



FAÇA SUA
Páscoa
COM CHOCOLATE
de verdade,
FAÇA COM **Nestlé**



Guia Prático Páscoa 2023

RECEITAS, DICAS, CURIOSIDADES E MUITO MAIS!



Índice

O que é chocolate?.....	04
Temperagem.....	05
Tendências.....	08
Saborizações e derivações.....	09
Receitas.....	11
Embalagens.....	44
Armazenamento.....	44
Empreendedorismo.....	45
Sustentabilidade.....	46

O que é CHOCOLATE



Você sabe de onde vem o chocolate?

Vem do cacau, que é uma fruta!

O cacau é o fruto do cacaueiro (*Theobroma cacao*), uma planta da família Malvaceae e gênero *Theobroma*, originada da floresta tropical úmida americana. A espécie não é endêmica do Brasil e, segundo o Flora do Brasil 2020, provavelmente está naturalizada na Amazônia desde a Era Pré-Colombiana. No Brasil, a espécie apresenta ocorrência confirmada nos estados do Acre, Amapá, Amazonas, Bahia, Espírito Santo, Maranhão, Pará, Rondônia e Sergipe.

TEMPERAGEM



O que é?

Temperagem é um processo em que o chocolate é derretido entre 45 e 50 graus, para depois ser moldado no formato desejado. Para garantir essa moldagem, ele deve ser submetido a um resfriamento, um 'choque-térmico', onde abaixamos a sua temperatura entre 27°C e 30°C graus. Assim ao receber o 'choque-térmico' os cristais da manteiga de cacau se homogeneizam, assegurando sua nova forma. Uma boa temperagem garante um chocolate bonito, brilhante, saboroso, de fácil moldagem e que derrete na boca.

O termo de resfriar o chocolate também é conhecido como:

- Choque térmico
- Temperagem
- Pré-cristalização

Formas:



BANHO MARIA

Panela com água em baixa fervura (50°C), bowl com o chocolate em cima da panela tomando o cuidado de não encostar o fundo do bowl na água.

Dica: sempre limpar o fundo do bowl após retirar do banho maria para que não caia nenhuma gota de água e não estrague o seu chocolate.



MICRO-ONDAS

Usar em potência média sempre aquecendo de 30 em 30 segundos com cuidado para não queimar o chocolate.



DERRETEDEIRA ELÉTRICA

Bom para grande produção, regular em 40°C a 50°C a calibragem.

CONHEÇA OS INGREDIENTES PRIMORDIAIS PARA FABRICAÇÃO DO CHOCOLATE

BASE DE CHOCOLATE



LICOR DE CACAU

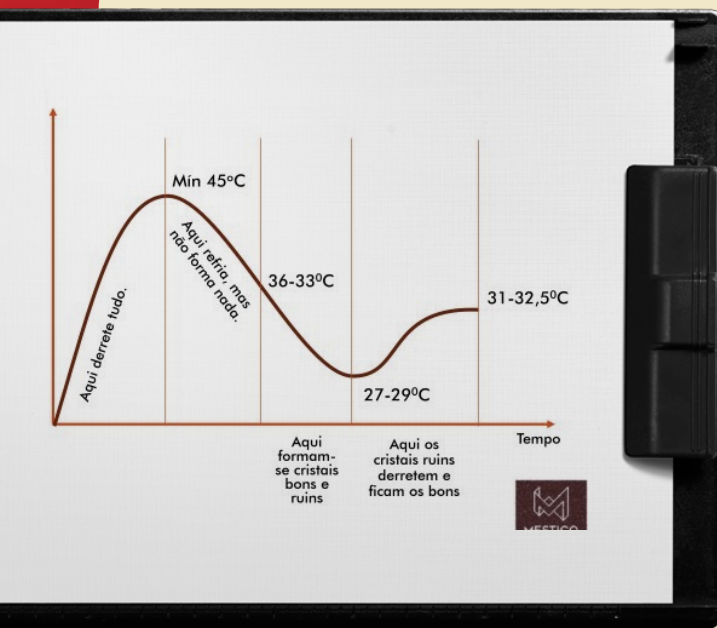
MANTEIGA DE CACAU

AÇÚCAR

LEITE

De acordo com a ANVISA*, chocolate é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau, contendo, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau.

*ANVISA, RDC nº 227, de 28/08/2019.



Mas antes saiba que, cada chocolate tem a temperagem adequada... então fique atento as dicas!

CHOCOLATES	Temperagem
AO LEITE	28°C
MEIO AMARGO	30°C
BLEND	29°C
BRANCO	28°C
ZERO	29°C

- A importância da temperagem no chocolate é fazer a pré-cristalização, que é o processo de obtenção da **forma correta de cristal**.
- Com isso temos um resultado melhor no chocolate: brilho, contração, dureza, aromas, suavidade e derretimento uniforme na boca.
- Se não temperar ou não fizer de uma **forma correta o chocolate apresentará:** falta de brilho, esbranquiçado, derretimento fácil na mão, dificuldade em desmoldar, porosidade.

- Para garantir o bom desempenho dos Chocolates NESTLÉ® é importante seguir o **passo a passo** para temperagem indicado em todas as embalagens de Chocolates.
- Atenção para a **temperatura de pré-cristalização**, indicado na tabela!
- Esta boa prática assegura um produto de fácil manipulação no preparo da receita, além de um **excelente acabamento final**.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES



MANCHAS ESCURAS

A contração do chocolate é mais lenta do que a do material utilizado na forma. Isso só ocorre em superfícies lisas, como ovos de Páscoa. Para prevenir pode-se utilizar **moldes de policarbonato ou um suave aquecimento do molde** antes de aplicar o chocolate, respeitar o tempo de resfriamento do chocolate.



BOLHAS DE AR NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO

Pode acontecer se o chocolate estiver muito grosso no momento da aplicação ou quando o molde não for vibrado suficientemente. Para solucionar utilizar chocolate com **maior percentual de manteiga de cacau** (mais fluido) ou vibrar mais a forma eliminando todas as bolhas de ar.



DIFICULDADE EM DESMOLDAR

Acontece quando o chocolate não foi pré-cristalizado corretamente, se ele estiver espesso ou se houver resfriamento insuficiente. Como solução temos a **temperagem e resfriamento adequados do chocolate**.



FAT BLOOM

É a separação da manteiga de cacau dos demais componentes, ocasionando em um chocolate quebradiço, farelento e esbranquiçado. Como ação corretiva, temos a **temperagem e resfriamento adequados do chocolate**. Outro ponto: o fat bloom pode ocorrer pela exposição do chocolate moldado em temperaturas acima de 35°C, onde terá o derretimento do chocolate e migração da manteiga de cacau para superfície.



SUGAR BLOOM

Ocorre por conta da condensação de água, causando cristais grandes de açúcar. Para solucionar: armazenar o chocolate em ambientes com baixa umidade e oscilação de temperatura, sempre entre 12°C a 20°C. Pode ocorrer quando há exposição do chocolate a ambientes úmidos ou deixar o chocolate exposto após abrir a embalagem.

TENDÊNCIAS: CASCAS PERSONALIZADAS

Usar a casca pronta e dar um toque artístico e com personalização, confeitos e técnicas aplicadas em cima da casca.



SABORIZAÇÕES E DERIVAÇÕES

SABORIZE OS
RECHEIOS
ACRESCENTANDO:

Geleia de frutas

Chás em geral

Nozes picadas

Caramelos triturados

Castanhas picadas

Cafés

Biscoitos triturados

Ervas frescas

Especiarias em geral

Purê de frutas

Essências e aromas



SABORIZE OS
CHOCOLATES
ACRESCENTANDO:

Nozes ou castanhas

Cafés

Biscoitos triturados

Ervas secas

Especiarias em geral

Pimentas

Chás em geral

Caramelos triturados

A vibrant display of various chocolate Easter treats arranged on a white brick background. The scene is set against a deep red banner at the top with the word "Receitas" in a white, elegant script font, accompanied by yellow decorative flourishes. A large, dynamic splash of dark chocolate flows from the top left corner. The treats are presented on several light-colored wooden blocks and stands. On the left, a large, textured chocolate egg sits on a block. Below it, a chocolate bowl filled with chocolate shavings and a small chocolate bunny is displayed. In the center, a chocolate cake with white frosting and strawberries is shown on a stand. To the right, a large, smooth white chocolate egg is surrounded by several chocolate bunnies and slices of chocolate cake. In the foreground, a chocolate bowl filled with chocolate shavings and a small chocolate bunny is displayed. The overall composition is rich and festive, showcasing a variety of chocolate Easter recipes.

OVOS GIFTS

OVO coelho

FEITO COM KITKAT®

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60 g de Pão de Ló de Chocolate
- 40 g de Leite Integral NINHO®
- 120 g de Pasta KITKAT®
- 80 g de Recheio e Cobertura Morango MOÇA®

Finalização

- 60 g de Granulado Colorido
- 3 Coelhos de Chocolate
- 10 g de Recheio e Cobertura Morango MOÇA®
- 10 g de Recheio e Cobertura Churros MOÇA®
- 10 g de Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®
- 50 g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®

MODO DE PREPARO

Etapa 1

- Forre o fundo da casca de ovo de Páscoa com o pão de ló. Umedeça com Leite Integral NINHO®.
- Adicione o Recheio e Cobertura Morango MOÇA®.
- Cubra com Pasta KITKAT®.

Finalização

- Feche o ovo de Páscoa com Chocolate ao leite NESTLÉ® derretido e temperado. Leve para a geladeira por 15 minutos.
- Finalize com os coelhos de chocolate, pitangas de Recheio e Cobertura Morango MOÇA® e Leite Condensado MOÇA® e granulados coloridos.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!



DICA DO CHEF

Você pode finalizar com balas de goma e marshmallow.





DICA DO CHEF

Você pode substituir o Recheio e Cobertura ALPINO® por Recheio e Cobertura Morango MOÇA® e preparar um ovo de Páscoa Sensação®

OVO trufado

feito com ALPINO® e Doce de Leite

OVOS GIFTS

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60 g de Pão de Ló de Chocolate
- 40 g de Leite Integral NINHO®
- 80 g de Manga Doce de Leite MOÇA®
- 120 g de Ganache Semi Amargo NESTLÉ®
- 50 g de Recheio e Cobertura ALPINO®

Finalização

- 30 g de granulado colorido
- 30 g Ganache Semi Amargo NESTLÉ®
- 10 g de Recheio e Cobertura de ALPINO®
- 1g Corante em Pó comestível dourado



MODO DE PREPARO

Etapas

- Forre o fundo da casca de ovo de Páscoa com o pão de ló de chocolate e umedeça com Leite Integral NINHO®.
- Disponha sobre o pão de ló, o Doce de Leite MOÇA®.
- Misture o Recheio e Cobertura ALPINO® com o Ganache Semi Amargo NESTLÉ® e aplique sobre o Doce de Leite MOÇA®.
- Finalize com o granulado de chocolate de sua preferência.

Finalização

- Misture o Recheio e Cobertura ALPINO® com o Ganache Semi Amargo NESTLÉ® e leve a geladeira por 30 minutos.
- Enrole trufas de 13g e passe no granulado de sua preferência.
- Finalize polvilhando o corante em pó comestível dourado.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!

OVOS GIFTS

OVO cocada

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60 g de Pão de Ló de Chocolate
- 40 g de Leite Integral NINHO®
- 80 g de Manga Cocada MOÇA®
- 120 g de Pasta Meio Amargo DOIS FRADES®
- 36 g de Creme de Leite 25% NESTLÉ®

Finalização

- 30 g de Coco em Flocos
- 20 g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®

MODO DE PREPARO

Etapas

- Forre o fundo da casca de ovo de Páscoa com o pão de ló. Umedeça com Leite Integral NINHO®.
- Disponha sobre o pão de ló a Cocada MOÇA®
- Em um bowl, misture a Pasta meio amargo DOIS FRADES® com o Creme de Leite 25% NESTLÉ® e aplique sobre a Cocada MOÇA®.

Finalização

- Decore com o coco em flocos em volta do ovo de Páscoa.
- Faça um cone de papel manteiga pequeno e reserve para decorar o ovo de Páscoa.
- Derreta o Chocolate ao Leite NESTLÉ® e coloque no cone de papel manteiga.
- Finalize riscando com o Chocolate ao Leite NESTLÉ® toda a superfície do ovo de Páscoa.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!

FEITO COM

Nestlé



DICA DO CHEF

Você pode substituir o MOÇA® Cocada manga por MOÇA® Caramelo salgado manga ou Ganache Semi Amargo NESTLÉ®

FEITO COM

Nestlé

OVOS GIFTS

OVO camafeu

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60 g de nozes picadas
- 200 g de Recheio e Cobertura Churros MOÇA®
- 100 g de Manga Doce de Leite MOÇA®

Finalização

- 60 g de nozes trituradas
- 60 g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®
- 20 g de Açúcar gelado (snow sugar)



MODO DE PREPARO

Etapas

- Derreta o Chocolate ao Leite NESTLÉ® e tempere.
- Com a ajuda de um pincel, cubra a parte externa da casca de ovo de Páscoa com o chocolate derretido e temperado. Espalhe as nozes trituradas. Leve a geladeira por 15 minutos.
- Em um bowl, misture o Recheio e Cobertura Churros MOÇA® com as nozes picadas.
- Recheie a casca de ovo de Páscoa com o recheio de nozes e cubra de Doce de Leite MOÇA®.

Finalização

- Feche a casca do ovo de Páscoa com o Chocolate ao Leite NESTLÉ® derretido e temperado e finalize com as nozes trituradas.
- Polvilhe o açúcar gelado sobre a casca do ovo.
- Escolha a embalagem de sua preferência e coloque o ovo! Venda muito!



DICA DO CHEF

Você pode adicionar
pão de ló de
baunilha para reduzir
o peso do ovo.

OVOS GIFTS

OVO bolo DE cenoura

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 100 g de bolo de cenoura
- 120 g de Pasta Meio Amargo DOIS FRADES®

Bolo de Cenoura

- 270 g de cenoura
- 300 g de açúcar refinado
- 150 g de ovos
- 200 g de óleo
- 250 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Etapas

- Comece preparando o bolo de cenoura.
- No liquidificador, bata os ovos, açúcar refinado, a cenoura e o óleo.
- Despeje a mistura de cenoura sobre a farinha misturada com fermento químico em pó e misture bem.
- Coloque a massa em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido à 180°C e asse por 30 min, ou até ficar assado completamente.
- Espere esfriar o bolo para utilizar na montagem do ovo.
- Forre o fundo da casca de ovo de Páscoa com o bolo de cenoura.
- Adicione a Pasta Meio Amargo DOIS FRADES® e adicione o restante do bolo de cenoura.

Finalização

- Finalize o ovo com DOIS FRADES® Pasta meio amargo e NESTLÉ® Chocolate meio amargo ralado.
 - Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!



FEITO COM
PASTA

Nestlé



DICA DO CHEF

Você pode substituir a Pasta Meio Amargo DOIS FRADES® por Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®





DICA DO CHEF

Você pode substituir a Pasta KITKAT® por mousse de Pasta GALAK®

OVO fudge crocante

PARA FATIAR

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60 g de Cereal SNOW FLAKES®
- 180 g de Recheio e Cobertura Churros MOÇA®
- 180 g de Pasta KITKAT®
- 2 g de Canela em Pó

Finalização

- 60 g Cereal SNOW FLAKES® caramelado triturado
- 50 g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®



MODO DE PREPARO

Etapa 1

- Disponha o SNOW FLAKES® sobre uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido por 10 minutos a 190°C graus, ou até ficar caramelizado.
- Em um bowl, misture a Pasta KIT KAT®, o Recheio e Cobertura Churros MOÇA®, o Cereal SNOW FLAKES® caramelizado e a canela em pó.
- Recheie a casca de ovo de Páscoa e leve para geladeira por 30 minutos.

Finalização

- Com auxílio de um pincel, espalhe o Chocolate ao Leite NESTLÉ® derretido e temperado, e cubra com o Cereal SNOW FLAKES® caramelado triturado.
- Leve a geladeira por 15min.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!

PARA FATIAR

OVO floresta Branca

INGREDIENTES

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 70g de Pão de Ló de Baunilha
- 40g de Leite Integral NINHO®
- 60 g de Cereja Marrasquino com cabo
- 80 de Chocolate ao Leite NESTLÉ®
- 60 g de Chocolate Branco NESTLÉ®
- 100 g de Pasta GALAK® com NEGRESCO®
- 30 g de Creme de Leite 25% NESTLÉ®

MODO DE PREPARO

- Derreta o Chocolate Branco NESTLÉ® e tempere.
- Com auxílio de um pincel, espalhe o Chocolate Branco NESTLÉ® derretido e temperado sobre o ovo de Páscoa. Leve para a geladeira por 15 minutos.
- Em um bowl, misture a Pasta Meio Amargo DOIS FRADES® com Creme de Leite 25% NESTLÉ®.
- Coloque o recheio na casca do ovo e adicione a cereja marrasquino sem a calda.
- Adicione o pão de ló e umedeça com Leite Integral NINHO®.
- Cubra com Chocolate ao Leite NESTLÉ® derretido e temperado. Leve para geladeira por 15 minutos.
- Com o restante do Chocolate ao Leite NESTLÉ® derretido e temperado, faça riscos com auxílio de um saco de confeitar.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!



DICA DO CHEF

Você pode adicionar
chantilly.



DICA DO CHEF

Você pode substituir a Pasta GALAK® por Cocada MOÇA®

OVO Prestígio® com morango

PARA FATIAR

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60g de Pão de Ló de Baunilha
- 40g de Leite Integral NINHO®
- 30 g de Leite Integral em pó NINHO®
- 120 g de Pasta GALAK®
- 80 de Chocolate ao Leite NESTLÉ®
- 60 g de Coco em Flocos
- 40 g de Creme de Leite 25% NESTLÉ®
- 60 g de Morangos Frescos



Finalização

- 60 g de Chocolate Branco NESTLÉ®



MODO DE PREPARO

Etapa 1

- Forre o fundo da casca de ovo de Páscoa com o pão de ló de baunilha e umedeça com Leite Integral NINHO®.
- Higienize e seque os morangos. Adicione o morango cortados em cubos.
- Misture a Pasta GALAK® com o Creme de Leite 25% NESTLÉ® e o coco em flocos.

Finalização

- Com auxílio de um pincel, espalhe o Chocolate Branco NESTLÉ® derretido e temperado, e cubra com o coco em flocos.
- Leve para a geladeira por 15min.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!

PARA FATIAR

OVO festa COLORIDO

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60 g de Pão de Ló de Baunilha
- 30 g de Leite Integral em pó NINHO®
- 120 g de Pasta GALAK®
- 30g de Granulado Colorido
- 40 g de Creme de Leite 25% NESTLÉ®
- 80g de Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®

Finalização

- 60 g de granulado colorido
- 50 g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®



MODO DE PREPARO

Etapa 1

- Forre o fundo da casca de ovo de Páscoa com o pão de ló e granulado. Umedeça com Leite Integral NINHO®.
- Adicione o Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®.
- Em um bowl, misture a Pasta GALAK® com o Creme de Leite 25% NESTLÉ®. Coloque o recheio preparado sobre o Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®.
- Com Chocolate ao Leite NESTLÉ® derretido e temperado, feche a parte superior do ovo, selando totalmente. Leve para geladeira por 15 minutos.

Finalização

- Com auxílio de um pincel, espalhe o Chocolate ao Leite NESTLÉ® derretido e temperado em toda superfície do ovo, e cubra com o granulado colorido.
- Leve a geladeira por 15min.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!



DICA DO CHEF

Você pode substituir o Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® pelo Recheio e Cobertura Morango MOÇA®.



Você também pode chamar esse ovo de birthday cake (ovo bolo de aniversário).



OVO Cookie Feito com KitKat®

DE COLHER

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60g de Pão de Ló de Chocolate
- 40g de Leite Integral NINHO®
- 80 g de Cookie
- 120 g de Pasta KITKAT®
- 80 g de Creme de Leite 25% NESTLÉ®

Finalização

- 50 g de cookie
- 15 g de Pasta Meio Amargo DOIS FRADES®
- 120 g de Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®



MODO DE PREPARO

Etapa 1

- Forre o fundo da casca de ovo de Páscoa com o pão de ló de chocolate e umedeça com Leite Integral NINHO®.
- Em um bowl, misture a Pasta KITKAT®, o Creme de leite 25% NESTLÉ® e o cookie levemente quebrado.
- Disponha o recheio sobre o pão de ló.

Finalização

- Decore com bicos de Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®.
- Finalize com cookies picados e com a Pasta Meio Amargo DOIS FRADES®.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!



DICA DO CHEF

Você pode adicionar canela ou outros tipos de especiarias.

DE COLHER

OVO 2 amores CHURROS

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60 g de Pão de Ló de Chocolate
- 40 g de Leite Integral NINHO®
- 80g de Recheio e Cobertura Churros MOÇA®
- 120 g Ganache Semi Amargo NESTLÉ®
- 40 g Creme de Leite 25% NESTLÉ®

Finalização

- 80g de Recheio e Cobertura Churros MOÇA®
- 80g de Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®
- 50 g de Pão de Ló (aparas)
- Canela em Pó

MODO DE PREPARO

Etapa 1

- Forre o fundo da casca de ovo de Páscoa com o pão de ló de chocolate e umedeça com Leite Integral NINHO®.
- Disponha sobre o pão de ló o Recheio e Cobertura Churros MOÇA®.
- Em um bowl, misture o Creme de Leite 25% NESTLÉ® com o Ganache Meio Amargo NESTLÉ® e aplique sobre o Recheio e Cobertura Churros MOÇA®.

Finalização

- Coloque as aparas do pão de ló e a canela em pó em uma assadeira. Misture bem e leve ao forno pré-aquecido à 180°C por cerca de 5 a 8 minutos, até torrar levemente.
- Em um liquidificador, processe as aparas de pão de ló torradas.
- Disponha os recheios em sacos de confeitar e decore o ovo de Páscoa. Risque com a ajuda de um palito de dente ou de bambu.
- Com o auxílio de um saco de confeitar com o bico pitanga, divida os recheios Churros MOÇA® e o Chocolate MOÇA®. Decore a lateral do ovo de Páscoa.

- Finalize com o crumble de aparas de pão de ló.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!

FEITO COM

Nestlé



DICA DO CHEF

Você pode substituir o Recheio e Cobertura Churros MOÇA® por Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®



OVO torta de maçã

DE COLHER

INGREDIENTES

Massa de torta

- 150 g de Farinha de Trigo
- 75 g de Manteiga Sem Sal
- 75 g de Manga Doce de Leite MOÇA®

Recheio

- 60 g de Massa de Torta Triturada
- 120g de Maçã Fuji
- 120 g de Pasta GALAK®
- 40 g Creme de Leite 25% NESTLÉ®
- Canela em Pó

Finalização

- 40 g de Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®
- 60 g de Massa de Torta Triturada
- 100 g de Maçã Cozida com Canela
- 50 g de Chocolate Branco NESTLÉ® derretido

MODO DE PREPARO

Massa de torta

- Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Abra a massa em uma assadeira e leve ao forno a 180° C graus por 12 minutos.
- Triture a massa e reserve.

Recheio

- Disponha a massa de torta triturada no fundo da casca do ovo de Páscoa.
- Cozinhe a maçã cortada em cubos com a canela e reserve.
- Adicione a maçã cozida com canela sobre a massa de torta triturada.
- Misture a Pasta GALAK® com o Creme de Leite 25% NESTLÉ® e despeje sobre a maçã.

Finalização

- Finalize cobrindo o ovo de Páscoa com o Chocolate Branco NESTLÉ® derretido e temperado, em seguida passe a massa de torta triturada. Leve a geladeira por 15 minutos.
- Decore com bicos de Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® e adicione a maçã cozida com canela no centro do ovo de Páscoa.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!



DICA DO CHEF

Você pode substituir a maçã por banana nanica.

DE COLHER

ovo brownie com caramelo salgado

INGREDIENTES

Recheio

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 90 g de Brownie NESTLÉ®
- 80 g de Manga Caramelo Salgado MOÇA®
- 120 g de Pasta Meio Amargo DOIS FRADES®
- 40 g de Creme de Leite 25% NESTLÉ®

Finalização

- 40 g de Manga Caramelo Salgado MOÇA®
- 30 g de Brownie NESTLÉ®
- 15 g de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® derretido
- 100 g de Ganache Semi Amargo NESTLÉ®
- 20 g de Creme de Leite 25% NESTLÉ®
- 1 g de Flor de Sal

MODO DE PREPARO

Etapa 1

- Derreta a manteiga e misture todos os ingredientes do preparo do brownie.
- Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos, ou até estar assado.
- Forre o fundo da casca de ovo de Páscoa com o brownie cortado em quadradinhos.
- Aplique a Manga Caramelo Salgado MOÇA®.
- Em um bowl, misture o Creme de Leite 25% NESTLÉ® com Pasta Meio Amargo DOIS FRADES®. Espalhe este recheio preparado sobre o caramelo salgado.

Finalização

- Em um bowl, misture o Creme de Leite 25% NESTLÉ® com Ganache Semi Amargo NESTLÉ®. Usando um saco de confeitar com bico pitanga, decore o ovo de Páscoa.
- Finalize com brownie em cubos, Manga Caramelo Salgado MOÇA®, Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® e flor de sal.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!

FEITO COM
PASTA

Nestlé



DICA DO CHEF

Você pode substituir o DOIS FRADES® por mousse SUFLAIR®.



recheado

OVO cheesecake



INGREDIENTES

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 30 g de geléia de morango
- 60 g de Chocolate Branco NESTLÉ®
- 100 g de Pasta GALAK® com NEGRESCO®
- 30 g de Creme de Leite 25% NESTLÉ®

MODO DE PREPARO

- Derreta o Chocolate Branco NESTLÉ® e tempere.
- Com auxílio de um pincel, espalhe o Chocolate Branco NESTLÉ® derretido e temperado sobre o ovo de Páscoa e leve a geladeira por 15 minutos.
- Em um bowl, misture o Pasta GALAK® com NEGRESCO® com Creme de Leite 25% NESTLÉ®.
- Aplique o recheio preparado e adicione a geléia de morango.
- Cubra com Chocolate Branco NESTLÉ® derretido e temperado e leve para geladeira por 15 minutos.
- Com o restante do Chocolate Branco NESTLÉ® derretido e temperado, e faça riscos com ajuda de um saco de confeitar.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!



DICA DO CHEF

Você pode adicionar 40% de cream cheese no GALAK® Pasta galak e fazer um ovo cheesecake.

recheado

OVO cookies 'n' cream feito com galak® com negresco®

INGREDIENTES

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 50 g de Chocolate Branco NESTLÉ®
- 150 g Pasta GALAK® com NEGRESCO®
- 30 g de Topping NEGRESCO®

MODO DE PREPARO

- Derreta o Chocolate Branco NESTLÉ® e tempere.
- Com auxílio de um pincel, espalhe o Chocolate Branco NESTLÉ® derretido e temperado sobre o ovo de Páscoa. Leve para a geladeira por 15 minutos.
- Aplique a Pasta GALAK® com NEGRESCO®.
- Finalize com topping NEGRESCO® sobre todo o recheio.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!



DICA DO CHEF

Você pode adicionar
frutas secas.





OVO *crocante* feito com galak®

recheado



INGREDIENTES

- 1 Casca de Ovo de Páscoa NESTLÉ®
- 60 g de Cereal SNOW FLAKES® caramelizado
- 60 g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®
- 100 g de Pasta GALAK®



MODO DE PREPARO

- Em um bowl, misture o Pasta GALAK® com Cereal SNOW FLAKES®.
- Coloque o recheio preparado sobre a casca do ovo de Páscoa.
- Finalize com Chocolate ao Leite NESTLÉ® derretido e temperado.
- Escolha a embalagem de sua preferência, e coloque o ovo! Venda muito!



DICA DO CHEF

Você pode fazer ovos de colher, ovos de corte e cascas recheadas.

embalagens

A embalagem muda a percepção e desejo dos seus clientes. Capriche nas escolhas!



Imagens: Divulgação/Internet

Armazenamento

Dicas para manter a qualidade do seu chocolate:

1. Mantenha o chocolate em **local seco e escuro, em temperatura entre 12 e 20°C**.
2. Mantenha o chocolate **bem embalado** para evitar entrada de ar, umidade e odores de outros alimentos (a gordura presente no chocolate absorve estes odores).
3. Evite guardar o chocolate na **geladeira ou no freezer** (isso vai alterar a qualidade).
4. A **durabilidade do chocolate depende dos ingredientes que foram utilizados na sua produção**. Algumas trufas tem prazo de validade de alguns dias, enquanto algumas barras podem ficar na prateleira sem alteração por até 2 anos. Claro que os chocolates que levam conservantes na sua composição vão durar mais e aqueles que são feitos com ingredientes frescos terão durabilidade bem menor, como os bombons de frutas por exemplo. Sempre consulte a validade na embalagem.

empreendedorismo



Atente-se às novidades

A primeira dica de como empreender com chocolate é sempre **atentar-se para as tendências existentes no mercado**.

Estude técnicas novas

Estudar como andam as técnicas mais atuais e absorver todas elas, para providenciar e **oferecer aos seus clientes o que há de mais procurado no mercado**.

Conheça o seu cliente

Aprender a considerar as **ideias e gostos do cliente**, pode te ajudar a agregar mais demanda para suas receitas, consequentemente, vendendo mais.

Aumente seu catálogo

A busca por **chocolates personalizados e doces especiais** vem aumentando gradativamente, tanto nas lojas de chocolates importados, quanto nas presenteáveis está se tornando comum.

Faça cursos

Buscar qualificação e cursos em áreas que não domina, como a administração financeira, **pode também ajudar a alcançar seus objetivos**.

Cuidados com manuseio

Cuidados com a higiene, a validade e a entrega rápida são essenciais quando se trata do ramo da venda de alimentos. **Todo negócio que envolve alimentação de algum tipo, mesmo que não preparada no local, deve tomar cuidados em relação à validade e conservação**.



Acesse:
receitasnestle.com.br

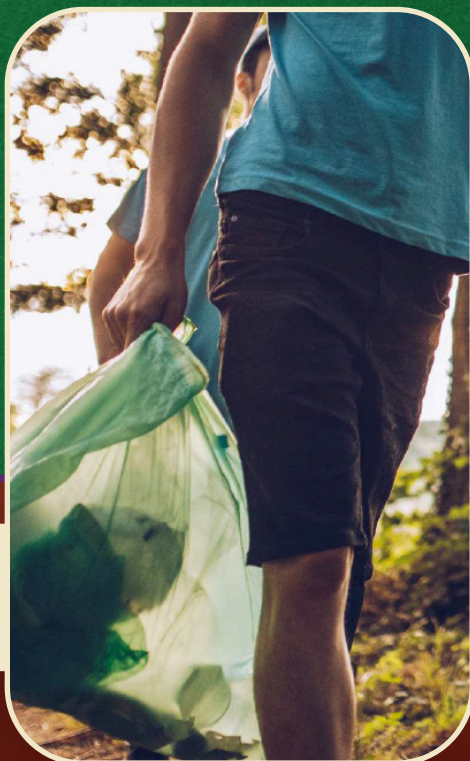


SUSTENTABILIDADE

O Projeto **Re.** é a nossa forma de falar de sustentabilidade e de dar transparência de nossas ações.

É a nossa plataforma de comunicação e educação com clientes, colaboradores, consumidores e outros parceiros.

Através dele, abrimos diálogos e inspiramos ações com o objetivo de proteger, renovar e restaurar a natureza.



Trabalhamos com 3 pilares principais:

Re.pensar

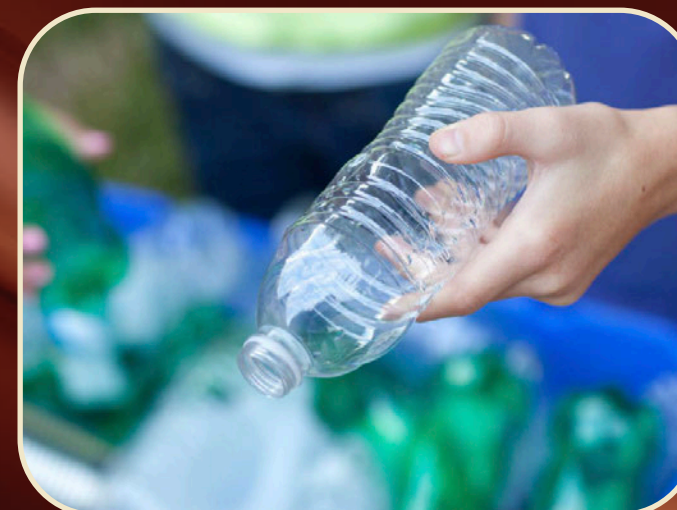
Convidar as pessoas a adotar **simples práticas** que ajudem na **reciclagem**.

Re.duzir

Apresentar as nossas iniciativas relacionadas ao **uso reduzido de material nas embalagens**.

Re.criar

Incentivar o reuso pelo **upcycling** e destacar o redesign dos materiais reciclados em novos produtos.



Falando em sustentabilidade...

entre nessa com a gente!



TEMPEROU O CHOCOLATE E SOBROU? NÃO JOGUE FORA!

Faça barras personalizadas, trufas, recheios, ganaches, mousses ou use nas finalizações dos ovos recheados!

Nestlé
Cocoa Plan

O **NESTLÉ COCOA PLAN** É O MAIOR PROGRAMA DE SUSTENTABILIDADE PARA CACAU NO BRASIL!

É uma iniciativa global e pioneira que incentiva a implementação de melhores práticas agrícolas que aumentam produtividade, a qualidade do cacau e a vida do cacauicultor. O programa trabalha com o desenvolvimento social, ambiental e econômico nas regiões de Bahia, Pará, Espírito Santo, Rondônia, Tocantins e mais recentemente São Paulo.

Já são **3462** produtores certificados e aplicando práticas mais sustentáveis na produção.



meta:

100% do cacau comprado pela Nestlé venha do programa Cocoa Plan até 2025. Hoje estamos com 30%.





SAC 0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR



/nestleprofessionalbrasil



@nestleprofessionalbr



WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR

Para mais receitas com nossos produtos, acesse:

