



Noblesse[®]

Receitas para os
paladares mais exigentes.





Nestlé
Noblesse

Nobre, Inovador, Perfil Suíço.

Inspire-se com receitas desenvolvidas pelos consultores Nestlé Professional especialmente para você conquistar seus clientes.

Surpreenda-se com a fluidez, o brilho e a textura aveludada de Noblesse, se encante com a combinação de sabores e garanta o sucesso das suas vendas.

APAIXONE-SE!

Nestlé
PROFESSIONAL



BRIGADEIRO SUÍÇO

INGREDIENTES

Massa

- 300g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 600g de MOÇA® Leite Condensado
- 400g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT

Cobertura

- 300g de NESTLÉ® NOBLESSE® Praliné ralado grosso

MODO DE PREPARO

Massa

Derreta o **Chocolate NOBLESSE® Creamy** de acordo com as instruções da embalagem, em seguida misture o **Leite Condensado MOÇA®** e o **Creme de Leite NESTLÉ®**. Leve ao micro-ondas em potência média por 5 minutos, retire e mexa novamente a mistura, coloque por mais 10 minutos no micro-ondas mexendo a cada 3 minutos. Deixe esfriar totalmente e enrole no tamanho de 15g cada.

Cobertura

Rale o **Chocolate NOBLESSE® Praliné** no ralador grosso, leve as raspas para firmar no refrigerador e logo envolva o brigadeiro. Disponha em forminhas para brigadeiro ou no recipiente que desejar.



Fácil



1 hora



Rendimento:
88 unidades
(18g cada)

Dica do Chef:



Faça variações do brigadeiro adicionando frutas cítricas ou oleaginosas.





★
Fácil



1 hora



Rendimento:
17 unidades
(9cm de diâmetro)

Dica do Chef: 

Para dar um toque especial, aqueça por trinta segundos e sirva com uma bola de sorvete!

MINI CAKE COM GANACHE NOBLESSE

INGREDIENTES

Massa

- 100g de ovos
- 120g de óleo de soja
- 90g de NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades® 50% Cacau
- 240g de farinha de trigo peneirada
- 240g de açúcar refinado
- 10g de fermento em pó
- 3g de sal
- 320ml de água fervente

Recheio Ganache Noblesse

- 400g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 20g de rum

Cobertura

- 200g de NESTLÉ® NOBLESSE® Praliné picado em pequenos cubos

MODO DE PREPARO

Massa

Misture todos os ingredientes secos em uma tigela e os líquidos em outra, com exceção da água que será fervida. Acrescente os líquidos, com exceção da água, sobre os secos e misture bem. Em seguida adicione a água fervente. Misture novamente até obter uma massa homogênea. Leve ao forno preaquecido a 160°C por 20 minutos ou até o palito sair seco. Deixe esfriar totalmente e desenforme. Reserve.

Ganache Noblesse

Derreta o Chocolate NOBLESSE® Creamy de acordo com as instruções da embalagem e em seguida misture com o Creme de Leite NESTLÉ® e o rum. Coloque a ganache nos furos de cima dos bolinhos prontos. Decore com os cubinhos de Chocolate NOBLESSE® Praliné em cima da ganache.

CIDRAT NOBLESSE CÍTRICA

INGREDIENTES

Base

- 150g de NESTLÉ® NEGRESCO® Topping
- 100g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo

Acabamento

- 500g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

Recheio Mousse Chocolate Branco

- 500g de NESTLÉ® NESTILLY® gelado
- 150g de NESTLÉ® DOCELLO™ Mousse Chocolate Branco
- 20g de raspas de limão siciliano

Recheio Ganache Creamy

- 400g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 10g de raspas de limão siciliano
- 20g de licor Cointreau

MODO DE PREPARO

Acabamento

Derreta e tempere o Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® de acordo com as instruções da embalagem. Disponha uma fina camada nos acetatos cortados no tamanho de um aro de 9cm de diâmetro. Coloque dentro do aro a fita de acetato com a camada de chocolate, deixe secar.

Base

Misture a Ganache Meio Amargo NESTLÉ®, o Topping NEGRESCO® NESTLÉ® e disponha no fundo do aro com cuidado para não quebrar a camada de chocolate das laterais, reserve.

Recheio Ganache Creamy

Derreta o Chocolate NOBLESSE® Creamy de acordo com as instruções da embalagem e misture o Creme de Leite NESTLÉ®, as raspas de limão e o Cointreau. Deixe esfriar. Disponha uma camada sobre a base de NEGRESCO®.

Na batedeira, misture o NESTILLY® NESTLÉ®, o Mousse Chocolate Branco NESTLÉ® DOCELLO™ e as raspas de limão siciliano até montar. Disponha em um saco de confeitar com bico pitanga e preencha o restante da porção individual.

Leve para o refrigerador por 1h30, desenforme e decore com zestes de limão siciliano passados no açúcar cristal e uma espiral de isomalte.



★★
Médio



2 horas



Rendimento:
20 unidades
(9cm de diâmetro)

Dica do Chef: 

Experimente fazer a fita de chocolate com o NOBLESSE® Praliné, fica com pedaços crocantes e com delicioso sabor de chocolate ao leite!



BOMBOM NOBLESSE TANGERINA

INGREDIENTES

Coquilha

- 1kg de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy

Recheio

- 600g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 400g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 10g de raspas de tangerina

MODO DE PREPARO

Coquilha

Derreta e tempere o **Chocolate NOBLESSE® Creamy** conforme as instruções na embalagem. Despeje nas formas preparadas com o transfer para chocolate, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Recheio

Derreta o **Chocolate NOBLESSE® Creamy** de acordo com as instruções da embalagem e em seguida misture com o **Creme de Leite NESTLÉ®** e as raspas de tangerina. Deixe no refrigerador até que a consistência esteja firme. Bata a ganache na batedeira em velocidade alta até formar um creme claro e homogêneo.

Recheie as coquilhas com a trufa de tangerina e feche os bombons com o restante do **Chocolate NOBLESSE® Creamy**. Retire o excesso e retorne as formas para o refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme e mantenha em local fresco e seco.



Fácil



45 minutos



Rendimento:
100 unidades
(20g cada)

Dica do Chef:



Para novos sabores, substitua as raspas de tangerina por limão siciliano.





Médio



2 horas



Rendimento:
1 bolo
(20cm de diâmetro)

BOLO TENTAÇÃO NOBLESSE

INGREDIENTES

Calda

- 100g de MOÇA® Leite Condensado
- 200ml de água

Recheio

- 600g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 300g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT

Cobertura

- 500g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 150g de NESTLÉ® NESTILLY®

Brigadeiro Noblesse Creamy

- 125g de MOÇA® Leite Condensado
- 75g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 25g de manteiga sem sal
- 30g de NESTLÉ® NOBLESSE® Praliné

Decoração

- 150g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy

Bolo

- 300g de pão de ló de chocolate

MODO DE PREPARO

Calda

Misture o Leite Condensado MOÇA® com a água. Reserve.

Recheio

Derreta o Chocolate NOBLESSE® Creamy de acordo com as instruções da embalagem. Misture o Creme de Leite NESTLÉ® até obter uma ganache homogênea. Deixe no refrigerador até que a consistência esteja firme.

Cobertura

Em uma batedeira planetária bata a Ganache Meio Amargo NESTLÉ® e o NESTILLY® NESTLÉ® até obter um mousse leve de chocolate. Reserve.

Brigadeiro

Derreta o Chocolate NOBLESSE® Creamy de acordo com as instruções da embalagem, em seguida misture o Leite Condensado MOÇA® e a manteiga. Leve ao micro-ondas em potência média por 5 minutos, retire e mexa novamente a mistura, coloque por mais 10 minutos no micro-ondas mexendo a cada 3 minutos. Deixe esfriar totalmente e enrole no tamanho de 15g cada.

Cobertura Praliné

Rale o Chocolate NOBLESSE® Praliné no ralador grosso, leve as raspas para firmar no refrigerador e logo envolva o brigadeiro.

Montagem

Corte o pão de ló em três fatias. Molhe a primeira fatia com a calda de leite condensado e aplique metade do recheio. Cubra com outra fatia de pão de ló e repita o processo, molhando com a calda e mais uma camada de recheio. Cubra com a terceira fatia de pão de ló e molhe com o restante da calda. Envolve todo o bolo com o mousse de chocolate e reserve uma parte da cobertura para decorar após a aplicação da lateral do bolo. Derreta o Chocolate NOBLESSE® Creamy segundo as instruções da embalagem, realizando a temperagem do chocolate. Reserve.

Corte uma tira de papel manteiga, com a mesma circunferência do bolo e 2 dedos acima da altura do bolo. Coloque o chocolate temperado em uma manga descartável e corte a ponta, de forma que fique uma saída pequena. Aplique o chocolate por todo o papel manteiga, igual a foto. Quando o chocolate começar a cristalizar, envolva o bolo com a fita de papel manteiga. Leve para refrigeração para finalizar a cristalização. Decore com o brigadeiro por cima do bolo e finalize com pitangas do que sobrou do mousse.



Médio



2 horas



Rendimento:
26 unidades
(50g cada)

Dica do Chef: 

Experimente substituir o Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® por Doce de Leite MOÇA® Bag, e trocar as avelãs por castanha-de-caju.

FUDGE NOBLESSE DE AVELÃS

INGREDIENTES

Fudge

- 500g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 500g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite

Condensado

- 150g de avelãs (torradas e levemente picadas)
- 20g de rum

Decoração

- 200g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- Transfer para chocolate

MODO DE PREPARO

Fudge

Derreta o Chocolate NOBLESSE® Creamy de acordo com as instruções da embalagem. Misture com Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® e o rum, em seguida misture as avelãs. Disponha o fudge em uma assadeira baixa, preferencialmente com laterais retas. Espalhe por igual deixando uniforme. Leve para o refrigerador por 1 hora, até que fique firme. Corte com o cortador de sua preferência e reserve.

Decoração

Derreta e tempere o Chocolate NOBLESSE® Creamy de acordo com as instruções da embalagem. Coloque o chocolate em cima do transfer e antes de secar corte quadrados com o mesmo cortador usado para o fudge. Deixe secar. Disponha o arabesco em cima do fudge.



Dica do Chef: 

Acrescente pedaços de Chocolate NOBLESSE® Praliné entre as camadas de recheio, para agregar sabor e textura ao bolo.



CHEESE CAKE NOBLESSE

INGREDIENTES

Base

- 100g de NESTLÉ® NEGRESCO® Topping moído em pó
- 50g de manteiga sem sal derretida

Creme

- 250g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT gelado
 - 300g de NESTLÉ® DOCELLO™ Recheio para Torta Holandesa
- 250g de cream cheese
 - 2g de raspas de laranja bahia
 - 100g de suco de laranja bahia

Ganache

- 400g de NESTLÉ® NOBLESSE® Praliné
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 15g de NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades® 50% Cacau

MODO DE PREPARO

Base

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

Creme

Em uma batedeira, misture o **Creme de Leite NESTLÉ®** com o **Recheio para Torta Holandesa NESTLÉ® DOCELLO™**, o cream cheese, as raspas e o suco de laranja bahia e bata por 2 minutos. Disponha o creme na base e asse por 10 minutos a 180°C, deixe esfriar e reserve.

Ganache

Derreta o **Chocolate NOBLESSE® Praliné** de acordo com as instruções da embalagem, em seguida misture com o **Creme de Leite NESTLÉ®** e o **Chocolate em Pó Dois Frades® 50% Cacau NESTLÉ®**.

Montagem

Depois que a cheese cake esfriar, disponha um acetato ao redor de toda a torta, e preencha todo o aro com a ganache de **NOBLESSE® Praliné**. Leve ao refrigerador por 3 horas.

Decoração

Após a torta ficar gelada, polvilhe **Chocolate em Pó Dois Frades® 50% Cacau NESTLÉ®** em cima de toda a torta. Finalize com riscos de **Chocolate Marfim** aleatoriamente.



Médio



3 horas



Rendimento:
1 unidade
(20cm de diâmetro)

Dica do Chef:



Para novos sabores, experimente trocar a laranja por maracujá ou limão. Fica incrível!





Nestlé Noblesse®

Toda a tradição e qualidade Nestlé para os paladares mais exigentes!



CONTÉM GLÚTEN

MINI TARTELETES COCO NOBLESSE



Fácil



2 horas e 30 minutos



Rendimento:
30 unidades
(6cm de diâmetro)

INGREDIENTES

Base

- 200g de biscoito NESTLÉ® NESFIT® Leite e Mel triturado
- 100g de manteiga sem sal derretida
- 30g de NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades® 50% Cacau

Recheio Ganache Noblesse

- 200g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 100g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 10g de licor de coco

Cobertura Creme de Coco

- 300g de NESTLÉ® DOCELLO™ Recheio para Torta Holandesa
- 300g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT gelado
- 200g de leite de coco gelado
- 50g de coco ralado seco
- 20g de licor de coco

Decoração

- NESTLÉ® Chocolate Marfim
- Corante para chocolate
- NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

MODO DE PREPARO

Base

Misture todos os ingredientes, forre o fundo e a lateral de mini forminhas frisadas de fundo removível, asse por 10 minutos a 160°C, deixe esfriar.

Ganache Noblesse

Derreta o **Chocolate NOBLESSE® Creamy** de acordo com as instruções da embalagem, em seguida misture com o **Creme de Leite NESTLÉ®** e o licor. Disponha uma camada da ganache no fundo das tortinhas.

Creme de Coco

No liquidificador, bata todos os ingredientes até obter um creme homogêneo, complete as bases já recheadas e leve à geladeira por 2 horas.

Decoração

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim** e **Meio Amargo NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem e acrescente corante para chocolate rosa pink. Com a colher faça riscos irregulares por cima das tarteletes, para criar um aspecto rústico e artístico. Repita o mesmo com o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®**. Finalize com um toque de **Chocolate em Pó Dois Frades® 50% Cacau NESTLÉ®**.

Dica do Chef:



Experimente usar também a **Ganache NESTLÉ®** como opção de recheio para novas nuances de cacau!



0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br

PARCEIROS:

