

Receituário de Páscoa



Inovação, sabores
e receitas para
o sucesso do seu
negócio!



Transforme sua paixão em
receitas de sucesso



com produtos de qualidade
e marcas de confiança.

Para mais informações
dos nossos produtos e
receitas, fale conosco.



1. Usando seu smartphone na internet.
2. Entre no seu leitor de QRcode.
3. Coloque a câmera sobre o QRcode.
4. Clique no link e acesse pelo navegador.

Ovo Crispy

Ingredientes

Coquilhas:

- 300 g de Nestlé® Chocolate Blend
- 300 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo
- 300 g de Nestlé® Chocolate Marfim
- 300 g de Nestlé® Chocolate Marfim (pistache)
- 5 g de corante verde
- 50 g de pistache triturado

Snow Flakes Caramelizados:

- 300 g de Nestlé® Cereal Snow Flakes



Modo de preparo

ETAPA 1

Leve ao forno, a 180°C, o Nestlé® Cereal Snow Flakes, por aproximadamente 40 minutos. A cada intervalo de 10 minutos, mexa, para que o cereal fique totalmente caramelizado.

ETAPA 2

Derreta e tempere os quatro tipos de chocolates Nestlé®, conforme as instruções na embalagem. Na última parte de marfim, adicione o corante e o pistache triturado. Preencha uma parte da forma para o ovo de páscoa de 350 g com o chocolate temperado. Vire as formas e deixe escorrer o excesso do chocolate, para formar as coquilhas. Reserve a parte escorrida de cada chocolate para fazer o crispy. Leve para a geladeira até secar o chocolate.

ETAPA 3

Divida em 4 porções o Nestlé® Cereal Snow Flakes, misture-as em cada tipo do chocolate reservado, e aplique na casca de cada coquilha. Leve para a geladeira até secar o chocolate. Sirva!



Rendimento :

4 unidades de
389 g cada



Dificuldade :

Média



Tempo de preparo :

2 horas

Ovos Coloridos

Ingredientes

Coquilhas:

- 400 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo
- 10 g de corante lipossolúvel cor azul claro
- 10 g de corante lipossolúvel cor vermelha
- 10 g de corante lipossolúvel cor amarela
- 5 g de corante lipossolúvel cor preta

Recheio:

- 100g de Confeitos Diversos e Açúcar Explosivo

Dica do Chef
Substitua o açúcar explosivo por jujubas ou balas azedinhas.



Modo de preparo

COQUILHAS

Derreta e tempere os Nestlé® Chocolate Meio Amargo, conforme as instruções da embalagem.

RECHEIO

Separe o recheio em porções iguais as quantidades de esferas de chocolate.

MONTAGEM

Primeiramente, prepare o corante de acordo com as instruções de embalagem do fornecedor. Com as cores prontas, pinte como desejar as formas que irá utilizar e deixe secar a pintura. Atenção: a pintura não pode estar soltando da forma. Com as pinturas devidamente secas, venha com o Nestlé® Chocolate Meio Amargo temperado fazendo as coquilhas, vire e retire o excesso. Leve para à geladeira até secar. Desenforme e coloque os confeitos e o açúcar explosivo em uma das metades da coquilha e feche com a outra parte. Se precisar, aqueça uma forma e passe as coquilhas para tirar as imperfeições no momento de juntar as partes.



Rendimento:

1 unidade de 54g



Dificuldade:

Média



Tempo de preparo:

2 horas

Ovo Degradê

Ingredientes

Coquilhas:

- 400 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo
- 400 g de Nestlé® Chocolate Ao Leite
- 40 g de Nestlé® Chocolate Ao leite (castanho)
- 260 g de Nestlé® Chocolate Marfim (castanho)
- 300 g de Nestlé® Chocolate Marfim

Base:

- 150 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo



Modo de preparo

COQUILHAS

Derreta e tempere os Nestlé® Chocolates, um de cada vez, conforme as instruções da embalagem (**OBS:** Para o chocolate castanho precisa misturar o Nestlé® Chocolate Ao Leite com o de Nestlé® Chocolate Marfim reservado antes de temperar). Cada chocolate preencha as formas para ovos de páscoa de 350g para o Nestlé® Chocolate Meio Amargo e o Nestlé® Chocolate Ao Leite e as formas de 250g para os chocolates castanho e o Nestlé® Chocolate Marfim devidamente temperados. Vire as formas e deixe escorrer o excesso dos chocolates para formar as coquilhas. Leve para à geladeira até secar o chocolate.

