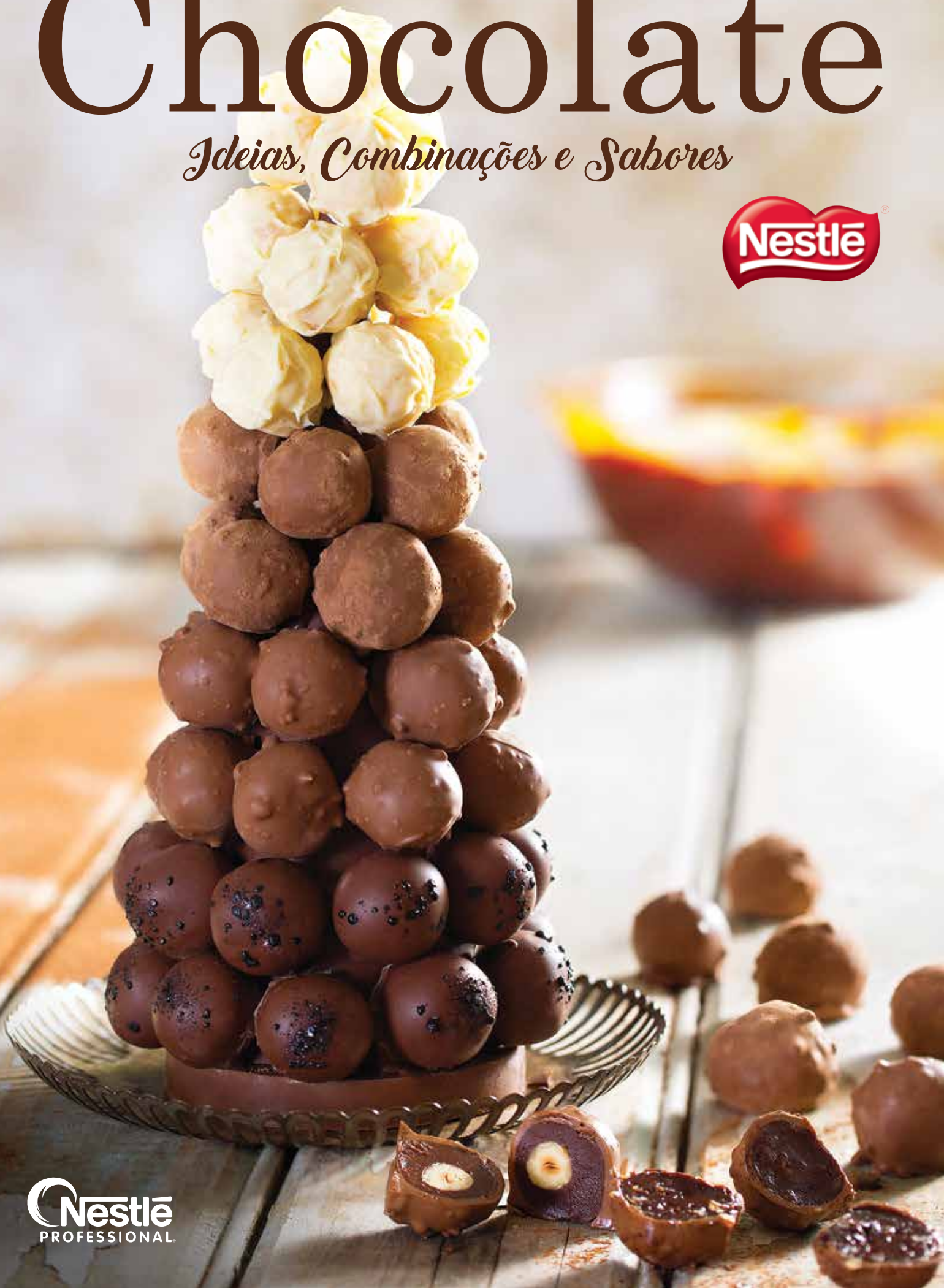


Chocolate

Ideias, Combinações e Sabores





Receitas Tradicionais





TEMPO:
90 MINUTOS



RENDIMENTO:
2 OVOS

Ovo de Bolo de Cenoura



RENDIMENTO: 2 OVOS

INGREDIENTES

CASQUINHA

600g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
5g de Corante laranja para chocolate
100g de NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao Leite

