

# Doces Inspirações



# *Ideias e combinações para encantar seus clientes.*

Nossos consultores gastronômicos fizeram uma seleção de receitas deliciosas para você se inspirar e aumentar as suas vendas.

Você irá se apaixonar pelas texturas e sabores dos nossos ingredientes e se surpreender com os resultados.

Temos certeza que a sua criatividade aliada à qualidade dos nossos produtos vão conquistar os seus clientes.

Com a Nestlé Professional é assim, você transforma sua paixão em receitas de sucesso.

The logo features the Nestlé bird's nest symbol in white, followed by the word "Nestlé" in a bold, white, sans-serif font, and "PROFESSIONAL" in a smaller, white, all-caps sans-serif font below it.



# Doces Inspirações

## para a Páscoa



4

Ovo Carolina



6

Ovo Pudim de Leite Moça®



8

Ovo-churros



10

Ovo Diamante com  
Recheio de Cheesecake

## para o Dia das Mães



12

Brigadeiros



14

Bombom Alpino

## para as Festas Juninas



16

Verrines de Paçoca



18

Pavê Holandês

## para o Inverno



20

Torta Luna Trufada



22

Bombom Diamante com  
Recheio de Cheesecake

## para o Natal



24

Colombinha Trufada de  
Vinho do Porto e Avelãs



26

Alfajor Diamante





8 UNIDADES  
DE 330 G



2  
HORAS



MÉDIO



## DICA

Experimente rechear as Carolinas com os diferentes sabores de **MOÇA® Recheio e Cobertura**, fica uma delícia!

## INGREDIENTES

### MASSA CHOUX

- 250 ml de água
- 100 g de manteiga sem sal (ponto pomada)
- 200 g de farinha de trigo peneirada
- 300 g de ovos inteiros

### CREME CHIFFON MARFIM

- 400 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 400 g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%**
- 50 g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 5 g de extrato de baunilha

### COQUILHA

- 1 kg de **NESTLÉ® NOBLESSE® Praliné**
- 300 g de **NESTLÉ® Chocolate Blend**

## MODO DE PREPARO

### MASSA CHOUX

**1.** Em uma panela, coloque a água e a manteiga, leve ao fogo até ferver, em seguida, adicione a farinha e mexa até desprender do fundo da panela. Transfira a mistura para a batedeira e, com ajuda da raquete, bata em velocidade mínima até perder um pouco a temperatura. Adicione os ovos um a um até o ponto de bico de choux. Após batido, coloque a massa em um saco de confeitar com bico perlê e pingue em uma forma com tapete de silicone ou papel-manteiga no formato de miniCarolinas. Asse em forno preaquecido a 160°C até que as Carolinas estejam douradas. Reserve.

### CREME CHIFFON

**2.** Coloque todos os ingredientes em um bowl e leve ao micro-ondas na potência média por 10 minutos mexendo, a cada 5 minutos, deixe esfriar e recheie as Carolinas.

### OVO

**3.** Derreta e tempere o chocolate **NESTLÉ® NOBLESSE® Praliné**, conforme as instruções da embalagem. Despeje em formas para ovo de Páscoa 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 até que fique quase seco.

### MONTAGEM

**4.** Coloque as Carolinas em toda a parte interna dos ovos de forma que fiquem aderidas ao chocolate. Derreta e tempere o **NESTLÉ® Chocolate Blend**, de acordo com as instruções da embalagem e faça a segunda camada fechando toda parte interna dos ovos, de forma que todas as Carolinas fiquem cobertas. Deixe escorrer o excesso e retorne as formas para o refrigerador para a secagem final, até que o chocolate se desprenda totalmente. Desenforme os ovos e reserve.

### DECORAÇÃO

**5.** Coloque arabescos de chocolate em toda a lateral do ovo, usando chocolate para aderir.





6 UNIDADES  
DE 390 G CADA



1  
HORA



FÁCIL



## DICA

Para sabores mais intensos, faça a coquilha com **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**.

## INGREDIENTES

### RECHEIO

700 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**

### CARAMELO

- 500 g de açúcar
- 150 ml de água quente

### COQUILHA CASTANHO

- 900 g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 100 g de **NESTLÉ® Chocolate Blend**

## MODO DE PREPARO

### CARAMELO

1. Derreta o açúcar até obter um caramelo escuro, cuidando para não queimar. Retire do fogo e adicione a água, sem parar de mexer até que esteja homogêneo, deixe esfriar totalmente.

### OVO

2. Derreta e tempere o **NESTLÉ® Chocolate Marfim e Blend** juntos, conforme as instruções da embalagem. Antes de iniciar a coquilha, faça um acabamento nas formas em toda a volta do pé com o **NESTLÉ® Chocolate Blend** derretido e temperado. Em seguida, despeje em 8 formas para ovo de Páscoa de 500 g cada 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

3. Retire as formas do refrigerador e coloque uma camada de caramelo em todo o fundo da casca e, em seguida, preencha com uma camada de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**, para impedir que o caramelo saia. Deixe um espaço de 1 cm 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.





2 UNIDADES  
DE 750 G CADA BANDA



2  
HORAS



MÉDIO

# Ovo-churros



## DICA

O churro é considerado um doce tipicamente espanhol. No Brasil, são famosos por serem recheados, enquanto que originalmente eles são consumidos puros ou acompanhados de uma xícara de chocolate quente. Esta iguaria ganhou o país e o recheio mais tradicional é o doce de leite.

## INGREDIENTES

### MASSA

- 250 ml de água
- 30 g de manteiga sem sal
- 8 g de açúcar
- 3 g de sal
- 200 g de farinha de trigo peneirada
- Óleo, o suficiente para fazer fritura de imersão
- 50 g de açúcar
- 5 g de canela em pó

### COQUILHA

- 500 g de **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**
- 3 g de canela em pó

### RECHEIO

500 g de **MOÇA® Doce de Leite Bag**

### DECORAÇÃO

- 15 g de açúcar
- 2 g de canela em pó

## MODO DE PREPARO

### MASSA

**1.** Em uma panela, coloque a água, a manteiga, o açúcar e o sal. Leve ao fogo e, assim que levantar fervura, acrescente a farinha de trigo de uma vez. Deixe apurar, mexendo sempre, até que obtenha uma massa homogênea e que desgrude do fundo da panela. Coloque em uma superfície lisa e sove até que esfrie. Coloque a massa em um saco de confeiteiro com bico pitanga grande e corte a cada 5 cm. Aqueça o óleo em uma panela a 150°C e frite os churros até que estejam dourados. Coloque-os sobre papel absorvente para escorrer o excesso de óleo e envolva-os na mistura de açúcar com canela. Reserve.

### COQUILHA

**2.** Derreta e tempere o **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**, conforme instruções da embalagem. Acrescente a canela em pó e misture. Despeje nas formas, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel-manteiga para firmar. Retire do refrigerador, faça uma segunda camada com o chocolate preparado, vire e retire bem o excesso. Leve novamente ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme.

### MONTAGEM

**3.** Distribua o **MOÇA® Doce de Leite Bag** formando uma fina camada nas cascas e disponha os churros. Com o auxílio de um saco de confeiteiro, complete as aberturas entre eles com **MOÇA® Doce de Leite Bag**. Finalize com açúcar e canela.





1  
UNIDADE



30  
MINUTOS



FÁCIL



## INGREDIENTES

### CASCA

- 500 g de **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**
- 1 g de folha de ouro

### RECHEIO

- 200 g de **MOÇA® Cobertura e Recheio de Leite Condensado**
- 50 g de **MOÇA® Creme de Leite**
- 100 g de cream cheese

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM

1. Derreta e tempere o **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**, conforme instruções da embalagem. Preencha duas formas para ovo de Páscoa de 500 g com o chocolate temperado, vire as formas e deixe escorrer o excesso do chocolate para formar as coquilhas. Leve para geladeira até secar o chocolate. Coloque outra camada de chocolate e repita o processo. Com auxílio de uma colher de sopa, espalhe o recheio nas duas coquilhas de ovos ainda dentro da forma, deixando aproximadamente 1 cm da borda. Cubra o recheio com o restante do chocolate e retorne para geladeira por aproximadamente 5 minutos ou até se desprender da forma. Decore com as folhas de ouro no modelo desejado.

### RECHEIO

2. Misture todos os ingredientes e reserve.





32  
UNIDADES



40  
MINUTOS



FÁCIL



## BRIGADEIRO DE PISTACHE

### INGREDIENTES

- 500 g de **MOÇA® Brigadeiro**
- 70 g de **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo** derretido
- 150 g de pistache picado

### MODO DE PREPARO

1. Misture em uma tigela o **MOÇA® Brigadeiro** e o **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo** derretido até que a mistura fique homogênea. Acrescente 50 g do pistache e reserve o restante para decorar. Misture e deixe no refrigerador para firmar. Em seguida, faça porções de 20 g, molde os brigadeiros e passe-os no pistache reservado.

## BRIGADEIRO DE BRÛLÉE

### INGREDIENTES

- 600 g de **MOÇA® Leite Condensado**
- 150 g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT**
- 60 g de gemas
- Essência de baunilha a gosto
- Corante de cor amarela a gosto
- 40 g de açúcar cristal

### MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma panela o **MOÇA® Leite Condensado** e **NESTLÉ® Creme de Leite UHT**, as gemas, a essência de baunilha, o corante e leve ao fogo, mexendo sempre, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar completamente. Porcione e molde os brigadeiros. Envolve-os no açúcar cristal e caramelize-os com o auxílio do maçarico.

## BRIGADEIRO DE NEGRESKO

### INGREDIENTES

- 500 g de **MOÇA® Brigadeiro**
- 70 g de **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo** derretido
- 100 g de **NESTLÉ® Topping Negresco**

### MODO DE PREPARO

1. Misture em uma tigela o **Brigadeiro MOÇA®** e o **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**, derreta até que a mistura fique homogênea. Deixe no refrigerador para firmar. Em seguida, faça porções de 20 g, molde os brigadeiros e passe-os no **NESTLÉ® Topping Negresco**.





50 UNIDADES  
DE 17 G



40  
MINUTOS



FÁCIL



## DICA

Você pode polvilhar as colombinhas com **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau** ou assá-las em ramequins como sugestão de gift.

## INGREDIENTES

### CASCA

- 500 g de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**
- 100 g de pó dourado

### RECHEIO

400 g de **NESTLÉ® Recheio Alpino**

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM

1. Derreta e tempere o **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**, conforme instruções da embalagem. Preencha as formas de bombom com o chocolate temperado e bata as formas para retirar as bolhas, em seguida, vire as formas deixando escorrer o excesso do chocolate para formar as coquilhas. Leve para geladeira até secar o chocolate. Com auxílio de um saco de confeitar, distribua o **NESTLÉ® Recheio Alpino** nas cavidades das coquilhas. Cubra o recheio com o restante do **NESTLÉ® Chocolate ao Leite** e retorne para geladeira por aproximadamente 5 minutos ou até se desprender da forma por completo. Depois de secos, passe o pó dourado com auxílio de um pincel na parte superior para decorar os bombons.





34  
UNIDADES



15  
MINUTOS



FÁCIL



## INGREDIENTES

### MOUSSE SUFFLAIR

- 180 ml de **NESTLÉ® NINHO® Integral** gelado
- 100 g de **NESTLÉ® Mousse Suflair**
- 20 ml de **NESTLÉ® Nestilly** gelado

### RECHEIO

350 g de **MOÇA® Doce de Leite Bag**

### MOUSSE DE PAÇOCA

- 100 g de **NESTLÉ® DOCELLO™ Mousse de Chocolate Branco**
- 140 ml de **NESTLÉ® NINHO® Integral** gelado
- 20 ml de **NESTLÉ® Nestilly** gelado
- 60 g de paçoca

### CROCANTE

200 g de crocante de amendoim

## MODO DE PREPARO

### MOUSSE SUFFLAIR

1. Coloque em uma batedeira planetária o **NESTLÉ® NINHO® Integral** gelado, o **NESTLÉ® Mousse Suflair**, o **NESTLÉ® Nestilly** gelado e homogeneíze. Bata por 2 minutos na velocidade baixa e mais 5 minutos na velocidade alta. Coloque em um saco de confeiteiro com um bico pitanga e reserve.

### MOUSSE PAÇOCA

2. Coloque em uma batedeira planetária a **NESTLÉ® DOCELLO™ Mousse de Chocolate Branco**, o **NESTLÉ® NINHO® Integral** gelado e homogeneíze. Bata por 1 minuto na velocidade alta. Acrescente a paçoca, misture e coloque em um saco de confeiteiro com um bico pitanga. Reserve.

### MONTAGEM

3. No fundo dos copinhos, coloque na sequência a **NESTLÉ® Mousse Suflair**, o **MOÇA® Doce de Leite Bag**, o mousse de paçoca e finalize com o crocante.





10 PORÇÕES  
DE 150 G



40  
MINUTOS



2 HORAS DE  
REFRIGERAÇÃO



FÁCIL



## DICA

Se preferir, você pode substituir o biscoito maisena pelo **NESTLÉ® Topping Negresco**.



## INGREDIENTES

### COBERTURA

- 150 g de **MOÇA® Doce de Leite Bag**
- 150 g de **NESTLÉ® Nestilly** batido

### CROCANTE

- 150 g de amêndoas laminadas e torradas
- 250 g de açúcar

### CREME

- 600 g de **NESTLÉ® Nestilly** gelado
- 300 g de **NESTLÉ® DOCELLO™** Recheio para Torta Holandesa

### MONTAGEM

- 200 g de **NESTLÉ® TOSTINES** Biscoito Maisena
- 300 ml de **NESTLÉ® NINHO®** Integral

## MODO DE PREPARO

### COBERTURA

1. Misture os ingredientes delicadamente e reserve.

### CROCANTE

2. Derreta o açúcar em ponto de caramelo e acrescente as amêndoas. Misture bem e espalhe em um tapete de silicone. Espere esfriar e quebre no tamanho desejado. Reserve.

### CREME

3. Coloque em uma batedeira planetária o **NESTLÉ® Nestilly** gelado, o **NESTLÉ® DOCELLO™** Recheio para Torta Holandesa e bata por 1 minuto na velocidade baixa e mais 4 minutos na velocidade alta.

### MONTAGEM

4. Em um refratário, intercale camadas de creme, biscoitos embebidos no **NESTLÉ® NINHO®** Integral e crocante de amêndoas. Finalize com uma última camada de creme, colocando com o auxílio de um saco de confeitar e bico pitanga. Decore com o crocante.





2  
UNIDADES



2 HORAS E  
30 MINUTOS



MÉDIO



## INGREDIENTES

### MOUSSE DE CHOCOLATE

- 400 g de **NESTLÉ® Chocolate Blend**
- 400 g de **NESTLÉ® Nestilly** batido em ponto suave

### BOLO BROWNIE

- 400 g de **NESTLÉ® DOCELLO™ Bolo Brownie**
- 100 g de manteiga ou margarina sem sal
- 160 g de **NESTLÉ® NINHO® Integral**

### RECHEIO

- 800 g de **MOÇA® Cobertura e Recheio de Chocolate**
- 200 g de **NESTLÉ® Chocolate Blend**

### MASSA

- 100 g de açúcar refinado
- 200 g de ovos
- 100 g de manteiga derretida
- 5 g de farinha de trigo
- 60 g de fermento em pó
- 50 g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó 50% de Cacau**

### DECORAÇÃO

- 150 g de **MOÇA® Cobertura e Recheio Leite Condensado**
- 120 g de **NESTLÉ® Ganache** derretido
- 120 ml de água
- 20 g de **NESTLÉ® Cobertura Hidrogenada ao Leite**

## MODO DE PREPARO

### MOUSSE DE CHOCOLATE

1. Bata o **NESTLÉ® Nestilly** em ponto suave e reserve. Derreta o **NESTLÉ® Chocolate Blend**, conforme instruções da embalagem, em seguida, misture com o **NESTLÉ® Nestilly** reservado até ficar em ponto de mousse. Reserve.

### BOLO BROWNIE

2. Prepare o **NESTLÉ® DOCELLO™ Bolo Brownie**, conforme instruções da embalagem e coloque para assar em duas formas redondas de 20 cm. Reserve.

### RECHEIO

3. Misture os ingredientes e reserve.

### MASSA DE BOLO

4. À parte, misture a farinha peneirada com o fermento e o **NESTLÉ® Chocolate em Pó com 50% de Cacau**. Bata na batedeira em velocidade rápida os ovos com o açúcar em ponto de neve. Desligue a batedeira e acrescente a manteiga derretida intercalando com a mistura reservada. Misture delicadamente com auxílio de um fouet e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até assar por completo.

### MONTAGEM

5. Unte com o azeite e açúcar dois bowls de inox de 20 cm, preencha as laterais e os fundos dos bowls com a mousse, acomode um disco de bolo e umedeça com a calda. Coloque o recheio e, em seguida, o disco de brownie. Leve ao freezer por 3 horas ou até firmar, em seguida, aplique o ganache deixando escorrer nas laterais. Com auxílio de um saco de confeitar e bico pitanga, mele a parte interna do saco de confeitar com 30 g do **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** derretido, acrescente o **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado** para dar um efeito mesclado, e decore as bases das tortas. Finalize com os arabescos de chocolate no modelo desejado.





50 UNIDADES  
DE 17 G



30  
MINUTOS



FÁCIL



## INGREDIENTES

### CASCA

500 g de **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**

### RECHEIO

- 200 g de **MOÇA® Cobertura e Recheio de Leite Condensado**
- 50 g de **MOÇA® Creme de leite**
- 100 g de cream cheese

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM

1. Derreta e tempere o **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**, conforme instruções da embalagem. Preencha as formas de bombom com o chocolate temperado, bata as formas para retirar as bolhas. Vire-as para escorrer o excesso do chocolate para formar as coquilhas. Leve as formas para geladeira até secar o chocolate. Com auxílio de um saco de confeitar, distribua o recheio nas coquilhas. Cubra o recheio com o restante do chocolate e retorne para geladeira por aproximadamente 5 minutos ou até se desprender da forma.

### RECHEIO

2. Misture todos os ingredientes e reserve.





48 UNIDADES  
DE 70 G CADA



6  
HORAS



FÁCIL

# Colombinha Trufada de Vinho do Porto e Avelãs



## DICA

Você pode polvilhar as colombinhas com **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau** ou assá-las em ramequins como sugestão de gift.

## INGREDIENTES

### ETAPA 1 – ESPONJA

- 300 g de farinha de trigo
- 200 ml de água (temperatura ambiente)
- 12 g de fermento biológico seco

### ETAPA 2

- 200 ml de vinho do Porto Ruby
- 120 g de ovos
- 100 g de açúcar mascavo
- 100 ml de água (temperatura ambiente)
- 50 g de manteiga sem sal
- 10 g de raspas de casca de limão-siciliano e laranja-baía
- 5 g de sal
- 500 g de farinha de trigo
- 150 g de avelãs torradas e quebradas
- 300 g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim** cortado em cubinhos, gelado

### RECHEIO E COBERTURA

- 700 g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**
- 200 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 150 ml de vinho do Porto Ruby

### DECORAÇÃO

- 250 g de avelã triturada
- 80 g de açúcar gelado

## MODO DE PREPARO

### ETAPA 1

1. Misture em uma tigela a farinha de trigo, a água e o fermento, sem trabalhar muito a massa. Cubra com plástico filme e deixe descansar por 3 horas na temperatura ambiente, até formar uma esponja.

### ETAPA 2

2. Junte a esponja ao vinho do Porto, ovos, açúcar mascavo, água, manteiga, raspas de casca de limão-siciliano e laranja, o sal e a farinha de trigo aos poucos. Misture até que a massa tenha um pouco de liga, cubra com plástico filme e deixe descansar por mais 50 minutos. Em seguida, acrescente a avelã, o **NESTLÉ® Chocolate Marfim** e misture delicadamente. Divida a massa em bolinhas de 70 g cada. Acomode-as em formas para minicolombas ou ramequim. Deixe fermentar, sem cobrir, por mais 1 hora. Leve para assar no forno preaquecido (175°C) por cerca de 50 minutos. Deixe esfriar.

### RECHEIO E COBERTURA

3. Bata na batedeira planetária o **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**, com o **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado** e o vinho do Porto até que mude de cor e obtenha um creme fofo. Coloque em um saco de confeiteiro com bico fino para perfuração. Injete o recheio em três pontos da colombinha já assada.

### MONTAGEM

4. Cubra as colombinhas com uma fina camada de cobertura, distribua a avelã triturada e polvilhe o açúcar gelado.





25 UNIDADES  
DE 100 G CADA



1 HORA E  
30 MINUTOS



MÉDIO



## DICA

Você pode substituir o **MOÇA® Doce de Leite Bag** pelo **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**, **MOÇA® Recheio e Cobertura Morango** ou **MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate**.

## INGREDIENTES

### ALFAJOR

- 170 g de manteiga (temperatura ambiente)
- 120 g de açúcar
- 100 g de gemas
- 10 g de essência de baunilha ou 1 g de fava de baunilha
- 210 g de farinha de trigo
- 200 g de amido de milho
- 5 g de fermento em pó

### COQUILHA

1 kg de **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**

### RECHEIO

- 800 g de **MOÇA® Doce de Leite Bag**

## MODO DE PREPARO

### ALFAJOR

1. Bata na batedeira a manteiga, o açúcar, as gemas e a baunilha até que obtenha um creme fofo. Acrescente a farinha de trigo, o amido de milho e misture manualmente até que fique homogêneo. Incorpore o fermento em pó e despeje em uma forma (30 x 15 cm) untada e enfarinhada. Leve para assar no forno preaquecido (180°C) por cerca de 25 minutos ou até que esteja dourado. Deixe esfriar completamente.

### COQUILHA

2. Derreta e tempere o **NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo**, conforme instruções da embalagem. Despeje em formas para bombons em formato de diamante, 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

3. Retire as formas do refrigerador e intercale as camadas finas de **MOÇA® Doce de Leite Bag** e alfajor. Despeje o restante do chocolate temperado para fazer o fechamento dos bombons. Retire bem o excesso e leve novamente ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme.



 **Nestlé**  
PROFESSIONAL.

ENTRE EM CONTATO:  
[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR)  
0800 770 1176