

Receituário Pasta

Galak[®]

O sabor do melhor
chocolate branco
em receitas que
são um sucesso.



Nestlé
PROFESSIONAL

Torta de frutas amarelas

feito com **Galak**

Ingredientes

Massa

50 g de MOÇA® Doce de Leite Bag
50 g de manteiga sem sal em cubinhos
100 g de farinha de trigo
1 g de sal

Recheio

400 g de Pasta GALAK®
200 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25% UHT

Cobertura (geleia de frutas amarelas)

50 g de polpa de maracujá com semente
200 g de abacaxi em cubinhos
100 g de manga em cubinhos
80 g de açúcar refinado
100 g de frutas amarelas frescas para decorar



Modo de preparo

Massa

Misture a farinha e o sal, em seguida incorpore a manteiga gelada em cubinhos, até obter uma farofa úmida. Misture o doce de leite e sove rapidamente até formar uma massa. Deixe a massa na geladeira por 30 minutos. Em seguida, abra em uma forma de fundo removível de 20 cm de diâmetro e fure muito bem o fundo com um garfo para não inflar no forno. Leve ao forno preaquecido a 160°C por 15 minutos ou até que a base esteja assada e dourada. Deixe esfriar, reserve.

Recheio

Derreta no microondas por 30 segundos a Pasta GALAK®, após derretida misture com o creme de leite. Com o creme ainda morno, disponha sobre a base da torta já assada e leve à geladeira por 2 horas. Reserve.

Cobertura (geleia de frutas amarelas)

Misture todas as frutas e o açúcar em uma panela, leve ao fogo baixo e deixe reduzir até ponto de geleia. Deixe esfriar e cubra a torta. Decore com frutas amarelas frescas em cima e polvilhe leite NINHO® em pó.

Rendimento: 1 un. de 1,356 kg **Dificuldade:** fácil **Tempo de preparo:** 3 h





Bolo Cremoso

feito
com

Galak®

Ingredientes

400 g de Pasta GALAK®
50 g de manteiga sem sal derretida
150 g de farinha de trigo
5 ml de extrato de baunilha
200 g de açúcar
1 g de sal
200 g de ovos
200 g de NESTLÉ® Chocolate Marfim picado



Modo de preparo

Bata na batedeira os ovos, o sal, a baunilha e o açúcar até quadruplicar de volume. Em seguida, misture a manteiga e a Pasta GALAK® e bata mais um pouco até perder o volume. Adicione a farinha de trigo e mexa até incorporar tudo. Coloque metade do chocolate picado na massa.

Disponha a massa em uma forma retangular de 20 cm de largura por 33 cm de comprimento untada e forrada com papel manteiga.

Coloque o restante do chocolate picado por cima da massa crua.

Dica: você pode substituir o chocolate picado por outro item, como NEGRESCO® Biscoito cortado ao meio, sempre usando o mesmo ingrediente no recheio e na cobertura.

 **Rendimento:** 13 un. de 102 g

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 1 h

Pudim

feito com **Galak**[®]

Ingredientes

Pudim

400 g de Pasta GALAK[®]
150 g de ovos
500 ml de NINHO[®] Leite Integral UHT
50 g de NINHO[®] Leite em Pó



Cobertura

100 g de NESTLÉ[®] Chocolate Marfim em raspas
5 g de NINHO[®] Leite em Pó

Modo de preparo

Pudim

Bata no liquidificador todos os ingredientes. Disponha em uma forma com furo no meio de 18 cm de diâmetro untada com manteiga e polvilhada com açúcar. Leve ao forno preaquecido a 180° C por 15 minutos, ou até que esteja dourado e assado, retire do forno e deixe esfriar.

Cobertura

Cubra o pudim, finalize com as raspas e polvilhe leite NINHO[®] em cima. Leve à geladeira por 3 horas.