RECHEIO GANACHE

1Kg de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
100g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
20ml de Licor de chocolate

BOLO DE CENOURA

200g de Ovos
170ml de Óleo de soja ou de milho
150g de Açúcar refinado
300g de Cenoura
270g de Farinha de trigo
10g de Fermento químico para bolo
2g de Sal

MODO DE PREPARO

1. RECHEIO GANACHE: Misture todos os ingredientes e reserve.

2. BOLO DE CENOURA: Bata no liquidificador a cenoura, o óleo e o açúcar por 2 minutos até ficar uma mistura homogênea. Acrescente os ovos com uma pitada de sal e bata por mais 1 minuto. Retire do liquidificador e acrescente a farinha peneirada e por último o fermento. Misture bem e leve ao forno preaquecido a 170°C, em forma untada e polvilhada por aproximadamente 30 minutos ou até secar.

3. MONTAGEM: Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Marfim com o corante laranja conforme instruções da embalagem. Preencha duas formas para ovo de páscoa de 500g com o chocolate temperado, vire as formas e deixe escorrer o excesso do chocolate para formar as coquilhas. Leve para a geladeira até secar o chocolate. Coloque outra camada de chocolate, e repita o processo. Com o auxílio de uma colher de sopa, espalhe um terço do recheio ganache nas duas coquilhas de ovos, acomode uma fatia do bolo e repita todo o processo. Finalize a última camada com o recheio, dando o acabamento com saco de confeitar e bico perlê. Derreta a NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao Leite conforme instruções da embalagem, e decore a lateral dos ovos deixando escorrer pelas laterais. Finalize a parte superior com farelo do bolo de cenoura.





TEMPO:
30 MINUTOS



RENDIMENTO:
2 OVOS



Ovo feito com Recheio Charge®



RENDIMENTO: 2 OVOS

INGREDIENTES

CASQUINHA

500g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
1g de Corante em pó alimentício azul

RECHEIO

200g de CHARGE® Recheio e Cobertura
200g de MOÇA® Doce de Leite Bag NESTLÉ®
40g de Crocante

MODO DE PREPARO

1. Derreta o NESTLÉ® Chocolate ao Leite e faça a temperagem (choque térmico) conforme instruções da embalagem.

2. Pincele o corante em pó em 2 formas de 500g, coloque parte do chocolate já temperado nas formas e leve à geladeira apenas para perder o brilho. Em seguida, aplique a CHARGE® Recheio e Cobertura. Sobre esse recheio, coloque o MOÇA® Doce de Leite Bag NESTLÉ® e o crocante, feche com o restante do chocolate temperado reservado e leve à geladeira até soltar da forma.



TEMPO:
40 MINUTOS



RENDIMENTO:
1 OVO



Ovo feito com Alpino®



RENDIMENTO: 1 OVO

INGREDIENTES

CASCA

500g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
100g de Pó dourado comestível
2g de Pó branco comestível

RECHEIO

300g de ALPINO® recheio e cobertura

MODO DE PREPARO

MONTAGEM: Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate ao Leite conforme instruções da embalagem. Preencha as duas formas para ovo de páscoa de 500g com o chocolate temperado, vire as formas e deixe escorrer o excesso do chocolate para formar as coquilhas. Leve para a geladeira até secar o chocolate, coloque outra camada de chocolate e repita o processo. Com o auxílio de uma colher de sopa, espalhe o ALPINO® recheio e cobertura nas duas coquilhas de ovos ainda dentro da forma, deixando aproximadamente 1cm a baixo da borda. Cubra o recheio com o restante do chocolate e retorne para geladeira por aproximadamente 5 minutos ou até se desprender da forma. Coloque uma luva nas mãos e, com o dedo espalhe um pouco de chocolate na base das coquilhas em forma de montanhas e deixe secar. Depois de seco, passe o pó branco com o auxílio de um pincel e o pó dourado na parte lisa das coquilhas.



TEMPO:
30 MINUTOS



RENDIMENTO:
2 OVOS

Ovo Pavê



RENDIMENTO: 2 OVOS

INGREDIENTES

CASQUINHA

500g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
100g de NESTLÉ® NEGRESCO® Topping (triturado)

RECHEIO

500g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
500g de MOÇA® Cobertura e Recheio Chocolate
160g de TOSTINES® biscoito maisena

CALDA

50g de MOÇA® Leite Condensado
100ml de Água

DECORAÇÃO

20g de NESTLÉ® NEGRESCO® Topping

MODO DE PREPARO

1. CASQUINHA: Derreta o NESTLÉ® Chocolate Marfim e faça a temperagem (choque térmico) conforme instruções da embalagem. Adicione o NESTLÉ® NEGRESCO® Topping triturado e em seguida disponha em 2 formas de 500g. Leve à geladeira até soltar as casquinhas da forma e reserve.

2. CALDA: Misture os ingredientes e reserve.

3. MONTAGEM: Para rechear, coloque a primeira camada nas casquinhas, parte da MOÇA® Cobertura e Recheio Chocolate, umedeça parte do TOSTINES® biscoito maisena e disponha sobre o recheio já presente nas casquinhas. Cubra os biscoitos com parte da MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado e repita o processo até as extremidades das casquinhas.

Com o auxílio de um saco confeiteiro e um bico perlê, aplique fitas da MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado e da MOÇA® Cobertura e Recheio Chocolate intercalando entre elas. Com o auxílio de um palito passe nos recheios dando um efeito e finalize as bordas das casquinhas com o NESTLÉ® NEGRESCO® Topping.





TEMPO:
120 MINUTOS



RENDIMENTO:
55 UNIDADES

Verrine de Creme de Queijo com Mousse Suíça de Frutas Vermelhas



RENDIMENTO: 55 UNIDADES

INGREDIENTES

MOUSSE SUÍÇA

500g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
600g de NESTLÉ® NESTILLY® (batido em ponto suave)
10g de Gelatina sem sabor
50ml de Água

CREME DE QUEIJO

200g de MOÇA® Cobertura e Recheio de Leite Condensado
50g de NESTLÉ® Creme de Leite
100g de Cream cheese
10g de Gelatina sem sabor
50ml de Água

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

200g de Amora (frescas ou congeladas)
200g de Framboesa (frescas ou congeladas)
200g de Morango (frescos)
200g de Mirtilo (frescos ou congelados)
150g de Açúcar refinado

DECORAÇÃO

100g de Amora (frescas ou congeladas)
100g de Framboesa (frescas ou congeladas)
200g de Morango (frescos)
200g de Mirtilo (frescos ou congelados)
300g de NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao Leite
50g de Açúcar gelado

MODO DE PREPARO

1. MOUSSE SUÍÇA: Hidrate e derreta a gelatina na água e reserve. A parte derreta o NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy conforme instruções da embalagem, após misture com o NESTLÉ® NESTILLY® em ponto suave até ficar uma mistura homogênea. Acrescente a gelatina ainda quente na mousse e misture bem. Reserve.

2. RECHEIO DE QUEIJO: Hidrate e dissolva a gelatina na água e reserve. Misture bem os outros ingredientes e adicione a gelatina reservada ainda quente.

3. GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS: Corte as frutas em cubos, misture com o açúcar e leve ao fogo baixo até reduzir e ficar em ponto de geleia. Reserve.

4. MONTAGEM: Distribua o creme de queijo em 55 copinhos, preencha até a metade mantendo-os em uma superfície inclinada. Leve-os para a geladeira por 30 minutos. Preencha a outra metade com a mousse suíça e retorne para a geladeira até firmar. Na parte de cima, distribua a geleia e decore com as frutas vermelhas, arabescos feitos com a NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao Leite e finalize com o açúcar gelado peneirado.





TEMPO:
60 MINUTOS



RENDIMENTO:
1 UNIDADE



Bolo Vulcão de Chocolate com Coco



RENDIMENTO: 1 UNIDADE

INGREDIENTES

MASSA

350g de Ovos
100g de Açúcar refinado
50g de Manteiga
70g de NESTLÉ® Dois Frades® Chocolate em Pó 50% Cacau
100g de Coco fresco ralado
10g de Fermento em pó

COBERTURA

300g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
30ml de Licor de chocolate
30ml de Água

MODO DE PREPARO

1. MASSA DO BOLO: Bata todos os ingredientes no liquidificador, com excessão do coco ralado por 3 minutos em velocidade média. Retire do liquidificador, acrescente o coco ralado e misture bem. Coloque a massa em forma untada com manteiga e leve ao forno preaquecido a 170°C por 25 minutos.

2. COBERTURA: Misture todos os ingredientes e leve ao micro-ondas ou banho Maria até derreter por completo. Reserve.

3. MONTAGEM: Preencha o centro do bolo com a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo derretida ainda morna, e deixe escorrer na lateral. Decore com coco ralado no modelo desejado.



TEMPO:
40 MINUTOS



RENDIMENTO:
170 UNIDADES

Trufa de Frutas Secas



RENDIMENTO: 170 UNIDADES

INGREDIENTES

MASSA

1,2Kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
600g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
50g de Castanhas do Brasil torradas e picadas
50g de Castanhas de caju torradas e picadas
50g de Amêndoas torradas e picadas
50g de Macadâmias torradas e picadas
50g de Nozes torradas e picadas

COBERTURA

800g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

DECORAÇÃO

60g de NESTLÉ® Dois Frades® Chocolate em Pó 50% Cacau

MODO DE PREPARO

1. Derreta o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo conforme instruções da embalagem. Reserve.
2. Aqueça em micro-ondas o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%.
3. Misture bem e ambos aquecidos, o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% e o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo reservado mexendo até obter uma ganache lisa e bem homogeneizada. Acrescente o mix de castanhas picadas. Leve à geladeira para firmar por algumas horas em um recipiente fechado. Retire da geladeira e boleie as trufas de 12g cada.
4. **COBERTURA:** Derreta e tempere (choque térmico) o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo conforme instruções da embalagem.
5. Banhe as trufas com o auxílio de um garfo de confeitaria e deixe secar. Corte as bases, se necessário e finalize passando no NESTLÉ® Dois Frades® Chocolate em Pó 50% Cacau.





TEMPO:
4 HORAS



RENDIMENTO:
115 UNIDADES

Trufa de Café



RENDIMENTO: 115 UNIDADES

INGREDIENTES

MASSA

1Kg de NESTLÉ® Chocolate Marfim
60g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
300g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
25g de NESCAFÉ® Solúvel Tradicional

