

Chocolate

Texturas, Sabores & Receitas





Chocolate

Texturas, Sabores e Receitas

Prepare seus sentidos para receitas inspiradoras, criadas especialmente pelos consultores gastronômicos

Nestlé Professional.

Você vai se apaixonar pelas combinações de texturas, sabores e se surpreender com os resultados.

Temos certeza que a sua criatividade aliada à qualidade dos nossos

produtos, vão conquistar seus clientes.

Com a Nestlé é assim, você transforma sua paixão em receitas de sucesso!





2 HORAS



FÁCIL



DICAS DO CHEF:

Você deve manter este ovo sob refrigeração por até 3 dias.



Ovo Red Velvet

Chocolate Marfim NESTLÉ® recheado com camadas de massa red velvet e delicioso creme preparado com **Recheio para Torta Holandesa NESTLÉ® DOCELLO™**.

INGREDIENTES

Massa red velvet:

- 200g de açúcar
- 115g de manteiga sem sal (ponto pomada)
- 10g de extrato de baunilha ou sementes de 1 fava
- 5g de corante em gel vermelho
- 200g de ovos
- 200g de farinha de trigo peneirada
- 40g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**
- 180ml de **NESTLÉ® Ninho® Integral**
- 10g de fermento em pó

Recheio creme baunilha:

- 1L **NESTLÉ® Nestilly** gelado
- 600g de **NESTLÉ® DOCELLO™ Recheio para Torta Holandesa**
- 10g de extrato de baunilha ou sementes de 1 fava

Coquilha:

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**

MODO DE PREPARO

Massa:

Bata na batedeira o açúcar, a manteiga, o extrato de baunilha e o corante até que obtenha um creme fofo. Sem parar de bater, acrescente os ovos e bata até que fique homogêneo. Acrescente a farinha de trigo, intercalando com o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** e o **Ninho® Integral NESTLÉ®**. Incorpore o fermento em pó. Despeje em uma forma untada e enfarinhada. Leve para assar no forno preaquecido (170°C) por cerca de 30 minutos ou até que ao enfiar o palito, o mesmo saia limpo. Retire do forno, espere esfriar e corte em discos na espessura de 2cm.

Recheio:

Coloque na batedeira planetária o **Nestilly NESTLÉ®** gelado, o **Recheio para Torta Holandesa NESTLÉ® DOCELLO™** e o extrato de baunilha. Bata por 1 minuto na velocidade baixa e mais 3 minutos na velocidade média.

Coquilha:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Despeje nas formas, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar. Retire do refrigerador, faça uma segunda camada com o chocolate preparado, vire e retire bem o excesso. Leve novamente ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme.

Montagem:

Intercale camadas de creme e os discos de red velvet até fechar o ovo. Coloque o restante do creme em um saco de confeiteiro com bico pitanga e faça rosas na superfície. Utilize o farelo do red velvet para finalizar a decoração.



Rendimento: 6 unidades de 430g cada banda

Coração Pão de Mel

Casquinha de **Chocolate Marfim NESTLÉ®** com **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e pão de mel.



1 HORA E 30 MINUTOS



FÁCIL



DICAS DO CHEF

Utilize spray de chocolate vermelho em alguns pontos do coração para contrastar com o tom de rosa.



INGREDIENTES

Massa:

- 250g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate**
- 250ml de **NESTLÉ® NINHO® Integral**
- 80g de mel
- 40g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**
- 180g de farinha de trigo peneirada
- 10g de fermento em pó
- 2g de anis em pó
- 2g de canela em pó
- 2g de cardamomo em pó
- 2g de cravo em pó
- 2g de noz moscada em pó

Coquilha:

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 3g de corante para chocolate cor rosa

Recheio:

- 800g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**



Rendimento: 20 unidades de 130g cada

MODO DE PREPARO

Massa:

Bata no liquidificador o **Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®**, o **NINHO® Integral NESTLÉ®**, o mel e o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** até que fique homogêneo. Acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó, o anis, a canela, o cardamomo, o cravo, a noz moscada em pó e misture manualmente. Despeje em uma forma retangular untada e enfarinhada. Leve para assar no forno preaquecido (170°C) por cerca de 30 minutos ou até que ao enfiar o palito, o mesmo saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar. Corte em fatias com 2cm de espessura e reserve.

Coquilha:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Acrescente o corante para chocolate rosa e misture. Despeje em formas de coração, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Montagem:

Retire e disponha uma camada de **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e uma camada grossa de pão de mel deixando 1cm de borda. Em seguida, despeje o restante do chocolate temperado para fazer o fechamento. Retire bem o excesso e leve novamente ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme.

Brouenie Crocante Toffe

Brownie NESTLÉ® DOCELLO™ com amendoim e **Doce de Leite MOÇA® Bag** coberto pelo delicioso **Chocolate Blend NESTLÉ®**.



1 HORA E 30 MINUTOS



FÁCIL



DICAS DO CHEF

Os brownies podem ficar expostos em vitrines de confeitarias ou podem ser preparados em porções menores para acompanhamento de bebidas quentes.