 **Rendimento:** 1 un. de 1,230 kg

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 1 h





Fondue de Frutas Vermelhas

feito com **Galak**[®]

Ingredientes

Fondue

400 g de Pasta GALAK[®]
100 g de NESTLÉ[®] Creme de Leite 25% UHT
40 ml de conhaque (opcional)

Acompanhamentos

150 g de morangos frescos
50 g de GALAK[®] Cookies
100 g de bolo de baunilha em cubos

Cobertura

(geleia de frutas vermelhas)

100 g de morangos picados
30 g de mirtilos
20 g de framboesa
40 g de açúcar refinado



Modo de preparo

Fondue

Derreta a Pasta GALAK[®] no microondas e em seguida misture o creme de leite e o conhaque.
Aqueça mais um pouco e coloque na panela de fondue. Reserve.

Cobertura (Geleia de frutas vermelhas)

Misture todas as frutas e o açúcar em uma panela, leve ao fogo baixo e deixe reduzir até ponto de geleia. Deixe esfriar e faça riscos em cima do fondue. Sirva com os acompanhamentos.

 **Rendimento:** 2 un. de 528 g

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 1 h

Trança

feito
com

Galak®

Ingredientes

Massa

15 g de fermento biológico
50 g de manteiga sem sal ponto pomada
400 g de farinha de trigo
5 ml de extrato de baunilha
60 g de açúcar
7 g de sal
100 g de ovos
180 ml de NINHO® Leite Integral UHT

Cobertura - crumble

5 g de extrato de baunilha
25 g de manteiga sem sal em cubinhos
50 g de farinha de trigo
1 g de sal
30 g de açúcar
20 g de noz pecan triturada

Recheio

250 g de Pasta GALAK®
50 g de NESTLÉ® Chocolate Marfim bem picado



Modo de preparo

Massa

Misture o fermento, o leite morno e o açúcar e deixe crescer por 15 minutos. Em seguida misture os demais ingredientes e sove bem por aproximadamente 15 minutos. Se preferir, pode usar a batedeira. Depois que a massa estiver em ponto elástico e de véu, deixe descansar por 1 hora. Após crescer, divida a massa em duas partes iguais. Abra e recheie com a Pasta GALAK® e os pedaços de chocolate. Feche as massas no formato de rocambole e corte ao meio no sentido do comprimento. Trance e coloque na forma de bolo inglês untada. Deixe crescer por mais 40 minutos. Pincele leite em cima e reserve.

Cobertura - crumble

Misture todos os ingredientes até formar uma farofa úmida, cubras as tranças e leve ao forno a 180° C por 40 minutos ou até que esteja assado e dourado. Desenforme e finalize com riscos de Pasta GALAK® derretida.

 **Rendimento:** 2 un. de 637 g

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 2 h



Pavê de Coco e Laranja

feito
com

Galak®

Ingredientes

Creme

600 g de Pasta GALAK®
200 g de NESTLÉ® NESTILLY® batido em ponto de chantilly
5 g de raspas de laranja bahia
200 g de massa de bolo de baunilha triturado

Crocante de coco

150 g de TOSTINES® Biscoito Maizena
100 g de manteiga sem sal
100 g de coco flocos seco
1 g de sal

Cobertura

150 g de NESTLÉ® NESTILLY® gelado batido em ponto de chantilly



Modo de preparo

Creme

Aqueça a pasta no microondas por 40 segundos e em seguida misture as raspas de laranja e a polpa de cupuaçu reduzida. Manualmente, incorpore delicadamente com o NESTILLY® batido em ponto de chantilly até formar um creme e por último o chocolate ralado. Reserve.

DICA: pode substituir a polpa de cupuaçu por polpa de açaí na mesma proporção, fica delicioso.

Recheio

Misture todos os ingredientes até formar uma farofa úmida. Disponha em uma assadeira e leve ao forno a 180° C por 15 minutos mexendo a cada 3 minutos para não queimar. Deixe até ficar bem douradinho.

Deixe esfriar e faça camadas do creme e do crocante de coco dentro de copos, taças ou travessas. Se preferir, pode montar como pavê.

 **Rendimento:** 17 un. de 90 g

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 1 h

Barra Crocante com Damasco

feito com

Galak®

Ingredientes

Base

600 g de Pasta GALAK®
300 g de Topping NEGRESCO®
150 g de damasco picado

Cobertura

200 g de Pasta GALAK®
100 g de Topping NEGRESCO®
100 g de damasco picado



Modo de preparo

Base

Aqueça a pasta no microondas por 30 segundos e em seguida misture manualmente com o Topping NEGRESCO® e o damasco picado, incorporando delicadamente para que não quebre os biscoitos.

Unte uma assadeira de 20x20 cm com manteiga e forre com papel manteiga. Disponha a massa preparada e deixe bem lisa. Leve à geladeira até que esteja firme e gelada.

Finalização

Aqueça a pasta no microondas por 30 segundos. Corte em cubos ou barras e passe na pasta derretida. Finalize com o Topping NEGRESCO® e damasco picado.

 **Rendimento:** 15 un. de 98 g

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 30min



Bolo Crocante de Maçã

feito com

Galak®

Ingredientes

Massa

110 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
80 g de açúcar mascavo
50 g de açúcar
50 g de ovos
60 g de óleo
2 g de baunilha
265 g de farinha de trigo
5 g de bicarbonato de sódio
5 g de fermento em pó
1 g de canela em pó
150 g de maçã sem casca e sem semente cortada em cubos

Recheio

300 g de Pasta GALAK®

Cobertura

150 g de açúcar
35 g de açúcar mascavo
85 g de farinha de trigo
1 g de fermento em pó
60 g de manteiga sem sal
30 g de Pasta GALAK®

Modo de preparo

Massa

Bata na batedeira a manteiga, a baunilha e os açúcares até obter uma mistura cremosa. Junte o ovo, o óleo e bata, só para misturar os ingredientes. Acrescente a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó, a canela em pó e misture com uma espátula sem bater muito. Junte a maçã sem casca e sem semente cortada em cubos, misture, despeje numa assadeira redonda (23 cm) e reserve.

Recheio

Aqueça a Pasta GALAK® por 20 segundos e espalhe sobre a massa do bolo crua.

Cobertura

Com as pontas dos dedos misture em uma tigela os açúcares, a farinha de trigo, a canela em pó, o fermento em pó, a manteiga sem sal gelada e a Pasta GALAK® até formar uma farofa. Depois, polvilhe esta farofa sobre o bolo e leve para assar em forno médio preaquecido a 160°C por 50 minutos ou até dourar. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar. Sirva em seguida.

 **Rendimento:** 1 un. de 2,639 kg  **Dificuldade:** fácil  **Tempo de preparo:** 1 h

Carolinas Trufadas

feito com **Galak**[®]



Ingredientes

Massa

150 g de farinha de trigo
115 g de manteiga sem sal
125 ml de água
5 g de sal
5 g de açúcar
125 g de NINHO[®] Leite Integral UHT
200 g de ovos gelados

Cobertura

100 g de açúcar
50 g de manteiga sem sal
60 g de farinha

Recheio

300 g de Pasta GALAK[®]
90 g de NESTLÉ[®] Creme de Leite 25%

Modo de preparo

Massa

Em uma panela sempre tampada misture o leite, a água, o sal, o açúcar e a manteiga e leve ao fogo até ferver. Em seguida misture rapidamente a farinha de trigo até formar uma massa homogênea.

Bata a massa na batedeira com a raquete por 3 minutos, em seguida acrescente os ovos gelados e bata por mais 2 minutos até obter uma massa elástica.

Com um saco de confeitar e um bico perlê, disponha a massa sobre um tapete de silicone, faça as carolinas em dois tamanhos e cubra com a cobertura feita de açúcar, manteiga e farinha com cuidado para não amassar e nem quebrar.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 45 minutos ou até que estejam douradas e bem assadas.

Recheio

Misture bem a Pasta GALAK[®] com o creme de leite em seguida recheie as carolinas assadas e frias. Coloque as bolinhas menores sobre as maiores e finalize com o bico pitanga em volta.

Cobertura

Com as pontas dos dedos misture em uma tigela a farinha de trigo com a manteiga gelada até que forme uma farofa.

Em seguida, incorpore o açúcar devagar até que esteja uma massa homogênea. Abra a massa bem fina sobre um saco plástico.

Corte com um cortador do tamanho das carolinas e leve ao freezer para gelar bem. Em seguida finalize colocando os discos de massa sobre as carolinas antes de levar ao forno.

Dica: Se preferir coloque corante na massa da cobertura.

 **Rendimento:** 20 un. de 81 g  **Dificuldade:** média  **Tempo de preparo:** 1 h





Bolo

feito
com

Galak®

Ingredientes

Massa

200 g de manteiga gelada em cubos
200 g de açúcar
200 g de ovos
200 g de farinha de trigo
10 g de fermento em pó
1 g de baunilha

Recheio

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

Cobertura

200 g de Pasta GALAK®
35 g de NESTLÉ® Chocolate Marfim em raspas
100 g de NESTILLY®



Modo de preparo

Massa

Bata a manteiga com o açúcar até que dobre de volume e fique branco. Adicione os ovos um a um 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. Unte duas formas de aro 17 cm e divida a massa igualmente entre elas.

Asse a 200° C por 15 minutos até crescer, depois diminua para 180° C até que esteja assado (25 a 30 minutos).

Deixe o bolo esfriar, em seguida corte em camadas iguais, umedeça com o leite e disponha o recheio feito com a Pasta GALAK®.

Recheio

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

Cobertura

Bata o NESTILLY® gelado em ponto de chantilly, em seguida cubra o bolo e leve ao congelador por 30 minutos.

Aqueça a Pasta GALAK® até que esteja bem fluida, despeje sobre o bolo coberto com NESTILLY® cobrindo todas as laterais. Finalize com raspas do chocolate marfim.

 **Rendimento:** 1 unidade de aro 20cm  **Dificuldade:** fácil  **Tempo de preparo:** 1 h

Mil Folhas

feito
com

Galak®

Ingredientes

Massa

500 g de massa folhada
100 g de açúcar

Recheio

600 g de Pasta GALAK®
100 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%

Decoração

150 g de NESTLÉ® Chocolate
Meio Amargo



Modo de preparo

Massa

Abra a massa folhada na espessura de 5 cm em uma assadeira. Fure toda a massa e polvilhe açúcar. Asse a 200°C por 35 minutos ou até ficar bem dourada.

Deixe esfriar e corte em triângulos tomando cuidado para não quebrar a massa.

Com o recheio de Pasta GALAK® batido e o bico pétala recheie os triângulos fazendo o acabamento nas laterais, em seguida finalize com a decoração feita com o chocolate meio amargo.

Recheio

Bata na batedeira a Pasta GALAK® com o creme de leite e utilize para recheiar o mil folhas.

Decoração

Derreta o chocolate meio amargo e siga o processo de temperagem conforme a embalagem.

Sobre uma faixa de acetato, despeje o chocolate temperado e espalhe com uma espátula formando uma camada fina. Quando começar a cristalizar, corte os triângulos de tamanho igual ao da massa folhada usando a ponta da faca. Deixe terminar a cristalização na geladeira por 15 minutos, em seguida retire do acetato e finalize o mil folhas.

 **Rendimento:** 8 un. de 206 g

 **Dificuldade:** fácil

 **Tempo de preparo:** 1 h





Chegou a nova Pasta GALAK® trazendo praticidade e encantando seus clientes!



Sabor do Chocolate GALAK®



Forneável



Ideal para tortas, bolos secos, pizzas e fondue



Fácil de espalhar

A PASTA GALAK® VEM PRONTA PARA USAR

É SÓ TIRAR DO BALDE E APLICAR EM DIVERSAS PREPARAÇÕES



Nestlé
PROFESSIONAL



SAC 0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br

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

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