de gel de brilho

Massa

210 g de farinha de trigo
9 g de NINHO[®] Leite em Pó
60 g de ovo
30 ml de água gelada
30 g de açúcar refinado
3 g de sal
30 g de manteiga sem sal
186 g de esponja fermentada

Modo de preparo

Esponja

- Misture todos os ingredientes da esponja, cubra com filme plástico e deixe fermentar por 30 minutos

Massa

- Na batedeira, adicione a esponja, o ovo, a farinha, o açúcar, o NINHO[®] Leite em Pó, o sal e a água gelada
- Bata até que a massa esteja homogênea
- Adicione a manteiga e bata por mais 6 minutos
- Divida a massa em dois e cubra com filme plástico
- Abra a massa em formato de disco, recheie com a Pasta GALAK[®] com NEGRESCO[®] e cubra com o outro disco
- Corte o disco em oito, sem chegar ao centro, e dobre as pontas
- Deixe fermentar por 1h30
- Asse a 160°C por 20 minutos

 **Rendimento:** 1 un  **Dificuldade:** fácil  **Tempo de preparo:** 4 h



Chegou a Pasta GALAK® com Negresco® para facilitar suas preparações e encantar seus clientes!



Fácil de espalhar



Com pedaços de biscoito NEGRESKO®



Forneável



Sabor do Chocolate GALAK®



Ideal para tortas, bolos secos, pizzas e fondue

A PASTA GALAK® COM NEGRESCO® VEM PRONTA PARA USAR

É SÓ TIRAR DO BALDE E APLICAR EM DIVERSAS PREPARAÇÕES





SAC 0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br

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