



# NATURE'S HEART.®

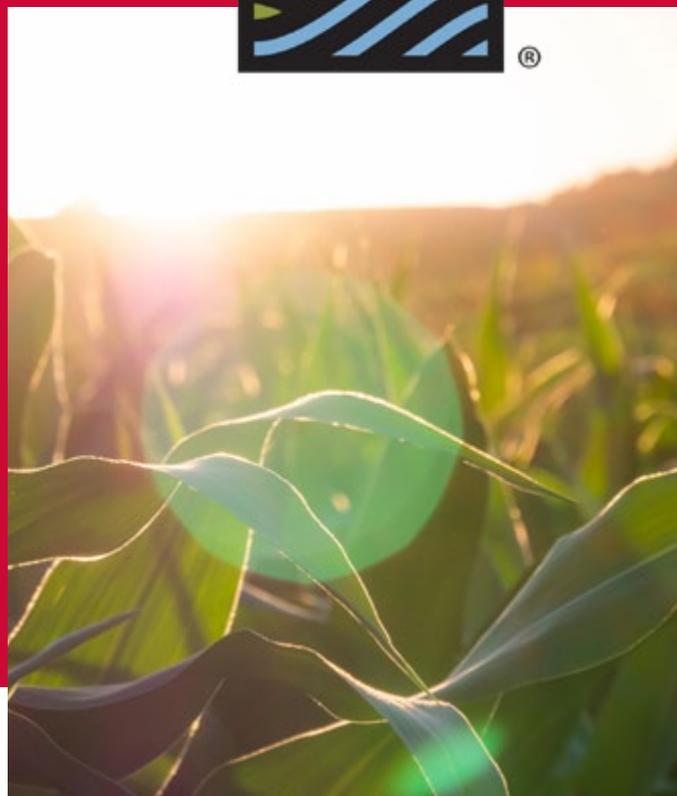
*Inspirações Plant-Based para o seu Negócio*





# NOSSA HISTÓRIA

- Marca líder de produtos naturais na América Latina.
- Fundada por 3 irmãos no Equador em 2005.
- Presente em 8 países (Brasil, Equador, México, Chile, Peru, Colômbia, Estados Unidos e Inglaterra).
- Todos os produtos são plant-based, ou seja, de origem 100% vegetal.
- São 100% naturais. Com muito sabor e nutrição.



## TRÊS IRMÃOS E UM SONHO

*Cultivar hábitos mais saudáveis em todos os lares.*

Temos um profundo respeito pela origem, a nossa e a de tudo aquilo que produzimos.

Buscamos os melhores sabores no coração da natureza e transformamos na mais completa linha de nutrição **Plant-Based, 100% natural.**





# ÍNDICE

<u>Harmonizações</u> .....	6
<u>Shake de Frutas Vermelhas</u> .....	9
<u>Frappé de Amêndoas com Coco</u> .....	10
<u>Chocaccino</u> .....	13
<u>Bolo de Cenoura</u> .....	14
<u>Bolo de Chocolate</u> .....	17
<u>Torta Manjar</u> .....	18
<u>Barrinha de Nuts e Berries</u> .....	21
<u>Brigadeiro com Nuts</u> .....	22
<u>Brownie de Chocolate</u> .....	25
<u>Cookies com Nuts e Berries</u> .....	26
<u>Lasanha de Abobrinha</u> com Molho Branco .....	29
<u>Strogonoff de Grão de Bico</u> .....	30

## Macchiato de Caju



Espresso  
(30 ml)



Bebida Vaporizada  
Cremosa de Caju (20 ml)



Macchiato  
de Caju

## Latte Cacau & Arroz



Espresso  
(30 ml)



Bebida Vaporizada  
de Cacau & Arroz (20 ml)



Latte Cacau  
& Arroz

## Cappuccino Amêndoa



Espresso  
(30 ml)



Bebida Vaporizada  
Cremosa de Amêndoa (120 ml)



Cappuccino  
Amêndoa

## Mocha



Espresso  
(30 ml)



Bebida Vaporizada  
de Arroz (120 ml)



Calda de Chocolate (20 g)  
Sugestão: 10 ml de água quente  
+ 10 g de Chocolate do Padre



Mocha

## Mocha Branco



Espresso  
(30 ml)



Bebida Vaporizada  
de Aveia (120 ml)



Leite Condensado  
Moça (20 g)



Mocha  
Branco

## Prestígio



Chocolate  
Nescau (30 ml)



Bebida Vaporizada  
de Coco & Arroz (120 ml)



Prestígio

## Floresta Negra



Espresso  
(30 ml)



Bebida Vaporizada  
de Aveia (120 ml)



Calda de Chocolate  
(20 g)



Floresta  
Negra

# HARMONIZAÇÕES





# SHAKE DE FRUTAS VERMELHAS

## Ingredientes

- 300 ml de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL AVEIA** gelada
- 100 ml de gelo
- 50 g de melaço de cana
- 100 g de morangos frescos
- 40 g de mirtilo
- 20 g de chia
- 2 g de canela em pó
- 20 g de **NESTLÉ® AVEIA EM FLOCOS ORGÂNICA**

## Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador todos os ingredientes até ficar cremoso;
2. Coloque no copo e sirva com frutas em cima.



## DICA

Substitua as frutas vermelhas por frutas amarelas ou frutas secas de sua preferência.



# FRAPPÉ DE AMÊNDOAS COM COCO

## Ingredientes

- 300 ml de NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL COCO & ARROZ
- 100 ml de gelo
- 50 g de açúcar demerara
- 30 g de coco fresco
- 30 g de amêndoas laminadas

## Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador todos os ingredientes até ficar cremoso;
2. Coloque no copo e sirva com lascas de coco e amêndoas laminadas torradas.



### DICA

Substitua o coco fresco e as amêndoas por nozes ou avelãs.







# CHOCACCINO

## Ingredientes

- 300 ml de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL AVEIA** gelada
- 5 g de **NESCAFÉ® VENDING**
- 30 g de açúcar mascavo
- 1 g de canela em pó
- 10 g de **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%**

## Modo de Preparo

1. Com aerador de leite aere o leite de aveia até ficar com espuma bem densa;
2. Misture com os demais ingredientes e aere mais um pouco;
3. Sirva em uma xícara com alça e polvilhe canela em pó em cima.



### DICA

Substitua o leite de aveia por leite de cacau ou leite de coco, fica delicioso.



**Rendimento**  
1 unidade (736 g)



**Tempo**  
5 minutos



**Dificuldade**  
● ● ●

# BOLO DE CENOURA

## Ingredientes

### Massa

- 400 ml de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL AMÊNDOA**
- 50 ml de óleo de milho
- 250 g de açúcar demerara
- 150 g de cenoura picada
- 350 g de farinha de trigo peneirada
- 15 g de fermento em pó
- 1 g de pitada de sal rosa

### Calda de Chocolate:

- 80 g de **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%**
- 200 g de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL AMÊNDOA**
- 100 g de açúcar demerara
- 10 g de gordura de coco

## Modo de Preparo

### Massa

1. Bata no liquidificador o leite de amêndoas, a cenoura, o açúcar, o óleo e a pitada de sal por 4 minutos, reserve;
2. Em um bowl misture ao líquidos batidos a farinha de trigo sem bater muito, em seguida adicione o fermento em pó;
3. Unte uma forma de 18 cm de diâmetro e furo com desmoldante ou óleo de coco, disponha a massa;
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 45 minutos ou até o palito sair seco;
5. Deixe esfriar e desenforme, reserve.

### Calda de Chocolate:

6. Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando até ponto de fio;
7. Cubra todo o bolo de cenoura com a calda e salpique granola vegana em cima.







# BOLO DE CHOCOLATE

## Ingredientes

### Massa

- 400 ml de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA**
- 60 ml de óleo de milho
- 250 g de açúcar demerara
- 100 g de **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%**
- 300 g de farinha de trigo peneirada
- 10 g de fermento em pó
- 1 g de pitada de sal rosa
- 5 g de canela em pó
- 3 g de bicarbonato de sódio

### Recheio de Chocolate

- 80 g de **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%**
- 600 g de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL CACAU & ARROZ**
- 200 g de açúcar demerara
- 50 g de manteiga de cacau
- 40 g de amido de milho
- 150 g de **NESTLÉ® ESSENTIA CHOCOLATE 55% CACAU**

### Cobertura

- 100 g de **NESTLÉ® ESSENTIA CHOCOLATE 55% CACAU**



## Modo de Preparo

### Massa

1. Bata no liquidificador o leite de amêndoas, o chocolate em pó, o açúcar, o óleo, a canela e a pitada de sal por 4 minutos, reserve;
2. Em um bowl misture ao líquidos batidos a farinha de trigo sem bater muito, em seguida adicione o fermento em pó e o bicarbonato;
3. Unte uma forma de 20 cm de diâmetro com desmoldante ou óleo de coco, disponha a massa;
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 45 minutos ou até o palito sair seco;
5. Deixe esfriar e desenforme, reserve;
6. Corte em 3 partes iguais e reserve.

### Recheio de Chocolate:

7. Misture todos os ingredientes menos o chocolate **NESTLÉ® ESSENTIA CHOCOLATE 55% CACAU** em uma panela e leve ao fogo médio mexendo sempre até ferver;
8. Após a fervura deixe cozinhar por mais 3 minutos. Desligue o fogo e misture o **NESTLÉ® ESSENTIA Chocolate 55% Cacau** e deixe esfriar totalmente;
9. Molhe as camadas do bolo com o leite de chocolate e disponha o recheio de chocolate. Faça isso até finalizar o bolo;
10. Decore com raspas de chocolate em cima bem rústico.

# TORTA MANJAR

## Ingredientes

### Massa

- 80 ml de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL AMÊNDOA**
- 130 ml de gordura de coco
- 100 g de açúcar demerara
- 2 g de canela em pó
- 300 g de farinha de trigo peneirada
- 2 g de pitada de sal
- 2 g de fermento em pó

### Creme de Coco:

- 100 g de leite de coco
- 600 g de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL COCO & ARROZ**
- 200 g de açúcar demerara
- 50 g de gordura de coco
- 60 g de amido de milho
- 30 g de coco em flocos

### Cobertura:

- 200 g de ameixa seca sem caroço
- 150 g de açúcar demerara
- 300 ml de água
- 10 g de amido de milho

## Modo de Preparo

### Massa

1. Em um bowl misture a farinha, o açúcar, o fermento e a gordura de coco até formar uma farofa úmida;
2. Então misture com o leite amêndoas e sove até formar uma massa homogênea;
3. Abra a massa no fundo e lateral de uma forma de 20 cm diâmetro com fundo removível;
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos ou até dourar;
5. Deixe esfriar e desenforme, reserve.

### Recheio de Coco:

6. Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver;
7. Após fervura, deixe cozinhar por mais 3 minutos;
8. Deixe esfriar e disponha na base já assada, reserve.

### Calda de Ameixa:

9. Misture todos os ingredientes em uma panela menos o amido de milho;
10. Deixe ferver por 2 minutos, em seguida adicione o amido de milho e mexa até ganhar consistência cremosa;
11. Deixe esfriar e cubra a torta;
12. Decore com fitas de coco fresco.







# BARRINHA NUTS E BERRIES

## Ingredientes

- 100 g de aveia em flocos
- 30 g de gordura de coco
- 150 g de **NATURE'S HEART® NUTTY BERRY MIX**
- 150 g de banana passa
- 150 g de damasco seco
- 30 g de linhaça

## Modo de Preparo

1. Triture o **NATURE'S HEART® NUTTY BERRY MIX** grosseiramente. Em seguida processe o damasco e a banana passa;
2. Misture com o restante dos ingredientes, abra a massa feita em uma assadeira com papel manteiga. Leve para gelar;
3. Em seguida corte no formato desejado e sirva;
4. Armazenar refrigerado ou no congelador.



# BRIGADEIRO COM NUTS

## Ingredientes

### Massa

- 30 g de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL CACAU & ARROZ**
- 10 g de açúcar demerara
- 120 g de tâmaras sem caroço
- 80 g de **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%**
- 250 g de **NATURE'S HEART® CRANBERRY NUTS**

## Modo de Preparo

1. Deixe as tâmaras e o **NATURE'S HEART® CRANBERRY NUTS** de molho por 4 horas ou mais. Em seguida processe com o restante dos ingredientes até que esteja homogêneo e em ponto de brigadeiro;
2. Despeje a massa em uma assadeira com papel manteiga e leve para gelar por 40 minutos;
3. Em seguida boleie os brigadeiros e passe no **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%** ou em castanhas trituradas;
4. Armazenar refrigerado ou no congelador.



