

*As receitas
para o sucesso
do seu negócio
estão aqui.*



*Receituário
de Páscoa*



Receitas de **SUCESSO**
para seu o negócio, com
produtos de *qualidade*
e marcas de confiança!





Ingredientes

Amendoim Caramelizado

- 50 g de amendoim torrado
- 50 g de açúcar cristal

Chocolate

- 250 g de NESTLÉ® Chocolate Blend

Recheio

- 150 g de MOÇA® Brigadeiro Manga

Ovo Plano com amendoim

Modo de Preparo

Amendoim Caramelizado

- Prepare o caramelo em uma panela com o açúcar;
- Misture o amendoim torrado;
- Espalhe sobre um papel manteiga e deixe secar.

Recheio

- Coloque o MOÇA® Brigadeiro Manga em um saco de confeiteiro com bico perlê;
- Reserve.

Montagem

- Derreta e tempere o chocolate conforme as instruções da embalagem;
- Adicione o chocolate e o amendoim caramelizado em 2 formas de ovo de Páscoa plano.
- Leve à geladeira e deixe até que o doce solte da forma. Repare que seu aspecto ficará opaco!
- Desenforme.
- Aplique o recheio em uma das placas e coloque a outra em cima.



 **Rendimento: 1 unidade de 500 g.**

 **Dificuldade: fácil.**

 **Tempo de preparo: 20 min.**



Ingredientes

Bolo

- 100 g de manteiga
- 140 g de açúcar refinado
- 125 g de ovos
- 140 g de farinha de trigo sem fermento
- 125 ml de NESTLÉ® NINHO® Leite Integral
- 6 g de fermento químico

Calda

- 75 g de MOÇA® Leite Condensado
- 150 ml de água

Recheio de amendoim

- 440 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Charge®
- 60 g NESTLÉ® Creme de Leite 25%

Cobertura

- 350 g de NESTLÉ® Creme de Leite Vegetal

Modo de Preparo

Bolo

- Bata a manteiga, com o açúcar, em velocidade alta até formar um creme branco;
- Acrescente os ovos um a um, adicione a farinha peneirada, alternando com o NESTLÉ® NINHO® Leite Integral;
- Acrescente o fermento e misture bem;
- Coloque na forma de aro 18 cm untada;
- Asse em forno preaquecido em 180°C, por aproximadamente 30 minutos.

Recheio amendoim

- Misture os ingredientes e reserve.

Montagem

- Corte o bolo em 3 discos e umedeça com a calda;
- Sobre um disco de bolo, disponha metade do recheio, repita o processo e feche com o último disco de bolo;
- Aqueça os corantes no micro-ondas e pinte o acetato;
- Deixe secar;
- Derreta e tempere o chocolate conforme instruções da embalagem;
- Coloque no acetato pintado, antes de secar, coloque envolta do bolo já recheado;
- Deixe secar para retirar o acetato.

 **Rendimento: 1 unidade de 1,869 kg.**

 **Dificuldade: fácil.**

 **Tempo de preparo: 1h.**

Bolo Pop it



Decoração

- 150 g NESTLÉ® Chocolate Branco
- 4 g de corante líquido lipossolúvel branco
- 2 g de corante líquido lipossolúvel vermelho
- 2 g de corante líquido lipossolúvel amarelo



Ingredientes

Chocolate

- 300 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 700 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 1 g de corante em pó rosa lipossolúvel

Decoração

- 30 g de Confeitos diversos

Modo de Preparo

Chocolate

- Derreta e tempere os tipos de NESTLÉ® Chocolates, conforme as instruções das embalagens;
- Em 500 g do NESTLÉ® Chocolate Branco, adicione o corante rosa.

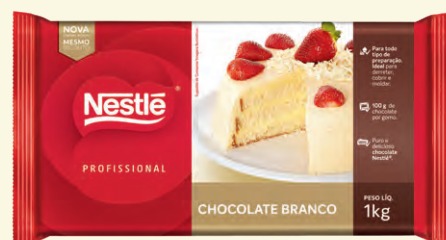
Montagem

- Forre, com papel manteiga, duas formas vazadas quadradas ou retangulares;
- Em uma das formas, coloque o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo e mescle com 200 g do chocolate rosa. Decore com confeitos;
- Em outra forma, coloque o chocolate rosa e mescle com o NESTLÉ® Chocolate Branco. Decore com confeitos;
- Deixe secar;
- Quebre, em formatos rústicos;
- Disponha em embalagens presenteáveis.

 **Rendimento: 6 unidades de 172 g, cada.**

 **Dificuldade: fácil.**

 **Tempo de preparo: 20 min.**





Coelho Pintado

Ingredientes

Coquilhas

- 400 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 400 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 1 g de corante em pó bronze

Modo de Preparo

Coquilhas

- Derreta e tempere os tipos de NESTLÉ® Chocolates, conforme as instruções das embalagens;
- Preencha formas com os chocolates temperados;
- Leve à geladeira para secar e formar as coquilhas;
- Cole as partes e pinte com o pó bronze.

 **Rendimento: 2 unidades de 401 g.**

 **Dificuldade: fácil.**

 **Tempo de preparo: 20 min.**





Ingredientes

Coquilhas

- 600 g de NESTLÉ® Chocolate Blend

Pão de Mel

- 125 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate
- 125 ml de NESTLÉ® NINHO® Leite Integral
- 40 g de mel
- 20 g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%
- 90 g de farinha de trigo peneirada
- 5 g de fermento químico em pó
- 1 g de canela em pó
- 1 g de cardamomo em pó
- 1 g de noz moscada em pó
- 1 g de cravo em pó

Recheio

- 150 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 300 g de MOÇA® Doce de Leite Manga

Cobertura e decoração

- 45 g de granulado de chocolate ao leite
- 3 unidades de pão de mel

Modo de Preparo

Coquilhas

- Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Blend, conforme as instruções das embalagens;
- Preencha três formas de acetato de 350 g, com o chocolate temperado. Reserve parte para banhar o pão de mel;
- Leve à geladeira para secar e formar as coquilhas.

Pão de Mel

- Bata no liquidificador o MOÇA® Recheio e Cobertura de Chocolate, NESTLÉ® NINHO® Leite Integral, mel e o DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%, até que fique homogêneo;
- Acrescente o restante dos ingredientes e misture manualmente;
- Despeje em uma forma retangular, untada e polvilhada;
- Leve para assar em forno preaquecido em 170°C, por cerca de 25 a 30 minutos;
- Retire e deixe esfriar. Corte em fatias com 1,5 cm de espessura e reserve;
- Para rechear, faça 6 discos de 4 cm e recheie com MOÇA® Doce de Leite Manga;
- Banhe três pães de mel com chocolate temperado. Reserve.

Recheio do ovo

- Misture os ingredientes e reserve.

Montagem

- Disponha a metade do recheio nas três coquilhas de chocolate;
- Coloque uma camada de pão de mel;
- Coloque mais uma camada do recheio;
- Decore com granulado;
- Finalize com mais uma camada de pão de mel.

Ovo Pão de Mel



Rendimento: **3 unidades de 501 g.**



Dificuldade: **média.**



Tempo de preparo: **1h.**

Ingredientes

Coquilhas

- 600 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 300 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 320 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

Recheio de limão

- 200 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 30 ml de suco de limão

Recheio de chocolate

- 100 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 120 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate

Recheio de cappuccino

- 200 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 3 g de NESCAFÉ® Solúvel
- 3 ml de água

Cobertura e decoração

- 180 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 8 g de granulado em formato de coração
- 6 g de granulado de chocolate
- 20 g de granulado dragenado
- 5 g de raspas de limão

Modo de Preparo

Coquilhas

- Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolates, conforme as instruções das embalagens;
- Divida metade do NESTLÉ® Chocolate Branco e adicione 20 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo, para preparar o chocolate castanho;
- Preencha quatro partes de formas de acetato de 150 g, com cada chocolate temperado;
- Leve à geladeira para secar e formar as coquilhas;
- Cole as partes dos chocolates formando 8 ovos;
- Corte a parte superior e cole os ovos nas bases de chocolate.

