

ALPINO TRUFADO

Novo



Um produto
Nestlé
PROFESSIONAL

DEIXE O SABOR
MARCANTE
DO CHOCOLATE

ALPINO
TRUFADO
fazer parte das suas receitas.

Novo



Um produto
Nestlé
PROFESSIONAL



BOLO FEITO COM ALPINO®



Fácil



1h30



Rendimento:
1 aro de 20 cm
de diâmetro



Fácil



1h



Rendimento:
1 forma retangular
de 15 cm

BOLO INGLÊS FEITO COM ALPINO®



INGREDIENTES

MASSA

300 g de pão de ló de chocolate

RECHEIO

300 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura

CALDA PARA MOLHAR O BOLO

120 ml de NINHO® Leite Integral UHT

RECHEIO E COBERTURA

300 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
200 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
40 g de raspas de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

ACABAMENTO

90 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
ALPINO® Bombons para decorar

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA

Bata na batedeira o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura com a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo. Divida a massa de pão de ló em três partes iguais e reserve. Molhe o pão de ló com o NINHO® Leite Integral UHT e disponha uma camada de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura direto da lata. Coloque a segunda camada de pão de ló molhado com NINHO® Leite Integral UHT e disponha uma camada da mistura de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura com a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo que estava reservada.

COBERTURA

Cubra o bolo com o restante da mistura e finalize com raspas de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo em toda a lateral do bolo.

ACABAMENTO

Aqueça a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo em micro-ondas e coloque em um saco de confeitar. Faça um escorrido em toda a lateral do bolo. Com uma colher, faça riscos como uma flor por cima do bolo e finalize com a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo pura derretida na lateral e com ALPINO® Bombons para decorar.

INGREDIENTES

MASSA

240 g de farinha de trigo
240 g de açúcar
200 g de manteiga
180 ml de leite
20 g de rum
50 g de uvas-passas
100 g de frutas cristalizadas
50 g de castanha-do-pará
15 g de fermento químico
150 g de ovos
Raspas de limão

COBERTURA

240 g de geleia de damasco
600 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
90 g de arabescos prontos
3 folhas de ouro

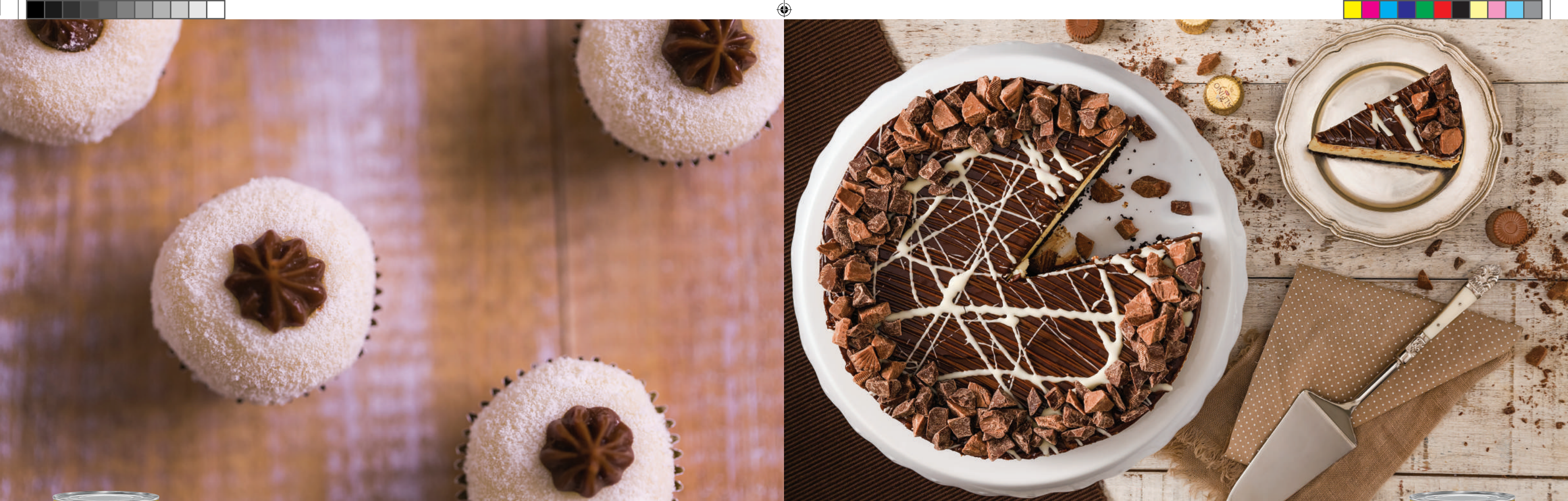
MODO DE PREPARO

MASSA

Unte a forma. Junte o rum e as passas e reserve. Bata a manteiga e o açúcar até formar uma pasta esbranquiçada. Acrescente os ovos um a um sem parar de bater. Vá intercalando a farinha de trigo e o leite aos poucos. Adicione as raspas de limão e o fermento. Retire da batedeira e misture as frutas cristalizadas, as passas e as castanhas. Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 minutos ou até o palito sair seco.

COBERTURA

Espalhe a geleia de damasco por toda a superfície do bolo. Aplique o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura com bicos perlê na superfície e finalize com os arabescos e as folhas de ouro.





BRIGADEIRO

CORAÇÃO DE LEITE FEITO COM ALPINO®



★☆☆

Fácil



40 min



Rendimento:
50 brigadeiros
de 20 g



CHEESECAKE

FEITO COM ALPINO®



★☆☆

Fácil



1h30



Rendimento:
1 aro de 20 cm
de diâmetro

INGREDIENTES

MASSA DO BRIGADEIRO
1 colher de sopa de manteiga sem sal
395 g de MOÇA® Leite Condensado
4 colheres de sopa de NINHO® Leite em Pó
NINHO® Leite em Pó (para enrolar os brigadeiros)

RECHEIO
ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura para rechear

MODO DE PREPARO

MASSA
Em uma panela média, misture o MOÇA® Leite Condensado, a manteiga e o NINHO® Leite em Pó. Cozinhe, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Coloque em um prato e deixe esfriar. Depois de frio, unte as mãos com óleo e enrole os brigadeiros passando-os no NINHO® Leite em Pó. Coloque-os na forminha. Coloque o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura em um saco de confeitar e recheie os brigadeiros.

INGREDIENTES

BASE
150 g de NEGRESCO® Topping moído em pó
75 g de manteiga sem sal derretida

CREME
250 g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT gelado
300 g de DOCELLO® Recheio para Torta Holandesa
250 g de cream cheese

COBERTURA E ACABAMENTO
150 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
250 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
50 g de NESTLÉ® Chocolate Marfim derretido de acordo com a embalagem
60 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo picado em pedaços pequenos
50 g de ALPINO® Chocolate picado em pedaços pequenos

MODO DE PREPARO

BASE
Misture o NEGRESCO® Topping em pó com a manteiga derretida e forre o fundo do aro. Reserve.

CREME
Em uma batedeira, misture o NESTLÉ® Creme de Leite, o DOCELLO® Recheio para Torta Holandesa e o cream cheese e bata na batedeira planetária por 3 minutos. Disponha o creme na base e asse por 10 minutos a 180 °C. Deixe esfriar.

COBERTURA E ACABAMENTO
Retire o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura da lata. Em seguida, misture com a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo derretida e disponha em cima da base já assada. Leve ao freezer por 2 horas. Desenforme e reserve. Coloque o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura aquecido em um saco de confeitar e faça riscos em toda a torta. Com o NESTLÉ® Chocolate Marfim derretido e com auxílio de uma colher, faça riscos aleatórios em cima dos riscos brancos. Pique o ALPINO® Chocolate e o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo em pedaços irregulares e feche toda a lateral da torta.



COPINHO FEITO COM ALPINO®



Fácil



1h



Rendimento:
30 un. de 3 cm
de diâmetro



Fácil



1h



Rendimento:
18 unidades

ÉCLAIR FEITO COM ALPINO®



INGREDIENTES

CESTINHA DE CHOCOLATE

500 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

RECHEIO

500 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura

COBERTURA

10 g de granulado dourado
150 g de physalis

MODO DE PREPARO

CESTINHA DE CHOCOLATE

Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo de acordo com a embalagem.
Faça 33 copinhos nas formas de chocolate e leve para secar na geladeira por 15 minutos, ou até o chocolate estar totalmente seco.

RECHEIO

Retire o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura da lata e reserve.

MONTAGEM

Com o auxílio de um saco de confeitar e bico pitanga, distribua o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura nos copinhos de chocolate já prontos. Decore com o granulado dourado e finalize com as physalis.

INGREDIENTES

125 ml de água
125 ml de NINHO® Leite Integral UHT
115 g de manteiga sem sal em ponto de pomada
150 g de farinha de trigo peneirada
200 g de ovos inteiros
5 g de açúcar
5 g de sal

RECHEIO

500 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura

COBERTURA

300 g de NESTLÉ® Chocolate Blend
100 g de NESTLÉ® Chocolate Marfim

MODO DE PREPARO

MASSA

Em uma panela, misture a água, o NINHO® Leite Integral, o sal, o açúcar e a manteiga e ferva.
Em seguida, coloque a farinha de uma vez e mexa até formar uma massa.
Coloque na batedeira, bata com a raquete e deixe esfriar.
Em seguida, coloque os ovos um a um até formar uma massa homogênea.
Disponha em um saco de confeitar com bico perlê e pingue no tapete de silicone em formato de éclair.
Asse a 160 °C por 40 minutos.

RECHEIO

Em um saco de confeitar, coloque o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura e em seguida recheie as massas já assadas.

COBERTURA

Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Blend e o NESTLÉ® Chocolate Marfim de acordo com a embalagem.
Em seguida, faça o banho nas éclairs com o NESTLÉ® Chocolate Blend, finalize com riscos de NESTLÉ® Chocolate Marfim e deixe secar.



ENTREMET FEITO COM ALPINO®



Diffícil



3h30



Rendimento:
1 aro de 22 cm
de diâmetro



Fácil



2h



Rendimento:
1 bolo de aro de
20 cm de diâmetro

NAKED CAKE FEITO COM ALPINO®



INGREDIENTES

MOUSSE NOBLESSE®

400 g de NOBLESSE® Creamy
400 g de NESTILLY®
10 ml de licor de chocolate

RECHEIO

200 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura

GLAÇAGEM

100 g de açúcar refinado
100 g de glucose
50 ml de água
5 g de gelatina sem sabor
60 g de MOÇA® Leite Condensado
100 g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
2 g de corante hidrossolúvel marrom

MONTAGEM

1 disco de pão de ló de chocolate
120 g de NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao Leite
3 ALPINO® Bombons

MODO DE PREPARO

MOUSSE NOBLESSE®

Bata o NESTILLY® em ponto suave e reserve.
Derreta o chocolate NOBLESSE® Creamy
de acordo com a embalagem.
Em seguida, misture com o NESTILLY® reservado.
Coloque o licor e misture bem.

RECHEIO

Reserve o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura.

GLAÇAGEM

Leve ao fogo baixo 50 ml de água,
a glucose e o açúcar até derreter por completo.
Adicione a gelatina hidratada em 50 ml de água
e o MOÇA® Leite Condensado e mexa até ficar
uma mistura homogênea. Coloque o NESTLÉ®
Chocolate Marfim e mexa até derreter o chocolate
completamente. Adicione o corante e reserve.

MONTAGEM

Acomode o disco de pão de ló de chocolate no fundo de um
aro vazado de 20 cm e coloque uma fita de acetato na lateral.
Umedeça o pão de ló com uma calda de sua preferência.
Espalhe o recheio e, em seguida, aplique a Mousse NOBLESSE®
reservada e espalhe com o auxílio de uma espátula.
Leve para o congelador até firmar.
Remova o aro e o acetato e aplique a glaçagem deixando
escorrer pela lateral. Decore a base com placas de NESTLÉ®
Cobertura Hidrogenada ao Leite e a parte de cima com um cone.
Finalize com os três ALPINO® Bombons.

INGREDIENTES

MASSA

150 g de ovos inteiros
200 g de manteiga sem sal derretida
200 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
40 g de DOIS FRADES® Chocolate em pó 50% Cacau
200 g de farinha de trigo peneirada
100 g de açúcar refinado
10 g de fermento em pó
50 g de NEGRESCO® Topping

CALDA

50 g de MOÇA® Leite Condensado
150 ml de água mineral

RECHEIO E COBERTURA

200 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura

MODO DE PREPARO

MASSA

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo e a manteiga.
Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficar fofo
e dobrar de volume; em seguida, misture ao chocolate derretido.
Peneire a farinha com o DOIS FRADES® Chocolate em pó 50%
Cacau e o fermento e misture rapidamente no creme de ovos
e chocolate. Em seguida, misture o NEGRESCO® Topping.
Disponha a massa em um aro de 20 cm de diâmetro
e leve ao forno preaquecido a 160 °C por 30 minutos
ou até o palito sair seco. Deixe esfriar.
Corte em 3 partes iguais e reserve.

CALDA

Misture todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM

Coloque o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura em um saco
de confeitar com bico perlê. Em seguida, molhe a massa com
a calda e recheie. Faça isso até fechar toda a torta.
Finalize com bicos de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
em cima do bolo e decore com um ALPINO® Bombom no centro.



PAVÊ FEITO COM ALPINO®



★ ★ ★
Fácil



1h



Rendimento:
1 taça de 20 cm
de diâmetro



★ ★ ★
Fácil



40 min



Rendimento:
16 un. de 9 cm
de diâmetro

PETIT GÂTEAU FEITO COM ALPINO®



INGREDIENTES

MASSA

Pão de ló de chocolate fatiado fino

CALDA PARA MOLHAR A MASSA

NINHO® Leite Integral UHT

Licor de cacau

RECHEIO

NESTLÉ® Chocolate Marfim

NESTLÉ® Creme de Leite 25% UHT

ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura

ACABAMENTO

150 g de raspas grandes de NESTLÉ® Chocolate Marfim

MODO DE PREPARO

TRUFADO MARFIM

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Marfim de acordo com a embalagem, misture com o NESTLÉ® Creme de Leite 25% UHT e leve à geladeira por 3 horas.

Em seguida, bata na batedeira planetária até formar um creme branco e fofo e reserve.

MONTAGEM

Em um refratário, faça as camadas com o pão de ló molhado com o NINHO® Leite Integral UHT e o licor de cacau, o trufado marfim e o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura até fechar a travessa.

Finalize com as raspas de NESTLÉ® Chocolate Marfim.

INGREDIENTES

400 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
20 g de DOIS FRADES® Chocolate em pó 50% Cacau
200 g de manteiga sem sal
50 g de açúcar
200 g de ovos inteiros
10 g de gema de ovo
80 g de farinha de trigo peneirada
1 g de sal (1 pitada)
5 g de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture muito bem a manteiga derretida com o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura e reserve.

Misture manualmente os ovos, gemas, açúcar, sal e baunilha.

Logo após, adicione à mistura de ALPINO® Trufado Recheio

e Cobertura com manteiga e reserve.

Peneire a farinha de trigo e adicione manualmente ao creme.

Unte as formas com margarina e polvilhe DOIS FRADES® Chocolate em pó 50% Cacau.

Tome cuidado para não deixar resíduos.

Disponha a massa nas forminhas untadas.

Asse em forno preaquecido a 220 °C por 7 minutos.

Espere 4 minutos para virar no prato.

DICA

Coloque um ALPINO® Bombom no centro da massa e tenha um sabor intenso dessa deliciosa mistura.



PIZZA FEITO COM ALPINO®



☆☆☆

Fácil



1h



Rendimento:
2 aros de 25 cm
de diâmetro



☆☆☆

Difícil



2h30



Rendimento:
1 aro de 22 cm
de diâmetro

SEMIFREDDO FEITO COM ALPINO®



INGREDIENTES

MASSA

500 g de farinha de trigo
50 g de MAGGI® Confeicrem
10 g de fermento biológico fresco
20 g de açúcar refinado
5 g de sal refinado
300 ml de água

RECHEIO

700 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
100 g de ALPINO® Bombons picados
100 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo picado

MODO DE PREPARO

MASSA

Misture todos os ingredientes e sove por 10 minutos até obter uma massa lisa e enxuta. Divida a massa em porções de 400 g cada. Deixe descansar por 20 minutos coberta e fora da circulação de ar. Com o auxílio de um rolo de massa, abra a massa em discos e faça furos no centro. Em seguida, faça as dobras nas pontas. Asse a massa em forno preaquecido a partir de 200 °C por 7 minutos.

ACABAMENTO

Retire a pizza e aplique o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura por toda a massa. Decore com ALPINO® Bombons e o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo picado.

INGREDIENTES

MOUSSE NOBLESSE®

400 g de NOBLESSE® Praliné
400 g de NESTILLY®

RECHEIO DE NOZES

150 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
50 g de nozes trituradas

COBERTURA

150 g de açúcar refinado
100 g de glucose
50 ml de água
50 g de gelatina sem sabor
60 g de MOÇA® Leite Condensado
100 ml de NESTLÉ® Chocolate Marfim
2 g de corante marrom e amarelo hidrossolúvel

DECORAÇÃO

100 g de glucose de milho
1 disco de pão de ló de chocolate
10 g de granulado dourado

MODO DE PREPARO

MOUSSE NOBLESSE®

Bata o NESTILLY® em ponto suave e reserve. Derreta o chocolate NOBLESSE® Praliné de acordo com a embalagem. Em seguida, misture com o NESTILLY® reservado. Coloque o licor e misture bem.

RECHEIO DE NOZES

Reserve o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura misturado com as nozes.

GLAÇAGEM

Leve ao fogo baixo 50 ml de água, glucose e o açúcar até derreter completamente. Em seguida, adicione a gelatina hidratada em 50 ml de água e o MOÇA® Leite Condensado e mexa até ficar uma mistura homogênea. Coloque o NESTLÉ® Chocolate Marfim e mexa até derreter completamente. Adicione o corante e reserve.

ARABESCO DE GLUCOSE

Divida a glucose em 6 gotas em um tapete de silicone e leve ao forno preaquecido a 200 °C por 7 minutos ou até começar a dourar. Reserve até esfriar.

MONTAGEM

Acomode o disco de pão de ló de chocolate no fundo do aro vazado de 20 cm. Umedeça o pão de ló com uma calda de sua preferência. Coloque o ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura misturado com as nozes no centro. Em seguida, aplique a Mousse NOBLESSE® reservada e espalhe com o auxílio de uma espátula. Leve ao congelador até firmar. Desenforme e aplique a glaçagem, deixando escorrer a lateral. Decore com o granulado dourado e placas de glucose sobre a superfície.



TORTELETE DUO FEITO COM ALPINO®



Fácil



1h



Rendimento:
24 un. de aro de
9 cm de diâmetro



Média



1h30



Rendimento:
1 torta de 20 cm
de diâmetro

TORTA DE MASCARPONE E FRUTAS VERMELHAS FEITO COM ALPINO®



INGREDIENTES

MASSA

150 g de manteiga sem sal
120 g de açúcar
5 g de extrato de baunilha
50 g de DOIS FRADES® Chocolate em pó 50% Cacau
320 g de farinha de trigo
50 g de ovo

CREME DE ALPINO

300 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
200 g de MOÇA® Recheio e Cobertura
60 g de ALPINO® Bombons ralados na hora

MODO DE PREPARO

MASSA

Misture todos os ingredientes e deixe descansar na geladeira.
Forre o fundo e a lateral das forminhas
e asse em forno preaquecido a 160 °C por 20 minutos.
Deixe-as esfriar totalmente para rechear.

RECHEIO

Coloque o MOÇA® Recheio e Cobertura e o ALPINO® Trufado
Recheio e Cobertura em dois sacos de confeitar diferentes.
Em seguida, junte os dois sacos em um bico pitanga
e faça bicos até preencher as tortinhas.
Finalize com ALPINO® Bombons ralados em cima das tortinhas.

INGREDIENTES

MASSA

20 g de farinha de trigo
80 g de açúcar
120 g de manteiga sem sal
3 gemas
40 g de DOIS FRADES® Cacau em pó 100% Cacau

COBERTURA

200 g de queijo mascarpone
100 g de açúcar de confeiteiro
300 g de ALPINO® Trufado Recheio e Cobertura
80 g de frutas vermelhas para decorar
ALPINO® Bombons para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA

Misture tudo em uma bacia.
Deixe descansar por 10 minutos na geladeira
embrulhada no plástico filme.
Abra a massa com o rolo e forre a forma.
Faça furos com o garfo.
Leve para assar em forno aquecido a 180 °C
por aproximadamente 20 minutos.
Reserve.

COBERTURA

Misture o queijo mascarpone com o açúcar.
Sobre a massa já fria, espalhe o ALPINO® Trufado Recheio
e Cobertura com a espátula ou bico de confeitar, depois
adicione o creme de mascarpone.
Decore com as frutas vermelhas e os ALPINO® Bombons.