



Ceias de Final de Ano

Entre no ritmo do final de ano em grande estilo!

Para celebrar as festas de final de ano, os consultores Nestlé Professional prepararam receitas que vão deixar o clima ainda mais especial.

Inspire-se para criar delícias que vão encantar o seus clientes e transformar o clima de boas festas também em clima de boas vendas!



Índice

Pratos principais



Ave natalina
com especiarias



Lombo suíno
natalino



Torta
ratatouille



Arrumadinho
de bacalhau

Acompanhamentos



Batatas coradas
com cogumelos



Salpicão ao curry
e maçã verde



Salada de arroz
negro e salmão



Arroz com lentilha
e cebola caramelizada



Farofa rica
crocante



Molho de
frutas vermelhas



Molho de páprica
defumada e ervas
da provance

Sobremesas



Torta NOBLESSE®
com frutas vermelhas



Torta de chocolate
cremosa com noz pecã
caramelizada



Pavê de maracujá
e chocolate com
crumble de coco



Vegetarianos



Torta
ratatouille



Arroz com lentilha
e cebola caramelada



Farofa rica
crocante



Batatas coradas
com cogumelos

Com carne vermelha



Batatas coradas
com cogumelos



Arroz com lentilha
e cebola caramelada



Torta
ratatouille



Molho de
frutas vermelhas



Farofa rica
crocante



Lombo suíno
natalino

Do mar



Torta
ratatouille



Arrumadinho
de bacalhau



Salada de arroz
negro e salmão



Arroz com lentilha
e cebola caramelada

Com aves



Ave natalina
com especiarias



Salpicão ao curry
e maçã verde



Batatas coradas
com cogumelos



Arroz com lentilha
e cebola caramelada



Farofa rica
crocante



Molho de páprica
defumada e ervas
da provence



Ave natalina com especiarias



Tempo de preparo:
03 horas



Rendimento:
10 porções
de 200 g cada



Grau de dificuldade:
fácil



Custo:
\$\$\$

Ingredientes



- 2 kg de ave natalina refrigerada descongelada
- 40 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Aves
- 30 g de MAGGI® Refoga
- 6 g de anis estrelado
- 2 g de cardamomo
- 2 g de cravo
- 1 g de erva-doce grão
- 1 g de canela em pó

Modo de preparo

No liquidificador, coloque o tempero Refoga MAGGI® e as especiarias, bata até virar pó. Esfregue a mistura em toda a ave, por dentro e por fora. Pincele Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF® em toda a ave e leve ao forno preaquecido a 180° C até que esteja totalmente assada e dourada. No meio da cocção, regue a ave com o caldo que escorre durante o cozimento para evitar o ressecamento.

**Sugestão de acompanhamento: molho de páprica*

Confira a receita do molho aqui.





Lombo suíno natalino



Tempo de preparo:
04 horas



Rendimento:
10 porções
de 200 g cada



Grau de dificuldade:
médio



Custo:
\$\$



Ingredientes

- 2 kg de lombo suíno
- 40 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Carne
- 2 g de erva-doce moída
- 2 g de raspa de limão
- 30 ml de suco de limão
- 200 ml de vinho branco seco

Modo de Preparo

Abra o lombo de forma que possa ser recheado.

Em um bowl, coloque o lombo já aberto com o Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF® e acrescente todos os ingredientes. Deixe marinar por pelo menos 3 horas.

Após a marinada, abra o lombo em cima de uma tábua e recheie com a *Farofa rica* ([confira aqui a receita](#)), enrole o lombo com cuidado e amarre com auxílio de um barbante, para que não perca o formato e não se desmanche durante a cocção.

Leve ao forno com papel-alumínio a 180 °C por 1 hora, retire o papel-alumínio e deixe dourar. Durante o cozimento, regue o lombo com o próprio caldo para não ressecar.

Sugestão de acompanhamento: molho frutas vermelhas

Confira a receita do molho [aqui](#).

Torta ratatouille



Tempo de preparo:
01h30



Rendimento:
17 porções
de 100 g cada



Grau de dificuldade:
médio



Custo:
\$

Ingredientes

RECHEIO RATATOUILLE

- 40 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais
- 200 g de berinjela em rodela fina
- 200 g de abobrinha verde em rodela fina
- 100 g de cebola em rodela
- 200 g de tomate em rodela
- 2 g de ervas frescas (alecrim, tomilho e sálvia)
- 50 ml de azeite de oliva
- Gergelim a gosto

MASSA

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de MAGGI® FONDOR®
- 250 g de MAGGI® Confeicrem
- 250 ml de água



Modo de preparo

MASSA

Misture todos os ingredientes sem sovar muito, deixe descansar por 40 minutos em geladeira. Abra a massa na espessura de 1 cm em formato redondo do tamanho de um aro de 28 cm de diâmetro, reserve.

RECHEIO RATATOUILLE

Em um bowl, misture todos os legumes com o azeite e o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF®, logo em cima da massa aberta, intercale os legumes na sequência: berinjela, abobrinha, tomate e cebola.

Faça isso até fechar toda a torta em um formato de espiral, como o clássico ratatouille. Feche a lateral da torta de maneira que fique aberto o centro da torta, pincele a gema e polvilhe gergelim na lateral da massa.

Asse em forno preaquecido a 180 °C por 30 minutos ou até que esteja totalmente assada e dourada.

Arrumadinho de bacalhau

 Tempo de preparo:
40 minutos Rendimento:
22 porções
de 100 g cada Grau de dificuldade:
fácil Custo:
\$\$

Ingredientes

BACALHAU

- 800 g de bacalhau dessalgado e desfiado grosseiramente
- 10 g de MAGGI® FONDOR®
- 5 g de MAGGI® Refoga
- 80 ml de azeite de oliva
- 80 g de pimentão amarelo em brunoise
- 80 g de pimentão Vermelho em brunoise
- 30 g de pimentão Verde em brunoise
- 100 g de cebola em brunoise
- 50 g de azeitona verde picada
- 1 g pimenta-do-reino moída na hora
- 10 g de salsinha moagem

PURÊ DE BATATAS

- 100 g de MAGGI® Purê de Batata
- 400 ml de NINHO® Leite integral UHT
- 300 ml de água
- 5 g de MAGGI® Refoga
- 30 g de manteiga sem sal

CREME

- 500 g de NESTLÉ® Creme de Leite Leve UHT
- 100 g ovos inteiros
- 1 g de noz-moscada ralada
- 50 g de parmesão ralado

Modo de preparo

BACALHAU

Em uma panela, refogue no azeite os pimentões, a cebola, a azeitona e os temperos Refoga MAGGI® e FONDOR® MAGGI®. Coloque o bacalhau e deixe reduzir toda a umidade, desligue e finalize com a salsinha. Forre o fundo do refratário com o bacalhau, reserve.

PURÊ DE BATATAS

Em uma panela, ferva o leite, a água e o Refoga MAGGI®, assim que estiver fervido, desligue o fogo, misture o Purê de Batatas MAGGI® e tampe a panela por 2 minutos. Finalize com a manteiga e cubra o bacalhau.

CREME

Bata todos os ingredientes no liquidificador e disponha sobre o purê, finalize com parmesão ralado e leve ao forno preaquecido a 160 °C por 20 minutos ou até que esteja totalmente gratinado.

Batatas coradas com cogumelos



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
20 porções
de 60 g cada



Grau de dificuldade:
fácil



Custo:
\$

Ingredientes

- 1 kg de batata bolinha com casca cortada ao meio
- 60 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos
- 50 ml de azeite de oliva
- 200 g de shimeji picado
- 10 g de salsinha moagem
- Água até cobrir as batatas para a cocção



Modo de preparo

Em uma panela, cozinhe as batatas com água e 30 ml de Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF® por 4 minutos após fervura.

Escorra as batatas, junte-as em uma assadeira com o azeite, o shimeji picado e o restante do Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF®. Misture bem. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 20 minutos ou até que estejam bem douradas, retire do forno e finalize com a salsinha picadinha. Sirva quente ou frio, de acordo com sua preferência.



Salpicão ao curry e maçã verde



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
14 porções
de 100 g cada



Grau de dificuldade:
fácil



Custo:
\$

Ingredientes

MOLHO SALPICÃO

- 300 g de NESTLÉ® Creme de Leite Leve UHT
- 10 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Aves
- 20 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais
- 2 g de curry em pó
- 50 ml de azeite de oliva
- 50 ml de suco de limão
- 200 g de maçã verde cortada em meia-lua fina
- 30 g de uvas-passas pretas
- 30 g de pimentão amarelo em brunoise
- 50 g de amêndoas laminadas torradas
- 30 g de pimentão vermelho em brunoise
- 10 g de salsinha moagem

PEITO DE FRANGO

- 800 g de peito de frango sem pele e sem osso
- 40 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Aves
- 5 g de ervas frescas
- 1 L de água fervente



Modo de preparo

Cozinhe o frango com o Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF®, as ervas e a água fervente até o ponto de desfiar. Escorra e desfie rusticamente, reserve. Em um bowl, misture bem o Creme de Leite NESTLÉ®, o Fundo Líquido Concentrado de Aves e de Vegetais CHEF®, o limão, o curry, o azeite de oliva, os pimentões e as uvas-passas, em seguida incorpore o frango já desfiado e as maçãs em meia-lua. Arrume em uma travessa com as lâminas de maçã embaixo do salpicão. Finalize com as amêndoas laminadas e salsinha ou minibrotos de agrião.



Salada de arroz negro e salmão



Tempo de preparo:
01 hora



Rendimento:
14 porções
de 100 g cada



Grau de dificuldade:
fácil



Custo:
\$\$



Ingredientes

ARROZ

- 300 g de arroz negro
- 30 ml de azeite de oliva
- 30 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos
- 5 g de MAGGI® Refoga
- 200 g de mirepoix
- 1 bouquet garni
- 600 ml de água fervente

SALMÃO

- 400 g de salmão
- 5 g de MAGGI® FONDOR®
- 1 g de raspas de limão
- 1 g de alecrim fresco
- 50 ml de azeite de oliva
- 100 g de tomate cereja
- 50 g de amêndoas laminadas

Modo de preparo

ARROZ

Em uma panela, coloque todos os ingredientes, deixe cozinhar até que o arroz esteja totalmente cozido, escorra e reserve.

SALMÃO

Em uma fôrma, coloque o salmão, e tempere com FONDOR® MAGGI®, raspas de limão e alecrim. Leve ao forno preaquecido a 160 °C por 10 minutos, deixe esfriar e desfie rusticamente.

Misture com o arroz, tomate, amêndoas, regue com azeite e finalize com brotos de agrião ou ervas. Sirva gelado.



Arroz com lentilha e cebola caramelada



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
14 porções
de 100 g cada



Grau de dificuldade:
fácil



Custo:
\$

Ingredientes



- 500 g de arroz branco
- 200 g de lentilha de molho em água quente por 1 hora
- 10 g de MAGGI® Refoga
- 30 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Vegetais
- 30 ml de azeite de oliva
- 3 g de canela em pó
- 1 g de pimenta síria em pó
- 1 L de água fervente
- 500 g de cebola em julienne
- 10 g de açúcar mascavo
- 10 g de salsinha moagem

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o azeite, o arroz, a lentilha e refogue; em seguida, coloque a canela e a pimenta síria.

Assim que refogar, coloque a água, o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF® e o Refoga MAGGI®. Após ferver, coloque a tampa na panela e deixe em fogo médio até o ponto desejado de cozimento do arroz. Desligue o fogo e reserve.

Em outra panela, coloque azeite e deixe aquecer bem, em seguida, coloque o açúcar mascavo e deixe caramelizar. Coloque a cebola em julienne e deixe reduzir até que esteja totalmente dourada e cozida.

Misture a cebola já caramelizada com o arroz e finalize com a salsinha.



Farofa rica crocante



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
24 porções
de 50 g cada



Grau de dificuldade:
fácil



Custo:
\$\$

Ingredientes

- 500 g de farinha de biju
- 50 ml de azeite de oliva
- 150 g de manteiga sem sal
- 5 g de MAGGI® Refoga
- 10 g de MAGGI® FONDOR®
- 1 g de cúrcuma em pó
- 100 g de cebola brunoise
- 15 g de linhaça marrom
- 10 g de chia
- 15 g de gergelim
- 50 g de damascos brunoise
- 50 g de amêndoas laminadas torradas
- 20 g de amêndoas inteiras para decorar
- 5 g de salsinha moagem

Modo de preparo

Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente o azeite, em seguida, refogue a cebola. Acrescente a chia, a linhaça, a cúrcuma, o gergelim, os temperos FONDOR® MAGGI® e Refoga MAGGI® e deixe refogando mais um pouco.

A seguir, coloque a farinha e os damascos e doure a farofa por mais 4 minutos. Finalize com as amêndoas laminadas torradas e a salsinha. Decore com as amêndoas inteiras e os damascos picadinhos.

Molho de frutas vermelhas

 **Tempo de preparo:** 10 minutos

 **Rendimento:** 25 porções de 60 ml cada

 **Grau de dificuldade:** fácil

 **Custo:** \$\$

Ingredientes

- 30 g de CHEF® Rôti de Carne
- 1 L de água
- 60 g de cebola piqué
- 2 g de sálvia
- 20 g de azeite de oliva
- 20 g de manteiga sem sal
- 200 ml de vinho tinto seco
- 150 g de geleia de frutas vermelhas sem açúcar
- 50 g de roux



Modo de Preparo

Na panela coloque a água, o Rôti de Carne CHEF®, a cebola piqué e deixe ferver por 3 minutos. Reserve.

Refogue em uma panela o azeite e a sálvia, coloque o vinho e deixe reduzir pela metade. Em seguida, adicione o Rôti de Carne CHEF® já fervido e a geleia. Deixe cozinhar por 4 minutos.

Acrescente o roux, deixe engrossar e cozinhe por mais 2 minutos. Finalize com a manteiga gelada e sirva em seguida.

Sugestão de prato principal: Lombo suíno natalino
Confira a receita do lombo aqui.

Molho de páprica defumada e ervas da provance

 **Tempo de preparo:** 10 minutos

 **Rendimento:** 25 porções de 60 ml cada

 **Grau de dificuldade:** fácil

 **Custo:** \$\$

Ingredientes

- 60 ml de CHEF® Fundo Líquido Concentrado de Aves
- 1 L de água
- 60 g de cebola piqué
- 10 g de ervas da provance moagem
- 20 g de azeite de oliva
- 20 g de manteiga sem sal
- 200 ml de vinho tinto seco
- 2 g de páprica defumada
- 50 g de roux



Modo de preparo

Coloque na panela a água, o Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF® e a cebola piqué, deixe ferver por 3 minutos. Reserve.

Refogue em uma panela o azeite e as ervas moagem, coloque o vinho e a páprica, deixe reduzir pela metade. Em seguida, adicione o caldo feito com Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF® já fervido e deixe cozinhar por 4 minutos.

Acrescente o roux, deixe engrossar e cozinhe por mais 2 minutos. Finalize com a manteiga gelada e sirva em seguida.

Sugestão de prato principal: Ave natalina
Confira a receita da ave aqui.



Torta Noblesse® com frutas vermelhas



Tempo de preparo:
01 hora



Rendimento:
18 porções
de 100 g cada



Grau de dificuldade:
fácil



Custo:
\$\$

Ingredientes

MASSA

- 300 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 200 g de manteiga sem sal
- 250 g de ovos
- 50 g de açúcar
- 5 ml de extrato de baunilha

RECHEIO

- 500 g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 200 g de NESTILLY® em temperatura ambiente
- 150 g de geleia de frutas vermelhas

COBERTURA

- 250 g de frutas vermelhas de sua preferência
- 50 g de raspas de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy

Modo de preparo

MASSA

Bata na batedeira planetária os ovos, a baunilha e o açúcar até dobrar de volume. Reserve. Derreta o Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® com a manteiga no micro-ondas, cuidando sempre para não queimar. Misture delicadamente aos ovos batidos e disponha a massa em dois aros de 20 cm de diâmetro. Asse em forno preaquecido a 160 °C por 12 minutos, deixe esfriar totalmente e leve à geladeira por 1 hora.

RECHEIO E COBERTURA

Derreta o Chocolate NOBLESSE® Creamy de acordo com as instruções da embalagem e misture com o NESTILLY® e a geleia de frutas vermelhas. Leve à geladeira por 1 hora, até a que a ganache esteja firme para rechear e cobrir.

MONTAGEM

Disponha uma camada de massa e metade da ganache de frutas vermelhas, coloque a outra camada de massa e cubra com ganache. Passe as raspas de Chocolate NOBLESSE® Creamy em volta de toda a torta e finalize com as frutas vermelhas por cima.

Torta de chocolate cremosa com noz pecan caramelizada



Tempo de preparo:
01 hora



Rendimento:
20 porções
de 100 g cada



Grau de dificuldade:
fácil



Custo:
\$\$\$

Ingredientes

- 300 g de pão de ló de chocolate cortado em 3 partes

CALDA

- 150 g de MOÇA® Leite Condensado
- 300 ml de água

RECHEIO E COBERTURA

- 800 g de NESTLÉ® Creme de leite 25% UHT
- 150 g de NESTLÉ® Chocolate em pó 32% cacau
- 50 g de açúcar refinado
- 10 ml de extrato de baunilha

NOZES CARAMELADAS

- 150 g de nozes pecan inteiras
- 25 g de clara de ovo
- 10 ml de água
- 1 g de canela em pó
- 100 g de açúcar refinado

GANACHE AO LEITE

- 100 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 50 g de NESTLÉ® Creme de leite 25% UHT

Modo de preparo

MASSA: Corte o pão de ló em três partes e reserve.

CALDA PARA MOLHAR O BOLO: Misture todos os ingredientes e reserve.

RECHEIO E COBERTURA: Misture os ingredientes e leve ao micro-ondas por 20 minutos, mexendo a cada 5 minutos. Deixe esfriar totalmente e leve à geladeira por 1 hora.

NOZES CARAMELADAS

Misture a clara com a água e acrescente as nozes até que todas estejam cobertas com a mistura. Junte o açúcar com a canela e envolva todas as nozes.

Espalhe em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 160 °C por 20 minutos, mexendo-as a cada 5 minutos. Deixe esfriar, reserve.

GANACHE AO LEITE

Derreta o Chocolate ao Leite NESTLÉ® de acordo com as instruções da embalagem e misture com o Creme de Leite NESTLÉ®. Coloque em um saco de confeitar e reserve.

MONTAGEM DA TORTA

Intercale camada de massa embebida na calda com 300 g do recheio em cada camada, cubra toda a torta com o restante do recheio e disponha as nozes no topo, deixando um espaço para fazer o escorrimento de ganache. Em um saco de confeitar, coloque o ganache ao leite e preencha todo o espaço livre da lateral, deixando escorrer naturalmente, como ilustrado na foto. Finalize com pó dourado comestível.

Pavê de maracujá e chocolate com crumble de coco



⌚ Tempo de preparo:
30 minutos

🍲 Rendimento:
15 porções
de 80 ml cada

👨‍🍳 Grau de dificuldade:
fácil

💰 Custo:
\$

Ingredientes

CREME DE MARACUJÁ

- 500 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 300 g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
- 150 ml de suco de maracujá concentrado

GANACHE MEIO AMARGO

- 400 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 60 ml de água

CRUMBLE DE COCO

- 200 g de NESFIT® Biscoito de Coco triturado em pó
- 100 g de coco em flocos secos
- 70 g de manteiga sem sal
- 1 g de sal

COULIS DE MARACUJÁ

- 200 g de polpa de maracujá com semente
- 40 g de açúcar refinado

Modo de preparo

CREME DE MARACUJÁ

Bata na batedeira planetária todos os ingredientes e reserve.

GANACHE MEIO AMARGO

Derreta a Ganache Meio Amargo NESTLÉ® no micro-ondas cuidando para não queimar, misture com a água e reserve.

RECHEIO E COBERTURA

Misture os ingredientes e leve ao micro-ondas por 20 minutos mexendo a cada 5 minutos, deixe esfriar totalmente e leve à geladeira por 1 hora.

CRUMBLE DE COCO

Misture todos os ingredientes, disponha em uma fôrma e leve ao forno preaquecido a 160 °C por 15 minutos, deixe esfriar totalmente, triture e reserve.

COULIS DE MARACUJÁ

Misture a polpa maracujá com o açúcar e leve ao fogo até reduzir pela metade ao ponto de calda, reserve.

MONTAGEM

Intercale camadas iguais de creme de maracujá, ganache e crumble até quase fechar a travessa, ou as verrines de sua preferência, cubra com a coulis de maracujá e finalize com physalis sem as folhas. Se desejar, decore com um ninho de isomalt derretido.



0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br