Recheios

- Recheio de limão: misture os ingredientes e reserve;
- Recheio de Chocolate: misture os ingredientes e reserve;
- Recheio de Cappuccino: dilua o NESCAFÉ® Solúvel na água;
- Misture, delicadamente todos os ingredientes e reserve;
- Recheio duo: reserve os ingredientes.

Ovo de Colher





Montagem

- Recheie o ovo branco com o recheio de limão. Decore com MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado e Finalize.
- Recheie o ovo de chocolate com o recheio de chocolate. Decore com chocolate drageado.
- Recheie o ovo de cappuccino com o recheio de cappuccino. Decore com MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado e granulado.
- Recheie o ovo duo com as Pastas KITKAT® e GALAK®. Decore com MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado e granulado em formato de coração.
- Em todos os ovos, coloque uma colher de chocolate.

 **Rendimento: 8 unidades de 287 g, cada.**

 **Dificuldade: média**

 **Tempo de preparo: 1h.**



Coração de Chocolate Recheado

Ingredientes

Coquilhas/Bombom

- 550 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 1 g de corante em pó dourado
- 140 g de bombons

Modo de Preparo

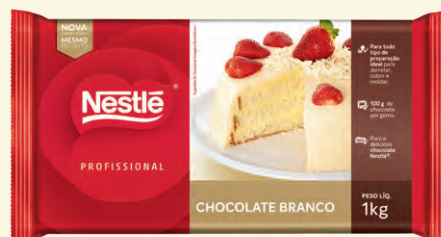
Coquilhas e decoração

- Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Branco, conforme as instruções da embalagem;
- Preencha duas formas, no formato de coração, de acetato de 400 g, com o chocolate temperado;
- Prepare os bombons com o restante do chocolate e as amêndoas;
- Leve à geladeira para secar;
- Desenforme e pinte o coração com o pó dourado;
- Em uma caixa para presente, coloque uma coquilha de chocolate, recheie com os morangos e bombons e feche com a segunda coquilha.

 **Rendimento: 1 unidade de 856 g.**

 **Dificuldade: fácil.**

 **Tempo de preparo: 30 min.**





Ovo feito com KITKAT®

Ingredientes

Coquilhas

- 500 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite

Recheio

- 250 g de NESTLÉ® Pasta KITKAT®
- 82 g KITKAT® Fingers de Chocolate ao Leite

Modo de Preparo

Coquilhas e decoração

- Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate ao Leite, conforme as instruções da embalagem;
- Preencha duas formas de acetato de 350 g, com o chocolate temperado. Reserve uma parte;
- Leve à geladeira para secar e formar as coquilhas;
- Recheie com a NESTLÉ® Pasta KITKAT®, adicione os pedaços de Fingers de Kitkat®.
- Feche com o restante do NESTLÉ® Chocolate ao Leite temperado;
- Leve à geladeira para secar;
- Depois de seco, junte as duas partes.

 **Rendimento: 2 unidades de 416 g, cada.**

 **Dificuldade: fácil.**

 **Tempo de preparo: 20 min.**





Ovo Drageado com Avelã

Ingredientes

Coquilhas

- 400 g de NESTLÉ® Chocolate Blend

Recheio

- 250 g de avelã torradas drageadas

Modo de Preparo

Coquilhas e decoração

- Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Blend, conforme as instruções da embalagem;
- Preencha duas formas de acetato de 350 g, com o chocolate temperado;
- Leve à geladeira para secar e formar as coquilhas;
- Cole as avelãs drageadas com o próprio chocolate temperado;
- Finalize com fios de chocolate temperado, com auxílio de um cartucho.

🥚 **Rendimento: 2 unidades de 325 g, cada.**

👨‍🍳 **Dificuldade: fácil.**

🕒 **Tempo de preparo: 20 min.**





Ingredientes

Ovo Camafeu

Coquilhas

- 250 g de NESTLÉ® Chocolate Blend
- 270 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 250 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 230 g de NESTLÉ® Chocolate Branco (castanho)

Recheio de chocolate

- 350 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 50 g de nozes torradas picadas

Modo de Preparo

Coquilhas

- Derreta e tempere os quatro tipos de NESTLÉ® Chocolates, conforme as instruções das embalagens;
- Na última parte de Branco, adicione 20 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo para preparar o chocolate castanho;
- Preencha umas formas de 350 g, com os chocolates temperados;
- Leve à geladeira para secar e formar as coquilhas.

Recheio

- Misture, delicadamente, o MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado com as nozes. Reserve.

Montagem

- Divida em 4 porções o recheio; misture cada tipo de chocolate reservado e aplique na casca de cada coquilha;
- Recheie cada tipo de coquilha reservada;
- Feche com o restante dos chocolates temperados;
- Leve à geladeira, até secar o chocolate.

 **Rendimento: 4 unidades de 350 g, cada.**

 **Dificuldade: fácil**

 **Tempo de preparo: 30 min.**





Ingredientes

Coquilhas

- 450 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite

Brownie

- 150 g de NESTLÉ® Brownie e Petit Gateau
- 60 ml de NESTLÉ® NINHO® Leite Integral
- 38 g de manteiga

Recheio 01

- 150 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 30 g de NESTLÉ® Creme de Leite Vegetal gelado

Recheio 02

- 100 g de NESTLÉ® Pasta GALAK® com NEGRESCO®
- 20 g de NESTLÉ® Creme de Leite Vegetal gelado (batido)

Ovo Trufado

Modo de Preparo

Coquilhas

- Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate ao Leite, conforme as instruções da embalagem;
- Preencha duas formas para ovo de Páscoa de 350 g, com o chocolate.

Brownie

- Em um recipiente ou batedeira, misture NESTLÉ® Brownie e Petit Gâteau, o NINHO® Leite Integral e a manteiga;
- Bata, na batedeira, todos os ingredientes até obter uma massa homogênea;
- Disponha o conteúdo em um aro untado e asse, em forno preaquecido em 180°C, por aproximadamente 20 minutos ou asse até o ponto perfeito.

Recheio 01

- Misture os ingredientes manualmente e reserve.

Recheio 02

- Misture os ingredientes de modo mais intenso e reserve.

Montagem

- Disponha o primeiro recheio no fundo das coquilhas;
- Esfarele o brownie e coloque uma camada sobre o primeiro recheio;
- Coloque segundo recheio;
- Disponha o restante do chocolate temperado no acetato texturizado e feche os ovos de chocolate;
- Leve à geladeira para secar.

 **Rendimento: 2 unidades de 499 g, cada.**

 **Dificuldade: fácil.**

 **Tempo de preparo: 10 min.**





Ingredientes

Coquilhas

- 350 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite

Recheio

- 150 g de MOÇA® Doce de Leite Manga
- 150 g de banana prata
- 20 g de manteiga

Cobertura e decoração

- 120 g de NESTLÉ® Creme de Leite Vegetal
- 1 g de canela em pó QB

Modo de Preparo

Coquilhas

- Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate ao Leite, conforme as instruções da embalagem;
- Preencha duas formas para ovo de Páscoa de 350 g, com o chocolate;
- Leve à geladeira até soltar das formas;
- Retire, desenforme e reserve.

Recheio

- Em uma frigideira, caramelize a banana na manteiga;
- Reserve.

Cobertura

- Bata o NESTLÉ® Creme de Leite Vegetal ao ponto de chantilly;
- Reserve.

Montagem

- Disponha o MOÇA® Doce de Leite Manga no fundo das coquilhas;
- Coloque uma camada de banana caramelizada e reserve uma parte para a decoração;
- Cubra os ovos com o auxílio de um bico perlê e um saco de confeiteiro;
- Decore com o restante da banana e canela em pó.

 **Rendimento: 2 unidades de 396 g, cada.**

 **Dificuldade: fácil**

 **Tempo de preparo: 10 min.**

Ovo Banoffe





SAC 0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR

f /nestleprofessionalbrasil

@nestleprofessionalbr

 WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR

Para mais receitas com nossos produtos, acesse:

