

DELÍCIAS
— DE —
Inverno



As receitas mais gostosas da estação



Receitas especialmente preparadas pelos nossos Chefs
para esquentar as suas vendas de inverno! Aproveite!

Sorta Frolla de Brigadeiro



Médio



2h30



Rendimento:
1 aro de 22 cm
de diâmetro



INGREDIENTES



MASSA

- 200g de TOSTINES® Biscoito Maisena triturado
- 50g de Manteiga sem sal derretida
- 40g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau

RECHEIO BRIGADEIRO

- 500g de MOÇA® Leite Condensado consistência firme
- 400g de NESTLÉ® Creme de Leite 25% UHT
- 80g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau

BRIGADEIRO NOBLESSE® ENROLAR

- 300g de MOÇA® Leite Condensado
- 100g de NOBLESSE® Creamy derretido

COBERTURA/ACABAMENTO

- 150g de NOBLESSE® Praliné ralado

MODO DE PREPARO

1. MASSA: triture o biscoito no liquidificador até virar pó, em seguida, misture o DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% cacau, logo adicione com a manteiga já derretida até formar uma farofa úmida.
2. Forre o fundo e a lateral do aro de 22 cm de diâmetro frisado com fundo removível, fure o fundo com auxílio de um garfo e leve ao forno a 160°C por 15 minutos, retire do forno e deixe esfriar.
3. RECHEIO BRIGADEIRO: em um bowl, coloque todos os ingredientes e misture muito bem, leve ao micro-ondas por 18 minutos mexendo a cada 5 minutos.
4. BRIGADEIRO NOBLESSE® PARA ENROLAR: misture todos os ingredientes em um bowl. Leve ao micro-ondas na potência média por 12 minutos, mexendo a cada 3 minutos. Deixe esfriar.
5. Depois de esfriar, enrole os brigadeiros de 15 g e passe no NOBLESSE® Praliné ralado, reserve para acabamento.
6. MONTAGEM: disponha o brigadeiro ainda quente na base de biscoito, leve a geladeira por 2 horas.
7. COBERTURA/ACABAMENTO: Decore com os brigadeiros em volta de toda a torta e no centro.

Bolo Noblesse® Praliné

com frutas amarelas



Médio



2h30



Rendimento:
1 aro de 20 cm
de diâmetro



INGREDIENTES



MASSA DE PÃO DE LÓ CHOCOLATE

- 200g de Ovos inteiros temperatura ambiente
- 120g de Açúcar
- 50g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau
- 100g de Farinha de trigo peneirada
- 5g de Fermento em pó

CALDA PARA MOLHAR O BOLO

- 120ml de Chá de frutas amarelas pronto
- 50g de MOÇA® Leite Condensado

RECHEIO GANACHE PRALINÉ

- 350g de NOBLESSE® Praliné
- 150g de NESTILLY® temperatura ambiente
- 100g de Geleia de frutas amarelas

COBERTURA/ACABAMENTO

- 150g de NESTLÉ® Ganache meio amargo
- 50g de NESTILLY®
- 80g de NOBLESSE® Creamy raspas
- 100g de Frutas amarelas variadas

MODO DE PREPARO

1. MASSA PÃO DE LÓ CHOCOLATE: em uma batedeira planetária, bata os ovos, o açúcar e a baunilha até dobre de volume até ficar fofo, desligue a batedeira e reserve.
2. Em seguida, peneire a farinha de trigo com o DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau e o fermento em pó, misture delicadamente aos ovos batidos com auxílio de um fuê para não perder o ar da receita.
3. Após misturar os secos aos ovos batidos. Disponha em um aro de 20 cm de diâmetro.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 160°C por 30 minutos, ou até o palito sair seco. Deixe esfriar.
5. CALDA PARA MOLHAR O BOLO: Misture todos os ingredientes e reserve.
6. RECHEIO GANACHE PRALINÉ: derreta o NOBLESSE® de acordo com a embalagem, misture com o NESTILLY® e leve à geladeira por 30 minutos até que esteja firme, reserve.
7. Divida a massa em três partes, molhe a primeira camada com a calda de frutas amarelas, disponha o ganache NOBLESSE® e, por cima da ganache, coloque uma camada de geleia de frutas amarelas, repita a operação até fechar todo o bolo, reserve.
8. COBERTURA/ACABAMENTO: bata na batedeira o NESTLÉ® ganache meio amargo e o NESTILLY® até dobrar de volume, cubra todo o bolo.
9. Passe as raspas de NOBLESSE® Creamy em volta de todo o bolo, coloque o restante do ganache em um saco de confeitar com bico pitanga e confeite a volta de todo o bolo e o topo também.
10. Faça um espelho de geleia no topo do bolo e finalize com as frutas amarelas.

Brigadeirão Noblesse®



Fácil



5 horas



Rendimento:
2 formas de
18 cm com
furo no meio



INGREDIENTES



MASSA

- 800g de MOÇA® Cobertura e Recheio Chocolate
- 800g de NINHO® Leite UHT Integral
- 300g de Ovo
- 50g de NESTLÉ® Chocolate em Pó 50% Cacau
- 40g de Manteiga sem sal derretida
- 200g de NOBLESSE® Praliné derretido

COBERTURA

- 100g de NOBLESSE® Praliné ralado

MODO DE PREPARO

1. MASSA: Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo, disponha na forma de pudim de 18 cm de diâmetro, untada e polvilhada com açúcar
2. Leve em banho-maria em forno pré-aquecido a 140°C por 1 hora e meia.
3. Após o tempo de forno, deixe esfriar em temperatura ambiente e leve à geladeira por 4 horas.
4. COBERTURA: Finalize com 100 g de NOBLESSE® Praliné ralado em cima do brigadeirão.

Petit Gâteau Submarino Noblesse®



Fácil



30 minutos



Rendimento:
27 unidades
de 70 g



INGREDIENTES



MASSA

- 800g de DOCELLO™ Brownie e Petit Gâteau
- 200g de Manteiga sem sal
- 600ml de Leite integral

RECHEIO

- 300g de NOBLESSE® Praliné

ACABAMENTO

- 50g de DOIS FRADES® Chocolate em pó 50% Cacau

MODO DE PREPARO

1. MASSA: Prepare o DOCELLO™ Petit Gâteau de acordo com a embalagem, reserve.
2. RECHEIO: Fracione o NOBLESSE® Praliné em porções de 25 g.
3. ACABAMENTO: Unte as forminhas com manteiga e polvilhe DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau.
4. Disponha a massa na forminha e coloque o pedaço de NOBLESSE® Praliné no centro da massa.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 220°C por 7 minutos. Deixe esfriar por 1 minuto e desenforme.
6. Sirva com frutas e NESTILLY® batido no ponto de chantilly, se preferir decore com raspas de chocolate NOBLESSE® Creamy.

Bolo Trufado Charge®



Fácil



1h30



Rendimento:
1 aro de 20 cm
de diâmetro



INGREDIENTES



PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

- 200g de Ovos inteiros temperatura ambiente
- 120g de Açúcar
- 50ml de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau
- 100g de Farinha de trigo peneirada
- 5g de Extrato de baunilha
- 30g de Manteiga derretida
- 5g de Fermento em pó

CALDA PARA MOLHAR O BOLO

- 60g de MOÇA® Leite Condensado
- 120 ml de Água

RECHEIO CHARGE®

- 350g de CHARGE® Recheio e Cobertura
- 150 g de NESTILLY®

RECHEIO E COBERTURA TRUFADO

- 400g de NESTLÉ® Ganache meio amargo
- 80g de NESTILLY®

GLAÇAGEM/ACABAMENTO

- 100g de NESTLÉ® Ganache meio amargo
- 15ml de água

MODO DE PREPARO

1. MASSA PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE: em uma batedeira planetária bata os ovos, o açúcar e a baunilha até dobrar de volume e ficar fofo, desligue a batedeira e reserve.
2. Em seguida, peneire a farinha de trigo com o DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau e o fermento em pó, misture delicadamente aos ovos batidos com auxílio de um fuet, para não perder o ar da receita.
3. Após misturar os secos nos ovos batidos, coloque a manteiga derretida fria delicadamente na massa. Dispor em um aro de 20 cm de diâmetro.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 160°C por 30 minutos ou até o palito sair seco. Deixe esfriar.
5. CALDA PARA MOLHAR O BOLO: Misturar todos os ingredientes e reserve.
6. RECHEIO E COBERTURA TRUFADO: bata na batedeira planetária o NESTLÉ® Ganache meio amargo e o NESTILLY® até ficar fofo e mudar de cor, reserve.
7. MONTAGEM DA TORTA: Divida a massa em três partes, molhe com a calda a primeira camada e disponha o CHARGE® Recheio e Cobertura. Em seguida coloque 240 g do ganache batido na próxima camada. Cubra todo o bolo com o restante de ganache. Passe o amendoim xerém em volta, com auxílio de uma colher faça riscos em todo o topo do bolo como ilustrado na foto.
8. GLAÇAGEM/ACABAMENTO: Com o ganache derretida já com água, faça a glaçagem em toda lateral e decore com as metades de amendoim no centro do bolo.

Fondue Noblesse®



Fácil



10 minutos



Rendimento:
860 g de
fondue pronto



INGREDIENTES



BASE FONDUE NOBLESSE®

- 500g de NOBLESSE®
- 350g de NESTLÉ® Creme de Leite 25% UHT
- 10ml de Conhaque

ACOMPANHAMENTO

- 500g de Frutas frescas picadas

MODO DE PREPARO

1. BASE FONDUE BASE: derreta em micro-ondas o **NOBLESSE®** Chocolate, em seguida coloque o **NESTLÉ®** creme de leite e o conhaque, misture bem e aqueça por mais 1 minuto no micro-ondas.
2. Coloque em um rechaud de fondue e sirva com as frutas como de costume.



DICA DE CHEF: pode utilizar os dois sabores de **NOBLESSE®**, tanto o CREAMY para um fondue aveludado quanto o PRALINÉ que dará uma textura diferenciada e um sabor inigualável.

Fondue Noblesse®

DICAS DE SABORES

FONDUE NOBLESSE® LARANJA



+



=



FONDUE NOBLESSE® GIANDUIA



+



+



=



FONDUE NOBLESSE® TOFFEE



+



=



FONDUE NOBLESSE® PÃO DE MEL



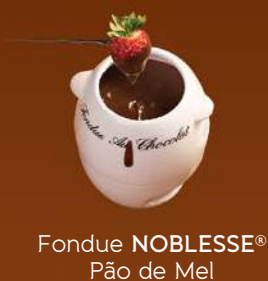
+



+



=



FONDUE NOBLESSE® DUO CHOCOLATES



+



=



Chocolate Quente Cremoso Dois Frades®



Fácil



10 minutos



Rendimento:
7 unidades de
250 ml cada



INGREDIENTES

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO

- 250g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau
- 200g de NOBLESSE® Creamy
- 1L de NESTLÉ® Leite Ninho UHT Integral
- 1g de Canela em pó
- 10g de Amido de milho



MODO DE PREPARO

1. CHOCOLATE QUENTE CREMOSO: derreta em micro-ondas o NOBLESSE® Creamy chocolate de acordo com a embalagem, reserve.
2. Em uma panela ferva o NESTLÉ® Leite Ninho UHT integral com a canela e o DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau. Em seguida, misture com o NOBLESSE® Creamy chocolate derretido. Dilua o amido de milho com 20 ml de água e incorpore ao preparo, deixe ferver por 2 minutos.
3. Após pronto, coe em uma peneira e coloque na xícara.

Chocolate Quente Cremoso Dois Frades®

DICAS DE SABORES

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO DE COCO E CHOCOLATE



Base do Chocolate
Quente Cremoso
DOIS FRADES®

+



40 ml
Licor de Coco

+



200 g MOÇA®
Beijinho

=



Chocolate Quente
Cremoso de Coco e
Chocolate

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO PERFUMADO COM ESPECIARIAS



Base do Chocolate
Quente Cremoso
DOIS FRADES®

+



6 g de Especiarias
em Pó

=



Chocolate Quente
Cremoso Perfumado
com Especiarias

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO DE MORANGO E CHOCOLATE



Base do Chocolate
Quente Cremoso
DOIS FRADES®

+



200 g MOÇA®
Recheio e Cobertura
Morango

=



Chocolate Quente
Cremoso

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO FEITO COM CHARGE®



Base do Chocolate
Quente Cremoso
DOIS FRADES®

+



200 g CHARGE®
Recheio e Cobertura

=



Chocolate Quente
Cremoso com amendoim
feito com CHARGE®

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO MALTADO



Base do Chocolate
Quente Cremoso
DOIS FRADES®

+



200 ml Cerveja
Puro Malte Escura

=



Chocolate Quente
Cremoso Maltado

Trufa de Chocolate Diet



Fácil



2 horas



Rendimento:
36 unidades
de 20 g cada



INGREDIENTES



MASSA TRUFA

- 500g de NESTLÉ® Chocolate Diet
- 120g de NESTILLY®
- 10g de Manteiga sem sal

COBERTURA/ACABAMENTO

- 100g de NESTLÉ® Chocolate Diet ralado

MODO DE PREPARO

1. MASSA TRUFA: derreta o NESTLÉ® Chocolate Diet de acordo com a embalagem. Em seguida, misture muito bem com o NESTILLY®.
2. Leve à geladeira por 2 horas, até ganhar consistência de trufa firme, enrole no tamanho de 20 g cada uma.
3. COBERTURA/ACABAMENTO: rale o NESTLÉ® Chocolate Diet e leve à geladeira por 10 minutos, em seguida, passe as trufas no NESTLÉ® Chocolate Diet e está pronto.

Trufa de Chocolate Diet

DICAS DE SABORES

TRUFA LARANJA



TRUFA GIANDUIA



TRUFA CHOCACINO



TRUFA FRUTAS VERMELHAS



DICA DE CHEF: batendo na batedeira com 100 ml de **Nestilly** gelado, se transforma em um delicioso recheio trufado para recheios de tortas e bolos diet.

PARA SUBMARINO DIET: coloque a trufa pronta no fundo da xícara. Em seguida, coloque as bebidas cremosas **ALEGRIA** sem açúcar, mexa bem para misturar e está pronto essa delícia!



Torta Diet Gianduia



Fácil



1h30



Rendimento:
21 unidades
de aro 9 cm



INGREDIENTES



MASSA

- 150g de Manteiga sem sal
- 10g de Sucralose Forno e Fogão
- 50g de Ovos
- 300g de Farinha de trigo
- 30g de Avelãs torradas e moídas
- 1g de Canela em pó

RECHEIO GANACHE DIET

- 500g de NESTLÉ® Chocolate Diet
- 250g de NESTILLY®
- 40g de Farinha de avelãs

COBERTURA/ACABAMENTO

- 100g de NESTLÉ® Chocolate Diet ralado
- 100g de NESTILLY®
- 40g de Avelãs inteiras torradas sem casca

MODO DE PREPARO

1. MASSA: bata na batedeira a manteiga, adoçante e os ovos até ficar fofo, adicione manualmente a farinha de trigo e a avelã triturada, sove rapidamente. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
2. Forre formas, fundo e lateral e, com o auxílio de um garfo, perfure o fundo da massa. Leve para assar por 15 minutos a 180°C, deixe esfriar e desenforme.
3. RECHEIO GANACHE DIET: derreta o NESTLÉ® Chocolate Diet de acordo com a embalagem e misture com o NESTILLY®. Em seguida, coloque as avelãs trituras e homogeneizar. Disponha a ganache nas bases assadas.
4. COBERTURA/ACABAMENTO: disponha o ganache em um saco de confeitar com bico pitanga e decore a torta. Derreta o NESTLÉ® Chocolate Diet de acordo com a embalagem e misture com o NESTILLY®, leve ao freezer por 30 minutos. Finalize com uma avelã inteira em cada tortinha.



Chocolate Quente Cremoso Diet



Fácil



10 minutos



Rendimento:
7 unidades de
250 ml cada



INGREDIENTES



CHOCOLATE QUENTE

- 500g de NESTLÉ® Chocolate Diet
- 1L de NESTLÉ® Leite Ninho UHT Integral
- 1g de Noz-moscada ralada na hora
- 10g de Amido de milho

COBERTURA/ACABAMENTO

- 200g de NESTILLY® gelado
- 100g de NESTLÉ® Chocolate Diet

MODO DE PREPARO

1. CHOCOLATE QUENTE: derreta o NESTLÉ® Chocolate Diet de acordo com a embalagem e reserve.
2. Em uma panela, ferva o leite com a noz-moscada ralada, em seguida, misture com o chocolate derretido. Dilua o amido de milho com 20 ml de água e misture ao preparo, deixe ferver por 2 minutos.
3. Após ficar pronto, coe em uma peneira e sirva.
4. COBERTURA/ACABAMENTO: em uma batedeira planetária, bata NESTILLY® até o ponto de chantilly, com o boleador de sorvete faça uma bola e disponha em cima do chocolate quente, finalize com rasas de NESTLÉ® Chocolate Diet.

DICAS DE SABORES



LARANJA > 8 g Raspas de Laranja



CANELA > 2 g Canela em Pó



ANIS > 5 g Anis Estrelado



=





Maiores informações, ligue para o nosso Televendas
0800 777 1525

Dúvidas, ligue para nossa central de atendimento
0800 770 1176

ou envie e-mail para
nestleprofessional@nestle.com.br