



festival de Inverno

Descubra as receitas mais gostosas da estação.



Aproveite as novas oportunidades da estação com receitas incríveis



Para **esquentar as suas vendas neste Inverno**, Nestlé preparou algumas receitas deliciosas que são um verdadeiro carinho para os seus clientes e um enorme **estímulo para as suas vendas**.

Experimente as sugestões que você encontra aqui e fique à vontade para dar o seu toque final. **Utilize essas ideias para alimentar a sua imaginação** e criar verdadeiras maravilhas nesta estação.





Chocolate quente 2 Frades

Quentinho e encorpado.
Ideal para aquecer os corações



INGREDIENTES

- 0,050 kg **Chocolate em pó Dois Frades 50% Cacau**
- 0,200 kg **Nestlé creme de leite UHT**
- 0,500 l **Ninho leite UHT integral**
- 0,100 kg **Leite condensado Moça**
- 0,200 kg **Nestilly** gelado

MODO DE PREPARO

1. Misturar todos os ingredientes exceto o Nestilly e leve ao fogo até ferver.
2. Dica: Cubra o chocolate quente com o chantilly e polvilhe com chocolate em pó. Bata o Nestilly gelado até ponto de chantilly

Decoração

- **Nestlé chocolate em pó**





Fondue de Laranja

Ideal para quem não resiste à deliciosa combinação de chocolate com sabores cítricos

INGREDIENTES

- 0,500 kg **Ganache meio amargo Nestlé**
- 0,001 kg Raspas de laranja
- 0,050 l Suco de laranja

MODO DE PREPARO

1. Derreta a Ganache meio amargo Nestlé com o suco de laranja e as raspas de casca de laranja levando ao microondas por aproximadamente 1 minuto 30 segundos ou até que derreta por completo. O derretimento também pode ser feito em banho-maria. Sirva a seguir com as frutas frescas picadas.
2. Servir o fondue com pedaços de morango, abacaxi e uvas.





Fondue de Noblesse

Um resultado rico, extra cremoso e que vai fazer todo mundo se derreter



INGREDIENTES

Massa

- 0,500 kg **Chocolate Noblesse Creamy**
- 0,500 kg **Nestlé creme de leite UHT**
- 0,050 l Conhaque (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Derreter o chocolate Noblesse conforme a recomendação da embalagem.
2. Adicionar o creme de leite UHT e mexer até homogeneizar
3. Acrescentar o conhaque e servir.

Servir o fondue com pedaços de morango, abacaxi e uvas.





Torta de brigadeiro Noblesse com frutas vermelhas

Um resultado rico, extra cremoso e que vai fazer todo mundo se derreter



INGREDIENTES

Massa

- 0,250 kg Farinha de Trigo
- 0,050 kg **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**
- 0,100 kg Manteiga
- 0,050 kg Ovo
- 0,100 kg Açúcar refinado

Brigadeiro Noblesse cremoso

- 0,300 kg **Chocolate Noblesse Creamy**
- 0,100 kg Creme de leite UHT
- 0,500 kg **Leite condensado Moça**

Cobertura

- 0,100 kg **Chocolate Noblesse Creamy**
- 0,050 kg Açúcar de confeiteiro
- 0,050 kg Frutas Vermelhas

MODO DE PREPARO

1. Misturar todos os ingredientes da massa da torta até obter uma mistura homogênea. Refrigerar por 30 minutos coberta com filme plástico.
2. Em uma panela, adicionar todos os ingredientes do brigadeiro e cozinhar até um ponto antes do brigadeiro de enrolar. Refrigerar.
3. Abrir a massa sobre uma forma de torta e assar em forno a 180°C por 15 minutos. Retire e deixe esfriar.
4. Recheie a torta com o brigadeiro cremoso, já frio.
5. Cubra com as raspas de chocolate e decore com as frutas.
6. Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima.





Petit Gateau

Um resultado rico, extra cremoso e que vai fazer todo mundo se derreter



INGREDIENTES

- 0,400 kg Ovo inteiro
- 0,200 kg Gema
- 0,140 kg Açúcar
- 0,140 kg Farinha de trigo peneirada
- 0,140 kg Manteiga sem sal
- 0,700 kg **Chocolate Noblesse Creamy**
- 0,100 kg **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**

MODO DE PREPARO

1. Bater na mão os ovos com as gemas mais o açúcar até homogenizar .
2. Derreter o chocolate Noblesse creamy juntamente com a manteiga no microondas.
3. Misturar com os ovos batidos e o chocolate derretido com a manteiga até homogenizar, logo a farinha
4. Untar as formas com manteiga e chocolate em pó 50%, dispor a massa até um pouco mais que a metade da forma. Levar a geladeira por 40 minutos.
5. Assar em forno pré aquecido a 200°C por 6 minutos, retirar e esperar amornar para ser desenformados (Tomar muito cuidado com tempo de forno, pois se passar perde o ponto!)
6. Logo depois de assado, pode congelar por 3 meses a - 18°C, ou resfriado cru por 2 dias resfriado.





Para dúvidas, ligue para nossa central de atendimento

0800 770 1176

ou envie e-mail para

nestleprofessional@nestle.com.br