 **Rendimento**  
20 unidade

 **Tempo**  
50 minutos

 **Dificuldade**  






# BROWNIE DE CHOCOLATE

## Ingredientes

- 200 g de **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%**
- 200 g de gordura de coco
- 100 g de **NATURE'S HEART® NUTTY BERRY MIX**
- 120 g de farinha de trigo
- 200 ml de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL CACAU & ARROZ**
- 5 g de essência de baunilha
- 100 g de **NESTLÉ® ESSENTIA CHOCOLATE 55% CACAU**
- 10 g de fermento
- 200 g de açúcar demerara

## Modo de Preparo

1. Triture o **NATURE'S HEART® NUTTY BERRY MIX** grosseiramente. Em seguida misture com o restante dos ingredientes até que esteja homogêneo;
2. Despeje a massa em uma assadeira com papel manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até que forme uma casquinha;
3. Em seguida deixe esfriar e corte no formato desejado;
4. Armazenar refrigerado ou no congelador.



# COOKIES COM NUTS E BERRIES

## Ingredientes

- 400 g de farinha de trigo
- 150 g de gordura de coco
- 100 g de açúcar mascavo
- 50 g de açúcar demerara
- 10 g de fermento em pó
- 50 g de aveia em flocos
- 100 g de **NATURE'S HEART® NUTTY BERRY MIX**
- 160 ml de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL AVEIA**
- 10 g de canela
- 1 g de noz moscada

## Modo de Preparo

1. Triture o **NATURE'S HEART® NUTTY BERRY MIX**. Em seguida misture todos os ingredientes;
2. Modele os cookies e disponha em uma assadeira com papel manteiga. Leve ao forno 180°C até que estejam dourados;
3. Deixe esfriar e sirva.







# LASANHA DE ABOBRINHA COM MOLHO BRANCO

## Ingredientes

- 1 kg de abobrinha laminada
- 1 kg de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL AMÊNDOA**
- 30 g de sal
- 5 g de noz-moscada
- 100 g de farinha de trigo
- 130 g de **NATURE'S HEART® GOLDENBERRY NUTS**
- 200 g de tomate pelato picado
- 30 g de cheiro verde
- 2 g de pimenta do reino
- 50 g de cebola picada
- 80 g de farinha de biju
- 20 g de alho picado
- 50 g de azeite

## Modo de Preparo

1. Refogue a cebola e o alho, em seguida acrescente o **NATURE'S HEART® GOLDENBERRY NUTS** triturado e salteie. Adicione a farinha de trigo e a **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL AMÊNDOA** e cozinhe até que esteja encorpado;
2. Em seguida adicione o sal, noz-moscada, pimenta do reino e o tomate pelado e deixe apurar por mais 3 minutos;
3. Misture a farinha de biju com o cheiro-verde e um pouco de sal se preferir;
4. Monte camadas intercaladas de abobrinha e molho e finalize com a farinha de biju;
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 minutos ou até que esteja gratinado e a abobrinha cozida;
6. Sirva em seguida.



# STROGONOFF DE GRÃO-DE-BICO

## Ingredientes

- 400 g de grão-de-bico cozido
- 200 g de passata de tomate
- 50 g de mostarda dijon
- 10 g de manjericão
- 25 g de cebola
- 25 g de salsinha
- 30 ml de azeite extra virgem
- 200 ml de **NATURE'S HEART® BEBIDA VEGETAL CASTANHA DE CAJU**
- 10 g de sal
- 100 g de champignon fatiado
- 10 g de farinha de trigo

## Modo de Preparo

1. Em uma panela, refogue a cebola no azeite e acrescente o grão-de-bico e o champignon, por último despeje a passata e deixe apurar;
2. Adicione o restante dos ingredientes exceto a mostarda e vá acertando o sal e deixe apurar por mais 5 min;
3. Finalize com a mostarda dijon, misture bem e sirva!







# NATURE'S HEART®

SAC

0800 770 1176

[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR)

 @nestleprofessionalbr  /nestleprofessionalbrasil

 @nauresheartbrasil

The Nestlé logo features a stylized bird's nest with three birds, followed by the word "Nestlé" in a bold, sans-serif font, and "PROFESSIONAL" in a smaller, all-caps font below it.