



Ideias e combinações
que vão adoçar seu negócio





Nestlé Professional traz mais uma novidade, a **Calda Brigadeiro Moça®!**

Nossos Consultores Gastronômicos criaram uma seleção de receitas feitas com **Calda Brigadeiro Moça®** para você se inspirar e aumentar as suas vendas. Temos certeza que você irá se apaixonar pelo **sabor**, **versatilidade** e **praticidade** de nossa calda.

Principais benefícios:

- Ideal para o **preparo** de sorvetes, bolos e sobremesas;
- Pode ser utilizada para **molhar** bolo de baunilha e chocolate;
- **Pronta para uso**;
- **Saboriza** sorvetes, recheios e coberturas (*EX: chantilly, sorvetes*);
- **Base** para bebidas quentes e frias (*EX: shake, cappuccino*).

Use sua **criatividade**
e explore outras receitas para
conquistar seus clientes.



Receitas



4

BANANA SPLIT



5

BOLO DE POTE



6

BOLINHO DE CHUVA



8

SUNDAE DE BRIGADEIRO



9

BOLO DE CENOURA
COM BRIGADEIRO



10

PIZZAS RECHEADAS



12

BEBIDAS QUENTES
E FRIAS



14

SUBLIME DE CHOCOLATE
COM BROWNIE



16

SORVETE CRISP



17

CINNAMON ROLL



18

MUFFINS
DE BRIGADEIRO



Banana Split

Ingredientes

170 g de banana nanica (1 unidade)
 40 g de calda caramelo
 2 g de canela em pó
 50 g de NESTLÉ® GALAK® Sorvete
 50 g de NESTLÉ® SENSAÇÃO® Sorvete
 50 g de NESTLÉ® MOÇA® Sorvete de Brigadeiro
 100 g de NESTLÉ® Nestilly batido

90 g de MOÇA® Calda Brigadeiro
 90 g de calda chocolate branco
 20 g de NEGRESCO® Topping
 10 g de xerém de amendoim
 10 g de cereja em marrasquino

Modo de preparo

- Em um recipiente para banana split, coloque a banana nanica cortada ao meio.
- Acrescente a calda caramelo sobre as bananas e polvilhe a canela em pó.
- Disponha uma bola de cada sorvete sobre a banana.
- Com o auxílio de um bico ou sifão, conduza o NESTLÉ® Nestilly batido por cima dos sorvetes.
- Insira as caldas em bisnagas e faça riscos da MOÇA® Calda Brigadeiro e calda chocolate Branco sobre o NESTLÉ® Nestilly.
- Por fim, decore com o NESGRESCO® Topping, o xerém de amendoim e a cereja em marrasquino.



RENDIMENTO
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
10 minutos



GRAU DE DIFICULDADE
Fácil

Bolo de Pote



Ingredientes

Massa

500 g de massa de pão de ló de chocolate

Recheio

1 kg de MOÇA® Calda Brigadeiro

200 g de morango picado

200 g de blueberry

200 g de amora

Cobertura

160 g de merengue pronto

Modo de preparo

- Corte a massa de pão de ló em 4 partes iguais.
- Em um pote de sua preferência intercale camadas de pão de ló, MOÇA® Calda Brigadeiro e as frutas picadas. Repita esta sequência para as demais camadas.
- Finalize com o merengue na superfície e adicione frutas vermelhas no centro.

Dica do Chef

Acrescente frutas como topping da receita.



RENDIMENTO
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
45 minutos



GRAU DE DIFICULDADE
Fácil



Bolinho de Chuva

Ingredientes

2 ovos
120 g de açúcar
100 g de manteiga
5 g de sal
10 g de fermento em pó
200 ml de **NINHO®** Leite Integral UHT

300 g de farinha de trigo
100 g de açúcar e canela para polvilhar
200 g de **MOÇA®** Calda Brigadeiro



Modo de preparo

- Em uma tigela, junte os ovos, a manteiga, o açúcar e o sal e misture bem.
- Acrescente alternadamente à mistura o **NINHO®** Leite Integral UHT e a farinha de trigo, mexendo sempre com uma colher.
- Junte o fermento e misture bem.
- Numa panela média, coloque bastante óleo e leve ao fogo alto para aquecer.
- Quando o óleo estiver quente, abaixe o fogo.
- Com duas colheres de sobremesa, modele os bolinhos. Encha uma das colheres com a massa e passe de uma colher para a outra, até que a massa fique com um formato arredondado.
- Com cuidado, coloque pequenas porções de bolinhos no óleo quente. Deixe fritar até que os bolinhos fiquem dourados.
- Com uma escumadeira, retire os bolinhos e coloque sobre um prato forrado com papel-toalha.
- Cubra os bolinhos com **MOÇA®** Calda Brigadeiro.
- Em um prato fundo, coloque açúcar e canela em pó e misture bem. Passe os bolinhos por essa mistura até envolvê-los completamente.



RENDIMENTO
30 bolinhos



TEMPO DE PREPARO
40 minutos



GRAU DE DIFICULDADE
Médio



Sundae de Brigadeiro

Ingredientes

60 g de MOÇA® Calda Brigadeiro
150 g de NESTLÉ® Sorvete de Creme

20 g de NESTLÉ® Nestilly
batido em ponto de chantilly
1 cereja

Modo de preparo

- Em um copo para sundae, decore a lateral com metade da MOÇA® Calda Brigadeiro e em seguida adicione o sorvete.
- Complete o copo com o restante da MOÇA® Calda Brigadeiro e decore com NESTLÉ® Nestilly batido em ponto de chantilly e a cereja no topo.



RENDIMENTO
1 porção



TEMPO DE PREPARO
10 minutos



GRAU DE DIFICULDADE
Fácil



Bolo de Cenoura com Brigadeiro

Ingredientes

Massa

200 g de ovos inteiros
200 g de açúcar
200 g de óleo de girassol
180 g de cenoura crua picada
250 g de farinha de trigo peneirada
10 g de fermento em pó

Recheio

200 g de MOÇA® Brigadeiro Bag
30 g de granulado de chocolate
40 g de farinha de trigo

Cobertura

300 g de MOÇA® Calda Brigadeiro

Modo de preparo

- Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e cenoura por 5 minutos.
- Transfira para um bowl o creme e misture delicadamente com a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó.
- Boleie os brigadeiros no tamanho de 12 g cada um, em seguida passe no granulado e logo na farinha de trigo.
- Com uma forma de furo no meio de 20 cm de diâmetro untada e enfarinhada disponha toda a massa. Em seguida disponha os brigadeiros já prontos sobre a massa crua.
- Leve em forno pré-aquecido a 160°C por 45 minutos ou até o palito sair seco.
- Com o bolo já desenformado e morno finalize com a MOÇA® Calda Brigadeiro.



RENDIMENTO
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
1 hora



GRAU DE DIFICULDADE
Fácil



Pizzas Recheadas

Ingredientes

Massa

500 g de farinha de trigo
5 g de sal
15 g de açúcar
30 g de fermento biológico fresco
280 ml de água temperatura ambiente

Recheio | Leite Condensado

400 g de MOÇA® Leite Condensado
300 g de morangos

Modo de preparo

Massa

- Em um bowl misture o fermento com o açúcar até virar uma pasta, em seguida deixe descansar por 3 minutos.
- Acrescente a água, farinha de trigo e o sal, sove por 10 minutos até juntar e deixe descansar por 40 minutos.
- Depois de descansar, com a massa enfarinhada, abra em formato de pizza e pré-asse no forno a 200°C por 8 minutos.
- Asse em forno pré-aquecido a 250°C (preferência de pedra) por 15 a 20 minutos, até o ponto desejado.

Opções de Recheios:

Leite Condensado

- Disponha a **MOÇA® Leite Condensado** com o disco ainda quente para diluir bem sobre a massa.
- Corte os morangos em 4 no formato de pétalas e distribua por toda a pizza.
- Sirva em temperatura ambiente.

Calda brigadeiro

- Disponha a **MOÇA® Calda Brigadeiro** com o disco ainda quente para diluir bem sobre a massa.
- Faça o **NESTLÉ® Brownie/Petit Gâteau Chocolate** de acordo com as instruções da embalagem.
- Após o **NESTLÉ® Brownie/Petit Gâteau Chocolate** assado, retire do forno e leve para gelar.
- Corte os quadradinhos em diâmetros de 2 cm x 2 cm e disponha sobre a pizza. Sirva em temperatura ambiente.



RENDIMENTO
2 unidades
(aro 28)



TEMPO DE PREPARO
1 hora



GRAU DE DIFICULDADE
Difícil

Chá com Limão Siciliano



Frapuccino
Caramelo
Salgado



Cappuccino Brigadeiro



Bebidas Quentes e Frias

Chá com Limão Siciliano (Bebida gelada)

Ingredientes

150 ml de chá mate sem açúcar
30 ml de suco de limão siciliano
2 g de raspas de limão siciliano

80 g de MOÇA® Leite Condensado



Modo de preparo

- Misture o chá mate com o suco do limão e em seguida adicione a **MOÇA® Leite Condensado** no fundo do copo.
- Com cuidado coloque o chá sobre o **MOÇA® Leite Condensado** e de apenas uma mesclada para ficar todo marmorizado.
- Finalize com uma raspa de limão em cima do copo.
- Sirva bem gelado.

Cappuccino Brigadeiro

(Bebida gelada)

Ingredientes

200 ml de NESCAFÉ® Cappuccino pronto
80 g de MOÇA® Calda Brigadeiro
30 g de NESTLÉ® Nestilly
10 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite (raspas)
120 g de gelo

Modo de preparo

- Com a **MOÇA® Calda Brigadeiro** faça o desenho no copo.
- Misture o restante da **MOÇA® Calda Brigadeiro** com o **NESCAFÉ® Cappuccino pronto** bem quente e bata com gelo no mixer.
- Adicione o cappuccino no copo de finalize com o **NESTLÉ® Nestilly** batido em ponto de chantilly.
- Cubra com as raspas do **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**.



Frapuccino Caramelo Salgado

(Bebida quente)

Ingredientes

Base

50 g de calda caramelo
50 g de MOÇA® Leite Condensado
100 g de NINHO® Leite Integral UHT gelado
1 g de flor de sal

Cobertura

20 g de NESTLÉ®
Nestilly batido

Modo de preparo

- Com a calda caramelo faça riscos aleatórios em toda lateral do copo.
- Bata todos dos ingredientes muito bem e em seguida coloque no copo decorado.
- Finalize com o **NESTLÉ® Nestilly** batido em cima e decore com crocantes de castanhas.



RENDIMENTO
1 unidade



TEMPO DE PREPARO
10 minutos



GRAU DE DIFICULDADE
Fácil



Sorvete Crisp

Ingredientes

Massa para empanar

50 g de ovos inteiros
30 g de açúcar
120 ml de NINHO® Leite Integral UHT
180 g de farinha de trigo peneirada
5 g de extrato de baunilha
5 g de fermento em pó
Pitada de sal

Modo de preparo

Sorvete

- Boleie o sorvete em uma porção de 60 g cada bola e em seguida deixe no freezer por mais 3 horas.

Massa para empanar

- Misture todos os ingredientes até formar uma massa cremosa. Reserve.
- Com o pão e ló triturado passe em todas as bolas de sorvetes ultracongeladas, em seguida banhe na massa para empanar e em seguida no pão de ló triturado novamente.
- Frite em imersão em óleo a 180°C por 40 segundos até dourar o bolinho.
- Retire e sirva imediatamente em um prato com as caldas e os morangos frescos.



Sorvete

500 g de NESTLÉ® Sorvete de Creme

Empanar

250 g de pão de ló baunilha triturado

Cobertura

200 g de MOÇA® Leite Condensado
200 g de MOÇA® Calda Brigadeiro
300 g de morangos frescos fatiados



RENDIMENTO
9 unidades
(180 g cada)



TEMPO DE PREPARO
4 horas



GRAU DE DIFICULDADE
Difícil



Sublime de Chocolate com Brounie



Ingredientes

Massa

800 g de NESTLÉ® Brownie/Petit Gâteau
Chocolate (1 pacote)
200 g de manteiga sem sal (1 tablete)
350 ml de NINHO® Leite Integral UHT
1 g de canela em pó (1 colher de café)

Recheio

300 g de MOÇA® Calda Brigadeiro

Acabamento

40 g de NESTLÉ® Nestilly bem gelado
50 g de NESTLÉ® sorvete de creme
30 g de raspas de NESTLÉ® Chocolate ao Leite

Modo de preparo

- Faça o NESTLÉ® Brownie/Petit Gâteau de acordo com as instruções da embalagem e em seguida corte em quadrados iguais.
- Em seguida disponha a MOÇA® Calda Brigadeiro no fundo do prato, um pedaço do NESTLÉ® Brownie/Petit Gâteau sobre a calda e complemente com a bola de sorvete.
- Finalize com o NESTLÉ® Nestilly por cima do sorvete e com as raspas de NESTLÉ® Chocolate ao Leite como topping. Acrescente frutas vermelhas se desejar.



RENDIMENTO
14 unidades



TEMPO DE PREPARO
50 minutos



GRAU DE DIFICULDADE
Médio



Cinnamon Roll

Ingredientes

Massa para empanar

50 g de ovos inteiros
100 g de açúcar
200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
500 g de farinha de trigo
5 g de extrato de baunilha
15 g de fermento biológico
10 g de sal
30 g de manteiga sem sal

Recheio

50 g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%
5 g de canela em pó

Cobertura

200 g de MOÇA® Leite Condensado
200 g de MOÇA® Calda Brigadeiro



Modo de preparo

- Em um bowl misture o NINHO® Leite Integral UHT morno, o açúcar e o fermento e deixe descansar por 10 minutos.
- Em seguida misture com os demais ingredientes e sove por 10 minutos até desenvolver o ponto de véu. Deixe descansar em temperatura ambiente por 40 minutos coberto com filme plástico.
- Após a massa desenvolver abra em uma bancada enfarinhada na espessura de 1 cm de largura e polvilhe o DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% misturado com a canela.
- Enrole no formato de um rocambole e corte na espessura de 2 dedos.
- Arrume em uma forra com espaço entre eles para não grudar.
- Leve ao forno a 160°C por 30 minutos até que esteja dourado e assado.
- Deixe esfriar e cubra com a MOÇA® Leite Condensado e finalize com coco flocos.



RENDIMENTO
9 unidades
(180 g cada)



TEMPO DE PREPARO
4 horas



GRAU DE DIFICULDADE
Difícil

Muffins de Brigadeiro



Ingredientes

Massa

115 g de manteiga sem sal ponto de pomada
200 g de açúcar
170 g de ovos
220 g de farinha de trigo peneirada
2 g de sal
5 g de fermento em pó
180 ml de NINHO® Leite UHT Integral
30 g de DOIS FRADES Chocolate em Pó 50%

Recheio

100 g de MOÇA® calda Brigadeiro

Cobertura

100 g de MOÇA® calda Brigadeiro

Modo de preparo

Massa

- No bowl da batedeira, coloque o açúcar e manteiga e bata até ficar fofo. Logo em seguida coloque os ovos um a um sem desligar a batedeira até homogeneizar.
- Peneire a farinha de trigo, o sal e o DOIS FRADES Chocolate em pó 50% tudo junto. Após peneirado, coloque de uma vez os ovos batidos já com a manteiga e o açúcar. Continue batendo e intercale com o NINHO® Leite UHT Integral até obter uma massa lisa.
- Por último, coloque o fermento. Com o auxílio de uma manga de confeitar ou com uma concha disponha massa nas forminhas de cupcake de sua preferência, deixe com um dedo antes de chegar na borda da forminha. Leve ao forno por 180°C por 20 minutos ou até o palito sair seco. Deixe esfriar por 2 horas para rechear e cobrir.

Recheio

- Após frios os cupcakes, faça um furo no meio para o recheio, em seguida acrescente a MOÇA® calda Brigadeiro e feche com a tampa de massa.
- Finalize com MOÇA® calda Brigadeiro na superfície dos muffins.



RENDIMENTO
13 porções



TEMPO DE PREPARO
30 minutos



GRAU DE DIFICULDADE
Fácil



0800 770 1176
www.nestleprofessional.com.br