

# BOLO

RENDIMENTO: 1 UNIDADE

DIFICULDADE: ●●●●●



## INGREDIENTES

### Bolo

- 300g de Pão de Ló Branco
- 120ml de Leite

### Recheio CHARGE®

- 300g Recheio e Cobertura CHARGE®

### Recheio de Doce de Leite MOÇA® com amendoim

- 350g de Doce de Leite MOÇA® Bag
- 50g de amendoim torrado, sem casca e sem sal

### Cobertura

- 300g de Ganache Meio Amargo NESTLÉ®
- 60ml de NESTLÉ® Nestilly Gelado
- 25ml de água em temperatura ambiente

### Decoração

- 15g de amendoim torrado, sem casca e sem sal
- 15g de Chocolate Noblesse® Praliné ralado
- 10g de amendoim xerém
- 50g de Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ®

## MODO DE PREPARO

1. Cortar o pão de ló em três partes, reserve.
2. Para a montagem do bolo, disponha uma camada de pão de ló umedecida com leite e recheie a primeira camada com o recheio de Doce de Leite MOÇA® Bag e por cima o amendoim.
3. Acrescente outra camada de bolo umedecida com leite e coloque sobre ela o Recheio e Cobertura CHARGE®.
4. Coloque a última parte de pão de ló umedecida com leite.
5. Para a cobertura, bata em uma batedeira planetária 50g de Ganache Meio Amargo NESTLÉ® com o NESTLÉ® Nestilly até o ponto de mousse e cubra todo o bolo.
6. Derreta o restante do Ganache em micro-ondas por 1 minuto e misture com a água para realizar a glaçagem total do bolo.
7. Após a glaçagem, faça riscos de doce de leite em diagonal sobre o bolo.
8. Misture o Chocolate Noblesse® com xerém e faça o acabamento no rodapé do bolo.
9. Derreta a Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ® de acordo com a embalagem, faça um arabesco em forma de fitas e coloque sobre o bolo.
10. Finalize com os amendoins ao lado dos riscos de Doce de Leite.

## RECEITAS:

BOLO

PIZZA

TORTA

ÉCLAIR

PUDIM

# PIZZA

RENDIMENTO: 2 UNIDADES

DIFICULDADE: ●●●●●



## INGREDIENTES

### MASSA DE PIZZA

- 30g de fermento biológico fresco
- 15g de açúcar
- 280ml de água (temperatura ambiente)
- 500g de farinha de trigo
- 50g de MAGGI® Confeicrem
- 5g de sal

### RECHEIO

- 600g de Recheio e Cobertura CHARGE®
- 250g Chocolate CHARGE® picado
- 50g de amendoim inteiro, torrado, sem casca e sem sal
- 200g de MOÇA® Doce de Leite Lata

## MODO DE PREPARO

1. Em um bowl, misture o fermento com o açúcar até virar uma pasta, deixe descansar por 3 minutos.
2. Coloque a água, a farinha de trigo, o Confeicrem MAGGI® e o sal, sove por 10 minutos até que fique uniforme, deixe descansar por 40 minutos.
3. Depois de descansar, com a massa enfarinhada, abra com ajuda das pontas dos dedos em formato de pizza.
4. Asse em forno pré-aquecido a 250°C (preferência de pedra) por 15 a 20 minutos, até o ponto desejado.
5. Retire do forno e cubra com o Recheio e Cobertura CHARGE®, distribua o chocolate CHARGE® picado e o amendoim por toda a pizza.
6. Finalize com riscos de MOÇA® Doce de Leite.

## RECEITAS:

BOLO

PIZZA

TORTA

ÉCLAIR

PUDIM

# TORTA

RENDIMENTO: 1 UNIDADE

DIFICULDADE: ●●●●●



## INGREDIENTES

### Massa

- 300g de farinha de trigo
- 150g de manteiga
- 1 ovo inteiro
- 150g de açúcar refinado
- 10g de essência de baunilha

### Recheio CHARGE®

- 300g de Recheio e Cobertura CHARGE®

### Cobertura

- 250g de Doce de Leite MOÇA® lata
- 15g de amendoim torrado, sem sal e sem casca
- 100g de Ganache Meio Amargo NESTLÉ®
- 5ml de água em temperatura ambiente

## MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes da massa da torta e leve para refrigerar por 30 minutos.
2. Abra a massa em uma fôrma (fundo e lateral) e perfure todo o fundo com um garfo.
3. Leve a massa para assar a 180°C por 10 minutos ou até ficar totalmente assada. Deixe esfriar.
4. Aplique sobre a base da torta já fria o Recheio e Cobertura CHARGE®.
5. Aqueça o Doce de Leite MOÇA® no micro-ondas por 1 minuto e disponha ainda quente sobre a torta, fazendo um espelho.
6. Coloque 90g de Ganache Meio Amargo NESTLÉ® no saco de confeitar com bico pitanga e contorne toda a lateral da torta.
7. Derreta 10g do Ganache Meio Amargo NESTLÉ® e misture com 5ml de água, coloque num saco de confeitar e faça riscos para decorar.
8. Finalize com o amendoim.

## RECEITAS:

BOLO

PIZZA

TORTA

ÉCLAIR

PUDIM

# ÉCLAIR

RENDIMENTO: 16 UNIDADES

DIFICULDADE: ●●●●●



## INGREDIENTES

### MASSA CHOUX:

- 125ml Água
- 125ml Leite UHT
- 5g Sal
- 5g Açúcar
- 115g Manteiga em temperatura ambiente
- 150g Farinha de Trigo
- 200g Ovos

### RECHEIO:

- 800g Recheio e Cobertura CHARGE®

### COBERTURA:

- 400g de MOÇA® Doce de Leite Lata
- 50ml de Água
- 50g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 40g de Amendoim torrado, sem casca, sem sal e cortado ao meio

## MODO DE PREPARO

### MASSA CHOUX:

1. Ferva a água e o leite com a manteiga, o sal e o açúcar.
2. Retire a panela do fogo, mexa bem, acrescente a farinha de uma só vez e mexa até a massa ficar homogênea e desprender do fundo da panela.
3. Bata na batedeira com o leque para esfriar um pouco.
4. Incorpore os ovos aos poucos.
5. Montar outra camada de bolo e umedecer.
6. Pingue a massa sobre o Silpain, papel-manteiga ou pincele com óleo.
7. Leve ao forno preaquecido a 160°C por 40 minutos.

### RECHEIO:

1. Coloque o Recheio e Cobertura CHARGE® em uma manga de confeitar com um bico perle fino.
2. Faça 3 incisões na base da éclair e recheie até que esteja totalmente preenchido.

### COBERTURA:

1. Derreta no micro-ondas por 1 minuto o doce de leite e misture com a água.
2. Banhe as éclairs retirando o excesso.
3. Finalize com riscos de Ganache Meio Amargo NESTLÉ® e pedaços de amendoim.

## RECEITAS:

BOLO

PIZZA

TORTA

ÉCLAIR

PUDIM

# PUDIM

RENDIMENTO: 1 UNIDADE

DIFICULDADE: ●●●●●



## INGREDIENTES

### PUDIM

- 400g Recheio e Cobertura CHARGE®
- 800ml de leite UHT
- 20g de Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau
- 150g de ovos

### CARAMELO

- 150g de açúcar
- 50ml de água

## MODO DE PREPARO

### PUDIM

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.

### CARAMELO

1. Em uma panela, ferva o açúcar e a água em fogo médio sem mexer até o açúcar derreter totalmente e atingir a cor âmbar.
2. Coloque o caramelo no fundo da forma e por cima, o creme do pudim.
3. Leve ao forno, em banho Maria, a 150°C por 1 hora e 10 minutos.
4. Retire do forno e deixe esfriar totalmente.
5. Refrigerar por 5 horas antes de desenformar.

## RECEITAS:

BOLO

PIZZA

TORTA

ÉCLAIR

**PUDIM**