INGREDIENTES

Brownie:

- 800g de **NESTLÉ® DOCELLO™ Mistura para Brownie e Petit Gateau**
- 320ml de **NESTLÉ® NINHO® Integral**
- 200g de margarina sem sal 80% lipídios (temperatura ambiente)
- 100g de amendoim torrado e cortado ao meio

Recheio:

- 400g de **MOÇA® Doce de Leite Bag**
- 200g de amendoim torrado e cortado ao meio

Cobertura:

- 500g de **NESTLÉ® Chocolate Blend**



Rendimento: 12 unidades de 190g cada

MODO DE PREPARO

Brownie:

Coloque a **Mistura para Brownie e Petit Gateau NESTLÉ® DOCELLO™** em uma tigela com o **NINHO® Integral NESTLÉ®** gelado. Acrescente a margarina e misture manualmente até que fique homogêneo (cerca de 4 minutos). Por fim, junte o amendoim. Misture e distribua a massa em uma forma retangular (23cm x 33cm) untada e forrada com papel manteiga. Leve para assar no forno médio (180°C) preaquecido por, aproximadamente, 25 minutos. Deixe esfriar completamente.

Montagem:

Corte o brownie em retângulos (4cm x 9cm). Coloque o **Doce de Leite MOÇA® Bag** em um saco de confeiteiro e risque em cima do brownie. Cole o amendoim no risco de doce de leite e coloque os retângulos sobre uma grade. Reserve.

Cobertura:

Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Banhe totalmente os brownies e espere secar.



1 HORA E 30 MINUTOS



MÉDIO



Torta Puríssima

Torta Puríssima por ser 100% branca: massa branca e **Chocolate Marfim NESTLÉ®** no recheio e na cobertura.

INGREDIENTES

Massa:

- 200g de ovos (temperatura ambiente)
- 100g de açúcar
- 15g de extrato de baunilha ou sementes de 1 fava
- 130g de farinha de trigo
- 5g de fermento em pó

Recheio e cobertura:

- 350ml de **NESTLÉ® Nestilly** gelado
- 450g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim** derretido (temperatura ambiente)
- 200g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim** picadinho

Calda de Leite Ninho:

- 50g de **NESTLÉ® NINHO® Leite em Pó**
- 300ml de água filtrada

Decoração:

- 100g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim** derretido
- 100g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT**
- 15 macarons azuis
- Arabescos de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**



Rendimento: 1 unidade de 1,98kg

MODO DE PREPARO

Massa:

Bata na batedeira os ovos, o açúcar e o extrato de baunilha até que dobre de volume e obtenha um creme fofo. Junte a farinha de trigo, o fermento em pó e incorpore delicadamente. Posicione o aro (20cm) sobre uma assadeira untada e forrada com papel manteiga. Despeje a massa e leve para assar no forno preaquecido (160°C) por cerca de 40 minutos ou até que ao enfiar o palito, o mesmo saia limpo. Deixe esfriar e corte em 3 camadas. Reserve.

Recheio:

Bata na batedeira o **Nestilly NESTLÉ®** gelado, na velocidade média, até que fique em ponto de chantilly. Acrescente o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** derretido aos poucos, sem parar de bater, até que obtenha um creme firme e aerado.

Montagem:

Dilua o **NINHO® Leite em pó NESTLÉ®** com água e regue as camadas de massa. Intercale essas camadas com o recheio e os pedacinhos de **Chocolate Marfim NESTLÉ®** finalizando com camada de massa. Em seguida, cubra toda a torta com esse creme. Coloque o restante em um saco de confeiteiro e faça por cima bicos perlê deitados em toda a borda da superfície. Reserve.

Decoração:

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** com o **Creme de Leite UHT NESTLÉ®** e misture até que fique homogêneo. Complete o vazado da superfície da torta com essa Ganache. Decore com macarons azuis toda a base e o topo com arabescos de **Chocolate Marfim NESTLÉ®**.

Tortinha Carolina

Tortinha diferente cuja base é de **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** e o recheio de creme de chocolate e Carolina.



1 HORA E 30 MINUTOS



MÉDIO



DICAS DO CHEF

Receita excelente para doceiras e banqueteiras, mesas de casamento e aniversários!



INGREDIENTES

Massa choux:

- 250ml de água filtrada
- 100g de manteiga sem sal
- 180g de farinha de trigo peneirada
- 300g de ovos

Creme de chocolate:

- 500g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 400g de MOÇA® Leite Condensado
- 40g de NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau

Coquilha:

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate ao Leite



Rendimento: 55 unidades de 50g cada

MODO DE PREPARO

Massa:

Em uma panela, coloque a água e a manteiga. Assim que levantar fervura, coloque a farinha de trigo de uma vez. Deixe apurar, mexendo sempre, até que obtenha uma massa homogênea e que solte do fundo da panela. Retire a panela do fogo, coloque a massa na batedeira e bata até que perca um pouco do calor. Junte os ovos aos poucos, sem parar de bater até que obtenha o ponto desejado da choux. Coloque a massa em um saco de confeiteiro com bico perlê e pingue a massa no formato de mini carolinas em uma assadeira. Leve para assar no forno preaquecido (180°C) por cerca de 3 minutos ou até que estejam douradas. Deixe esfriar e reserve.

Creme de chocolate:

Misture em uma tigela funda o **Creme de Leite UHT NESTLÉ®**, o **Leite Condensado MOÇA®** e o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®**. Leve ao micro-ondas por 5 minutos na potência alta. Misture e leve novamente ao micro-ondas por mais 4 minutos. Misture e deixe esfriar.

Coquilha:

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Despeje nas formas, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar. Retire do refrigerador, faça uma segunda camada com o chocolate preparado, vire e retire bem o excesso. Leve novamente ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme.

Montagem:

Coloque uma fina camada de creme de chocolate no fundo das coquilhas. Recheie as carolinas com o mesmo creme e encaixe em cima das coquilhas. Risque as carolinas com o restante do **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** derretido e, para dar acabamento, utilize spray para chocolate dourado e mini flores de lavanda.

Verrine Paçoca

Saborosa combinação de **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®**, **Brownie NESTLÉ® DOCELLO™** e creme de amendoim preparado com **Cajuzinho MOÇA®**.



1 HORA



MÉDIO



DICAS DO CHEF

Para o acabamento, coloque Ganache Meio Amargo NESTLÉ® (temperatura ambiente) em um saco de confeiteiro com bico pitanga e faça uma estrela na lateral do copo. Para eventos, copos finos e altos são uma tendência e, para balcão de confeitaria, utilize copinhos de acrílico.



Rendimento: 30 unidades de 80g cada

MODO DE PREPARO

Creme:

Bata o **Nestilly NESTLÉ®** gelado, na velocidade média, até que fique em ponto de chantilly, junte o **Cajuzinho MOÇA®**, o rum e bata até que fique homogêneo. Coloque em um saco de confeiteiro. Reserve.

Cobertura:

Derreta a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** com a água no micro-ondas ou em banho-maria e misture até que fique homogêneo.

Montagem:

Intercale finas camadas de creme de amendoim, brownie esfarelado e paçoca. Repita a sequência e lembre-se de deixar um espaço de 3cm da borda do copo. Finalize com uma fina camada de cobertura.





2 HORAS



MÉDIO



DICAS DO CHEF

O churro é considerado um doce tipicamente espanhol. No Brasil são famosos por serem recheados, enquanto que originalmente eles são consumidos puros ou acompanhados de uma xícara de chocolate quente. Esta iguaria ganhou o país e o recheio mais tradicional é o doce de leite.



Ovo Churros

Delicioso **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** recheado com **Doce de Leite MOÇA® Bag** e mini churros.

INGREDIENTES

Massa:

- 250ml de água
- 30g de manteiga sem sal
- 8g de açúcar
- 3g de sal
- 200g de farinha de trigo peneirada
- Óleo, o suficiente para fazer fritura de imersão
- 50g de açúcar
- 5g de canela em pó

Coquilha:

- 500g de **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**
- 3g de canela em pó

Recheio:

- 500g de **MOÇA® Doce de Leite Bag**

Decoração:

- 15g de açúcar
- 2g de canela em pó

MODO DE PREPARO

Massa:

Em uma panela, coloque a água, a manteiga, o açúcar e o sal. Leve ao fogo e assim que levantar fervura, acrescente a farinha de trigo de uma vez. Deixe apurar, mexendo sempre, até que obtenha uma massa homogênea e que desgrude do fundo da panela. Coloque em uma superfície lisa e sove até que esfrie. Coloque a massa em um saco de confeiteiro com bico pitanga grande e corte a cada 5cm. Aqueça o óleo em uma panela a 150°C e frite os churros até que estejam dourados. Coloque-os sobre papel absorvente para escorrer o excesso de óleo e envolva-os na mistura de açúcar com canela. Reserve.

Coquilha:

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Acrescente a canela em pó e misture. Despeje nas formas, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar. Retire do refrigerador, faça uma segunda camada com o chocolate preparado, vire e retire bem o excesso. Leve novamente ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme.

Montagem:

Distribua o **Doce de Leite MOÇA® Bag** formando uma fina camada nas cascas e disponha os churros. Com o auxílio de um saco de confeiteiro, complete as aberturas entre eles com **Doce de Leite MOÇA® Bag**. Finalize com açúcar e canela.



Rendimento: 2 unidades de 750g cada banda

Blondie de Frutas Vermelhas e Ganache

Delicioso brownie preparado com **Chocolate Marfim NESTLÉ®** com frutas vermelhas e coberto com **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®**.



1 HORA



FÁCIL



DICAS DO CHEF

A expressão “blondie” quer dizer “loiro” em Inglês. Para esta receita o nome foi inspirado no preparo de brownie, porém utilizando chocolate marfim.



INGREDIENTES

Blondie:

- 300g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de ovos
- 100g de açúcar
- 200g de farinha de trigo
- 100g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim** picadinho e gelado
- 5g de fermento em pó
- 100g de mirtilo fresco
- 80g de framboesa fresca

Cobertura:

- 500g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**
- 50g de amora fresca
- 50g de framboesa fresca

Rendimento: 12 unidades de 140g cada

MODO DE PREPARO

Blondie:

Coloque o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** e a manteiga em uma tigela. Derreta no micro-ondas ou em banho-maria e misture bem. Bata na batedeira os ovos com o açúcar até que dobre de volume e obtenha um creme fofo. Junte o chocolate derretido com a manteiga e misture. Em seguida, coloque a farinha de trigo, o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** picadinho e gelado e misture. Por fim, incorpore o fermento em pó e despeje em uma forma retangular (15cm x 30cm) untada e forrada com papel manteiga. Distribua o mirtilo e a framboesa frescos por cima. Leve para assar no forno preaquecido (180°C) por 20 minutos. Deixe esfriar e gelar no refrigerador. Corte em retângulos com 4cm de largura e 10cm de comprimento.

Cobertura:

Coloque em um saco de confeiteiro a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** com bico pétala e faça ondas em cima do blondie. Finalize com a amora e a framboesa.



Fudge Arrepiado de Damasco

Combinação perfeita neste docinho com o **Chocolate Marfim NESTLÉ®, Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e damasco.



1 HORA E 30 MINUTOS



FÁCIL



INGREDIENTES

Fudge:

- 500g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 500g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 150g de damascos picados

Cobertura:

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**

Rendimento: 60 bombons de 35g cada

MODO DE PREPARO

Fudge:

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** no micro-ondas ou em banho-maria e misture com o **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e o damasco manualmente até que fique homogêneo. Não é necessário fazer a temperagem do chocolate.

Deixe esfriar na temperatura ambiente. Em seguida, porcione e molde em formato de bolas.

Cobertura:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Dê o primeiro banho de chocolate nas bolas e coloque-as sobre uma folha de papel manteiga e espere firmar na temperatura ambiente. Dê o segundo banho e, desta vez, coloque sobre uma peneira reta de metal não fina, mas com os espaços médios e com um garfo vá rolando os bombons pela tela para que fiquem com aspecto de arrepiados. É necessário rolar os bombons até que se perceba que já estão estáveis. Por fim, retire da peneira e leve ao refrigerador por alguns minutos para secar. Mantenha em local fresco e seco.





1 HORA E 30 MINUTOS



FÁCIL



DICAS DO CHEF

Você pode fazer naked cake com esta receita ou tortas individuais. Além disso, uma ótima alternativa para produtores de sobremesas inserirem em seu portfólio, pois pode ser congelada.



Torta Alma Branca

Combinação perfeita de massa cake preparada com **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** com **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®**.

INGREDIENTES

Massa cake chocolate:

- 150g de manteiga sem sal (ponto pomada)
- 100g de açúcar
- 50g de açúcar mascavo
- 150g de ovos
- 250g de farinha de trigo peneirada
- 100g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**
- 100ml de **NESTLÉ® NINHO® Integral**
- 10g de fermento em pó

Calda:

- 250ml de água filtrada
- 100g de **MOÇA® Leite Condensado**

Recheio:

- 700g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**

Cobertura:

- 500g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**

Decoração:

- 15g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**



Rendimento: 1 unidade de 2,46kg

MODO DE PREPARO

Massa:

Bata na batedeira a manteiga com o açúcar e o açúcar mascavo até que obtenha um creme fofo. Sem parar de bater, junte os ovos, a farinha de trigo, o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** e, por último o **NINHO® Integral NESTLÉ®** até que fique homogêneo. Incorpore o fermento em pó. Posicione o aro (20cm) sobre uma assadeira untada e forrada com papel manteiga. Despeje a massa e leve para assar no forno preaquecido (170°C) por cerca de 40 minutos ou até que ao enfiar o palito, o mesmo saia limpo. Deixe esfriar e corte em 3 camadas. Reserve.

Montagem:

Misture os ingredientes da calda e regue a massa. Faça a montagem intercalando camadas de massa e **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®**, finalizando com a massa. Coloque a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** na batedeira planetária e bata por 1 minuto. Em seguida, cubra a torta com uma fina camada dessa ganache e coloque o restante em um saco de confeiteiro com bico pitanga. Finalize fazendo movimentos de rosas até fechar totalmente a torta. Polvilhe o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®**.

Mini Naked Brownie Floresta Negra

Delicado naked preparado com **Mistura para Brownie e Petit Gateau NESTLÉ® DOCELLO™**, **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e **Chocolate Marfim NESTLÉ®** com cerejas.



2 HORAS



FÁCIL



DICAS DO CHEF

O papel alumínio amassado para fazer a decoração gera este efeito texturizado da foto.

INGREDIENTES

Brownie:

- 800g de **NESTLÉ® DOCELLO™ Mistura para Brownie e Petit Gateau**
- 500ml de **NESTLÉ® NINHO® Integral**
- 200g de margarina sem sal 80% de lipídios (temperatura ambiente)

Recheio:

- 600g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 600g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 100g de cerejas em calda escorridas e picadas

Decoração:

- 150g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 40g de cereja in natura



Rendimento: 12 unidades de 250g cada

MODO DE PREPARO

Brownie:

Coloque a **Mistura para Brownie e Petit Gateau NESTLÉ® DOCELLO™** em uma tigela com o **NINHO® Integral NESTLÉ®**. Acrescente a margarina e misture manualmente até que fique homogêneo (cerca de 4 minutos). Misture e distribua a massa em uma forma retangular (30cm x 40cm) untada e forrada com papel manteiga. Leve para assar no forno médio (180°C) preaquecido por, aproximadamente, 15 minutos. Deixe esfriar completamente.

Recheio:

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ®**, acrescente o **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e misture até que fique homogêneo. Acrescente as cerejas, misture e espalhe em uma bandeja reta com a superfície bem alinhada, leve ao refrigerador.

Decoração:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem, espalhe sobre uma folha de papel alumínio, deixe o chocolate firmar e recorte com um cortador de 7cm de diâmetro. Leve ao refrigerador para secar e reserve.

Montagem:

Recorte a massa do brownie já fria com o mesmo cortador de 7cm de diâmetro e reserve. Recorte também o recheio já refrigerado com a mesma medida. Coloque uma camada de brownie, uma de recheio, outra de brownie, outra de recheio e finalize com camada de brownie e círculo de chocolate marfim. Decore com uma cereja in natura, se não tiver use uma cereja com talo. Mantenha em local fresco e seco.



Barrinhas Marfim de Granola

Receita versátil com base de **Chocolate Marfim NESTLÉ®**. Você pode usar a criatividade e variar nas frutas secas e oleaginosas.



45 MINUTOS



FÁCIL



Rendimento: 40 unidades de 36g cada

INGREDIENTES

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 200g de uva passa preta
- 150g de granola
- 100g de castanha do Brasil picada



MODO DE PREPARO

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem. Acrescente a granola, a uva passa e misture. Espalhe em uma assadeira forrada com papel manteiga e deixe a superfície uniforme. Espere o chocolate firmar um pouco na temperatura ambiente e corte barrinhas com 2,5cm de largura por 8cm de comprimento usando uma faca lisa. Em seguida, coloque no refrigerador para a secagem final. Desprenda as barrinhas do papel manteiga. Mantenha em local fresco e seco.



2 HORAS



ELABORADO



DICAS DO CHEF

Uma ideia inovadora e delicada para eventos com finger food. Deixe-a refrigerada até o momento de servir.



Tortinha de Maçã

Surpreenda com essa coquilha de **Chocolate Marfim NESTLÉ®** recheada com torta de maçã.

INGREDIENTES

Massa de biscoito:

- 200g de **NESTLÉ® Biscoito Leite e Mel** triturado
- 80g de manteiga sem sal

Creme baunilha rico:

- 600g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT**
- 400g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 15g de extrato de baunilha ou sementes de 1 fava

Recheio de maçã:

- 800g de maçã verde descascada e ralada (ralo grosso)
- 100g de açúcar
- 5g de canela em pó

Coquilha:

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**



Rendimento: 25 unidades de 125g cada

MODO DE PREPARO

Massa:

Misture em uma tigela o **Biscoito Leite e Mel NESTLÉ®** triturado com a manteiga até que obtenha uma farofa úmida. Distribua em uma forma e leve ao forno preaquecido (170°C) por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar completamente. Reserve.

Creme baunilha rico:

Misture em uma tigela o **Creme de Leite UHT NESTLÉ®**, o **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e o extrato de baunilha. Leve ao micro-ondas por 5 minutos na potência alta. Misture e leve novamente ao micro-ondas por mais 4 minutos. Misture e deixe esfriar.

Recheio de maçã:

Coloque a maçã, o açúcar e a canela em uma panela. Leve ao fogo para apurar por 15 minutos. Em seguida, escorra bem a calda e deixe a maçã esfriar.

Coquilha:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Despeje nas formas, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar. Retire do refrigerador, faça uma segunda camada com o chocolate preparado, vire e retire bem o excesso. Leve novamente ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme.

Montagem:

Recheie cada coquilha com uma fina camada de massa, uma farta camada de maçã e, em seguida, uma fina camada de creme de baunilha. Lembre-se de deixar um espaço para fazer o fechamento da tortinha. Complete a tortinha com o restante do **Chocolate Marfim NESTLÉ®** temperado e posicione o transfer de sua preferência. Leve as tortinhas ao refrigerador para secar e retire o transfer com cuidado.

Bolo de Cenoura no Potinho

Bolo de cenoura com pedacinhos de **Chocolate Blend NESTLÉ®** e creme especial preparado com **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®**.



1 HORA



FÁCIL



DICAS DO CHEF

Excelente opção de lembrança de aniversário ou nascimento e verrines para banquetes. Uma ótima alternativa, também para restaurantes.



Rendimento: 20 unidades de 100g cada

INGREDIENTES

Bolo:

- 300g de cenoura ralada
- 200g de ovos
- 150g de açúcar
- 70g de manteiga sem sal derretida
- 200g de farinha de trigo peneirada
- 150g de **NESTLÉ® Chocolate Blend** picadinho e gelado
- 10g de fermento em pó

Creme de Chocolate:

- 500g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT**
- 400g de **MOÇA® Leite Condensado**
- 40g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**

MODO DE PREPARO

Bolo:

Bata no liquidificador a cenoura, os ovos, o açúcar e a manteiga derretida até que fique homogêneo. Despeje em uma tigela, acrescente a farinha de trigo peneirada e misture. Por fim, coloque o **Chocolate Blend NESTLÉ®**, o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque em uma forma retangular untada e enfarinhada. Leve para assar no forno preaquecido (170°C) por cerca de 40 minutos ou até que ao enfiar o palito, o mesmo saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar.

Creme de Chocolate:

Misture em uma tigela o **Creme de Leite UHT NESTLÉ®**, o **Leite Condensado MOÇA®** e o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®**. Leve ao micro-ondas por 5 minutos na potência alta. Em seguida, misture e deixe por mais 4 minutos no micro-ondas. Deixe esfriar.

Montagem:

No potinho de sua preferência, intercale camadas de bolo e creme de chocolate.

Cacau Fudge com Limão

Casca de **Chocolate Marfim NESTLÉ®** com o surpreendente recheio de fudge **NEGRESCO** com limão siciliano.



1 HORA



FÁCIL



DICAS DO CHEF

Utilize spray de chocolate verde e amarelo para dar o acabamento rústico que é uma tendência.



Rendimento: 3 unidades de 800g cada

INGREDIENTES

Fudge:

- 600g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 500g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 80g de suco de limão siciliano
- 5g de raspas de casca de limão siciliano
- 200g de **NESTLÉ® Topping NEGRESCO**

Coquilha:

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**

MODO DE PREPARO

Fudge:

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Acrescente o **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e misture até que obtenha uma massa cremosa e firme. Acrescente o suco de limão siciliano, as raspas da casca de limão siciliano e misture. Por fim, coloque o **Topping NEGRESCO NESTLÉ®**, misture e reserve.

Coquilha:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Despeje em formas de sua preferência, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Montagem:

Retire as formas do refrigerador e espalhe o fudge formando uma camada de recheio e deixando 1cm de borda. Deixe 5 minutos no refrigerador. Em seguida, despeje o restante do chocolate temperado para fazer o fechamento dos bombons. Retire bem o excesso e leve novamente ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme.





1 HORA E 30 MINUTOS



MÉDIO



DICAS DO CHEF

Você pode substituir o MOÇA® Doce de Leite Bag pelo MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado, MOÇA® Recheio e Cobertura Morango ou MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate.



Alfajor Diamante

Tradicional receita em formato de bombom preparada com **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** e **Doce de Leite MOÇA® Bag**.

INGREDIENTES

Alfajor:

- 170g de manteiga (temperatura ambiente)
- 120g de açúcar
- 100g de gemas
- 10g de essência de baunilha ou 1g de fava de baunilha
- 210g de farinha de trigo
- 200g de amido de milho
- 5g de fermento em pó

Coquilha:

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**

Recheio:

- 800g de **MOÇA® Doce de Leite Bag**



Rendimento: 25 unidades de 100g cada

MODO DE PREPARO

Alfajor:

Bata na batedeira a manteiga, o açúcar, as gemas e a baunilha até que obtenha um creme fofo. Acrescente a farinha de trigo, o amido de milho e misture manualmente até que fique homogêneo. Incorpore o fermento em pó e despeje em uma forma (30cm x 15cm) untada e enfarinhada. Leve para assar no forno preaquecido (180°C) por cerca de 25 minutos ou até que esteja dourado. Deixe esfriar completamente.

Coquilha:

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Despeje em formas para bombons em formato de diamante, vire-as para escorrer o excesso de chocolate das formas e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Montagem:

Retire as formas do refrigerador e intercale camadas finas de **Doce de Leite MOÇA® Bag** e alfajor. Despeje o restante do chocolate temperado para fazer o fechamento dos bombons. Retire bem o excesso e leve novamente ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme.

Bombom Manga Morango

Bombom fino de **Chocolate Marfim NESTLÉ®** com recheio duplo de manga e morango.



2 HORAS



FÁCIL

CUSTO POR UNIDADE

R\$ 0,79

SUGESTÃO DE VENDA

R\$ 4,00

INGREDIENTES

Recheio:

- 800g de manga tommy batida no processador
- 200g de açúcar refinado
- 200g de geleia de morango industrializada

Decoração:

- 300g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 4g de corante para chocolate cor rosa

Coquilha:

- 1,2kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 6g de corante para chocolate cor amarela



Rendimento: 60 unidades de 45g cada

MODO DE PREPARO

Recheio:

Coloque em uma panela a manga triturada com o açúcar e leve ao fogo baixo para fazer uma redução lenta, mexendo de vez em quando, até que fique consistente. Retire do fogo e deixe esfriar. Reserve.

Decoração:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem e misture o corante para chocolate rosa. Coloque em um saco de confeiteiro, corte a ponta bem fina e escorra nas formas para bombons somente em um canto deixando-as suspensas em diagonal para que fique estável. Espere o chocolate firmar e coloque por cerca de 2 minutos no refrigerador.

Coquilha:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem e misture o corante para chocolate amarelo. Distribua o chocolate preparado nas formas para bombons, deixe escorrer o excesso de chocolate das formas e leve ao refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre uma folha de papel manteiga para firmar.

Montagem:

Coloque a geleia de morango em um saco de confeiteiro, retire as formas do refrigerador e injete uma quantidade pequena nas coquilhas. Em seguida, coloque o recheio de manga cozido já frio com o auxílio de outro saco de confeiteiro. Despeje o restante do chocolate temperado amarelo para fazer o fechamento dos bombons, retire bem o excesso e retorne ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente das formas. Desenforme. Mantenha em local fresco e seco.



Bombom Castanho de Café e Macadâmia

Harmonização perfeita de **Chocolate Marfim NESTLÉ®** e **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** nesse bombom especial que ainda leva macadâmia e um toque de café.



2 HORAS



MÉDIO

CUSTO POR UNIDADE

R\$ 1,20

SUGESTÃO DE VENDA

R\$ 4,20



Rendimento: 65 unidades de 45g cada

INGREDIENTES

Recheio:

- 500g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT**
- 400g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim** picado
- 100g de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite** picado
- 50ml de rum
- 10g de **NESTLÉ® NESCAFÉ®** sem diluir
- 150g de macadâmia picada

Decoração:

- 250g de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**

Coquilhas:

- 1,25kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 250g de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**



MODO DE PREPARO

Recheio:

Aqueça bem o **Creme de Leite UHT NESTLÉ®** em banho-maria, acrescente o **Chocolate Marfim NESTLÉ®**, o **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** e misture até que fique homogêneo. Em seguida, junte o rum, o **NESCAFÉ® NESTLÉ®** e misture. Por fim, acrescente a macadâmia picada, misture e coloque em um saco de confeiteiro. Corte a ponta e reserve.

Decoração:

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Distribua o chocolate preparado no fundo de formas para bombons e leve ao refrigerador para firmar.

Coquilhas:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** juntamente com o **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** seguindo instruções da embalagem e choque térmico a 28°C. Coloque o chocolate castanho nas formas inicialmente preparadas, deixe escorrer o excesso de chocolate e leve ao refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar. Retire as formas do refrigerador, injete o recheio e despeje o restante do chocolate nas formas para fazer o fechamento dos bombons. Retire bem o excesso e retorne ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente das formas. Desenforme. Mantenha em local fresco e seco.



5 HORAS



FÁCIL



DICAS DO CHEF

Você pode polvilhar as colombinhas com NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau ou assá-las em ramequins como sugestão de gift.



Colombinha Trufada de Vinho do Porto e Avelãs

Colomba com pedacinhos de **Chocolate Marfim NESTLÉ®** na massa, recheada e coberta por um trufado especial preparado com **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®**, **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e vinho.

INGREDIENTES

Etapa 1 - esponja:

- 300g de farinha de trigo
- 200ml de água (temperatura ambiente)
- 12g de fermento biológico seco

Etapa 2:

- 200ml de vinho do Porto Ruby
- 120g de ovos
- 100g de açúcar mascavo
- 100ml de água (temperatura ambiente)
- 50g de manteiga sem sal
- 10g de raspas de casca de limão siciliano e laranja bahia
- 5g de sal
- 500g de farinha de trigo
- 150g de avelãs torradas e quebradas
- 300g de NESTLÉ® **Chocolate Marfim** cortado em cubinhos, gelado

Recheio e Cobertura:

- 700g de NESTLÉ® **Ganache Meio Amargo**
- 200g de MOÇA® **Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 150ml de vinho do Porto Ruby

Decoração:

- 250g de avelã triturada
- 80g de açúcar gelado

MODO DE PREPARO

Etapa 1:

Misture em uma tigela a farinha de trigo, a água e o fermento sem trabalhar muito a massa. Cubra com plástico filme e deixe descansar por 3 horas na temperatura ambiente, até formar uma esponja.

Etapa 2:

Junte a esponja ao vinho do Porto, ovos, açúcar mascavo, água, manteiga, raspas de casca de limão siciliano e laranja, o sal e a farinha de trigo aos poucos. Misture até que a massa tenha um pouco de liga, cubra com plástico filme e deixe descansar por mais 50 minutos. Em seguida, acrescente a avelã, o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** e misture delicadamente. Divida a massa em bolinhas de 70g cada. Acomode-as em formas para mini colombas ou ramequim. Deixe fermentar sem cobrir por mais 1 hora. Leve para assar no forno preaquecido (175°C) por cerca de 50 minutos. Deixe esfriar.

Recheio e Cobertura:

Bata na batedeira planetária a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®**, com o **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e o vinho do Porto até que mude de cor e obtenha um creme fofo. Coloque em um saco de confeiteiro com bico fino para perfuração. Injete o recheio em três pontos da colombinha já assada.

Montagem:

Cubra as colombinhas com uma fina camada de cobertura, distribua a avelã triturada e polvilhe o açúcar gelado.



Rendimento: 48 unidades de 70g cada

Bombom Diet com Frutas Vermelhas

Bombom especial de **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ®** e recheio de frutas vermelhas.



2 HORAS



FÁCIL



Rendimento: 40 bombons de 35g cada

INGREDIENTES

Recheio:

- 200g de framboesa
- 200g de mirtilo
- 35g de adoçante em pó próprio para forno e fogão

Bombom:

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite Diet**

MODO DE PREPARO

Recheio:

Coloque em uma panela a framboesa, o mirtilo, o adoçante e leve ao fogo baixo para fazer uma redução até ficar um pouco consistente. Retire do fogo e deixe esfriar fora da geladeira.

Bombom:

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem. Distribua o chocolate preparado em formas para bombons, deixe escorrer o excesso de chocolate das formas e leve ao refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar. Retire as formas do refrigerador e recheie com as frutas cozidas e frias. Despeje o restante do chocolate temperado para fazer o fechamento e leve ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente. Desenforme. Mantenha em local fresco e seco.

Ovo Diet com Amêndoas Filetadas

Saboroso ovo crocante de **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ®** e amêndoas.



1 HORA



FÁCIL



Rendimento: 2 ovos de 600g cada

INGREDIENTES

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite Diet**
- 200g de amêndoas filetadas e torradas

MODO DE PREPARO

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem. Distribua o chocolate preparado em 4 formas de ovo de Páscoa para fazer a primeira camada. Deixe escorrer o excesso de chocolate das formas, espalhe as amêndoas antes que a primeira camada de chocolate seque para colar e leve ao refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar. Retire as formas do refrigerador e despeje o restante do chocolate para fazer a segunda camada. Deixe escorrer o excesso e leve ao refrigerador novamente para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente. Desenforme. Mantenha em local fresco e seco.





2 HORAS



MÉDIO



Ovo de Bolo de Rolo

Ovo de **Chocolate Marfim NESTLÉ®** e bolo de rolo preparado com **Chocolate Blend NESTLÉ®** e **Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®**.

INGREDIENTES

Bolo de rolo:

- 150g de açúcar
- 150g de ovos
- 150g de manteiga (temperatura ambiente)
- 150g de farinha de trigo

Recheio:

- 150g de **NESTLÉ® Chocolate Blend**
- 150g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate**

Ovo:

- 1,2kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**

Decoração:

- 100g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 3g de conhaque



Rendimento: 3 ovos de 700g cada

MODO DE PREPARO

Bolo de rolo:

Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata até formar uma massa homogênea e leve. Espalhe a massa em uma assadeira bem reta sobre um tapete de silicone deixando bem fino e a superfície bem uniforme. Leve ao forno preaquecido (200°C) para assar por cerca de 4 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Reserve.

Recheio:

Derreta o **Chocolate Blend NESTLÉ®** e misture com o **Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®**. Espalhe sobre a massa preparada e fria. Enrole bem firme, envolva no papel manteiga e reserve no refrigerador por 2 horas.

Ovo:

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Distribua o chocolate preparado em 6 formas de ovo de Páscoa para fazer a primeira camada. Deixe escorrer o excesso de chocolate das formas e leve ao refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre uma folha de papel manteiga para firmar.

Montagem:

Corte o bolo de rolo em fatias bem finas, retire as formas do refrigerador e fixe as fatias cortadas por dentro. Despeje o restante do chocolate preparado para fazer a segunda camada. Retorne as formas para o refrigerador e reserve um pouco de chocolate para a decoração. Retorne as formas para o refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente das formas.

Decoração:

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** no micro-ondas ou em banho-maria, acrescente o conhaque aos poucos e misture até o chocolate ficar pastoso para trabalhar com o bico. Desenforme os ovos e faça a decoração final seguindo a sugestão da foto. Mantenha em local fresco e seco.

Bombom de Caramelo Salgado

Bombom fino de **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** com recheio de caramelo salgado preparado com **Creme de Leite NESTLÉ®**.



1 HORA E 30 MINUTOS



MÉDIO

CUSTO POR UNIDADE

R\$ 0,52

SUGESTÃO DE VENDA

R\$ 2,00

INGREDIENTES

Caramelo salgado:

- 400g de açúcar
- 100ml de água filtrada
- 400g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT**
- 10g de raspas de casca de limão siciliano
- 20g de flor de sal

Coquilhas:

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**

MODO DE PREPARO

Caramelo salgado:

Coloque em uma panela o açúcar, a água e deixe ferver em fogo alto para reduzir até caramelizar. Acrescente o **Creme de Leite UHT NESTLÉ®**, baixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos. Retire a panela do fogo, deixe esfriar e acrescente as raspas de casca de limão siciliano e a flor de sal. Reserve.

Coquilhas:

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** seguindo as instruções da embalagem. Distribua o chocolate preparado em formas para bombons, deixe escorrer o excesso de chocolate das formas e leve ao refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Montagem:

Coloque o caramelo salgado em um saco de confeiteiro. Retire as formas do refrigerador e injete o recheio nas coquilhas. Despeje o restante do chocolate preparado para fazer o fechamento dos bombons. Retire bem o excesso e retorne ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente das formas. Desenforme e decore os bombons riscando um pouco de chocolate e colocando uma pitada de flor de sal rosa. Mantenha em local fresco e seco.



Esta receita foi desenvolvida pela nossa parceira **Rose Petenucci, de Curitiba - PR.**



EXPERIMENTE TODOS OS CHOCOLATES DA LINHA NESTLÉ PROFESSIONAL



O Chocolate ao Leite está com nova fórmula, ainda mais macio e saboroso. Agora, as barras de 1kg têm novo formato e cada gomo contém 100g, para facilitar na hora de manusear e fazer suas receitas. A qualidade de sempre com muito mais cremosidade. Experimente!



0800 770 1176
www.nestleprofessional.com.br

Parceiros:

