

RECEITAS PARA
celebrar
100
anos



Nestlé

Moça



Há **100 anos**
Moça[®] chegou
e desde então
faz tudo
dar certo



Clássico é clássico. Por isso, **Leite MOÇA**[®] mantém sua receita original desde 1921. Hoje, é sinônimo de categoria, garantia de sobremesas saborosas e recheadas de qualidade e ainda deu origem a uma linha de produtos perfeitos para sobremesas profissionais.

Aqui, selecionamos algumas receitas criadas especialmente pelos chefs **NESTLÉ**[®] **PROFESSIONAL** para essa celebração. São releituras de receitas tradicionais, inovações e sabores de todas as regiões do Brasil para surpreender seus clientes.

comemore
e encante
SEU CLIENTE CONOSCO!

100 anos de Leite Condensado Moça®

Uma história para ser contada e recontada.

Nesses 100 anos, muitos acontecimentos - e inúmeras curiosidades - marcaram a história de MOÇA®. Mas essa história é também a memória de centenas de milhares de brasileiras e brasileiros: quem nunca saboreou uma sobremesa feita com MOÇA® ?

Como recordar é viver, antes de você explorar todo o universo do Receituário MOÇA® 100 anos, que tal um passeio por essa história em 6 curiosidades?



1921 1925 1941



1950 1956 1962



1969 1972 1980



1990 1997 2000



2003 2004 2014



2020

1. La Laitière, o nome original de MOÇA® chegou ao Brasil em 1890 como uma alternativa ao leite fresco, já que não havia refrigeração (a primeira geladeira fabricada no Brasil chegou em 1947, imagine só!);

2. Vendido em drogas, La Laitière ganhou o nome de Milkmaid, que logo foi apelidado de “leite da moça” pelos brasileiros, por causa da ilustração da camponesa na embalagem;

3. É por isso que quando a Nestlé abriu sua primeira fábrica no Brasil, em Araras no ano de 1921, começou a fabricar o produto com o nome Leite MOÇA®!

4. Mas foi só durante a Segunda Guerra Mundial que o leite condensado deixou de ser consumido apenas como leite e chegou às cozinhas do mundo. Utilizado no preparo de doces e sobremesas, ganhou de vez o seu lugar como o ingrediente que é garantia de receita de sucesso!

5. MOÇA® também deixou sua marca na história da República: colaborou com a criação de antigas receitas como o Pudim Sete de Setembro, o Bolo Farroupilha, o Bolo Getúlio Vargas e o Pudim Treze de Maio;

6. Mas, e o brigadeiro? Bem, foi na década de 1940 que saiu da lata da “mocinha”, inspirado pela figura romântica de Eduardo Gomes, o doce que é a mistura perfeita entre leite condensado e chocolate. Até hoje, não há festa sem brigadeiro;

E agora, no século 21, MOÇA® comemora seu centenário no Brasil. Com Leite MOÇA®, tudo nessa história vira festa. Cada doce, cada receita dá margem a invenções e criações sem fim, presentes na memória e no coração de todos nós.

Experimente nossas sugestões para diferentes ocasiões.

Crie e recrie novas delícias.

Continue essa história!

Parabéns a Leite MOÇA® nos seus 100 anos de Brasil.

Parabéns a você, que sempre fez, faz e fará maravilhas com MOÇA®

Torta Alfajor

Sugestões de ocasião:

Festas Juninas

Dia das Crianças

Natal

Ano Novo



Ingredientes:

Massa

400g de farinha de trigo
200g de MOÇA® Doce de Leite Bag
200g de manteiga sem sal

Recheio

1,2kg de MOÇA® Recheio e Cobertura Churros

Cobertura

100g de MOÇA® Doce de Leite Bag
50g de mirtilos frescos
50g de amoras frescas
30g de coco fita queimado

Modo de Preparo:

Massa

Com todos os ingredientes gelados, misture-os até obter uma massa homogênea. Deixe gelar por mais 30 minutos. Abra discos com diâmetro de 18 cm e leve para assar por 20min a 180°C. Retire do forno e reserve.

Montagem

Coloque os discos frios em um prato e, com bico pitanga, cubra toda base do disco com o recheio. Repita esse processo mais duas vezes. Finalize com o MOÇA® Doce de Leite Bag, espalhando por toda superfície as frutas e a fita de coco

Dica do Chef:

Substitua o MOÇA® Beijinho por MOÇA® Brigadeiro.



Rendimento:
2 tortas de 1,0kg cada



Dificuldade:
média



Tempo de Preparo:
2h



Bolo Brigadeiro

Sugestões de ocasião:

Dia das Crianças

Almoço em Família

Festas de Fim de Ano

Natal

Ingredientes:

Massa

150g de manteiga
180g de açúcar refinado
150g de ovos inteiros
230g de farinha de trigo
12g de fermento em pó
180ml de NINHO® Leite Integral UHT (Gelado)
45g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau

Recheio

640g de MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate
240g de MOÇA® Brigadeiro
70g de granulado de chocolate

Cobertura

250g de MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate
45g de MOÇA® Brigadeiro
100g de granulado de chocolate



Modo de Preparo:

Massa

Bata a manteiga e o açúcar em velocidade máxima. Adicione os ovos aos poucos e deixe bater por mais 2 minutos. Então, adicione os outros ingredientes e bata em velocidade baixa até homogeneizar. Coloque a massa em uma assadeira de aro 18cm de diâmetro e 8cm de profundidade untada e polvilhada. Leve ao forno preaquecido a 170°C por aproximadamente 50min. Deixe esfriar e reserve.

Montagem

Enrole 19 brigadeiros, passe no chocolate granulado e reserve. Corte o bolo de chocolate em 3 discos iguais. Passe uma camada bem fina de MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate e distribua o chocolate granulado por toda lateral do bolo. Coloque o MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate em um saco de confeitar com bico perlê. Recheie utilizando o saco de confeitar e os brigadeiros. Repita o recheio no próximo disco. Finalize espalhando MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate sobre o último disco e decore com 3 docinhos de brigadeiro.

Dica do Chef:

Substitua o granulado de chocolate por granulado colorido. Você também pode decorar com frutas frescas para o Natal.

 Rendimento:
1 bolo de 2,3kg

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
2h

Torta Pastel de Belém

Sugestões de ocasião:

Almoço
em Família

Festas de
Fim de Ano

Sobremesas

Ingredientes:

Massa

250g de massa folhada

Recheio

250g de MOÇA® Doce de leite Bag

150g de NESTLÉ® Base para Recheios

300g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%

200g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme

Modo de Preparo:

Massa

Abra a massa em uma assadeira para torta de 25cm de diâmetro. Deixe uma sobra da massa nas bordas.

Recheio/montagem

Coloque o MOÇA® Doce de Leite Bag sobre a massa e reserve. Misture em uma panela a NESTLÉ® Base para Recheios e NESTLÉ® Creme de Leite 25%. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até obter um creme firme e cremoso. Deixe esfriar. Coloque o creme na batedeira, adicione o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme e bata por 30 segundos em velocidade média. Recheie a torta sobre o MOÇA® Doce de Leite Bag e leve ao forno preaquecido a 240°C. Retire do forno assim que a massa estiver dourada e o creme com uma casquinha corada.



Dica do Chef:

Substitua o MOÇA® Doce de Leite por MOÇA® Recheio e Cobertura Sabor Chocolate e outros produtos da linha MOÇA®.

 Rendimento:
1 torta de 1,150kg

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
2h





Bolo Pudim

Ingredientes:

Massa

150g de manteiga
180g de açúcar refinado
150g de ovos inteiros (aprox. 3 uni)
240g de farinha de trigo
12g de fermento em pó
180ml de NINHO® Leite Integral UHT (gelado)

Recheio

600g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme
100g de açúcar refinado
50g de NINHO® Leite em Pó Integral

Cobertura

200g de açúcar refinado
100g de clara de ovos
100g de açúcar
50g de glucose

Modo de Preparo:

Massa

Bata a manteiga e o açúcar em velocidade máxima. Adicione os ovos aos poucos e deixe bater por mais 2 minutos. Adicione os outros ingredientes e bata em velocidade baixa até homogeneizar. Coloque a massa em uma assadeira de aro 20cm de diâmetro e 8cm de profundidade untada e polvilhada. Leve ao forno preaquecido a 170°C por aproximadamente 50 minutos. Deixe esfriar e reserve.

Recheio

Em uma panela larga e com cabo, adicione o açúcar e leve ao fogo médio. Derreta o açúcar em ponto caramelo, espalhe sobre o tapete de silicone e deixe esfriar. Coloque o caramelo cristalizado em um liquidificador junto com o NINHO® Leite em Pó Integral e bata até que vire um pó.

Cobertura

Em uma tigela de aço ou vidro, adicione o ovo e o açúcar e misture bem. Coloque a tigela em banho maria em fogo médio e, com um batedor de claras, bata até os grãos de açúcar se dissolverem por completo. Retire do fogo e bata com a batedeira em velocidade média-alta durante 8 minutos, aproximadamente. Você saberá que o merengue suíço está no ponto quando, ao levantar as varas do batedor, formarem-se picos estáveis.

Decoração

Numa panela em fogo médio, coloque o açúcar e a glucose de milho (clara). Leve ao fogo, sem mexer, e deixe ferver até ficar com cor de mel. Faça os fios com o auxílio de um garfo no formato desejado.

Montagem

Corte o bolo em 3 discos iguais. Aplique sobre o disco do bolo a metade do MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme e espalhe sobre o recheio e o caramelo em pó. Repita sobre o outro disco de bolo. Coloque o merengue em um saco de confeitar com bico pitanga 1M para cobrir o bolo decorando. Para finalizar a cobertura, basta maçaricar utilizando o maçarico suavemente. Finalize com os fios de caramelo para decorar.

Dica do Chef:

Substitua o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme por MOÇA® Recheio e Cobertura Sabor Churros e decore com gravetos de canela.

Sugestões de ocasião:

Dia das
Mães

Natal

Ano Novo



 Rendimento:
1 bolo de 2,1kg

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
2h



Éclair

Ingredientes:

Massa

125ml de água
125ml de NINHO® Leite Integral UHT
115g de manteiga sem sal
150g de farinha de trigo
200g de ovos inteiros (aprox. 4 un.)
5g de açúcar
5g de sal

Recheio

500g de MOÇA® Beijinho
50g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%

Cobertura

300g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme
30ml de água
70g de fitas de coco

Modo de Preparo:

Massa

Em uma panela, misture a água, o NINHO® Leite Integral, o sal, o açúcar e a manteiga. Deixe ferver e, em seguida, coloque a farinha de uma vez e mexa até formar uma massa. Coloque na batedeira, bata com a raquete e deixe esfriar. Em seguida, coloque os ovos um a um até formar uma massa homogênea. Disponha em um saco de confeitar com bico perlê e pingue no tapete de silicone em formato de éclair. Asse a 160°C por 40 minutos.

Recheio

Misture o MOÇA® Beijinho com NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%. Em um saco de confeitar, coloque o recheio e, em seguida, recheie as massas já assadas.

Cobertura

Aqueça o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme no micro-ondas e adicione a água para deixar o recheio fluido. Em seguida, faça o banho nas éclairs com o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme e decore com as lascas de coco queimado.

Dica do Chef:

Substitua o MOÇA® Beijinho por um dos outros produtos da linha MOÇA® de sua preferência.

Sugestões de ocasião:

Dia das Crianças

Almoço em Família

Festas de Fim de Ano



 Rendimento:
18 unidades de 95g

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
1h



Sugestões de ocasião:

Dia das Mães

Natal

Ano Novo

Torta de Pera

Dica do Chef:

Substitua a pera por maçã e as amêndoas por nozes trituradas.



Modo de Preparo:

Massa

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e misture com as mãos para ter uma massa lisa, com cuidado para não amassar mais do que o necessário. Cubra a massa totalmente com papel filme e refrigere durante 1 hora. Em seguida, retire da refrigeração e trabalhe a massa imediatamente para torná-la maleável. Coloque-a numa superfície e comece a abri-la. Disponha a massa em uma forma de aro 20cm de diâmetro com fundo falso. Reserve na refrigeração.

Recheio

Misture em uma panela a NESTLÉ® Base para recheios e NESTLÉ® Creme de Leite 25%. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até obter um creme firme e cremoso. Deixe esfriar. Coloque o creme na batedeira, adicione o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme e bata por 30 segundos em velocidade média. Coloque o creme sobre a massa e reserve.

Cobertura

Divida as peras ao meio, fatie novamente cada metade e coloque sobre o creme. Leve ao forno preaquecido a 170°C e asse até que doure a superfície da torta. Retire do forno e deixe esfriar completamente.

Decoração

Espalhe sobre a torta a geleia de brilho. Coloque as amêndoas nas laterais para decoração.

 Rendimento:
1 torta de 1,2kg

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
3h

Sonho

Ingredientes:

Massa

20g de fermento biológico instantâneo
250ml de NINHO® Leite Integral UHT (morno)
74g de farinha de trigo
85g de açúcar
3g de sal
100g de ovos inteiros
40g de manteiga sem sal
15ml de óleo

Recheio

1,7kg de MOÇA® Doce de Leite Bag

Cobertura

100g de açúcar
50g de glucose
50g de amêndoas trituradas

Dica do Chef:

Substitua o MOÇA® Doce de Leite por outros produtos da linha MOÇA® de sua preferência e libere a criatividade na decoração.



 Rendimento:
25 unidades de 125g

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
1h

Sugestões de ocasião:

Dia das Crianças

Festas de Aniversário



Maçã do Amor

Ingredientes:

Fruta

780g de maçãs verdes
60g de canela em pau

Cobertura

200g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme
20ml de água
120g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
90g de NESTLÉ® Topping NEGRESCO®

Sugestões de ocasião:

Dia das Crianças

Natal

Dia dos Namorados

Festas de Aniversário



Modo de Preparo:

Fruta

Lave e seque todas as maçãs. Retire os cabos com cuidado e, no lugar deles, encaixe uma rama de canela, pressionando para ficar bem presa.

Cobertura

Aqueça o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme no micro-ondas por 30 segundos e misture bem com a água. Banhe a maçã com o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme e reserve na refrigeração. Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo de acordo com a embalagem. Em seguida, retire as maçãs da refrigeração e faça o banho com o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo. Deixe escorrer e finalize com o NESTLÉ® Topping NEGRESCO®.

Dica do Chef:

Substitua o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme por outros produtos da linha MOÇA® de sua preferência e libere a criatividade na decoração.



Rendimento:
6 unidades de 210g



Dificuldade:
fácil



Tempo de Preparo:
1h

Tartelete Crocante

Sugestões de ocasião:

Sobremesas

Dia das Mães

Festas Juninas

Ingredientes:

Massa

80g de manteiga sem sal
160g de farinha de trigo
80g de MOÇA® Doce de Leite Bag

Recheio

150g de MOÇA® Doce de Leite Bag
200g de NESTLÉ® CHARGE® Recheio e Cobertura
20g de NESTLÉ® NESTILLY®
150g de açúcar
100g de glucose de milho
100ml de água

Cobertura

50g de amendoim caramelizado
150g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
15g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
40g de MOÇA® Doce de Leite Bag



Modo de Preparo:

Massa

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e misture com as mãos para ter uma massa lisa, com cuidado para não amassar mais do que o necessário. Cubra a massa totalmente com papel filme e refrigere durante 1 hora. Em seguida, retire da refrigeração e trabalhe a massa imediatamente para torná-la maleável. Coloque-a numa superfície e comece a abri-la. Disponha a massa em uma forma de aro 20cm de diâmetro com fundo falso. Asse em forno preaquecido a 160°C até dourar a massa. Deixe esfriar e reserve. Abra com o rolo o restante da massa e faça uma meia lua bem fina perfurando aleatoriamente. Asse em forno preaquecido a 160°C até dourar. Deixe esfriar e reserve.

Recheio

Coloque o MOÇA® Doce de Leite Bag sobre a massa. Bata o NESTLÉ® CHARGE® Recheio e Cobertura com NESTLÉ® NESTILLY® e coloque sobre o MOÇA® Doce de Leite Bag. Numa panela em fogo médio, coloque o açúcar, a glucose de milho e a água. Leve ao fogo, sem mexer, e deixe ferver até ficar com cor de mel. Espalhe sobre o recheio com os amendoins caramelizados.

Cobertura

Bata com o fouet a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo com NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%. Coloque em um saco de confeitar com bico perlê e decore a metade da torta.

Decoração

Coloque o meio disco perfurado sobre os bicos. Decore utilizando o saco de confeitar com bico perlê fazendo bicos aleatoriamente.

Dica do Chef:

Substitua o NESTLÉ® Recheio e cobertura CHARGE® por MOÇA® Doce de Leite e o amendoim por bananas cortadas em rodela.



Rendimento:
1 torta de 1,3kg



Dificuldade:
fácil



Tempo de Preparo:
1h





Sugestões de ocasião:

Sobremesas

Festas Juninas

Torta de Abóbora com Coco

Ingredientes:

Massa
100g de MOÇA® Beijinho
20g de coco ralado
200g de farinha de trigo
100g de manteiga sem sal
5ml de extrato de baunilha

Recheio
300g de MOÇA® Beijinho
300g de abóbora de pescoço amassada
100g de ovos (aprox. 2 uni)
60g de coco fresco
1g de canela em pó
1g de cravo em pó
200g de NESTLÉ® Creme de leite 25%

Cobertura
50g de fitas de coco

Modo de Preparo:

Massa
Misture todos os ingredientes, sem sovar muito, até formar uma massa homogênea. Forre fundo e lateral da forma e fure com um garfo. Leve ao forno a 160°C por 15 minutos e deixe esfriar. Reserve.

Recheio
Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar um purê firme. Disponha sobre a massa já assada e leve ao forno a 160°C por 30 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

Decoração
Decore com as lascas de coco queimado formando uma meia lua.



Dica do Chef:

Acrescente 200g de MOÇA® Doce de Leite na base antes de colocar o recheio de abóbora.

 **Rendimento:**
1 torta de 1,4kg

 **Dificuldade:**
fácil

 **Tempo de Preparo:**
3h

Pudim Prestígio

Sugestões de ocasião:

Festas de Aniversário

Sobremesas

Ingredientes:

Massa
400g de MOÇA® Beijinho
250ml de NINHO® Leite UHT Integral
150g de ovos (aprox. 3 uni)

Cobertura
100g de NESTLÉ® Calda Meio Amargo
50g de fitas de coco



Modo de Preparo:

Massa
Bata todos os ingredientes em um liquidificador e reserve.

Montagem
Unte uma fôrma com furo no meio com manteiga (sem sal) e açúcar. Coloque a mistura do liquidificador e asse por 1 hora a 160°C em banho maria.

Decoração
Desenforme o pudim em um refratário. Esquente o NESTLÉ® Calda Meio Amargo, disponha por cima do pudim e decore com as fitas de coco.

Dica do Chef:

Troque MOÇA® Beijinho por MOÇA® Brigadeiro, decore com raspas de chocolate e transforme sua receita em um brigadeirão.



 **Rendimento:**
1 unidade de 950g

 **Dificuldade:**
fácil

 **Tempo de Preparo:**
1h

Bolo Cuscuz de Coco

Sugestões de ocasião:

Festas de Aniversário

Brunch

Café

Festas Juninas

Ingredientes:

Base 1: Pão de Ló Amanteigado
200g de manteiga sem sal
200g de açúcar
200g de ovos (aprox. 4 uni)
200g de farinha de trigo
8g de fermento em pó

Base 2: Bolo de Tapioca com Coco
300g de farinha de tapioca granulada
1L de NINHO® Leite UHT Integral
500g de MOÇA® Leite Condensado
300g de coco ralado

Cobertura
200g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme
200g de MOÇA® Leite Condensado



Modo de Preparo:

Base 1: Pão de Ló Amanteigado

Na batedeira, coloque a manteiga com açúcar e bata até obter uma pomada fofoa e esbranquiçada. Adicione os ovos um a um, com a batedeira ligada. Aos poucos, com a ajuda de uma colher, coloque o trigo e o fermento devidamente peneirados e deixe bater até obter uma massa homogênea. Disponha a massa em uma forma redonda de 18 cm, devidamente untada, e leve para assar por 30 minutos a 180°C.

Base 2: Bolo de Tapioca com Coco

Em uma panela, coloque para ferver o NINHO® Leite UHT Integral e o MOÇA® Leite Condensado. Paralelamente, misture a farinha de tapioca granulada e o coco ralado em um bowl. Despeje a mistura da panela bem quente no bowl e misture bem. Disponha sobre a massa amanteigada já assada. Leve para gelar por duas horas.

Montagem

Desenforme o bolo gelado e, com um bico de confeitar de sua preferência, preencha toda a borda do bolo com MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme. No centro, coloque o MOÇA® Leite Condensado. Polvilhe com coco ralado queimado.

Dica do Chef:

Troque o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme por MOÇA® Recheio e Cobertura Churros.



Rendimento:
1 bolo de 5,4kg



Dificuldade:
média



Tempo de Preparo:
3h



Torta Rainha Moça®

Sugestões de ocasião:

Sobremesas

Dia das Mães

Natal

Dia dos Namorados



Ingredientes:

Massa

40g de manteiga
45g de açúcar refinado
40g de ovos inteiros
60g de farinha de trigo
5g de fermento em pó
45ml de NINHO® Leite Integral UHT (gelado)

Recheio

120g de morangos frescos
200g de NESTLÉ® Base para Recheios
150g de NESTLÉ® NESTILLY® (Gelado)
50ml de NINHO® Leite Integral UHT (Gelado)
150g de MOÇA® Recheio e Cobertura Morango

Cobertura

120g de geleia de morango
3g de gelatina incolor
20g de morangos frescos

Modo de Preparo:

Massa

Bata a manteiga e o açúcar em velocidade máxima. Adicione os ovos aos poucos e deixe bater por mais 2 minutos. Adicione os outros ingredientes e bata em velocidade baixa até homogeneizar. Coloque a massa em uma assadeira de aro 18cm de diâmetro untada e polvilhada. Leve ao forno preaquecido a 170°C por aproximadamente 30 minutos. Deixe esfriar e reserve.

Recheio

Bata o NESTLÉ® NESTILLY® e a NESTLÉ® Base para Recheios até ponto firme. Espalhe sobre os morangos até cobrir todos.

Cobertura

Aqueça a gelatina com a água e misture com a geleia. Coloque sobre o creme e espalhe. Leve ao freezer por 1 hora.

Decoração

Retire do freezer e decore com os morangos, merengues e flocos de caramelos crocantes.



Dica do Chef:

Substitua o morango por uma fruta tropical e o MOÇA® Recheio e Cobertura Sabor Morango por outros produtos da linha MOÇA®.



Rendimento:
1 torta de 1,0kg



Dificuldade:
fácil



Tempo de Preparo:
3h

Amanteigado de Doce de Leite

Sugestões de ocasião:

Sobremesas

Dia das Mães

Natal

Ingredientes:

Massa

100g de manteiga sem sal
200g de farinha de trigo
100g de MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate

Recheio

500g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
400g de MOÇA® Doce de Leite Bag

Cobertura

200g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
10ml de água
28g de MOÇA® Doce de Leite Bag



Modo de Preparo:

Massa

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e misture com as mãos para ter uma massa lisa, com cuidado para não amassar mais do que o necessário. Cubra a massa totalmente com papel filme e refrigere durante 1 hora. Em seguida, retire da refrigeração e trabalhe a massa imediatamente para torná-la maleável. Coloque-a numa superfície e comece a abri-la. Disponha a massa somente no fundo de uma forma quadrada de aro 25cm de diâmetro com fundo falso. Asse em forno preaquecido a 160°C até dourar a massa. Deixe esfriar e reserve.

Recheio

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Marfim em uma tigela e misture com o MOÇA® Doce de Leite Bag. Espalhe uniformemente sobre a massa. Leve ao freezer por mais 30 minutos.

Cobertura

Derreta a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo por 30 segundos no micro-ondas e misture com a água. Espalhe uniformemente sobre o recheio. Leve ao freezer por mais 1 hora. Retire da forma, divida em 14 fatias iguais e decore com MOÇA® Doce de Leite Bag e flocos de caramelos crocantes.

Dica do Chef:

Substitua o MOÇA® Doce de Leite por NESTLÉ® Recheio e Cobertura Alpino e adicione praliné triturado.

Rendimento:
14 unidades de 110g

Dificuldade:
fácil

Tempo de Preparo:
4h





Cannoli

Sugestões de ocasião:

Dia das Crianças

Dia dos Namorados

Ingredientes:

Massa

90g de manteiga sem sal
180g de farinha de trigo
90g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme

Recheio

360g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
90g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo

Cobertura

240g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
100g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
80g de flocos de caramelo crocante
2g de pó dourado



Modo de Preparo:

Massa

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e misture com as mãos para ter uma massa lisa, com cuidado para não amassar mais do que o necessário. Cubra a massa totalmente com papel filme e refrigere durante 1 hora. Em seguida, retire da refrigeração e trabalhe a massa imediatamente para torná-la maleável. Coloque-a numa superfície e comece a abri-la. Disponha em volta de forminhas de cannoli de 10cm. Asse em forno preaquecido a 160°C até dourar a massa. Deixe esfriar, retire das forminhas com cuidado e reserve.

Recheio

Em um saco de confeitar, coloque o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura e recheie as massas já assadas. Em outro saco de confeitar, coloque a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo e recheie no centro do outro recheio.

Cobertura

Em um saco de confeitar com bico pitanga 4B, coloque o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura e decore. Risque com o NESTLÉ® Chocolate ao Leite e espalhe o pó dourado.

Dica do Chef:

Substitua o NESTLÉ® Recheio e cobertura ALPINO® por outros produtos da linha MOÇA® de sua preferência e libere a criatividade na decoração.

 Rendimento:
9 unidades de 140g

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
2h

Mousse Triplo Maracujá

Ingredientes:

Mousse base

400g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme
200g de NESTLÉ® NESTILLY®
100g de NESTLÉ® Chocolate Marfim

Mousse de maracujá

300g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme
150g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
200 l de suco concentrado de maracujá

Cobertura

540ml de suco concentrado de maracujá
75g de suspiros
100g de damascos
Raspas de Laranja
Alecrim

Modo de Preparo:

Mousse base

Na batedeira, bata o NESTLÉ® NESTILLY® gelado, até o ponto de chantilly. Derreta o NESTLÉ® Chocolate Marfim e misture aos poucos o NESTLÉ® NESTILLY® batido com o chocolate. Adicione o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme e misture. Coloque nas taças ou no copo de sua preferência. Reserve na refrigeração

Mousse de maracujá

No liquidificador, bata o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% com MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme e o suco concentrado de maracujá. Coloque a mousse de maracujá sobre a mousse e leve para refrigeração e reserve.

Cobertura

Espalhe o suco concentrado sobre a mousse de maracujá somente para cobri-la. Decore utilizando suspiros, raspas de laranja, damasco e alecrim.

Dica do Chef:

Substitua o maracujá por outra fruta tropical e o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme por outros produtos da linha MOÇA®.

Sugestões de ocasião:

Sobremesas

Dia das Mães

Natal

Dia dos Namorados



 Rendimento:
18 unidades de 115 g

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
1h



Brigadeiro Charge®

Ingredientes:

Massa
400g de NESTLÉ® Recheio e Cobertura CHARGE®
100g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%

Cobertura
80g de amendoim torrado e triturado

Modo de Preparo:

Massa
Em uma panela, coloque o NESTLÉ® Recheio e Cobertura CHARGE® e o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole bolinhas de 20 g cada e passe no amendoim torrado e triturado. Sirva em forminhas de papel.

Sugestões de ocasião:

Festas de Aniversário

Sobremesas



 Rendimento:
29 unidades de 20g cada

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
1h

Brigadeiro Alpino® Trufado

Ingredientes:

Massa
400g de NESTLÉ® Recheio e Cobertura ALPINO® Trufado
100g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%

Cobertura
70g de NESTLÉ® Chocolate em Pó 32% Cacau

Modo de Preparo:

Massa
Em uma panela, coloque o NESTLÉ® Recheio e Cobertura ALPINO® Trufado e NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole bolinhas de 20g cada e passe no NESTLÉ® Chocolate em pó 32% Cacau. Sirva em forminhas de papel.

Sugestões de ocasião:

Festas de Aniversário

Sobremesas



 Rendimento:
25 unidades de 20g cada

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
1h

Sugestões de ocasião:

Festas de Aniversário

Sobremesas



Brigadeiro Churros

Ingredientes:

Massa

400g de MOÇA® Recheio e Cobertura Sabor Churros
100g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%

Cobertura

60g de açúcar
30g de MOÇA® Doce de Leite Bag
15g de nozes trituradas

Modo de Preparo:

Massa

Em uma panela, coloque o MOÇA® Recheio e Cobertura Sabor Churros e NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole bolinhas de 20g cada e passe no açúcar.

Cobertura

Coloque o MOÇA® Doce de Leite Bag em um saco de confeitar com bico perlê e decore com 1 gota sobre cada docinho. Coloque uma pitada de nozes e sirva em forminhas de papel.

Rendimento:
29 unidades de 20g cada

Dificuldade:
fácil

Tempo de Preparo:
1h

Sugestões de ocasião:

Festas de Aniversário

Sobremesas

Festas Juninas



Brigadeiro Quindim

Ingredientes:

Massa

400g de MOÇA® Leite Condensado
50g de coco ralado
100g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
80g de gemas

Cobertura

60g de açúcar
30g de fitas de coco

Modo de Preparo:

Massa

Em uma panela, coloque o MOÇA® Leite Condensado e os outros ingredientes. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole bolinhas de 20g cada e passe no açúcar. Sirva em forminhas de papel.

Cobertura

Decore com uma lasca de coco seco. Sirva em forminhas de papel.

Rendimento:
36 unidades de 20g cada

Dificuldade:
fácil

Tempo de Preparo:
1h

Brigadeiro Brasileirinho

Sugestões de ocasião:

Festas de Aniversário

Sobremesas

Ingredientes:

Massa

150g de MOÇA® Doce de Leite Bag
250g de banana passa picada
100g SÃO LUIZ® Biscoito Maisena Triturado

Recheio

120g de coco fresco ralado
120g de açúcar cristal
30g de gemas
1ml de essência de baunilha
70g de açúcar



Modo de Preparo:

Massa

No processador, coloque o MOÇA® Doce de Leite Bag e a banana passa picada. Bata até obter uma pasta (não tem problema se ficarem alguns grumos). Transfira a mistura para uma tigela e adicione o biscoito moído. Misture muito bem até obter uma massa consistente. Com o auxílio de uma colher de chá, retire pequenas porções da massa e faça bolinhas de 20g cada. Faça um furo com o dedo indicador no centro de cada bolinha e passe por açúcar.

Recheio

Numa panela fora do fogo, coloque coco fresco ralado, açúcar e as gemas. Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre, até o ponto da massa se desprender do fundo da panela (de 8 a 10min). Retire a panela do fogo e adicione 1 colher (café) de essência de baunilha. Transfira essa mistura para um prato untado com a manteiga e deixe esfriar. Depois de frio, recheie as bolinhas e coloque nas forminhas.

Dica do Chef:
Substitua a cocada por queijo coalho maçaricado



Rendimento:
42 unidades de 20g cada

Dificuldade:
fácil

Tempo de Preparo:
1h



Sugestões de ocasião:

Dia das Mães

Dica do Chef:

Caso não queira frutas, coloque geleia de morango entre as camadas, trazendo um efeito marmorizado para sua torta!

Ingredientes:

Massa

200g de manteiga sem sal
200g de açúcar
200g de ovos (aprox. 4 ovos)
200g de farinha de trigo
8g de fermento em pó

Recheio

500g de NESTLÉ® NESTILLY®
250g de MOÇA® Leite Condensado
Consistência Firme
200g de pêssegos em calda fatiados
100g de cerejas cortadas ao meio
10g de gelatina sem sabor

Cobertura

40g de NESTLÉ® NESTILLY®
50g de amoras
100g de cerejas
30g de nozes picadas grosseiramente
50g de pêssegos em calda fatiados



Torta Mousse de Frutas

Modo de Preparo:

Massa

Na batedeira, coloque a manteiga com açúcar e bata até obter uma pomada fofa e esbranquiçada. Adicione os ovos um a um, com a batedeira ligada. Aos poucos, com a ajuda de uma colher, coloque o trigo e o fermento devidamente peneirados e deixe bater até obter uma massa homogênea. Disponha a massa em uma forma redonda de 18cm, devidamente untada, e leve para assar por 30 minutos a 180°C.

Recheio

Coloque o NESTLÉ® NESTILLY® em um bowl de alumínio e deixe por 30 minutos no freezer. Com ele completamente gelado, bata em velocidade média até obter consistência de chantilly. Adicione o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme e a gelatina hidratada e misture lentamente por mais 2 minutos.

Montagem

Parta o pão de ló na metade. Pegue o primeiro disco e coloque no aro. Faça uma camada com o creme do recheio, coloque uma camada de pêssegos e cerejas e cubra novamente com o creme. Feche com a outra metade do pão de ló e leve para gelar por 3 horas. Desenforme e passe em toda volta da torta o NESTLÉ® NESTILLY® e cubra com amoras, cerejas, pêssegos e nozes. Sirva gelado!

Rendimento:
1 torta de 3,2kg

Dificuldade:
média

Tempo de Preparo:
6h

Pavê de Arroz Doce

Sugestões de ocasião:

Festas Juninas

Dia das Crianças

Natal

Ano Novo

Almoço em Família



Ingredientes:

Arroz doce

400g de arroz
800ml de MOÇA® Leite Condensado
1L de água filtrada

Recheio

300g de MOÇA® Doce de Leite bag

Cobertura

100g de NESTLÉ® NESTILLY®
10g de canela em pó
100g de açúcar

Modo de Preparo:

Arroz doce

Em uma panela grande, misture o arroz com 1 litro de água fria e leve ao fogo até ferver. Abaixar o fogo e deixe cozinhar até que fique macio. Junte o MOÇA® Leite Condensado, mexa bem e cozinhe por cerca de 10 minutos, ou até engrossar. Reserve.

Montagem

Em um refratário coloque uma camada de arroz doce e, em seguida, uma camada de MOÇA® Doce de Leite Bag. Repita esse processo até completar o refratário. Finalize colocando açúcar e canela em toda superfície e, com auxílio de um maçarico, queime o açúcar formando um caramelo. Bata o NESTLÉ® NESTILLY® em ponto de chantilly e finalize toda sua borda com o bico de sua preferência.



Dica do Chef:

Acrescente raspas de limão siciliano ou limão cravo no arroz assim que finalizar a cocção, trazendo um toque diferente.

Rendimento:
1 unidade de 2,7kg

Dificuldade:
média

Tempo de Preparo:
2h

Rocambole de Milho feito com Moça® Beijinho

Sugestões de ocasião:

Festas
Juninas

Dia das
Crianças

Natal

Ano Novo

Ingredientes:

Massa

200g de ovos (aprox. 4 un.)
70g de açúcar
60g de farinha
50g de amido de milho

Recheio

200g de milho em conserva batido
400g de MOÇA® Beijinho
60g de gemas (aprox. 3 gemas)
100g de NESTLÉ® Creme de Leite 25% UHT

Cobertura

50g de NESTLÉ® NESTILLY®
50g de pipoca gourmet de caramelo
20g de MOÇA® Doce de Leite Lata
120g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
100g de MOÇA® Churros

Modo de Preparo:

Massa

Bata na batedeira os ovos com o açúcar até dobrar de volume. Adicione a farinha e o amido peneirados e mexa delicadamente. Disponha em uma assadeira retangular, forrada com papel manteiga e leve para assar por 30 minutos a 180°C. Reserve.

Recheio

Em um bowl, misture os ingredientes e leve ao micro-ondas por 1 minuto, então retire e mexa bem. Repita esse processo por mais três vezes ou até que o creme esteja em ponto de brigadeiro de colher. Reserve.

Cobertura

Bata o NESTLÉ® NESTILLY® em ponto de chantilly e reserve. Retire rasas do NESTLÉ® Chocolate Marfim e reserve.

Montagem

Com o pão-de-ló morno, espalhe o recheio em toda sua superfície e vá enrolando-o lentamente. Com o rocambole já enrolado e frio, passe o chantilly em toda sua superfície e, em suas laterais, coloque as rasas de chocolate. Com a ajuda de um saco de confeitar, faça riscos finos na parte superior central do rocambole. Com o bico Saint Honoré pequeno, faça folhas com o MOÇA® Churros atravessando toda a parte superior do rocambole. Finalize com as pipocas caramelizadas.

Dica do Chef:

Substitua o MOÇA® Beijinho por MOÇA® Brigadeiro.



 Rendimento:
1 unidade de 1,5kg

 Dificuldade:
média

 Tempo de Preparo:
3h





Pavlova de Frutas

Ingredientes:

Merengue

400g de açúcar
240ml de claras (aprox. 8 claras)

Recheio

200g de NESTLÉ® NESTILLY®
200g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme

Cobertura

150g de figos
150g de morangos
50g de raspas de limão siciliano

Modo de Preparo:

Merengue

Em uma vasilha, misture o açúcar com as claras. Leve ao micro-ondas por 30 segundos, tire e misture bem. Repita esse procedimento por duas vezes ou até sentir que o açúcar já está dissolvido. Leve à batedeira em velocidade média por dois minutos e depois aumente para velocidade alta. Bata até que o seu refratário esteja frio. Em uma assadeira, marque dois círculos de 20cm de diâmetro e, com um bico de confeitar, contorne com o merengue essas marcações. Leve para assar a 90°C por 2h ou até os discos estarem bem secos. Reserve.

Recheio

Coloque o NESTLÉ® NESTILLY® em um bowl de alumínio e deixe por 30 minutos no freezer. Com ele completamente gelado, bata em velocidade média até obter consistência de um chantilly. Adicione o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme e misture lentamente por mais 2 minutos. Reserve.

Cobertura

Em um refratário coloque um dos discos de merengue. Espalhe o creme de chantilly por cima do disco grosseiramente, a ideia é passar rusticidade. Repita esse processo mais uma vez. Finalize com as frutas cortadas e as raspas de limão.

Dica do Chef:

Acrescente raspas de limão ou alguma especiaria na hora de bater o merengue.

Sugestões de ocasião:

Natal

Ano Novo

Almoço em Família

Festas de Aniversário



 Rendimento:
1 unidade de 1,4kg

 Dificuldade:
média

 Tempo de Preparo:
6h

Bolo Piña Colada

Ingredientes:

Massa

200g de ovos
200g de açúcar
160g de farinha de trigo
5g de fermento em pó
5ml de extrato de baunilha

Recheio

400g de MOÇA® Beijinho
100g de suco de abacaxi concentrado
200g de abacaxi em calda em cubinhos
40ml de rum

Cobertura

200g de NESTLÉ® NESTILLY®
100g de coco em flocos
200g de abacaxi em rodelas
200g de açúcar
120g de claras (aprox. 4 claras)

Modo de Preparo:

Massa

Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até triplicar de volume. Depois, incorpore a farinha mexendo delicadamente com um fouet.

Recheio

Bata na batedeira o MOÇA® Beijinho com o suco de abacaxi e o rum até ficar cremoso e firme. Faça camadas de massa embebida com a calda de abacaxi misturada com MOÇA® Leite Condensado. Coloque a camada do beijinho batido e, em cima, o abacaxi picadinho. Repita na segunda camada. Reserve.

Cobertura

Coloque o NESTLÉ® NESTILLY® em um bowl de alumínio e deixe por 30 minutos no freezer. Com ele completamente gelado, bata em velocidade média até obter consistência de um chantilly. Para o merengue, em uma vasilha, misture o açúcar com as claras. Leve ao micro-ondas por 30 segundos, tire e misture bem. Repita esse procedimento por mais umas duas vezes ou até sentir que o açúcar já está dissolvido. Leve à batedeira em velocidade média por dois minutos e aumente para velocidade alta. Bata até que o seu refratário esteja frio. Decore a parte superior do bolo com lâminas de abacaxi, merengue e sua lateral com coco em flocos.

Dica do Chef:

O merengue pode ser substituído por uma geleia de menta passada em toda superfície do bolo.

Sugestões de ocasião:

Brunch

Café

Festas de Aniversário



 Rendimento:
1 bolo de 2,1kg

 Dificuldade:
fácil

 Tempo de Preparo:
3h

Torta de Banana com Brigadeiro

Sugestões de ocasião:

Brunch

Café

Festas de Aniversário



Ingredientes:

Massa

400g de farinha de trigo
200g de MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate
200g de manteiga sem sal

Recheio

100g de bananas em rodelas
200g de NESTLÉ® NESTILLY®
200g de MOÇA® Brigadeiro
200g de ovos (aprox. 4 ovos)

Cobertura

600g de MOÇA® Brigadeiro
200g de chocolate granulado



Modo de Preparo:

Massa

Com todos os ingredientes gelados, misture-os e até obter uma massa homogênea. Deixe gelar por mais 30 minutos. Abra e molde a massa em uma fôrma redonda de fundo removível com 20cm de diâmetro.

Recheio

Espalhe as bananas na massa moldada. No liquidificador, bata o restante dos ingredientes e disponha por cima das bananas. Asse por 1h a 160°C. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Cobertura

Faça 22 unidades de brigadeiros com 20g cada e passe no chocolate granulado. Espalhe o que restar do MOÇA® Brigadeiro por cima da torta e finalize com os brigadeiros boleados em toda sua volta.

Dica do Chef:

O MOÇA® Brigadeiro pode ser substituído pelo MOÇA® Recheio e Cobertura Churros.

 Rendimento:
6 tortas de 380g

 Dificuldade:
média

 Tempo de Preparo:
2h

Palha italiana

Sugestões de ocasião:

Brunch

Café

Festas de Aniversário

Ingredientes:

Massa

800g de MOÇA® Leite Condensado
500ml de NESTLÉ® Creme de Leite 25% UHT
100g de NESTLÉ® Chocolate em Pó 50% Cacau

Recheio

200g de SÃO LUIZ® Biscoito Maisena Triturado

Cobertura

120g de claras (aprox. 4 claras)
200g de açúcar
160g de NESTLÉ® Biscoito Chocobiscuits



Modo de Preparo:

Massa

Misture bem todos ingredientes e leve ao micro-ondas por 15 minutos, mexendo a cada 5 minutos com fouet até ponto de brigadeiro de colher. Misture o SÃO LUIZ® Biscoito Maisena Triturado e disponha em uma forma de bolo inglês forrada com papel manteiga. Leve para gelar por 6 horas.

Cobertura

Em uma vasilha, misture o açúcar com as claras. Leve ao micro-ondas por 30 segundos, tire e misture bem. Repita esse procedimento por duas vezes ou até sentir que o açúcar já está dissolvido.

Leve à batedeira em velocidade média por dois minutos e aumente para velocidade alta. Bata até que o seu refratário esteja frio.

Montagem

Desenforme a massa e coloque os NESTLÉ® Biscoito Chocobiscuits em toda sua volta. Cubra com merengue em toda a parte superior.

Dica do Chef:

Caso não ache o NESTLÉ® Biscoito Chocobiscuits, pode utilizar o SÃO LUIZ® Biscoito Maisena banhado em chocolate.



Rendimento:
1 unidade de 2,1kg



Dificuldade:
média



Tempo de Preparo:
2h



Pavê Martha Rocha de Panela feito com Moça®

Sugestões de ocasião:

Almoço
em Família

Natal

Ano Novo

Ingredientes:

Brigadeiro de Gemas

100g de gemas peneiradas (aprox. 5 gemas)
200ml de leite de coco
400g de MOÇA® Leite Condensado

Ameixa com Nozes Crocantes

200g de ameixas em caldas sem sementes picadas
100g de nozes
120g de açúcar refinado
100ml de água

Merengue

400g de claras
240g de açúcar

Modo de Preparo:

Brigadeiro de Gemas

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Mexa bem, sem parar, até o ponto de brigadeiro de colher. Reserve.

Ameixa com Nozes Crocantes

Em uma panela, coloque o açúcar, a água e as nozes. Então deixe ferver por 5 minutos, escorra e leve ao forno por 15 minutos a 160°C. Reserve.
Retire as sementes da ameixa em calda e pique as ameixas grosseiramente. Reserve.

Merengue

Em uma vasilha, misture o açúcar com as claras. Leve ao micro-ondas por 30 segundos, tire e misture bem. Repita esse procedimento por duas vezes ou até sentir que o açúcar já está dissolvido. Leve à batedeira em velocidade média por dois minutos e aumente para velocidade alta. Bata até que o seu refratário esteja frio.

Montagem

Em um refratário ou panela, coloque uma camada do brigadeiro, depois as nozes quebradas grosseiramente, a ameixa e o merengue. Repita esse procedimento por mais uma vez finalizando com o merengue. Decore com as ameixas e nozes.

Dica do Chef:

Substitua a ameixa por pêssegos, damascos ou tâmaras. Utilize fios de ovos para decorar!



Rendimento:
1 pavê de 1,8kg



Dificuldade:
fácil



Tempo de Preparo:
2h



Pudim Crocante de Cachaça feito com Charge®

Sugestões de ocasião:

Festas Juninas

Ingredientes:

Creme

350g de CHARGE® Recheio e Cobertura
250ml de NINHO® Leite UHT Integral
150g de ovos (aprox. 3 ovos)
80ml de cachaça
1g de gengibre em pó
1g de canela em pó
1g de cravo em pó

Cobertura

100g de NESTLÉ® Calda de Chocolate Meio Amargo
60g de amendoim
60g de açúcar
50ml de água

Modo de Preparo:

Massa

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Disponha em um refratário, que deve ser adequado para banho maria. Coloque dentro de uma forma o refratário com o creme do pudim. Preencha a forma até metade com água. Leve ao forno preaquecido a 160° por 15min. Asse por 1 hora. Reserve até esfriar e leve para gelar por no mínimo 4 horas.

Cobertura

Coloque em uma panela o amendoim com açúcar e água. Cozinhe por 5 minutos, escorra e leve ao forno por 15 minutos a 160°C. Disponha por cima do pudim já frio, junto com a NESTLÉ® Calda Chocolate Meio Amargo.



Dica do Chef:

Substitua a cachaça por licor ou whisky.



Rendimento:
1 pudim de 1,1kg



Dificuldade:
fácil



Tempo de Preparo:
6h





“Pancake” (Bolo de Panquecas) feito com Moça®

Sugestões de ocasião:

Natal

Dia das Mães

Dia dos Namorados

Ingredientes:

Massa

140g de farinha de trigo
10g de fermento químico em pó
15g de manteiga sem sal
5g de sal refinado
50g de ovo
250g de NINHO® Leite UHT Integral

Recheio

300g de MOÇA® Morango Recheio e Cobertura

Cobertura

300g de mirtilos



Modo de Preparo:

Massa

Derreta a manteiga e deixe amornar. Em um bowl, coloque os ingredientes secos e misture. Em outro bowl, misture os líquidos (inclusive a manteiga). Então, misture os secos com os líquidos bem e deixe descansar por 5 minutos. Em um frigideira antiaderente faça discos de 5 a 10cm e deixe até ficarem levemente dourados. Reserve.

Recheio

MOÇA® Morango Recheio e Cobertura

Cobertura

Em um prato, coloque o primeiro disco de panqueca e, por cima, espalhe uma camada MOÇA® Morango Recheio e Cobertura. Repita esse processo até acabarem os discos. Finalize com os mirtilos inteiros na decoração.

Dica do Chef:

Acrescente NESTLÉ® Chocolate em Pó 50% Cacau na massa.



Rendimento:
1 unidade de 1,2kg



Dificuldade:
fácil



Tempo de Preparo:
2h

Apple Gift Cake

Sugestões de ocasião:

Piquenique

Brunch

Café

Ingredientes:

Massa

120g de farinha de trigo
15g de fermento em pó
1g de sal
100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
100g de MOÇA® Doce de Leite Bag
100g de ovos
1ml de extrato de baunilha
5ml de rum
150g de maçãs verdes descascadas e cortadas em cubos
50g de açúcar

Cobertura

100g de MOÇA® Churros Recheio e Cobertura
100g de MOÇA® Doce de Leite Bag
50g de amêndoas laminadas
50g de physalis
50g de amoras

Modo de Preparo:

Massa

Na batedeira, coloque a manteiga e bata até obter uma pomada clara e fofo. Adicione os ovos um de cada vez. Adicione o MOÇA® Doce de Leite Lata, o rum e o extrato de baunilha e mexa devagar. Pode parecer nesse momento que talhou a massa, mas não se preocupe, é normal. Em um bowl à parte, misture a farinha com o sal e o fermento e adicione devagar na batedeira em velocidade baixa até que esteja homogênea. Logo depois, adicione as maçãs devidamente descascadas e picadas. Disponha em formas individuais de cupcakes. Asse por 40 minutos a 180° C ou até que estejam dourados.

Montagem

Retire os Apple Gift Cakes do forno. Com um saco de confeitar, faça pitangas com MOÇA® Churros Recheio e Cobertura e MOÇA® Doce de Leite Bag. Decore com as amêndoas, amoras e physalis, alternando nos cupcakes da maneira que achar melhor.

Dica do Chef:

Troque o rum por outra bebida alcoólica de sua preferência, podendo ser licores, destilados ou vinho.



 Rendimento:
12 unidades de 80g cada

 Dificuldade:
média

 Tempo de Preparo:
2h



Pudim Moça® Romeu

Sugestões de ocasião:

Brunch

Almoço
em Família

Festas de
Fim de Ano

Ingredientes:

Massa

400g de MOÇA® Leite Condensado
250ml de NINHO® Leite UHT Integral
150g de ovos (aprox. 3 uni)
150g de ricota fresca

Cobertura

150g de MOÇA® Doce de Leite Bag

Modo de Preparo:

Massa

Em um liquidificador bata todos os ingredientes. Reserve.

Montagem

Unte uma fôrma com furo no meio com manteiga (sem sal) e açúcar. Coloque a mistura na forma. Asse por 1 hora a 160°C em banho maria. Espere esfriar e leve para gelar por no mínimo 4 horas.

Decoração

Desenforme o pudim em um refratário. Esquente o MOÇA® Doce de Leite Bag e disponha por cima do pudim.



Dica do Chef:

Na hora de aquecer o MOÇA® Doce de Leite Bag, adicione na calda pedaços de goiabada cascão em cubos.



Rendimento:
1 pudim de 1,1kg



Dificuldade:
fácil



Tempo de Preparo:
6h





Quer ainda mais receitas?

Acesse o QR code abaixo e confira o receituário completo e diversas outras receitas para encantar seus clientes.



SAC 0800 770 1176

 www.nestleprofessional.com.br

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

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