

Chocolates

EM CADA RECEITA UMA HISTÓRIA DE SUCESSO.



The Nestlé Professional logo, featuring the word "Nestlé" in white serif font above the word "PROFESSIONAL" in a smaller, white, all-caps sans-serif font, both enclosed within a white circular outline.

Chocolates

EM CADA RECEITA UMA HISTÓRIA DE SUCESSO.

Ideias, combinações e sabores para encantar seus clientes!

Nossos **consultores gastronômicos** fizeram uma seleção de **receitas especiais** para você usar toda sua criatividade e aumentar as vendas.

Muito mais do que oferecer **produtos diferenciados**, queremos compartilhar **conhecimento, tendências e a paixão** pela arte de transformar esse ingrediente tão inspirador, o **Chocolate!**

APROVEITE!

Nestlé
PROFESSIONAL

Receitas

05



OVO BRIGADEIRO
SUÍÇO FEITO
COM NOBLESSE®

07



OVO FEITO COM
RECHEIO CHARGE®

09



OVO MIL FOLHAS

11



COPINHO FUDGE
DE MARACUJÁ
E COCADA

13



OVO BROWNIE DIET

15



OVINHOS COLORIDOS

17



OVO DUETO
DE MARZIPÃ

19



BOMBOM
BEM BRASIL

21



CHOCOLATE EM
TRÊS TEXTURAS

23



ENTREMET
IMPERIAL

25



TORTA DIET
SEM FARINHA

26



CEREJINHA

28



OVO COOKIES'N
CREAM



OVO BRIGADEIRO SUÍÇO FEITO COM NOBLESSE®



INGREDIENTES

BRIGADEIRO FEITO COM NOBLESSE®

- 700g de **MOÇA®** Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 300g de **NESTLÉ®** Creme de Leite UHT 25%
- 400g de **NESTLÉ® NOBLESSE®** Praliné derretido

CASCA DARK

- 60g de manteiga de cacau
- 50g de **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo
- 2g de corante em pó lipossolúvel preto
- 2g de corante em pó lipossolúvel rosa

COQUILHA

- 1 kg de **NESTLÉ® NOBLESSE®** Praliné
- 400g de **NESTLÉ®** Negresco® Topping

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO FEITO COM NOBLESSE®

Misture todos os ingredientes e leve ao micro-ondas por 15 minutos, mexendo a cada 5 minutos (ponto de brigadeiro recheio), deixe esfriar totalmente e reserve.

CASCA DARK

Derreta a manteiga de cacau até atingir 45°C. Com auxílio de um mixer, misture a manteiga de cacau com o corante e deixe atingir uma temperatura de 30°C para realizar a pintura da coquilha.

Para os respingos de rosa, utilize 20g de manteiga de cacau e 2g de corante rosa. Com auxílio de um pincel, faça respingos aleatórios em toda a forma e deixe secar por 10 minutos antes de fazer o banho Dark.

Após a secagem do corante na forma, inicie o banho Dark. Utilize 40g da manteiga e misture com 2g de corante. Reserve. Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem para realizar o banho da casca.

COQUILHA

Derreta e tempere o **NOBLESSE®** Praliné conforme as instruções da embalagem, misture com o **Negresco®** e faça o banho das cascas já pintadas.

Após secar por 6 minutos, disponha o recheio de brigadeiro **NOBLESSE®** e faça o fechamento do ovo com o restante de chocolate **NOBLESSE®** com **Negresco®**. Deixe secar por 15 minutos em geladeira até que o ovo se desprenda da forma totalmente.



BWB

Código 9331
Forma Especial
Ovo Texturizado Pluma 500g



OVO FEITO COM RECHEIO CHARGE®


Fácil


2 horas


Rendimento:
3 unidades (900g cada)

INGREDIENTES

COQUILHA

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 400g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 1g de corante em pó lipossolúvel dourado

RECHEIO CHARGE®

- 800g de NESTLÉ® Charge® Recheio e Cobertura
- 150g de amendoim ao meio torrado e sem sal

MODO DE PREPARO

COQUILHA

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite** e **Marfim NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem e reserve.

Pincele o corante dourado no centro da forma de ovo de Páscoa, faça o primeiro banho com o **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** e deixe secar rapidamente.

Faça o segundo banho com o **Chocolate Marfim NESTLÉ®**, deixe secar por mais 6 minutos até que esteja firme para o recheio.

RECHEIO CHARGE®

Recheie a casca com o **Recheio e Cobertura Charge® NESTLÉ®** e disponha os amendoins pressionando-os sobre o recheio. Feche o ovo com o restante do **Chocolate ao Leite NESTLÉ®**.

Deixe secar totalmente por 15 minutos em geladeira ou até desprender da forma.

ANOTAÇÕES:



BWB

Código 9330
Forma Especial
Ovo Texturizado Gouge 500g



OVO MIL FOLHAS


★★
Médio


3 horas


Rendimento:
4 unidades (900g cada)

INGREDIENTES

COQUILHA

- 1 kg de NESTLÉ® Chocolate Blend

RECHEIO

- 1 kg de massa folhada já assada
- 800g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado

Condensado

- 30g de NESTLÉ® Chocolate em pó Dois Frades® 50% Cacau

MODO DE PREPARO

COQUILHA

Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem e reserve.

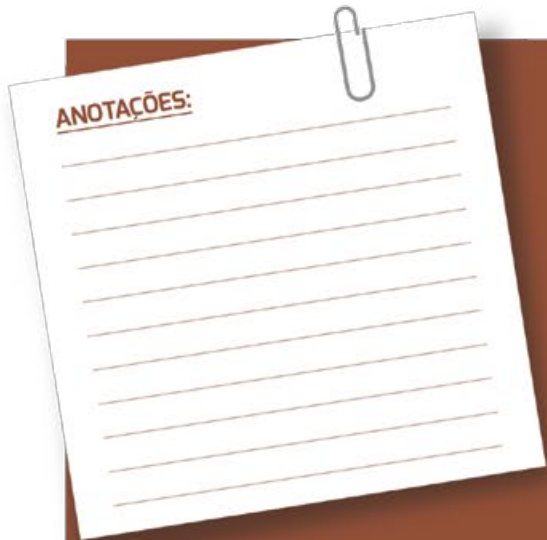
Triture a massa folhada já assada e reserve.

Faça uma fina camada de **Chocolate Blend NESTLÉ®** na forma e grude a massa folhada. Repita este passo 3 vezes, totalizando 3 camadas de **Chocolate Blend NESTLÉ®** e massa folhada. Leve à geladeira por 15 minutos até secar totalmente e desprender da forma.

Misture delicadamente o restante do **Chocolate Blend NESTLÉ®** com a massa folhada e disponha uma camada por cima da casca, para o acabamento da coquilha. Deixe secar.

RECHEIO

Recheie a casca com o **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** e massa folhada. Finalize com o **Chocolate em pó Dois Frades® 50% Cacau NESTLÉ®** por cima do recheio.





COPINHO FUDGE DE MARACUJÁ E COCADA



INGREDIENTES

FUDGE DE MARACUJÁ

- 300g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 300g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 100ml de suco de maracujá concentrado

COCADA

- 300g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 50g de flocos de coco seco e torrado

COQUILHA

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 50g de manteiga de cacau
- 5g de corante em pó lipossolúvel das cores de sua preferência

MODO DE PREPARO

FUDGE DE MARACUJÁ

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem. Misture com o **Leite Condensado Recheio e Cobertura MOÇA®**, o suco de maracujá e reserve.

COCADA

Misture todos os ingredientes e reserve.

COQUILHA

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem e faça as coquilhas no formato de bombom Alpino. Leve à geladeira e deixe secar até que esteja totalmente solto da forma. Reserve.

No fundo da coquilha, disponha uma fina camada de cocada. Coloque o fudge em um saco de confeitar com bico pequeno pitanga e faça a cobertura em cima da cocada. Finalize com um arabesco de transfer cortado redondo.

ANOTAÇÕES:





OVO BROWNIE DIET



★★
Médio



3 horas



Rendimento:
4 unidades (900g cada)

INGREDIENTES

BROWNIE DIET

- 300g de NESTLÉ® Chocolate Diet
- 150g de manteiga sem sal
- 200g de ovos
- 100g de farinha de trigo
- 50g de avelãs trituras

GANACHE DIET

- 400g de NESTLÉ® Chocolate Diet
- 200g de NESTLÉ® Nestilly®

COQUILHA

- 1 kg de NESTLÉ® Chocolate Diet
- 100g de manteiga de cacau
- 4g de corante em pó lipossolúvel das cores de sua preferência

MODO DE PREPARO

BROWNIE DIET

Bata os ovos na batedeira até dobrar em volume e reserve.

Derreta o Chocolate Diet NESTLÉ® com a manteiga e

misture aos ovos batidos.

Misture a farinha de trigo com as avelãs e incorpore ao creme. Disponha em uma assadeira untada com papel manteiga e leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos. Deixe esfriar totalmente, corte o brownie em cubos e reserve.

GANACHE DIET

Derreta o Chocolate Diet NESTLÉ® conforme as instruções da embalagem, misture com o Nestilly® NESTLÉ® e reserve.

COQUILHA

Derreta a manteiga de cacau até atingir 45°C.

Divida a manteiga em porções de 20g e misture com 1g de corante da cor de sua preferência.

Com auxílio de um mixer, misture a manteiga de cacau com o corante até atingir a temperatura de 30°C para realizar a pintura da coquilha (fazendo o choque térmico ou mexendo até atingir a temperatura indicada). Com auxílio de um pincel, faça respingos aleatórios em toda a forma com todas as cores e deixe secar por 10 minutos antes de fazer o banho.

Com a pintura seca, faça a coquilha com o Chocolate Diet NESTLÉ® e deixe secar por 6 minutos.

Disponha uma fina camada de ganache diet na coquilha e grude os cubos de brownie. Feche o ovo com o restante do chocolate diet e leve à geladeira por 15 minutos, até o ovo desprender totalmente da forma.





Código 9329
Forma Especial
Ovo Texturizado Matelassé 500g



OVINHOS COLORIDOS



Fácil



1 hora



Rendimento:
100 unidades (10g cada)

INGREDIENTES

- 250g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 250g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 250g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 250g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 100g de manteiga de cacau
- 5g de corante em pó lipossolúvel das cores de sua preferência

MODO DE PREPARO

Divida a manteiga de cacau já derretida em porções de 20g e misture com 1g de corante da cor de sua preferência.

Com auxílio de um mixer, misture a manteiga de cacau com o corante até atingir a temperatura de 30°C para realizar a pintura da coquilha (fazendo o choque térmico ou mexendo até atingir a temperatura indicada).

Com auxílio de um pincel, faça respingos aleatórios em toda a forminha do ovinho com todas as cores. Deixe secar por 10 minutos antes de fazer o banho.

Derreta e tempere os **Chocolates NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem.

Disponha o **Chocolate NESTLÉ®** nas forminhas de ovinhos já pintadas e leve à geladeira por 15 minutos ou até que desgrudem totalmente da forma.

ANOTAÇÕES:







Blister Páscoa Ovinhos



OVO DUETO DE MARZIPÃ


★★
Médio


1 hora
30 minutos


Rendimento:
3 unidades (500g cada)

INGREDIENTES

MARZIPÃ BRANCO

- 100g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 100g de amêndoas cruas sem pele
- 80g de açúcar de confeiteiro
- 60g de **Ninho® Leite em Pó**
- Quanto baste de essência de amêndoas

MARZIPÃ DE CHOCOLATE

- 100g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate**
- 100g de amêndoas cruas sem pele
- 80g de açúcar de confeiteiro
- 50g de **NESTLÉ® Chocolate em pó Dois Frades® 50% Cacau**
- 60g de **Ninho® Leite em Pó**
- Quanto baste de essência de amêndoas

COQUILHA

- 1kg de **NESTLÉ® Chocolate Blend**
- 2g de corante em pó lipossolúvel de cor cobre

MODO DE PREPARO

MARZIPÃ BRANCO

Triture no processador as amêndoas até formar uma pasta. Coloque em um recipiente junto com o **Leite Condensado Recheio e Cobertura MOÇA®** e adicione o açúcar de confeiteiro, o **Leite em Pó Ninho®** e a essência de amêndoas. Misture manualmente até ficar

homogêneo. Reserve embalado em filme plástico em temperatura ambiente.

MARZIPÃ DE CHOCOLATE

Triture no processador as amêndoas até formar uma pasta. Coloque em um recipiente junto com o **Chocolate Recheio e Cobertura MOÇA®** e adicione o açúcar de confeiteiro, o **Leite em Pó Ninho®**, o **Chocolate em pó Dois Frades® 50% Cacau NESTLÉ®** e a essência de amêndoas. Misture manualmente até ficar homogêneo. Reserve embalado em filme plástico em temperatura ambiente.

COQUILHA

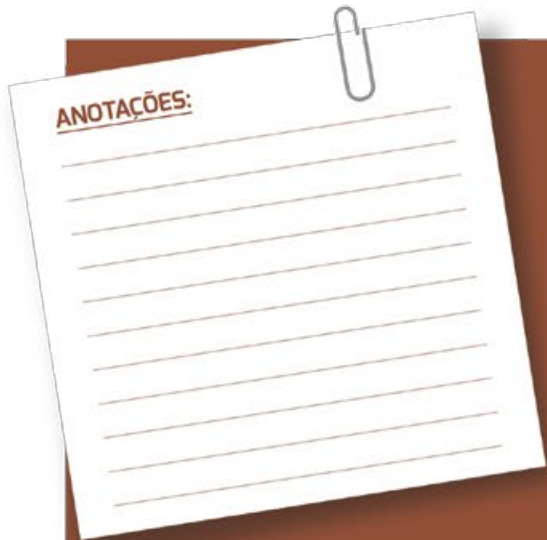
Para este ovo de Páscoa, use forma com textura interna e não formas lisas. Passe pó cobre comestível em toda forma.

Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem.

Despeje o **Chocolate Blend NESTLÉ®** nas formas até preencher e vire-as sobre o recipiente para retirar o excesso de chocolate. Reserve parte para fazer o fechamento dos ovos.

Coloque as formas sobre um pedaço de papel manteiga com as cavidades voltadas para baixo e leve à geladeira por um ou dois minutos para que o chocolate firme um pouco.

Retire as formas da geladeira, coloque primeiro uma camada fina de marzipã branco e, sobre ela, outra camada fina do marzipã de chocolate deixando um espaço livre suficiente para que os ovos sejam bem selados ao serem fechados. Despeje o chocolate reservado sobre o recheio para fazer o fechamento. Leve as formas novamente à geladeira para secagem final até que as peças se desprendam das formas. Retire da geladeira e desenforme.



Código 9334
Forma Especial
Ovo Texturizado Ondas 500g



BOMBOM BEM BRASIL



Fácil



2 horas



Rendimento:
50 unidades (20g cada)

INGREDIENTES

RECHEIO

- 600g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 2g de raspas de limão-taiti
- 100ml de suco de limão-taiti
- 40ml de cachaça

COQUILHA

- 1 kg de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- Quanto baste de corante em pó lipossolúvel verde
- Quanto baste de corante em pó lipossolúvel amarelo

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Coloque em um recipiente o **Leite Condensado Recheio e Cobertura MOÇA®** com as raspas, o suco de limão e a cachaça. Misture bem até que fique homogêneo. Reserve.

COQUILHA

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem.

Retire 40g do **Chocolate Marfim NESTLÉ®**, coloque o corante verde e misture. Pegue um pincel, molhe somente as pontas no chocolate colorido e bata levemente dentro das cavidades das forminhas a fim de formar pigmentos para decorar. Coloque o corante amarelo no restante do **Chocolate Marfim NESTLÉ®**, misture bem e despeje dentro das forminhas decoradas até preencher. Vire as formas sobre o recipiente para retirar o excesso de chocolate. Reserve uma parte para fazer o fechamento dos bombons.

Coloque as formas sobre um pedaço de papel manteiga com as cavidades voltadas para baixo e leve à geladeira por um ou dois minutos para que o chocolate firme um pouco.

Retire as formas da geladeira, coloque o recheio reservado em um saco de confeitar e injete nas coquilhas até completar, deixando um espaço livre suficiente para que os bombons sejam bem selados ao serem fechados.

Com o chocolate reservado, feche os bombons de forma que garanta uma boa selagem.

Leve novamente à geladeira para secagem final até que as peças se desprendam das formas.





CHOCOLATE EM TRÊS TEXTURAS


★★
Médio


2 horas


Rendimento:
12 unidades (120g cada)

INGREDIENTES

BOLO SEM FARINHA

- 200g de ovos
- 5ml de extrato de baunilha
- 250g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 1g de sal (pitada)

RECHEIO

- 1,5kg de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 600g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 50g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 300g de NESTLÉ® Nestilly®
- 10ml de conhaque

DECORAÇÃO

- 400g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 300g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo

MODO DE PREPARO

BOLO SEM FARINHA

Na batedeira, bata os ovos com a baunilha e o sal até dobrar de volume e reserve.

Derreta em micro-ondas o Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® com a manteiga e misture delicadamente com os ovos batidos.

Disponha em uma forma retangular com fundo removível. Leve em forno preaquecido a 160°C por 15 minutos e deixe esfriar totalmente.

RECHEIO

Com o bolo já frio, alinhe totalmente para ficar bem reto no fundo da forma retangular. Bata na batedeira 750g da Ganache Meio Amargo NESTLÉ® em temperatura ambiente até mudar de cor e dobrar de volume. Disponha de forma igual e reta em cima do bolo sem farinha.

Com o restante da Ganache Meio Amargo NESTLÉ® derreta em micro-ondas e disponha em cima da Ganache batida, ajeitando para que as camadas fiquem separadas e uniformes.

Derreta o Chocolate Marfim NESTLÉ® com o Chocolate ao Leite NESTLÉ® conforme as instruções da embalagem e misture com o Nestilly® NESTLÉ® e o conhaque. Disponha em cima da Ganache meio amargo derretida.

Leve ao freezer por 1 hora, desenforme e, com auxílio de um cortador retangular, corte as fatias e reserve.

DECORAÇÃO

Derreta e tempere o Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® conforme as instruções da embalagem e disponha uma camada no acetato texturizado. Deixe secar por 5 minutos em temperatura ambiente.

Antes de secar totalmente, corte com o mesmo cortador das fatias, coloque uma tábua em cima e leve à geladeira. Após secar, desprenda as placas cortadas e disponha em cima da Ganache castanho.

Faça um acabamento com bicos de Ganache direto da lata no meio da fatia e finalize com um palito de arabesco.

ANOTAÇÕES:





Blister Palito / BL 0098 01
Base laminada Ouro / BO RET 10X5.5

ENTREMET IMPERIAL

★ ★
 Médio

2 horas

Rendimento:
 1 unidade
 (20cm de diâmetro)



MASSA CRIVELLA

• 50g de NESTLÉ® Chocolate em pó Dois Frades® 50% Cacau

- 20g de farinha de castanha-do-brasil
- 200g de manteiga sem sal
- 100g de ovos
- 120g de açúcar
- 10g de extrato de baunilha
- 1g de sal (pitada)
- 380g de farinha de trigo peneirada

• 150g de **MOÇA®** Recheio e Cobertura Leite Condensado

- 200g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**
- 50g de castanha-do-brasil triturada
- 150g de **NESTLÉ® DOCELLO® Brownie** pronto feito de acordo com a embalagem (cortado redondo aro 15cm de diâmetro)

• 200ml de NESTLÉ® Ninho® Leite Integral UHT gelado

- 100g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
- 100g de NESTLÉ® DOCELLO® Mousse Chocolate Branco
- 50g de NESTLÉ® Chocolate Marfim ralado
- 5g de gelatina sem sabor incolor previamente hidratada

• 200g de NESTLÉ® Chocolate Marfim

- 200g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%**
- 20ml de água
- 5g de gelatina sem sabor incolor previamente hidratada
- 1g de corante em pó lipossolúvel branco

- 20 unidades de mini ovinhos (como feito em receita anterior, apenas

- sem pintura)
- 1 arabesco de chocolate em forma de fita torcida
- Decore com as metades de mini ovinhos apoiados na mousse em toda lateral da torta.

torcida apoiado no ovinho.





TORTA DIET SEM FARINHA


★ ★
Médio


2 horas


Rendimento:
1 unidade
(20cm de diâmetro)

INGREDIENTES

MASSA

- 250g de ovos
- 5g de extrato de baunilha
- 1g de sal (pitada)
- 400g de NESTLÉ® Chocolate Diet
- 200g de manteiga sem sal

BRIGADEIRO DIET

- 500g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
- 500g de NESTLÉ® Chocolate Diet

GLAÇAGEM

- 200g de NESTLÉ® Chocolate Diet
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
- 5g de gelatina previamente hidratada

MODO DE PREPARO

MASSA

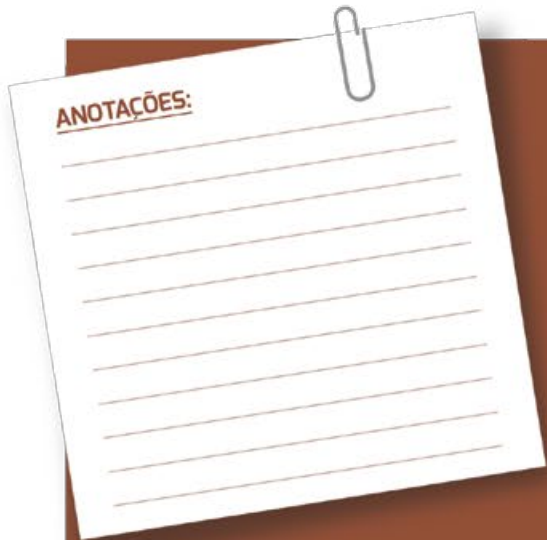
Na batedeira, bata os ovos com a baunilha e a pitada de sal até dobrar de volume e reserve.
Derreta em micro-ondas o **Chocolate Diet NESTLÉ®** com a manteiga e misture delicadamente com os ovos batidos. Disponha em 3 formas de 20 cm de diâmetro.
Leve ao forno preaquecido a 160°C por 15 minutos e deixe esfriar totalmente.

BRIGADEIRO DIET

Derreta o **Chocolate Diet NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem, misture com o **Creme de Leite UHT 25% NESTLÉ®** e leve ao micro-ondas por 18 minutos mexendo a cada 5 minutos (até o ponto de brigadeiro de recheio). Deixe esfriar.
Faça duas camadas de massa, brigadeiro, finalizando com a massa. Cubra toda a torta com o restante do brigadeiro e leve ao freezer por 1 hora.

GLAÇAGEM

Derreta e tempere o **Chocolate Diet NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem e misture com o **Creme de Leite UHT 25% NESTLÉ®** e a gelatina. Com a torta fria, faça a glaçagem.
Decore com uma fita de acetato com **Chocolate Diet NESTLÉ®** temperado no pé do bolo.
Finalize com um arco de acetato com **Chocolate Diet NESTLÉ®** e mini bolinha de **Chocolate Diet NESTLÉ®** no canto do topo do bolo.



Blister Bola 3cm / BL 0008 01

CEREJINHA

BASES DE SEMIESFERA COM APLICAÇÃO DE RESPINGOS E CAMADAS DE PULVERIZAÇÃO VERMELHA, RECHEADA COM CEREJA E GANACHE.



Difícil



2 horas



Rendimento:
80 unidades (25g cada)

INGREDIENTES

- 100g de manteiga de cacau desodorizada
- 10g de corante lipossolúvel vermelho
- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 500g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 300g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
- 2 colheres (sopa) de conhaque

MODO DE PREPARO

DECORAÇÃO

Lustre a forma com o auxílio de um perfex.
Pulverize uma camada uniforme na forma escolhida. Deixe em ambiente climatizado até estar seco ao toque. Repita a operação. Deixe secar para só então confeccionar a casca.
*Caso não esteja trabalhando em ambiente climatizado entre 18-20°C (ideal para a chocolateria), leve a forma com a camada de manteiga de cacau colorida à geladeira por

cerca de 5 minutos para só então fazer uma nova camada ou passar para a seguinte etapa.

CASCA DE CHOCOLATE

Derreta o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** e realize a têmpera conforme as recomendações da embalagem.
Despeje o chocolate preparado nas forminhas até preencher, vire as formas sobre o recipiente para retirar o excesso de chocolate. Reserve uma parte para fazer o fechamento dos bombons. Leve à geladeira por 15 minutos.
Quando chegar em ponto intermediário de cristalização, faça o recorte com o cortador nas cascas para passar o cabo das cerejas. Leve para a geladeira para finalizar a cristalização das cascas. Passado o tempo de cristalização, retire da geladeira, desenforme as cascas e prepare as bases das cerejas.

GANACHE

Derreta o **NOBLESSE® Creamy** até obter uma massa fluida e livre de grumos.
Verta o **Creme de Leite UHT 25% NESTLÉ®** no **NOBLESSE® Creamy** e misture até obter uma massa homogênea. Adicione o conhaque e misture até incorporar.
Deixe reservado por 1 hora em temperatura ambiente.

MONTAGEM

Preencha as cavidades das bases com a ganache e recheie com a cereja.
Cubra com a cavidade furada, tomando o cuidado para que o cabo da cereja passe pelo orifício criado e vede o bombom.

CHOCOLATRIA
by Simone Izumi



Feito Com
Nestlé®
Noblesse
Chocolate Perfil Suíço



OVO COOKIES'N CREAM


★★
Médio


1 hora
30 minutos


Rendimento:
3 unidades (500g cada)

INGREDIENTES

CASCA MEIO AMARGA

- 500g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

CROCANTE COOKIES'N CREAM

- 250g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 75g de NESTLÉ® Negresco® Topping

CROCANTE PRALINÉ COOKIES'N CREAM

- 250g de NESTLÉ® NOBLESSE® Praliné
- 75g de NESTLÉ® Negresco® Topping

MODO DE PREPARO

CASCA MEIO AMARGA

Derreta o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** e realize a têmpera conforme as recomendações da embalagem. Modele 4 cascas simples tamanho 250g e leve à geladeira para cristalizar por cerca de 15 minutos. Após cristalização, desenforme e reserve.

CROCANTE COOKIES'N CREAM

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** e realize a têmpera conforme as recomendações da embalagem. Adicione o **Negresco® Topping NESTLÉ®** e misture até obter uma massa homogênea. Aplique cerca de 150g sobre cada casca lisa de ovo de Páscoa reservada, espalhando de forma homogênea e deixe cristalizar por completo em refrigeração.

CROCANTE PRALINÉ COOKIES'N CREAM

Derreta o **Chocolate NOBLESSE® Praliné** e realize a têmpera conforme as recomendações da embalagem. Adicione o **Negresco® Topping NESTLÉ®** e misture até obter uma massa homogênea. Aplique cerca de 150g sobre cada casca, com a camada de cookies'n cream já cristalizada, espalhando de forma homogênea e deixe cristalizar por completo em refrigeração por 15 minutos.

CHOCOLATRIA
by Simone Izumi



EXPERIMENTE TODOS OS CHOCOLATES
DA LINHA **NESTLÉ PROFESSIONAL**



Nossos Consultores estão
sempre buscando **soluções**
criativas e **receitas especiais**
para o seu negócio.
Conte sempre com nossa
equipe para criar sua própria
história de sucesso!

PARCEIROS:





NESTLÉ PROFESSIONAL TEM UM CANAL DE COMUNICAÇÃO EXCLUSIVO.

Envie suas receitas, sugestões, críticas e elogios para nós!

Queremos saber mais sobre você e seu negócio.

0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br

 **Nestlé**
PROFESSIONAL