COBERTURA

600g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

DECORAÇÃO

15g de NESCAFÉ® Solúvel Tradicional

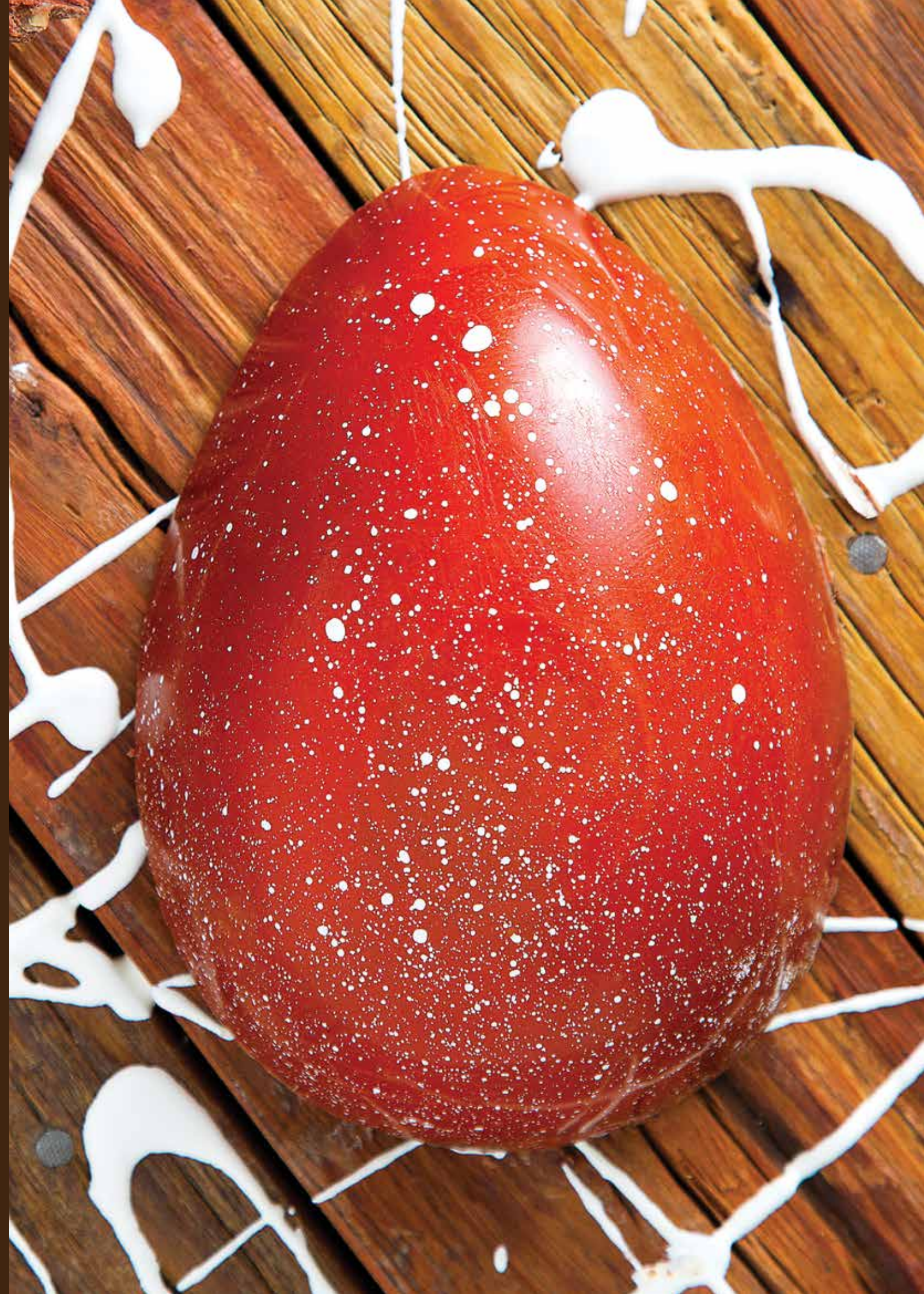
MODO DE PREPARO

1. Derreta o NESTLÉ® Chocolate Marfim com o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo conforme instruções da embalagem. Reserve.
2. Misture e aqueça em micro-ondas o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% com o NESCAFÉ® Solúvel Tradicional
3. Misture bem e ambos aquecidos, o creme (café com creme de leite) e o chocolate reservado mexendo até obter uma ganache lisa e bem homogeneizada. Leve à geladeira para firmar por algumas horas em um recipiente fechado. Retire da geladeira e boleie as trufas de 12g cada.
4. **COBERTURA:** Derreta e tempere (choque térmico) conforme instruções da embalagem.
5. Banhe as trufas com o auxílio de um garfo de confeitaria e finalize antes de secar com o NESCAFÉ® Solúvel Tradicional.
6. Corte as bases das trufas, se necessário.





Receitas Tendências





TEMPO:
5 HORAS



RENDIMENTO:
1 OVO

Entremet Ovo de Páscoa com Recheio Alpino®

INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE

200g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
200g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
2g de Essência de amêndoas
400g de NESTLÉ® NESTILLY®

RECHEIO

300g de ALPINO® Recheio e Cobertura
2 Un. de Alpino® Bombom (picados)

MASSA

100g de Açúcar Refinado
200g de Ovos
100ml de Manteiga (derretida)
100g de Farinha de trigo
10g de Fermento em pó
30g de NESTLÉ® Dois Frades® Chocolate em Pó 50% Cacau

DECORAÇÃO

5 Un. de NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao Leite
30g de Confeitos granulados dourados

COBERTURA

100g de Açúcar Refinado
100g de Glucose
50ml Água
5g de Gelatina sem sabor
60g de MOÇA® Leite Condensado
50ml Água
100g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
2g de Corante hidrossolúvel marrom
1g de Corante hidrossolúvel amarelo

MODO DE PREPARO

1. MOUSSE DE CHOCOLATE: Bata o NESTLÉ® NESTILLY® em ponto suave e reserve. Derreta os NESTLÉ® chocolates conforme instruções da embalagem. Em seguida, misture com o NESTLÉ® NESTILLY® reservado, coloque a essência e misture bem.

2. RECHEIO: Reserve o ALPINO® Recheio e Cobertura.

3. MASSA: A parte, misture a farinha peneirada com o fermento e o NESTLÉ® Dois Frades® Chocolate em Pó 50% Cacau e reserve. Misture os ovos e o açúcar e leve para a batedeira em velocidade rápida, até ficar em ponto de neve. Desligue a batedeira, acrescente a manteiga derretida intercalando com a mistura reservada. Misture delicadamente com o auxílio de um fouet, leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até assar por completo.

4. GLAÇAGEM: Leve ao fogo baixo 50ml de água, glucose e o açúcar até derreter por completo, adicione a gelatina hidratada em 50ml de água, o MOÇA® Leite Condensado e mexa até dissolver todos os ingredientes. Coloque o NESTLÉ® Chocolate Marfim e mexa até derreter o chocolate por completo. Separe 30g da glaçagem para tingir com o corante amarelo, e o restante tinja com o corante marrom. Tampe com plástico filme e reserve até atingir a temperatura de 28°C.

5. MONTAGEM: Pegue uma forma de ovo de páscoa de 1kg e forre com plástico filme. Aplique a metade da mousse em toda a forma. Acomode um disco de massa de chocolate e espalhe a metade do recheio e um ALPINO® Bombom picado. Repita o processo e aplique o restante da mousse até a borda da forma. Leve para o congelador por 4 horas ou até firmar. Remova da forma e aplique a glaçagem marrom, deixando escorrer pela lateral. Com um cartucho de papel, faça riscos com a glaçagem amarela na parte superior do entremet, decore a base com o granulado dourado e finalize com uma folha de chocolate feita com a NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao Leite.



RENDIMENTO: 1 OVO





TEMPO:
40 MINUTOS



RENDIMENTO:
2 OVOS



Ovo de Brigadeiro Brulée



RENDIMENTO: 2 OVOS

INGREDIENTES

MASSA

600g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

BRIGADEIRO BRULÉE

1.000g de MOÇA® Leite Condensado

400g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%

4 Un. de Gemas de ovos

Essência de baunilha (A gosto)

BOLO BRANCO

250g de Ovos

150g de Açúcar refinado

150g de Manteiga (derretida)

120g de Farinha de trigo

10g de Fermento químico

MODO DE PREPARO

1. BRIGADEIRO BRULÉE: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo sem parar de mexer, até ficar em ponto de brigadeiro de colher. Reserve a metade desse recheio, e retorne a outra metade ao fogo até soltar bem do fundo da panela (ponto de brigadeiro de enrolar). Reserve. Depois de frio, enrole o que ficou em ponto de brigadeiro e passe no açúcar cristal. Em seguida, queime com o auxílio de um maçarico e reserve.

2. BOLO BRANCO: À parte, misture a farinha peneirada com o fermento. Reserve. Bata os ovos com o açúcar até ficar em ponto de neve. Acrescente a mistura reservada intercalando com a manteiga derretida, envolvendo lentamente com o auxílio de um fouet até misturar por completo. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 30 minutos.

3. MONTAGEM: Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo conforme instruções da embalagem. Preencha duas formas para ovo de páscoa de 500g com o chocolate temperado, vire as formas e deixe escorrer o excesso do chocolate para formar as coquilhas. Leve para a geladeira até secar o chocolate. Coloque outra camada de chocolate e repita o processo. Com o auxílio de uma colher de sopa, espalhe um terço do recheio nas duas coquilhas de ovos. Acomode uma fatia do bolo e repita todo o processo. Finalize a última camada com o recheio e acomode os brigadeiros reservados.



TEMPO:
15 MINUTOS



RENDIMENTO:
4 POTES DE
250G CADA

Ovo de Pête



RENDIMENTO: 4 POTES DE 250G CADA

INGREDIENTES

MASSA

500g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
500g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

MODO DE PREPARO

1. MONTAGEM: Derreta e tempere os NESTLÉ® chocolates meio amargo e ao leite conforme instruções das embalagens. Misture os chocolates e preencha quatro formas para ovo de páscoa de 500g, com o chocolate temperado, vire as formas e deixe escorrer o excesso do chocolate para formar as coquilhas. Leve-as para a geladeira até secar o chocolate. Coloque outra camada de chocolate e repita todo o processo até utilizar todo o chocolate. Retorne para a geladeira por aproximadamente 5 minutos ou até se desprender por completo da forma. Desenforme e em seguida quebre as coquilhas e coloque em potes no modelo desejado.





TEMPO:
30 MINUTOS



RENDIMENTO:
2 OVOS

Ovo Rendado Moça® Crocante



RENDIMENTO: 2 OVOS

INGREDIENTES

CASQUINHA

500g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
50g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
Conhaque a gosto (para dar o ponto do chocolate)

RECHEIO

400g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
20g de Crocante

DECORAÇÃO

1g de Pó alimentício perolado

MODO DE PREPARO

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Marfim com o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo e faça a temperagem (choque térmico) conforme instruções da embalagem. Adicione gotas de conhaque em 2/3 nos chocolates mexendo até ficar um chocolate levemente pastoso. Coloque em saco confeiteiro e aplique os fios de chocolate em 2 formas de 500g. Assim que secar, recheie com a MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado e o crocante e feche com o restante do chocolate temperado reservado. Leve à geladeira até soltar da forma. Passe com o auxílio de um pincel o pó perolado.





TEMPO:
60 MINUTOS



RENDIMENTO:
2 OVOS

Ovo Diet com Frutas Vermelhas



RENDIMENTO: 2 OVOS

INGREDIENTES

CASCA

500g de NESTLÉ® Chocolate Diet ao Leite
100g de Manteiga de cacau
2g Corante para chocolate branco
2g de Corante para chocolate vermelho
2g de Corante para chocolate laranja

TRUFA

200g de NESTLÉ® Chocolate Diet ao Leite
100g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
60g de Geleia de morango diet

MODO DE PREPARO

1. MONTAGEM: Derreta a manteiga de cacau até atingir uma temperatura de 40°C. Separe a manteiga em 3 partes iguais e acrescente os corantes. Passe em uma peneira e reserve para esfriar, espere atingir 28°C. Com o auxílio de um pincel, faça respingos aleatórios com a manteiga de cacau tingida com o corante branco. Leve para a geladeira até secar. Com auxílio de uma bomba para burrificar ou compressor de ar, aplique a manteiga de cacau tingida com o corante laranja e leve para geladeira até secar. Repita o mesmo processo com a manteiga derretida tingida com o corante vermelho. A parte, derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Diet ao Leite conforme instruções da embalagem. Preencha duas formas para ovo de páscoa de 500g com o chocolate temperado, vire as formas e deixe escorrer o excesso do chocolate para formar a coquilha. Leve para a geladeira até secar o chocolate. Coloque outra camada de chocolate e repita o processo. Com o auxílio de uma colher de sopa, espalhe a trufa e a geleia nas duas coquilhas de ovos ainda dentro da forma, deixando aproximadamente 1cm abaixo da borda. Cubra o recheio com o restante do chocolate e retorne para a geladeira por aproximadamente 5 minutos ou até se desprender da forma.

2. TRUFA: Derreta o NESTLÉ® Chocolate Diet ao Leite conforme instruções da embalagem e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%. Misture bem e reserve na geladeira por 30 minutos.





TEMPO:
2 HORAS



RENDIMENTO:
1 UNIDADE

Torta Búlgara Trufada com Morangos Frescos

INGREDIENTES

MASSA

BOLO BÚLGARO

93g de NESTLÉ® NESCAU®
125g de NESTLÉ® Chocolate em Pó 32% Cacau
250g de Açúcar cristal
125g de Manteiga sem sal
187g de Ovos
38g de Gemas
6g de Amido de milho

BOLO DE CHOCOLATE

150g de Ovo
150g de Açúcar
150g de Manteiga derretida
150g de NESTLÉ® NESCAU®
150ml de Água morna
150g de Farinha de trigo sem fermento
10g de Fermento químico

CALDA

50g de NESTLÉ® Calda Meio Amargo Bag
100ml de Água

RECHEIO

300g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
400g de NESTLÉ® Recheio e Cobertura Leite Condensado
150g de Morangos picados

COBERTURA E DECORAÇÃO

COBERTURA

600g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
60g de NESTLÉ® NESTILLY® gelado

DECORAÇÃO

150g de Morangos inteiros
50g de NESTLÉ® Chocolate Blend (Raspas)

MODO DE PREPARO

1. BOLO BÚLGARO: Misturar todos os ingredientes numa panela, levar ao fogo baixo misturando até formar um creme que solte do fundo da panela. Despeje numa forma de aro 17 cm e asse a 150°C coberta com papel alumínio em banho-maria por 60 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira até gelar.

2. BOLO DE CHOCOLATE: Em um liquidificador, bata os ovos com o açúcar, acrescente a manteiga derretida, o NESTLÉ® NESCAU®, a água morna e torne a bater. Depois de batido, disponha em um recipiente. Acrescente e mexa delicadamente a farinha de trigo e o fermento. Coloque em uma forma de aro 17 cm untada e polvilhada e leve para o forno preaquecido em 170° C por aproximadamente 1 hora. Reserve.

3. RECHEIO: Derreta o NESTLÉ® Chocolate Marfim conforme instruções da embalagem e acrescente o MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado, mexa até homogeneizar. Reserve.

4. COBERTURA: Bata na batedeira a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo em temperatura fria com o NESTLÉ® NESTILLY® gelado até homogeneizar. Reserve.

5. CALDA: Misture os ingredientes e reserve.

6. MONTAGEM: Corte o bolo de chocolate em 2 discos e umedeça com a calda reservada. Aplique sobre o disco do bolo búlgaro metade do recheio reservado e metade dos morangos picados, coloque um disco de bolo umedecido e sobre ele o restante do recheio com os morangos picados e finalize com mais um disco de bolo. Cubra o bolo com a camada fina da cobertura reservada. Disponha o restante da cobertura em um saco confeiteiro com um bico pitanga (1M) e aplique na lateral da torta de baixo para cima.

7. Finalize com os morangos e as raspas de chocolate.



RENDIMENTO: 1 UNIDADE





**TEMPO:
4 HORAS**



**RENDIMENTO:
172 UNIDADES**



Trufa de Leite com Damasco



RENDIMENTO: 172 UNIDADES

INGREDIENTES

MASSA

1Kg de NESTLÉ® Chocolate Marfim
400g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
300g de NINHO® Leite em Pó Integral
200g de Damasco picado

COBERTURA

1Kg de NESTLÉ® Chocolate Marfim

MODO DE PREPARO

1. Derreta o NESTLÉ® Chocolate Marfim conforme instruções da embalagem. Reserve.

2. Aqueça em micro-ondas o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%.

3. Misture bem o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% e o NESTLÉ® Chocolate Marfim reservado, ambos aquecidos, mexendo até obter uma ganache lisa e bem homogeneizada. Acrescente o NINHO® Leite em Pó Integral e o damasco. Leve à geladeira para firmar por algumas horas em um recipiente fechado. Retire da geladeira e boleie as trufas de 11g cada.

4. COBERTURA: Derreta e tempere (choque térmico) o NESTLÉ® Chocolate Marfim conforme instruções da embalagem.

5. Com a cobertura (chocolate) no estado pastoso, banhe as trufas enrolando com as mãos e deixe secar. Corte as bases, se necessário.

NESTLÉ® PROFESSIONAL TEM UM CANAL DE COMUNICAÇÃO EXCLUSIVO
ENVIE RECEITAS, SUGESTÕES, CRÍTICAS E ELOGIOS PARA NÓS!

0800 770 1176

nestleprofessional@nestle.com.br

www.nestleprofessional.com.br



 **Nestlé**
PROFESSIONAL