

# Índice

## Sobremesas

- Torta mousse de café com brownie 4
- Merengue de morango com brownie 5
- Torta de doce de leite com paçoca 6
- Pavê Holandês 7
- Torta trufada de açaí 8
- Hot cake 9
- Torta cheesecake com limão siciliano 10
- Petit Gâteau recheado 11

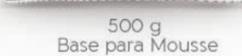
Nestlé  
**docello**

Faça muito mais com os produtos DOCELLO™

A linha de sobremesas DOCELLO™ é extremamente versátil e aberta a diversas variações e savorizações. Além disso, você ainda economiza tempo de preparo e mão de obra, diminui o manuseio na cozinha, reduzindo os riscos de contaminação cruzada, e garante padronização às suas receitas, o que influencia na fidelização dos clientes.



### NESTLÉ® DOCELLO™ Mousse de Chocolate Branco

	+		+		+		+		=	
500 g Base para Mousse		500 ML DE LEITE		300 ML DE NESTILLY		GELATINA EM PÓ INCOLOR 10 G/50 ML DE ÁGUA		300 G DE GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS		TORTA DE FRUTAS VERMELHAS
	+		+		+		+		=	
500 g Base para Mousse		800 ML DE LEITE GELADO		200 ML DE NESTILLY		200 G DE PAÇOCA TRITURADA		200 G DE DOCE DE LEITE MOÇA		MOUSSE DE PAÇOCA 20 PORÇÕES DE 80 G

### NESTLÉ® DOCELLO™ Recheio para Torta Holandesa

	+		+		+		=			
600 g Recheio para Torta Holandesa		600 ML DE LEITE GELADO		250 G DE GANACHE MEIO AMARGO		20 ML DE ÁGUA		RECHEIO PARA TORTA HOLANDESA 18 PORÇÕES DE APROX. 80 G		
	+		+		+		+		=	
600 g Recheio para Torta Holandesa		300 ML DE LEITE GELADO		300 ML DE NESTILLY		600 G DE CREAM CHEESE		400 G DE COULIS DE FRUTAS VERMELHAS		CHEESECAKE 2 TORTAS ARO 20

### NESTLÉ® DOCELLO™ Mistura para Brownie e Petit Gâteau

	+		+		+		+		+		=	
800 g Base para Brownie e Petit Gâteau		400 ML DE LEITE		200 G DE MARGARINA		100 G DE FARINHA		10 G DE FERMENTO		GOTAS DE CHOCOLATE		MUFFINS DE CHOCOLATE 22 UNID. DE 70 G
	+		+		+		+		=			
800 g Base para Brownie e Petit Gâteau		300 ML DE LEITE		300 ML DE DE ÁGUA		200 G DE MANTEIGA		200 G DE DOCE DE LEITE MOÇA		PETIT GÂTEAU RECHEADO COM DOCE DE LEITE 22 UNID. DE 70 G		



Canais indicados:  
À LA CARTE  
e POR KILO



Rendimento:  
1 TORTA DE  
8 FATIAS



Tempo de preparo:  
1 HORA



Tempo de refrigeração:  
2 HORAS



Grau de dificuldade:  
MÉDIO



## Torta mousse de café com brownie

### INGREDIENTES

#### Brownie

- 100 g de NESTLÉ® DOCELLO™ Mistura para Brownie e Petit Gâteau
- 80 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral
- 30 g de manteiga sem sal
- 20 g de nozes picadas

#### Mousse

- 5 g de NESTLÉ® Nescafé Original
- 5 g de gelatina em pó incolor e sem sabor
- 30 ml de água
- 200 g de SUFLAIR® Mousse
- 300 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral gelado
- 100 g de NESTLÉ® Nestilly gelado

#### Recheio

- 150 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado

#### Decoração

- 80 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 20 g de arabesco de chocolate

### MODO DE PREPARO

#### Brownie

- 1 Em uma tigela, coloque a Mistura para Brownie e Petit Gâteau NESTLÉ® DOCELLO™, o NINHO® Integral NESTLÉ®, a manteiga, as nozes e misture até que fique homogêneo. Forre uma assadeira com papel-manteiga, posicione um aro de 20 cm de diâmetro e distribua a massa. Asse no forno pré-aquecido (180° C) por aproximadamente 20 minutos. Deixe esfriar.

#### Mousse

- 2 Dissolva o café e a gelatina na água e reserve. Em uma batedeira planetária, coloque a Mousse SUFLAIR®, o NINHO® Integral NESTLÉ® gelado, o Nestilly NESTLÉ® gelado e homogeneize. Bata por 1 minuto na velocidade baixa e mais 5 minutos na velocidade alta. Dissolva a mistura da gelatina em banho-maria ou no micro-ondas e incorpore à mousse.

#### Montagem

- 3 Coloque o Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® no centro do brownie e, em seguida, espalhe a mousse até a borda do aro. Leve ao refrigerador por 2 horas ou até estar firme. Espalhe a Ganache NESTLÉ® na parte superior da torta com auxílio de uma espátula e decore com arabesco de chocolate.

### DICAS

Você pode congelar essa torta por 90 dias.



Canais indicados:  
À LA CARTE  
e POR KILO



Rendimento:  
1 TAÇA GRANDE  
DE 1,6 KG



Tempo de preparo:  
40 MINUTOS



Tempo de refrigeração:  
2 HORAS



Grau de dificuldade:  
FÁCIL



## Merengue de morango com brownie

### INGREDIENTES

#### Brownie

- 100 g de NESTLÉ® DOCELLO™ Mistura para Brownie e Petit Gâteau
- 80 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral
- 30 g de manteiga sem sal
- 20 g de nozes picadas

#### Merengue

- 600 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 200 g de NESTLÉ® Nestilly batido
- 110 g de suspiro pronto e triturado
- 500 g de morango ou frutas vermelhas, se preferir

### MODO DE PREPARO

- 1 Em uma tigela, coloque a Mistura para Brownie e Petit Gâteau NESTLÉ® DOCELLO™, o NINHO® Integral NESTLÉ®, a manteiga, as nozes e misture até que fique homogêneo. Forre uma assadeira com papel-manteiga e distribua a massa. Asse no forno pré-aquecido (180° C) por aproximadamente 20 minutos. Deixe esfriar e pique o brownie.
- 2 Incorpore o NESTLÉ® Nestilly batido no Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® até que fique homogêneo. Em uma travessa ou taça de sua preferência, intercale camadas de creme, morango, suspiro e o brownie assado e picado. Finalize com alguns morangos.

### DICAS

Substitua o morango por frutas da época. Dessa forma, você reduz o custo da receita.



Comais indicados:  
À LA CARTE  
e POR KILO



Rendimento:  
1 TORTA  
DE 8 FATIAS



Tempo de preparo:  
30 MINUTOS



Tempo de refrigeração:  
2 HORAS



Grau de dificuldade:  
FÁCIL



## Torta de doce de leite com paçoca

### INGREDIENTES

#### Mousse

- 300 g de NESTLÉ® DOCELLO™ Mousse de Chocolate Branco
- 200 ml de NESTLÉ® Nestilly gelado
- 200 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral gelado
- 200 g de MOÇA® Doce de Leite
- 200 g de paçoca de amendoim esfarelada
- 10 g de gelatina em pó incolor e sem sabor
- 1 disco de pão-de-ló branco

#### Cobertura Toeffe

- 50 g de açúcar
- 50 g de NESTLÉ® Creme de Leite

### MODO DE PREPARO

#### Mousse

- 1 Em uma batedeira planetária, coloque a **Mousse de Chocolate Branco NESTLÉ® DOCELLO™**, o Nestilly NESTLÉ® gelado, o NINHO® Integral NESTLÉ® gelado e homogeneíze. Bata por 1 minuto na velocidade baixa e mais 4 minutos na velocidade alta. Acrescente o Doce de Leite MOÇA® e a paçoca e bata por mais 1 minuto. Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem e incorpore ao creme. Forre a lateral de um aro de 20 cm de diâmetro com acetato e coloque um disco de isopor no fundo. Acomode o pão-de-ló no fundo e, em seguida, distribua o creme. Deixe no refrigerador por 2 horas ou até que fique firme. Desenforme, decore com a calda toeffe e sirva.

#### Cobertura Toeffe

- 2 Em uma panela, leve o açúcar ao fogo até chegar ao ponto de caramelo. Retire do fogo e acrescente o Creme de Leite NESTLÉ®.

### DICAS



Se preferir, você pode acrescentar **crocante de amêndoas ou castanhas**. Isso deixa a sobremesa com uma textura diferente!



Comais indicados:  
À LA CARTE  
e POR KILO



Rendimento:  
10 PORÇÕES  
DE 150 G



Tempo de preparo:  
40 MINUTOS



Tempo de refrigeração:  
2 HORAS



Grau de dificuldade:  
FÁCIL



## Pavê Holandês

### INGREDIENTES

#### Cobertura

- 150 g de MOÇA® Doce de Leite Bag
- 150 g de NESTLÉ® Nestilly batido

#### Crocante

- 150 g de amêndoas laminadas e torradas
- 250 g de açúcar

#### Creme

- 600 g de NESTLÉ® Nestilly gelado
- 300 g de NESTLÉ® DOCELLO™ Recheio para Torta Holandesa

#### Montagem

- 200 g de NESTLÉ® Tostines Biscoito Maisena
- 300 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral

### MODO DE PREPARO

#### Cobertura

- 1 Misture os ingredientes delicadamente e reserve.

#### Crocante

- 2 Derreta o açúcar em ponto de caramelo e acrescente as amêndoas. Misture bem e espalhe em um tapete de silicone. Espere esfriar e quebre no tamanho desejado. Reserve.

#### Creme

- 3 Coloque em uma batedeira planetária o Nestilly NESTLÉ® gelado, o **Recheio para Torta Holandesa NESTLÉ® DOCELLO™** e bata por 1 minuto na velocidade baixa e mais 4 minutos na velocidade alta.

#### Montagem

- 4 Em um refratário, intercale camadas de creme, biscoitos embebidos no NINHO® Integral NESTLÉ® e crocante de amêndoas. Finalize com uma última camada de creme, colocando com o auxílio de um saco de confeitar e bico pitanga. Decore com o crocante.

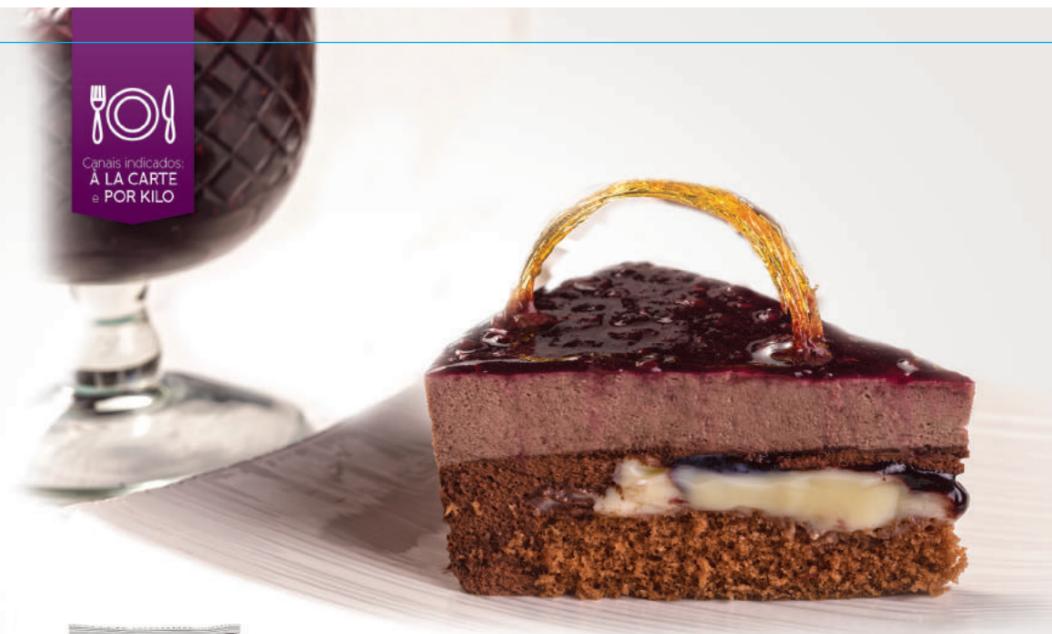
### DICAS



Se preferir, você pode substituir o biscoito maisena pelo **Nestlé® Topping Negresco**.



Comas indicados:  
À LA CARTE  
e POR KILO



Rendimento:  
1 TORTA  
DE 8 FATIAS



Tempo de preparo:  
45 MINUTOS



Tempo de refrigeração:  
2 HORAS



Grau de dificuldade:  
MÉDIO



## Torta trufada de açaí

### INGREDIENTES

#### Trufa

- 200 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo gelada
- 50 g de NESTLÉ® Nestilly batido
- 15 ml de licor de cacau

#### Calda

- 50 ml de água
- 30 g de MOÇA® Leite Condensado

#### Mousse

- 100 g de NESTLÉ® DOCELLO™ Mousse de Chocolate Branco
- 100 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral gelado
- 100 g de geleia de açaí
- 3 g de gelatina em pó incolor e sem sabor

#### Recheio

- 100 g de MOÇA® Recheio e Cobertura de Leite Condensado
- 150 g de geleia de açaí

#### Montagem

- 1 disco de pão-de-ló de chocolate de 18 cm

#### Cobertura

- 120 g de geleia de açaí

### MODO DE PREPARO

#### Trufa

- 1 Bata a Ganache Meio Amargo NESTLÉ® na batedeira planetária por 2 minutos e, em seguida, incorpore o Nestilly NESTLÉ® batido e o licor de cacau.

#### Calda

- 2 Misture os ingredientes e reserve.

#### Mousse

- 3 Coloque em uma batedeira planetária a Mousse de Chocolate Branco NESTLÉ® DOCELLO™, o NINHO® Integral NESTLÉ® gelado e homogeneíze. Bata por 1 minuto na velocidade baixa e mais 4 minutos na velocidade alta. Acrescente a geleia de açaí, a gelatina hidratada e dissolvida conforme as instruções da embalagem e misture bem.

#### Montagem

- 4 Forre a lateral de um aro de 20 cm de diâmetro com fita de acetato e coloque uma base de isopor no fundo. Acomode o disco de pão-de-ló e umedeça com a calda. Distribua o Recheio e Cobertura de Leite Condensado MOÇA® e a geleia de açaí. Acomode a trufa reservada com auxílio de saco de confeitar e leve ao refrigerador por 10 minutos. Aplique a mousse até a borda do aro e retorne ao refrigerador por, no mínimo, 2 horas. Por fim, espalhe a geleia de açaí e decore antes de servir.

### DICAS



Se preferir, você pode servir essa sobremesa em taças.



Comas indicados:  
À LA CARTE  
e POR KILO



Rendimento:  
20 PORÇÕES



Tempo de preparo:  
20 MINUTOS



Grau de dificuldade:  
FÁCIL



## Hot cake

### INGREDIENTES

#### Massa

- 200 g de manteiga sem sal
- 600 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral
- 800 g de NESTLÉ® DOCELLO™ Mistura para Brownie e Petit Gâteau

#### Para servir

- 20 bolas de NESTLÉ® Sorvete de Creme
- 1 kg de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo derretida
- 300 g de NESTLÉ® Nestilly batido
- 20 morangos

### MODO DE PREPARO

- 1 Derreta a manteiga e acrescente o leite. Misture com a Mistura para Brownie e Petit Gâteau NESTLÉ® DOCELLO™ até que fique homogêneo. Reserve. Distribua a massa em 20 ramequins. Leve para assar no forno pré-aquecido (220° C) por 7 minutos.
- 2 Retire do forno e sirva em seguida com uma bola de sorvete e o Nestilly NESTLÉ® batido. Decore com a Ganache Meio Amargo NESTLÉ® derretida e os morangos.

### DICAS



Você pode pré-assar os Hot cakes, congelar e aquecer no micro-ondas antes de servir.



Canais indicados:  
À LA CARTE  
e POR KILO



Rendimento:  
8 PORÇÕES



Tempo de preparo:  
40 MINUTOS



Tempo de refrigeração:  
2 HORAS



Grau de dificuldade:  
MÉDIO



## Torta cheesecake com limão siciliano

### INGREDIENTES

#### Base

- 160 g de NESTLÉ® Negresco Topping
- 80 g de manteiga sem sal amolecida
- 30 g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT

#### Creme

- 300 g de NESTLÉ® DOCELLO™ Recheio para Torta Holandesa
- 300 g de cream cheese
- 150 g de NESTLÉ® Nestilly®
- 150 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral gelado

#### Cobertura

- 100 ml de suco de limão siciliano
- 50 g de açúcar
- 100 g de geleia de brilho
- Corante a gosto
- 5 g de raspas de limão siciliano

### MODO DE PREPARO

#### Base

- 1 Coloque uma fita de acetato na lateral interna do aro de 20 cm de diâmetro. Misture o Topping Negresco NESTLÉ® triturado com a manteiga e o Creme de Leite UHT NESTLÉ®. Distribua e pressione até formar uma base no fundo do aro vazado. Reserve no refrigerador.

#### Creme

- 2 Coloque em uma batedeira planetária o Recheio para Torta Holandesa NESTLÉ® DOCELLO™, o cream cheese, o Nestilly NESTLÉ® gelado, o NINHO® Integral NESTLÉ® gelado e homogeneíze. Bata por 6 minutos na velocidade alta. Distribua sobre a base, deixando a superfície bem lisa e reserve no refrigerador.

#### Cobertura e decoração

- 3 Coloque o suco de limão em uma panela, misture o açúcar e deixe dissolver e reduzir um pouco. Acrescente o corante e retire do fogo. Junte a geleia de brilho ao suco de limão e, quando esfriar, coloque sobre a torta. Finalize com as raspas da casca de limão siciliano.

### DICAS

Se preferir, você pode utilizar outras frutas cítricas ou substituir o NESTLÉ® Docello™ Recheio para Torta Holandesa pela NESTLÉ® Docello™ Mousse de Chocolate Branco.



Canal indicado:  
À LA CARTE



Rendimento:  
21 PORÇÕES



Tempo de preparo:  
30 MINUTOS



Grau de dificuldade:  
FÁCIL



## Petit Gâteau recheado

### INGREDIENTES

#### Massa

- 800 g de NESTLÉ® DOCELLO™ Mistura para Brownie e Petit Gâteau
- 200 g de manteiga sem sal
- 300 ml de NESTLÉ® NINHO® Integral
- 300 ml de água
- 50 g de manteiga para untar as forminhas
- NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau para untar e polvilhar

#### Recheio

- 300 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado

#### Para servir

- 21 bolas de NESTLÉ® Sorvete de Creme

### MODO DE PREPARO

- 1 Prepare a Mistura para Brownie e Petit Gâteau NESTLÉ® DOCELLO™ conforme as instruções da embalagem. Distribua 70 g de massa em fôrmas para petit gâteau untadas com manteiga e polvilhadas com Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®.
- 2 Coloque o Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® em um saco de confeitar com bico liso e injete 15 g de recheio no centro de cada massa. Leve para assar no forno pré-aquecido (220° C) por 8 minutos.
- 3 Retire do forno e sirva com a bola de Sorvete de Creme NESTLÉ®.

### DICAS

Você pode rechear o Petit Gâteau com qualquer recheio da nossa Linha MOÇA®!





A NESTLÉ PROFESSIONAL TEM UMA **EQUIPE DE CONSULTORES ESPECIALIZADA E PREPARADA PARA ATENDER CLIENTES EM TODO O BRASIL.**



Conheça nosso portfólio completo de soluções em [www.nestleprofessional.com.br](http://www.nestleprofessional.com.br)

