



RECEITUÁRIO

ARRAIÁ

COM

Nestlé

charge

**ÉITA QUE AQUI TEM
RECEITA BOA
DI MAIS DA CONTA!**

ARRAIÁ

COM

Nestlé

charge

FESTA JUNINA
TEM SABOR DE AMENDOIM.

RECHEIO & COBERTURA CHARGE®
NÃO PODE FALTAR!

Promoção

LEVE 6 PAGUE 5



As receitas deste receituário
permitem o uso do
selo Feito com CHARGE®

CANAIS FOCO
HMR | Confeitorias
Padarias | DM

PERÍODO DA PROMOÇÃO
JUNHO E JULHO

Diferenciais



PRATICIDADE
Pronto
para usar.



FORÇA
Utilização do
selo feito com
Charge®.



VERSÁTIL
Ideal para rechear
bolos, tortas e
bombons.



Feito a partir
de Leite
Condensado Moça®.



Sabor característico
do chocolate com
amendoim Charge®.



Espessante
pectina (natural).



Com pedacinhos
de amendoim.



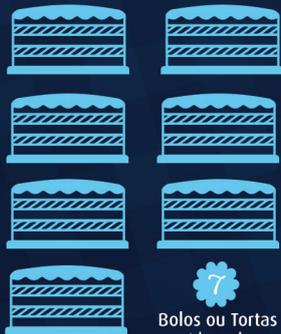
Não contém
amido.

Alta performance!



2,4 kg

=



Recheio: 340 g
Camadas: 2

7
Bolos ou Tortas
1 kg cada

RECEITAS



PÃO DE AMENDOIM RECHEADO	4
BOLO TRUFADO COM CARAMELO SALGADO	5
BOLO DE MANDIOCA	6
CALDA	6
CANJICA DE AMENDOIM	7
PÉ DE MOÇA	8
PUDIM DE AMENDOIM	9
BOLO JUNINO DE AMENDOIM	10
TORTA	11
ÉCLAIR	12
COOKIES	13

PÃO DE AMENDOIM RECHEADO



INGREDIENTES

MASSA

240 g de Ovos
1 kg de Farinha de Trigo
200 g de Açúcar
160 ml de Água Gelada
100 g de Gelo
140 g de Manteiga
30 g de Limão Taiti
10 g de Óleo de Soja
20 g de Sal
16 g de Fermento Biológico

RECHEIO

700 g de **CHARGE® Recheio & Cobertura**

COBERTURA

250 g de Manteiga
350 g de Açúcar
450 g de Farinha de Trigo
100 g de Amendoim Triturado
50 g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**

MODO DE PREPARO

MASSA

- Coloque na batedeira, com 800 g de farinha de trigo, o fermento biológico e a água gelada e bata na velocidade rápida com a raquete por 6 minutos.
- Retire a massa e deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de volume.
- Acrescente a manteiga, sal, ovos, açúcar, gelo e o restante da farinha de trigo e bata em velocidade lenta por 2 minutos.
- Depois desse tempo, bata em velocidade rápida por 10 minutos.
- Junte as raspas de limão.
- Ligue novamente na velocidade lenta e acrescente o óleo de soja.
- Retire a massa e deixe descansar em uma assadeira untada com óleo.

FAROFA DE COBERTURA

- Misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos para formar bolotas que esfurem.

MONTAGEM

- Divida a massa em 7 partes e boleie.
- Com a ponta dos dedos, abra a massa em aproximadamente 25 cm de comprimento e 15 cm de largura.
- Espalhe 100 g de **CHARGE® Recheio & Cobertura** sobre a massa.
- Enrole como um rocambole a massa.
- Coloque em formas retangulares de 25x15 cm e 10 cm de altura com a costura para baixo.
- Deixe fermentar até a massa atingir a parte superior da forma.
- Borrife com água e cubra com a farofa.
- Leve ao forno pré-aquecido a 150°C e asse por 45 minutos.
- Para finalizar, aqueça no micro-ondas o **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** de 30 em 30 segundos até ele ficar líquido e decore o pão com ele.



RENDIMENTO
7 unid.



TEMPO DE PREPARO
3 horas



GRAU DE DIFICULDADE
● ● ○

BOLO TRUFADO COM CAMELO SALGADO



INGREDIENTES

MASSA

330 g de Açúcar
300 g de Ovos
300 ml de **NINHO® Leite Integral UHT**
270 g de Farinha de Trigo
150 g de Manteiga sem Sal
150 g de **DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**
250 g de Fermento em Pó

CALDA

100 ml de **NINHO® Leite Integral UHT**

RECHEIO 1

250 g de **CHARGE® Recheio & Cobertura**

RECHEIO 2 (CAMELO SALGADO)

220 g de **NESTLÉ® NESTILLY®**
1 und. de Fava de Baunilha
250 g de Açúcar
100 g de Manteiga sem Sal
100 g de Flor de Sal
300 g de Gelatina em Pó sem Sabor

COBERTURA

300 g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**
400 g de **NESTLÉ® NESTILLY®**
100 g de **CHARGE® Recheio & Cobertura**
400 g de Castanha de Cajú Picada

MODO DE PREPARO

MASSA

- No liquidificador, bata os ovos, o açúcar e a manteiga derretida.
- Adicione **DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%** e o **NINHO® Leite Integral UHT**.
- Em um bowl, misture o conteúdo do liquidificador com a farinha e o fermento.
- Asse em uma assadeira aro 16 cm em forno pré-aquecido a 180°C por 35 minutos.

RECHEIO

- Faça uma camada com o **CHARGE® Recheio & Cobertura**.

CAMELO SALGADO

- Em uma panela ferva o **NESTLÉ® NESTILLY®** com a fava de Baunilha.
- Prepare um Caramelo a seco somente com o açúcar na panela até que esteja derretido e com a cor dourada.
- Adicione o **NESTLÉ® NESTILLY®** aquecido e mexa até homogenizar.
- Espere esfriar e adicione a manteiga sem sal, a flor de sal e a gelatina sem sabor hidratada.

MONTAGEM

- Corte o bolo em 3 partes.
- Regue as camadas com o **NINHO® Leite Integral UHT**.
- Recheie uma camada com o **CHARGE® Recheio & Cobertura**.
- Recheie a outra camada com o Caramelo Salgado.
- Cubra com a **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**.
- Por fim, decore com **CHARGE® Recheio & Cobertura** em bico de confeitar e cubra com as castanhas picadas.



RENDIMENTO
1 unid. (2 kg)



TEMPO DE PREPARO
2 horas



GRAU DE DIFICULDADE



BOLO DE MANDIOCA



INGREDIENTES

MASSA

- 700 g de Mandioca Ralada
- 300 g de **MOÇA® Leite Condensado**
- 200 g de Ovos
- 50 g de Coco Ralado
- 50 g de Manteiga sem Sal
- 1 g de Essência de Baunilha

RECHEIO

- 200 g de **CHARGE® Recheio & Cobertura**
- 50 g de Amendoim Torrado e Grosseiramente Triturado

MODO DE PREPARO

MASSA

- Rale a mandioca e no final esprema para sair o excesso de seu suco. Reserve.
- No liquidificador, coloque todos os outros ingredientes e bata por 2 minutos.
- Misture com a mandioca ralada.
- Disponha em uma forma retangular média (35 cm x 25 cm) e leve para assar por 20 minutos a 180°C em forno pré-aquecido.

COBERTURA

- Enquanto estiver assando a massa, aqueça o **CHARGE® Recheio & Cobertura** no micro-ondas por 40 segundos e misture para ele ficar mais diluído.
- Depois de assado, com o bolo ainda quente, cubra com o **CHARGE® Recheio & Cobertura**.
- Polvilhe o amendoim torrado.
- Corte em quadrados e sirva.



RENDIMENTO

1 unid. (1,5 kg)



TEMPO DE PREPARO

1 hora



GRAU DE DIFICULDADE

● ○ ○

CALDA



INGREDIENTES

- 400 g de **CHARGE® Recheio & Cobertura**
- 100 ml de Água

MODO DE PREPARO

- Misture os dois ingredientes e misture até ficar diluído.

RECOMENDAÇÕES DE USO

- Sorvetes;
- Bolos secos;
- Frutas.



RENDIMENTO

1 unid. (0,5 kg)



TEMPO DE PREPARO

10 minutos



GRAU DE DIFICULDADE

● ○ ○

CANJICA DE AMENDOIM



INGREDIENTES

MASSA

500 g de Milho Para Canjica
2 lt de Água Filtrada
2 lt de **NINHO® Leite Integral UHT**
300 g de **MOÇA® Leite Condensado**

RECHEIO

500 g de **CHARGE® Recheio & Cobertura**
5 g de Cravo da Índia em Pó
5 und. de Canela em Pó
500 ml de Leite de Coco
200 g de Coco Ralado
200 g de Xerém de Amendoim Torrado

MODO DE PREPARO

- Lave o milho para canjica em água corrente e deixe de molho de um dia para o outro.
- Cozinhe o milho para canjica em 2 litros de água na panela de pressão por pelo menos 30 minutos ou até que esteja macio.
- Em uma panela, aqueça todo o **NINHO® Leite Integral UHT** e o **MOÇA® Leite Condensado**. Adicione o cravo, a canela, o leite de coco e o coco ralado. Mexa.
- Adicione o milho para canjica escorrido. Deixe cozinhar por mais 30 minutos ou até que engrosse.
- Em um bowl de vidro, coloque colheradas de **CHARGE® Recheio & Cobertura** no fundo e sirva a canjica quente por cima.
- Adicione o restante do **CHARGE® Recheio & Cobertura** em colheradas por cima, polvilhe o xerém de amendoim e sirva.
- Se desejar, faça a mesma receita em verrines menores.



RENDIMENTO
1 unid. (2 kg)



TEMPO DE PREPARO
2 horas



GRAU DE DIFICULDADE
● ● ● ●

PÉ DE MOÇA



INGREDIENTES

MASSA

- 1,4 kg de **CHARGE® Recheio & Cobertura**
- 300 g de Amendoim sem Pele e sem Sal
- 100 g de **DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro
- 600 g de **MOÇA® Doce de leite Bag**

MODO DE PREPARO

- Coloque em um bowl o **CHARGE® Recheio & Cobertura**, o amendoim e o **DOIS FRADES® Chocolate em pó 50%**. Misture.
- Forre uma assadeira retangular média com plástico filme e polvilhe um pouco do açúcar de confeiteiro.
- Faça uma base usando metade da pasta feita com **CHARGE® Recheio & Cobertura** espalhando por toda a assadeira.
- Cubra com uma camada com o **MOÇA® Doce de Leite**.
- Finalize com o restante da pasta feita com **CHARGE® Recheio & Cobertura**.
- Leve para a geladeira por 4 horas e na sequência corte do tamanho desejado.
- Passe sobre o açúcar de confeiteiro para finalizar.



RENDIMENTO

25 unid. (0,1 kg)



TEMPO DE PREPARO

30 minutos



GRAU DE DIFICULDADE



PUDIM DE AMENDOIM

Feito com

 **charge**

INGREDIENTES

- 500 g de **CHARGE®** Recheio & Cobertura
- 500 ml de **NINHO®** Leite integral UHT
- 300 g de **MOÇA®** Leite Condensado
- 300 g de Ovos
- 150 g de **NESTLÉ®** Calda de Chocolate Meio Amargo

MODO DE PREPARO

- Em uma forma aro 22 cm, com furo no meio, coloque a **NESTLÉ®** Calda de Chocolate Meio Amargo.
- No liquidificador bata o **CHARGE®** Recheio & Cobertura, o **MOÇA®** Leite Condensado, o **NINHO®** Leite Integral UHT e os ovos.
- Disponha o creme batido sobre a calda e leve ao forno em banho maria por aproximadamente 1 hora a 150°C.
- Leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.



RENDIMENTO

1 unid. (2 kg)



TEMPO DE PREPARO

2 horas



GRAU DE DIFICULDADE



BOLO JUNINO DE AMENDOIM



INGREDIENTES

MASSA

450 g de Bolo Branco ou Pão de Ló de 20 cm

RECHEIO 1

300 g de **CHARGE® Recheio & Cobertura**

30 g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%**

RECHEIO 2

300 g de **MOÇA® Doce de Leite Bag**

15 g de Crocante de Amendoim triturado

CALDA

50 g de **MOÇA® Leite Condensado Bag**

100 ml de Água

GLAÇAGEM

130 g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**

13 ml de Água Filtrada

COBERTURA

45 g de **NESTLÉ® NESTILLY®**

300 g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**

DECORAÇÃO

50 g de Xerém de Amendoim

160 g de **CHARGE® Recheio & Cobertura**

60 g de **CHARGE® Bombom**

MODO DE PREPARO

GLAÇAGEM

- Leve ao micro-ondas ou banho-maria a **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** com a água para aquecer. Misture bem para homogeneizar e obter brilho. Reserve.

COBERTURA

- Bata na batedeira a **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** em temperatura fria com o **NESTLÉ® NESTILLY®** gelado até homogeneizar. Reserve.

CALDA

- Misture a água e o **MOÇA® Leite Condensado Bag**.

PÃO DE LÓ

- Corte o pão de ló em 3 discos. Umedeça com a calda e reserve.

RECHEIOS

- Misture os ingredientes de cada recheio separadamente e reserve.

MONTAGEM

- Em um aro de 20 cm de largura e 10 cm de altura, disponha um disco de pão de ló no fundo do aro. Aplique o Recheio 1.
- Coloque o segundo disco de pão de ló e aplique o Recheio 2. Coloque o último disco de pão de ló.
- Cubra todo o bolo com a **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** batida. Coloque na geladeira por 1 hora.
- Aplique a glaçagem ainda morna e a **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** fluida.

DECORAÇÃO

- Modele brigadeiros de 10 g com o **CHARGE® Recheio & Cobertura** reservado para decoração e passe no xerém de amendoim e aplique sobre o bolo.
- Aplique o restante do xerém de amendoim na lateral do bolo fazendo a decoração meia saia.
- Finalize com os **CHARGE® Bombons** cortados.



RENDIMENTO
1 unid. (2 kg)



TEMPO DE PREPARO
3 horas



GRAU DE DIFICULDADE



TORTA



INGREDIENTES

MASSA

330 g de Farinha de Trigo
300 g de Manteiga
1 Ovo Inteiro
150 g de Açúcar Refinado
10 g de Essência de Baunilha

RECHEIO

300 g de **CHARGE®** Recheio & Cobertura

COBERTURA

250 g de **MOÇA®** Doce de Leite Lata
15 g de Amendoim Torrado, Sem Sal e Sem Casca.
100 g de **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo
5 ml de Água em Temperatura Ambiente

MODO DE PREPARO

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



RENDIMENTO

1 unid.



TEMPO DE PREPARO

2 horas



GRAU DE DIFICULDADE

● ○ ○

ÉCLAIR



INGREDIENTES

MASSA CHOUX

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

RECHEIO

800 g de **CHARGE**® Recheio & Cobertura

RECHEIO

- 400 g de **MOÇA**® Doce de Leite Lata
- 50 ml de Água
- 50 g de **NESTLÉ**® Ganache Meio Amargo
- 40 g de Amendoim Torrado sem Casca sem Sal e cortado ao meio

MODO DE PREPARO

MASSA COUX

- Ferva a água e o **NINHO**® Leite Integral UHT com a manteiga, o sal e o açúcar.
- Acrescente a farinha de uma só vez e mexa até a massa ficar homogênea e desprender do fundo da panela. Retire do fogo.
- Bata na batedeira com o leque para esfriar um pouco.
- Incorpore os ovos aos poucos.
- Pingue a massa sobre a Silpat.
- Leve ao forno pré-aquecido a 160 °C por 40 minutos.



RECHEIO

- Coloque o **CHARGE**® Recheio & Cobertura em uma manga de confeitar com um bio perle fino.
- Faça 3 incisões na base da éclair e recheie até que esteja totalmente preenchida.

COBERTURA

- Derreta no micro-ondas por 1 minuto o **MOÇA**® Doce de Leite Lata e misture com a água.
- Banhe as éclairs, retirando o excesso.
- Finalize com riscos de **NESTLÉ**® Ganache Meio Amargo e pedaços de amendoim.



RENDIMENTO
16 unid.



TEMPO DE PREPARO
1 hora



GRAU DE DIFICULDADE
● ● ● ○



COOKIES



INGREDIENTES

MASSA

800 g de **NESTLÉ® Brownie e Petit Gateau**

650 g de Farinha de Trigo

600 g de Manteiga sem Sal

12 ml de Fermento Químico em Pó

1 kg de **CHARGE® Recheio & Cobertura**

100 g de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**

50 g de Amendoim sem Casca e sem Sal

CALDA

100 ml de **NINHO® Leite Integral UHT**



MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes, com exceção do fermento químico em pó que será adicionado ao final.
- Mexa até obter uma massa homogênea e molde bolinhas com 25 g cada.
- Recheie com o **CHARGE® Recheio & Cobertura** cada bolinha de cookie.
- Asse a 160°C por 15 minutos.
- Tempere o **NESTLÉ® Chocolate ao Leite** de acordo com as instruções da embalagem.
- Deixe esfriar e finalize com riscos de chocolate ao leite temperado e amendoins.



RENDIMENTO

40 unid.



TEMPO DE PREPARO

1 hora



GRAU DE DIFICULDADE

● ○ ○ ○





SAC

0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR