



PÁSCOA

as melhores
receitas
de todos os
tempos



0800 770 1176
www.nestleprofessional.com.br





Receitas Especiais DE PÁSCOA




PROFESSIONAL

0800 770 1176
www.nestleprofessional.com.br




PROFESSIONAL

A TEMPERAGEM

Para garantir o bom desempenho dos Chocolates NESTLÉ® é importante seguir o passo a passo para temperagem, indicado em todas as embalagens.

- Essa boa prática assegura um produto de fácil manipulação no preparo da receita, além de um excelente produto final.
- Atenção para a temperatura de pré-cristalização, indicada na tabela abaixo.

Chocolates NESTLÉ PROFESSIONAL	Temperatura TEMPERAGEM (°C)
Ao Leite	28°C
Meio Amargo	30°C
Blend	29°C
Marfim	28°C
Diet ao Leite	29°C
Noblesse	29°C



1

Divida a barra em gomos e coloque-os em uma tigela refratária. Para derretimento no micro-ondas: leve ao micro-ondas em potência média por 1 minuto. Retire e misture o chocolate. Retorne ao equipamento em potência média por 30s. Retire e misture novamente. Repita o processo em potência média por 30s até todo chocolate derreter e atingir a temperatura de 45°C, com cuidado para não queimar. Para derretimento no banho-maria: leve ao banho-maria já preaquecido e derreta o chocolate entre 40°C e 45°C (temperatura suportável ao contato da mão).

2

Despeje o chocolate sobre uma pedra fria (mármore ou granito).

3

Mexa o chocolate continuamente até atingir a temperatura indicada na tabela acima. Atente-se para a temperatura correta de cada variedade.

4

O chocolate está pronto para ser utilizado na preparação de bombons, ovos, cobertura de trufas, bolos, frutas e biscoitos.

5

Para secar o chocolate, leve-o à geladeira por cerca de 10 minutos ou até que ele desprenda da forma.

Nestlé Professional reuniu nesta edição as receitas de Páscoa que fizeram mais sucesso nos últimos anos. São sabores, formatos e texturas que vão surpreender e fazer um grande sucesso com seus clientes. Aproveite!





Ovo Palha Italiana

INGREDIENTES

- Palha italiana**
- 600g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
 - 400g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
 - 100g de NESTLÉ® Chocolate em pó Dois Frades 50% Cacau
 - 400g de NESTLÉ® Biscoito Nesfit Leite e Mel

- Ovo**
- 2kg de NESTLÉ® Chocolate Blend

MODO DE PREPARO

Palha italiana

Em uma panela, coloque o **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®**, o **Creme de Leite UHT NESTLÉ®**, o **Chocolate em pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** e leve ao fogo, mexendo sempre, até que fique em ponto de brigadeiro mole. Retire a panela do fogo, quebre os biscoitos em 4 pedaços cada um e misture ao recheio cozido. É importante não mexer muito. Espalhe sobre uma bandeja levemente untada com manteiga e deixe esfriar.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Despeje em 10 formas para ovo de Páscoa para fazer a primeira camada, vire-as para escoar 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 distribua a palha italiana já fria fixando pedaços por dentro. Deixe um espaço de 1cm para que a segunda camada de chocolate entre em contato com a primeira e se faça um fechamento perfeito, evitando a entrada de ar. Despeje o restante do chocolate temperado nas formas para fazer a segunda camada, deixe escoar o excesso e retorne ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente das formas. Mantenha em local fresco e seco.



Rendimento:
5 ovos (700g cada)



★★
Médio



2 horas





Ovo Degradê

INGREDIENTES

- Ovo**
- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
 - 1,5kg de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- Recheio**
- 1kg de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo

MODO DE PREPARO

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Despeje em 10 formas para ovo de Páscoa colocando apenas na metade inferior. Levante a forma e deixe escorrer um pouco para dar o efeito degradê. Leve as formas ao refrigerador para firmar um pouco. Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Retire as formas do refrigerador e despeje sobre o meio amargo para completar a primeira camada. 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 distribua a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** usando uma colher. Deixe um espaço de 1cm livre para que a segunda camada de chocolate entre em contato com a primeira e se faça um fechamento perfeito evitando a entrada de ar. Despeje o restante do Chocolate ao Leite temperado para fazer a segunda camada. Deixe escorrer o excesso e reserve um pouco de chocolate derretido para a decoração. Retorne as formas ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente. Desenforme e mantenha em local fresco e seco.



Rendimento:
5 ovos (700g cada)



Fácil



1 hora





Ovo Trufado Diet

INGREDIENTES

Recheio

- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
- 500g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite Diet

Ovo

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate ao Leite Diet

MODO DE PREPARO

Recheio

Coloque o **Creme de Leite UHT NESTLÉ®** em uma tigela e aqueça bem usando o sistema banho-maria. Corte em pedaços pequenos o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ®** e acrescente ao creme aquecido. Misture até que fique homogêneo. Retire do banho-maria e deixe esfriar naturalmente. Reserve.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Despeje em 6 formas para ovo de Páscoa para fazer a primeira camada, 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, espalhe o recheio usando uma colher. Deixe um espaço de 1cm livre para que a segunda camada de chocolate entre em contato com a primeira e se faça um fechamento perfeito evitando a entrada de ar. Despeje o restante do chocolate temperado para fazer a segunda camada, deixe escorrer o excesso e retorne ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate desprenda totalmente das formas. Desenforme e mantenha em local fresco e seco.



Rendimento:
3 ovos (550g cada)



Fácil



2 horas





Torta Crocante de Páscoa

INGREDIENTES

Creme

- 200g de NESTLÉ® DOCELLO® Recheio para Torta Holandesa
- 200g de NESTLÉ® Nestily® gelado
- 200g de NINHO® Leite Integral UHT gelado
- 200g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy

Recheio

- 100g de pé de moleque triturado
- 200g de biscoitos tipo Maria inteiros

Calda

- 100ml de NINHO® Leite Integral UHT

Cobertura

- 300g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 100g de pé de moleque triturado grosso

MODO DE PREPARO

Creme

Em uma batedeira, bata o Nestily® NESTLÉ®, o Leite Integral UHT Ninho® e o Recheio para Torta Holandesa Docello® NESTLÉ® por 4 minutos, até ficar cremoso e homogêneo. Em seguida, adicione o Chocolate NOBLESSE® Creamy derretido e bata até homogeneizar. Reserve.

Montagem

Disponha uma camada de biscoito tipo Maria seco no fundo e lateral do aro, intercale camadas do creme e biscoito molhado no Leite NINHO®. Coloque uma fina camada de Ganache Meio Amargo NESTLÉ® e pé de moleque entre as camadas, finalize com biscoito seco e leve ao freezer por 3 horas. Desenforme a torta e cubra com a Ganache Meio Amargo NESTLÉ® direto da lata. Derreta o restante da Ganache Meio Amargo NESTLÉ® de acordo com as instruções da embalagem e faça a glaçagem em toda a torta. Decore com arabescos em torno da base da torta e alguns arabescos de sua preferência na superfície e pedacinhos de pé de moleque.



Rendimento:
1 unidade
(20 cm de diâmetro)



Fácil



3 horas





Ovo Fudge de Frutas Vermelhas

INGREDIENTES

- Recheio Fudge Frutas Vermelhas**
- 300g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
 - 600g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
 - 100g de frutas vermelhas passas picadinhas
 - 30ml de rum

- Coquilha Amargo**
- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
 - 2g de corante em pó vermelho lipossolúvel
 - 10g de manteiga de cacau derretida

MODO DE PREPARO

Fudge
Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem e misture com **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** até obter um creme firme. Em seguida, adicione as frutas e o rum, misture tudo e reserve.

Ovo
Misture a manteiga de cacau derretida com o corante em pó, polvilhe na parte interna da forma de ovo de Páscoa e deixe secar. Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem. Despeje nas formas decoradas para fazer a primeira camada, 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 distribua o fudge em toda a casca usando uma colher. Deixe um espaço de 1cm livre para que a segunda camada de chocolate entre em contato com a primeira e se faça um fechamento perfeito, evitando a entrada de ar. Despeje o restante do chocolate temperado para fazer a segunda camada, deixe escorrer o excesso e retorne as formas para o refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente. Desenforme e mantenha os ovos em local fresco e seco.



Rendimento:
8 unidades
(250g cada)



Fácil



1 hora





Bombom de Ganduia Diet

INGREDIENTES

Recheio Gianduia

- 300g de avelãs torradas e moídas
- 350g de NESTLÉ® Chocolate Diet

Coquilha

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Diet

MODO DE PREPARO

Recheio

Bata as avelãs no processador até obter uma pasta firme. Em seguida adicione o **Chocolate Diet NESTLÉ®** e bata até formar um creme homogêneo. Reserve.

Coquilha

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

Montagem

Recheie as coquilhas com a pasta de Gianduia e faça o fechamento dos bombons com o restante do **Chocolate Diet NESTLÉ®**. Deixe escorrer 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.



Rendimento:
81 unidades
(20g cada)



Fácil



2 horas





Ovo Cheesecake

INGREDIENTES

- Ovo**
- 350g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
 - Corante lipossolúvel em pó rosa para chocolate
 - 20g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- Recheio Cheesecake**
- 300g de **MOÇA® Leite Condensado**
 - 150g de cream cheese
 - 50g de manteiga
 - 100g de geléia de framboesa
 - 1g de corante alimentício rosa

MODO DE PREPARO

Recheio Cheesecake
Em uma panela misture o **Leite Condensado Moça®** e o cream cheese até ficar homogêneo. Junte a manteiga e a geleia de framboesa. Cozinhe até o ponto de brigadeiro firme. Junte o corante e misture. Deixe esfriar.

Montagem
Derreta e tempere 20g do **Chocolate Marfim NESTLÉ®** junto com o corante rosa, conforme instruções da embalagem. Com o auxílio de um pincel respingue a forma com o chocolate rosa. Leve à geladeira para secar.
Derreta e tempere o restante do **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Despeje o chocolate nas duas formas de acetato para fazer a casca do ovo e leve à geladeira por alguns minutos para o chocolate secar.
Retire da geladeira, recheie cada metade do ovo com o recheio de cheesecake, deixando uma borda. Despeje o restante do chocolate cobrindo bem o recheio e leve à geladeira para a secagem final. Os ovos estarão prontos quando o fundo das formas estiver opaco. Desenforme e embale em papel transparente.



Rendimento:
1 Ovo (900g)



Fácil



1 hora





Ovo Cookie

INGREDIENTES

- 2,5kg de **NESTLÉ Chocolate Marfim®**
- 300g de **NESTLÉ® Topping Negresco®** (peneirado, usar apenas a parte grossa)

MODO DE PREPARO

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme instruções da embalagem. Acrescente o **Topping Negresco® NESTLÉ®** e misture delicadamente. Despeje em 10 formas para ovo de Páscoa para fazer a primeira camada, 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. Retire as formas do refrigerador, despeje o restante do chocolate temperado para fazer a segunda camada espalhando com uma colher, deixe escorrer o excesso e retorne ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate desprenda totalmente das formas. Desenforme e mantenha em local fresco e seco.



Rendimento:
5 ovos (560g cada)



Fácil



1 hora





Amanteigados de Chocolate com Recheio Trufado

INGREDIENTES

- 400g de manteiga sem sal
- 240g de açúcar refinado
- 160g de claras de ovos
- 20ml de essência de baunilha
- 500g de farinha de trigo peneirada
- 100g de **NESTLÉ® Chocolate em pó Dois Frades** 50% Cacau peneirado
- 600g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**
- 500g de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira a manteiga, o açúcar refinado, as claras de ovos, a essência de baunilha e bata bem até formar um creme homogêneo. Misture a farinha de trigo e o **Chocolate em pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** manualmente sem mexer muito. Coloque a massa em um saco de confeitar com bico crespo fino e modele os amanteigados no formato de “S” em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Leve ao forno preaquecido para assar a 170°C por 12 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

Coloque na batedeira a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** e deixe. Mexa um pouco somente para amaciar sem bater. Coloque a Ganache preparada em outro saco de confeitar com bico crespo. Disponha o recheio sobre um biscoito e case com outro, pressione um pouco para fixar. Após recheados, derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ®** seguindo as instruções da embalagem. Molhe o fundo de cada biscoito já casado no chocolate e acomode-os em uma bandeja forrada com papel manteiga e leve à geladeira por alguns minutos para secar. Retire da geladeira e faça riscos finos sobre os amanteigados com o restante do chocolate. Deixe secar e mantenha em local fresco e seco.



Rendimento:
2.400g
aproximadamente



Fácil



2 horas





Ovo de Chocolate Amargo com Recheio Toffee

INGREDIENTES

- 2,2kg de **NESTLÉ® Chocolate Amargo**
- Recheio**
- 400g de **MOÇA® Doce de Leite Bag** gelado
- 10ml de Rum
- 5g de emulsificante
- 3g de essência de toffee

MODO DE PREPARO

Derreta e tempere os 2kg de **Chocolate Amargo NESTLÉ®** seguindo as instruções da embalagem. Despeje em 8 formas de ovo de Páscoa para fazer a primeira camada. Deixe escorrer o excesso de chocolate das formas e leve à geladeira para firmar a primeira camada. Coloque na batedeira o **Doce de Leite Bag MOÇA®** com o rum, o emulsificante e a essência de toffee. Bata bem até ficar bem consistente.

Retire as formas da geladeira e acondicione o recheio deixando um espaço de 1cm na borda para que se faça um bom fechamento.

Reserve 200g de chocolate para fazer a decoração. Despeje o restante do chocolate nas fôrmas para fazer o fechamento, retire algum excesso se houver e leve à geladeira para a secagem final. Desenforme os ovos e acondicione-os sobre bandejas forradas com papel manteiga.

Coloque os 200g de chocolate em um saco de confeitar descartável, corte a ponta bem fina e decore fazendo riscos na posição vertical. Leve novamente para a geladeira por alguns minutos para secar a decoração. Retire da geladeira e mantenha em local fresco e seco.



Rendimento:
4 Ovos (900g cada)



★
Fácil



1 hora





Pipoca de Chocolate no Palito

INGREDIENTES

- Pipoca**
- 15ml de óleo
 - 100g de milho para pipoca
 - 100g de manteiga
 - 250g de açúcar mascavo
 - 40g de **NESTLÉ® Chocolate em pó Dois Frades 50% Cacau**
 - 70g de mel
 - 1g de sal
 - 8g de fermento
 - 8g de bicarbonato
- Decoração**
- 2000g de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**

MODO DE PREPARO

Pipoca

Em uma pipoqueira aqueça o óleo e junte o milho da pipoca. Prepare a pipoca, deixe esfriar e disponha em uma assadeira grande. Em outra panela junte a manteiga, o açúcar mascavo, o **Chocolate em pó 50% Cacau Dois Frades NESTLÉ®**, o mel e o sal. Cozinhe até ficar homogêneo e ferver. Junte o fermento e o bicarbonato e misture. Despeje a mistura sobre a pipoca e misture bem. Leve ao forno preaquecido a 100°C e asse a pipoca, mexendo a cada 20 minutos, por cerca de 2 horas ou até que a pipoca esteja crocante. Deixe esfriar.

Decoração

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ®**. Utilize formas de acetato para bombom tipo cerejão. Disponha cerca de 5g de chocolate temperado na forma e acomode cerca de 5g da pipoca nas cavidades dos moldes. Disponha palitos de pirulito no centro de cada cavidade com as pipocas e despeje cerca de 15g do chocolate derretido e temperado para que o chocolate una as pipocas e grude o palito nas pipocas. Leve para a geladeira para secar o chocolate. Os pirulitos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos. Desenforme, reserve por alguns minutos e embale.



Rendimento:
90 pirulitos de pipoca
de 25g cada
(aproximadamente)



Fácil



3 horas



Experimente todos os Chocolates
da linha **Nestlé Profissional**

Nestlé
PROFESSIONAL.

0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br