BASE

Tempere Nestlé Chocolate Meio Amargo conforme instruções da embalagem. Coloque em uma forma própria para bases de ovos. Leve para a geladeira até secar o chocolate.

MONTAGEM

Em cima da base, coloque Nestlé® Chocolate Meio Amargo e sucessivamente colocando uma dentro da outra na seguinte ordem: coquilha Nestlé® Chocolate ao Leite, a mistura castanha de Nestlé® Chocolate Marfim + Nestlé® Chocolate ao Leite e por último coquilha Nestlé® Chocolate Marfim.



Rendimento:

2 unidade de 420 g



Dificuldade:

Média



Tempo de preparo:

2 horas

Torta de Maçã

Ingredientes

Massa:

- 400 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga sem sal (gelada)
- 200 g de Moça® Recheio e Cobertura Chocolate

Recheio:

- 200 g de Pasta KITKAT®
- 100 g de maçã gala
- 100 g de maçã verde
- 1 g de canela em pó
- 1 g de cravo em pó
- 1 g de gengibre em pó
- 30 ml de limão (suco)

Decoração:

- 50 g de maçã gala fatiada
- 50 g de Pasta KITKAT®
- 40 g de Chocolate KITKAT® ao leite

Cobertura:

- 400g de Moça® Doce de Leite
- 200g de Nestlé® Creme de Leite 25%



Modo de preparo

MASSA

Em um bowl, misture com as pontas dos dedos o trigo e a manteiga até bater uma farofa. Adicione o Moça® Recheio e Cobertura Chocolate e misture até obter uma massa homogênea. Leve para gelar por 30 minutos. Em uma bancada, devidamente higienizada, abra a massa na espessura de 0,5 cm até completar o tamanho da forma escolhida. Molde a massa na forma e leve para a geladeira por mais 30 minutos. Enquanto a massa está na geladeira, preaqueça o forno a 200°C. Leve a massa ao forno, preaquecido, por 15 min. Retire do forno, espere esfriar e reserve.

RECHEIO

Descasque as maçãs e corte-as em fatias e coloque em um bowl. Acrescente a canela, o cravo, o gengibre em pó e o suco de limão. Leve ao micro-ondas por 1 minuto, retire e mexa. Leve novamente ao micro-ondas por mais 30 segundos e mexa! Repita esse processo até que as maçãs estejam levemente cozidas. Deixe esfriar e reserve.

COBERTURA

Para o brigadeiro, em uma panela adicione o Moça® Doce de Leite e o Nestlé® Creme de Leite 25%, e mexa até ponto de colher. Ao ficar pronto, transfira da panela para um bowl e espere esfriar. Reserve.

MONTAGEM

Aqueça por trinta segundos a Pasta KITKAT® e disponha por toda superfície da massa. Em seguida, disponha as fatias de maçã sobrepostas umas nas outras e cubra com o brigadeiro de doce de leite. Finalize com Pasta KITKAT®, fazendo um efeito marmorizado quando misturado ao brigadeiro, fatias de maçã e Chocolate KITKAT® ao leite.



Rendimento :

2 unidades de 987 g cada



Dificuldade :

Média



Tempo de preparo :

2 horas

Ovo Cacau com Laranja

Ingredientes

Coquilhas:

- 450 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo
- 1 g de óleo essencial de laranja



Modo de preparo

COQUILHA E BOMBOM

Derreta e tempere o Nestlé® Chocolate Meio Amargo conforme as instruções da embalagem e adicione o óleo essencial de laranja. Preencha as duas formas para ovo (cacau) de páscoa de 250 g com o chocolate temperado. Disponha o restante do chocolate temperado na forma de bombom (cacau). Leve à geladeira até soltar das formas. Retire, desenforme e reserve. Sirva a coquilha recheada com os bombons.



Rendimento:

1 unidade de 541 g



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

1 hora

Ovo Cappuccino

Ingredientes

Coquilhas:

- 350 g de Nestlé® Chocolate Marfim
- 3 g de Nescafé® Torrado e Moído

Recheio:

- 125 g de Nestlé® Recheio para Tortas
- 75 g de Nestlé® Nestilly® (gelado)
- 75 ml de Ninho® Leite Integral UHT
- 1 g de Nescafé® Café Solúvel
- Canela em pó (QB)
- 80 g de bolo de chocolate (fatias finas)

Trufas e cobertura:

- 320 g de Nestlé® Ganache Meio Amargo (gelado)
- 40 g de Dois Frades® Chocolate em Pó 50%



Modo de preparo

COQUILHA

Derreta e tempere o Nestlé® Chocolate Marfim conforme as instruções da embalagem. Adicione o Nescafé® Torrado e Moído no Nestlé® Chocolate Marfim já temperado. Preencha as duas formas para ovo de páscoa de 350g com o chocolate. Leve à geladeira até soltar das formas. Retire, desenforme e reserve.

RECHEIO

Coloque na vasilha de uma batedeira semiprofissional (planetária) o Nestlé® Recheio para Tortas, Nestlé® Nestilly® gelado, o Ninho® Leite Integral bem gelado (a 5°C), o Nescafé® Café Solúvel e a canela, misturando manualmente. Leve para bater em velocidade lenta por 1 minuto e mais 4 minutos em velocidade máxima. Reserve.

TRUFAS

Modele trufas de 10 g com a Nestlé® Ganache Meio Amargo (gelado) e passe no Dois Frades® Chocolate em Pó 50%. Reserve.

MONTAGEM

Disponha parte do creme de cappuccino nas coquilhas. Coloque uma camada de bolo de chocolate. Adicione mais uma camada de creme cappuccino. Polvilhe o Dois Frades® Chocolate em Pó 50%. Decore com as trufas de chocolate meio amargo.



Rendimento:

4 unidades de 535 g cada



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

40 min

Naked Cake Pirulito

Ingredientes

Bolo:

- 250 ml de água morna
- 250 g de manteiga derretida
- 250 g de açúcar refinado
- 250 g de ovos inteiros
- 250 g de trigo sem fermento (peneirado)
- 250 g de Dois Frades® Chocolate em Pó 50% (peneirado)
- 25 g de fermento químico

Recheio e cobertura:

- 700 g de Nestlé® Ganache Meio Amargo
- 105 g de Nestlé® Nestilly® (gelado)

Pirulitos:

- 50 g de Nestlé® Chocolate ao Leite
- 15 g de Gold Berry
- 10 g de passas de uvas
- 10 g de coco
- 5 g de xerém de amendoim



Modo de preparo

BOLO

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Disponha em 3 formas de 18 cm untadas. Asse em forno preaquecido a 170° C por aproximadamente 40 minutos. Reserve.

RECHEIO E COBERTURA

Bata os ingredientes na batedeira até obter um creme homogêneo.

DECORAÇÃO

Derreta o Nestlé® Chocolate ao Leite conforme instruções da embalagem. Aplique o Nestlé® Chocolate ao Leite temperado sobre o papel manteiga em formato de espiral. Coloque as frutas secas e deixe secar. Coloque em palitos e reserve.

MONTAGEM

Recheie um disco de bolo com 1/3 do recheio. Disponha um segundo disco de bolo e recheie. Feche com o terceiro e último pedaço de bolo. Aplique o restante do recheio (cobertura). Finalize com as frutas secas e os pirulitos.



Rendimento:

1 unidade de 2,42 kg



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

2 horas

Bolo Nougatine

Ingredientes

Bolo:

- 120 ml de água morna
- 120 g de manteiga derretida
- 120 g de açúcar refinado
- 120 g de ovos inteiros
- 120 g de trigo sem fermento (peneirado)
- 120 g de Nestlé® Chocolate em Pó 50% (peneirado)
- 12 g de fermento químico

Calda:

- 100 ml de Água
- 50 g de Moça® Leite Condensado

Recheio de Amendoim:

- 220 g de Moça® Recheio e Cobertura Charge®
- 30 g de Nestlé® Creme de Leite 25%

Recheio e Cobertura Chocolate:

- 500 g de Nestlé® Ganache Meio Amargo
- 75g de Nestlé® Nestilly® (gelado)

Decoração:

- 60 g de Praliné de Amendoim
- 20 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo (Arabesco)



Modo de preparo

BOLO

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Disponha em uma forma de 18 cm untada. Asse em forno preaquecido a 170°C por aproximadamente 40 minutos. Reserve.

RECHEIO DE AMENDOIM

Misture os ingredientes e reserve.

RECHEIO E COBERTURA DE CHOCOLATE

Bata os ingredientes na batedeira até obter um creme homogêneo.

MONTAGEM

Corte o bolo em 3 discos e umedeça com a calda. Sobre um disco de bolo, disponha metade do recheio e cobertura de chocolate. Coloque mais um disco de bolo e aplique o recheio de amendoim. Feche com o último disco de bolo. Cubra todo o bolo com o restante da cobertura e aplique bicos sobre ele com auxílio de um bico pitanga. Decore a lateral do bolo com parte do praliné triturado. Sobre o bolo, finalize com o restante praliné em pedaços e arabescos de Nestlé Chocolate Meio Amargo



Rendimento:

1 unidade de 1,78 kg



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

1 hora

S'more

Ingredientes

Base:

- 500 g de Nestlé® Chocolate ao Leite

Cobertura:

- 140 g de marshmallow

Biscoitos:

- 50 g de Moça® Recheio e Cobertura Churros
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de trigo sem fermento



Modo de preparo

BASE

Derreta o Nestlé® Chocolate ao Leite conforme instruções da embalagem. Disponha em uma frigideira.

COBERTURA

Cubra o Nestlé® Chocolate ao Leite derretido com os marshmallows. Leve ao forno preaquecido entre 160°C e 180°C por aproximadamente 6 minutos ou até dourar.

BISCOITOS

Em um recipiente, misture os ingredientes até obter uma massa homogênea. Leve a massa, coberta com um saco, para a geladeira. Abra a massa entre dois plásticos numa espessura de aproximadamente 0,5 cm. Corte com os cortadores de coelhos. Asse em forno preaquecido a 160°C por aproximadamente 10 minutos ou até dourar. Sirva o S'more com os biscoitos.



Rendimento:

1 unidade de 840 g



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

30 minutos

Ovo Favo de Mel

Ingredientes

Coquilhas:

- 600 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo

Caramelo de mel:

- 300 g de Moça® Doce de Leite Bag
- 100 g de mel

Decoração:

- 5 g de Dois Frades® Chocolate em Pó 50%
- 100 g de Nestlé® Chocolate Marfim
- 1 g de corante em pó dourado



Modo de preparo

COQUILHA

Derreta e tempere o Nestlé® Chocolate Meio Amargo conforme as instruções da embalagem. Preencha as duas formas para ovo de páscoa de 500 g com o chocolate temperado. Vire as formas e deixe escorrer o excesso do chocolate para formar as coquilhas. Leve para a geladeira até secar o chocolate.

CARAMELO DE MEL

Misture o Moça® Doce de Leite Bag e o mel até homogeneizar. Aplique na parte interna da coquilha. Cubra o recheio com chocolate temperado e retorne à geladeira até que o ovo esteja desprendendo da forma.

DECORAÇÃO

Derreta e tempere o Nestlé® Chocolate Marfim conforme as instruções da embalagem. Aplique sobre um plástico bolha para formar o arabesco de favo. Polvilhe pó dourado.

MONTAGEM

Para finalizar, risque a casca do ovo e polvilhe o Dois Frades® Chocolate em Pó 50% e tire o excesso com um pincel. Aplique os arabescos.



Rendimento:

1 unidade de 1,11 kg



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

1 hora

Trufas

Ingredientes

Base Marfim:

- 500 g de Nestlé® Chocolate Marfim
- 150 g de Nestlé® Creme de Leite 25%
- 20 g de pasta saborizante concentrada (sabores diversos)

Base ao leite:

- 500 g de Nestlé® Chocolate Ao Leite
- 180 g de Nestlé® Creme de Leite 25%
- 20 g de pasta saborizante concentrada (sabores diversos)

Base meio amargo:

- 500 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo
- 250 g de Nestlé® Creme de Leite 25%
- 20 g de pasta saborizante concentrada (sabores diversos)

Dica do Chef

Para finalizar, banhe com chocolate temperado e decore com confeitos de sua preferência.



Modo de preparo

BASE MARFIM

Derreta o Nestlé® Chocolate Marfim conforme as instruções da embalagem. Adicione o Nestlé® Creme de Leite 25% e misture até homogeneizar. Acrescente a pasta concentrada com o sabor desejado. Refrigere até obter uma consistência de bolear. Finalize como preferir.

BASE AO LEITE

Derreta o Nestlé® Chocolate Ao Leite conforme as instruções da embalagem. Adicione o Nestlé® Creme de Leite 25% e misture até homogeneizar. Acrescente a pasta concentrada com o sabor desejado. Refrigere até obter uma consistência de bolear. Finalize como preferir.

BASE MEIO AMARGO

Derreta o Nestlé® Chocolate Meio Amargo conforme as instruções da embalagem. Adicione o Nestlé® Creme de Leite 25% e misture até homogeneizar. Acrescente a pasta concentrada com o sabor desejado. Refrigere até obter uma consistência de bolear. Finalize como preferir.



Rendimento:

140 unidades de 15 g cada



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

30 minutos

Fondant Praliné

Ingredientes

Base crocante:

- 300 g de Pasta KITKAT®
- 100 g de Nestlé® Corn Flakes
- 80 g de Nestlé® Chocolate Marfim

Creme de chocolate:

- 165 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo
- 85 g de manteiga
- 70 g de gemas pasteurizadas
- 65 g de Nestlé® Nestilly®
- 65 g de água



Cobertura:

- 400 g de Nestlé® Ganache Meio Amargo
- 40 g de Nestlé® Nestilly® (gelado)

Decoração:

- 80 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo (Arabescos)
- 10 g de álcool de cereais
- 1 g de corante em pó dourado



Modo de preparo

BASE CROCANTE

Derreta o Nestlé® Chocolate Marfim e a Nestlé Pasta KITKAT®. Acrescente o Nestlé® Corn Flakes e misture até incorporar. Disponha a mistura em um aro quadrado 20 cm x 20 cm, forrado com acetato. Leve ao freezer até firmar.

CREME DE CHOCOLATE

Leve ao fogo o Nestlé Nestilly, a água e a manteiga, até ferver. Verta sobre o Nestlé® Chocolate Meio Amargo picado e misture até homogeneizar. Adicione as gemas pasteurizadas e misture bem. Disponha sobre a base crocante e leve ao freezer até congelar. Corte ainda congelado. Reserve.

COBERTURA

Na batedeira, bata o Nestlé Ganache Meio Amargo e o Nestlé® Nestilly® até obter um creme homogêneo. Reserve.

DECORAÇÃO

Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplique o ganache batido sobre as fatias. Decore com os arabescos feitos com o Nestlé® Chocolate Meio Amargo. Finalize respingando o álcool de cereais misturado com o corante em pó dourado.



Rendimento:

10 unidades de 146 g cada



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

3 horas

Buquê de Morangos

Ingredientes

- 500 g de morangos
- 200 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo
- 100 g de Nestlé® Chocolate Marfim
- Palitos de madeira

Dica do Chef

Você pode usar folhagens naturais para complementar o buquê.



Modo de preparo

Higienize os morangos e fixe-os nos palitos de madeira. Derreta e tempere o Nestlé® Chocolate Meio Amargo e o Nestlé® Chocolate Marfim conforme as instruções da embalagem. Banhe os morangos nos chocolates e faça riscos para decorar. Reserve até secar o chocolate. Para montar fixe os palitos sobre uma peça de isopor. Use um tecido e um laço para finalizar.



Rendimento:

1 unidade de 800 g



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

1 hora

Ovo Bombom

Ingredientes

Coquilha:

- 350 g de Neslé® Chocolate Blend
- 10 g de Dois Frades® Chocolate em Pó 50%

Brigadeiro branco:

- 200 g de Moça® Leite Condensado
- 100 g de Neslé® Creme de Leite 25%

Recheio:

- 80 g de Neslé® Brownie e Petit Gâteau (Preparado de acordo com as instruções da embalagem)
- 200 g de morango



Modo de preparo

COQUILHA

Derreta e tempere o Neslé® Chocolate Blend conforme as instruções da embalagem. Preencha a forma para ovo de páscoa de 250g com o chocolate temperado. Vire as formas e deixe escorrer o excesso do chocolate para formar as coquilhas. Leve para a geladeira até secar o chocolate. Faça riscos sobre a coquilha e polvilhe o Dois Frades® Chocolate em Pó 50%.

BRIGADEIRO BRANCO

Leve ao fogo o Moça® Leite Condensado e o Neslé® Creme de Leite 25%. Cozinhe até engrossar. Reserve até esfriar.

RECHEIO

Aplique o brigadeiro branco na parte interna da coquilha. Sobre o recheio, adicione os pedaços de brownie. Cubra com o restante do recheio e aplique os morangos. Finalize com riscos de chocolate temperado.



Rendimento:

1 unidade de 940 g



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

1 hora

Brownie no Palito

Ingredientes

Base:

- 800 g de Nestlé® Brownie e Petit Gâteau
- 320 ml de Ninho® Leite Integral gelado
- 200 g de margarina

Recheio:

- 800 g de Moça® Leite Condensado Consistência Firme
- 500 g de macadâmia torrada
- Palitos de picolé

Glaçagem Gourmet:

- 750 g de Nestlé® Chocolate Meio Amargo
- 225 g de óleo de girassol
- 100 g de castanha de caju torrada e moída



Modo de preparo

BASE

Em um recipiente, misture Nestlé® Brownie e Petit Gâteau com Ninho® Leite Integral gelado. Acrescente a margarina em temperatura ambiente e misture, manualmente, todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em uma forma retangular 23 cm x 33 cm, untada e forrada com papel manteiga. Leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 25 minutos. Reserve até esfriar. Com o auxílio de uma espátula, acrescente o Moça® Leite Condensado Consistência Firme sobre o brownie já assado. Corte em 20 porções no formato que desejar. Aplique as macadâmias sobre as fatias e congele.

GLAÇAGEM GOURMANT

Derreta o Nestlé® Chocolate Meio Amargo. Misture os demais ingredientes. Banhe as barrinhas com a glaçagem. Finalize com palitos para picolé.



Rendimento:

20 unidades de 185 g cada



Dificuldade:

Fácil



Tempo de preparo:

30 min



SAC 0800 770 1176

 www.nestleprofessional.com.br

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

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

 www.atevc.com.br