Nestlé PROFESSIONAL

Nestlé

RECEITUÁRIO

PASTA MEIO AMARGO

ORIGEM VEGETAL

20220623-PROFOOD_RECEITUARIO_PASTA_MEIO_AMARGO_RECEITA_A4_02.indd 1 21/09/2022 10:34:17

CONQUISTE SEUS CLIENTES COM RECEITAS IMPERDÍVEIS!

Com a **versatilidade da pasta,** há diversas possibilidades para suas preparações, inclusive para aqueles que buscam opções de origem vegetal! Essa novidade chegou para equilibrar sabores e atender a diversos públicos.

Por isso preparamos **6 receitas para surpreender seus clientes!** Confira a seguir!

FONDUE PASTA MEIO AMARGO

DIFICULDADE: FÁCIL

RENDIMENTO: 01 UNIDADE

TEMPO DE PREPARO: 01 MIN.

INGREDIENTES

FONDUE

• 500 g Pasta Meio Amargo.

ACOMPANHAMENTO

• 100 g Uvas Verdes,
• 100 g Uvas Vermelhas,
• 100 g Uvas Roxas,
• 100 g Morangos,
• 100 g Castanhas,
• 100 g Brownie.

MODO DE PREPARO

FONDUE

• Aqueça a Pasta Meio Amargo;
• Despeje no aparelho de fondue e acenda a vela ou a espiriteira.
• Assim que estiver aquecido, sirva com os acompanhamentos.

PRODUTOS Nestlé®

20220921_PROFOOD_RECEITUARIO_PASTA_MEIO_AMARGO_RECEITA_A4_02.indd 4-5
21/09/2022 10:34:58

CINNAMON ROLL MEIO AMARGO

DIFICULDADE: FÁCIL

RENDIMENTO: 18 UNIDADES

TEMPO DE PREPARO: 01 HORA

INGREDIENTES

MASSA

- 80 g Açúcar,
- 20 g Sal,
- 20 g Fermento Biológico,
- 80 g Manteiga,
- 150 g Ovos (ou 3 unidades),
- 500 g NATURE'S HEART® Bebida de Castanha-de-Caju,
- Farinha de Trigo Sem F ermento.

RECHEIO

- 600 g Pasta Meio Amargo.

DECORAÇÃO

- 70 g Gemas,
- 20 g NATURE'S HEART® Bebida de Castanha-de-Caju,
- 10 g de Óleo.

MODO DE PREPARO

MASSA

- Em um bowl, coloque todos os ingredientes;
- Misture bem até obter uma massa lisa e enxuta;
- Divir a massa em duas partes, bolear e cobrir com plástico;
- Deixe descansar por 20 minutos;

DECORAÇÃO

- Misture os ingredientes e reserve.

MONTAGEM

- Com o auxílio de um rolo, abra duas massas de maneira que fique no formato retangular;
- Aplicar 300 g de recheio em cada parte e enrole;
- Cortar no tamanho desejado e deixar em câmara de fermentação até dobrar de volume,
- Deixe fermentar até dobrar de volume;
- Aplique a mistura da decoração;
- Assar em forno pré-aquecido 170°C até dourar.

PRODUTOS Nestlé®

DICA DO CHEF

Utilize também a Pasta Meio Amargo para servir como calda ou cobertura (Morna). **Fica uma delícia.**

20220824-TROFOOD_RECEITUARIO_PASTA_MEIO_AMARGO_RECEITA_M_02.indd 07 21/09/2022 10:35:05

PIZZA COM FRUTAS SECAS

DIFICULDADE: FÁCIL

RENDIMENTO: 05 unidades

TEMPO DE PREPARO: 01 HORA

INGREDIENTES

MASSA

- 10 g Sal,
- 40 g Açúcar,
- 50 g Óleo de soja,
- 10 g Fermento Biológico,
- 550 ml de Água,
- 500 g Farinha de Trigo Sem Fermento.

PINCELAR

- 150 g NESTLÉ® Creme de Leite 25%.

RECHEIO / DECORAÇÃO

- 750 g Pasta Meio Amargo,
- 100 g NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo,
- 150 g de Figos,
- 30 g de Coco em lâminas,
- 50 g de Nozes-pecã.

MODO DE PREPARO

MASSA

- Em um bowl, adicione todos os ingredientes;
- Misture bem até obter uma massa lisa e enxuta;
- Divída a massa em 5 partes iguais, boleie e cubra com filme plástico;
- Deixe descansar por 20 minutos;
- Abra a massa com o auxílio de um rolo (formato redondo);
- Dobre a borda para dentro (decorar);
- Colocar na fôrma e deixar descansar por 10 minutos;
- Pincele com NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- Assar em forno préaquecido em 170°C até que fique dourada.

MONTAGEM

- Aplique o Pasta Meio Amargo;
- Decore com as frutas e NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo.

PRODUTOS Nestlé®

DICA DO CHEF

Recheie a borda da pizza com a Pasta Meio Amargo. Experimente substituir as frutas secas por frutas frescas (morango, kiwi, amora, fambroesa ou manga).

20220035_TROPOD_RECEITUARIO_PASTA_MEIO_AMARGO_RECEITA_A4_06.indd 8-9
21/09/2022 10:35:14

BOLO DE CHOCOLATE COM FRUTAS AMARELAS

DIFICULDADE: FÁCIL

RENDIMENTO: 01 UNIDADE

TEMPO DE PREPARO: 01 HORA

INGREDIENTES

BOLO

- 150 ml de NINHO® Leite Integral Líquido.
- 150 g de açúcar refinado.
- 150 g de ovos.
- 75 g de manteiga sem sal.
- 75 g de óleo.
- 150 g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 32%.
- 150 g de Farinha de Trigo Sem Fermento.
- 15 g de fermento em pó Químico.

RECHEIO DE CHOCOLATE

- 500 g de Pasta Meio Amargo.

RECHEIO DE DAMASCO E LARANJA

- 100 g de damasco.
- 100 ml de suco de laranja.

COBERTURA E DECORAÇÃO

- 150 g de Pasta Meio Amargo.
- 20 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo (Arabesco).
- 5 g de physalis.

MODO DE PREPARO

BOLO

- Bata no liquidificador todos os ingredientes, com exceção do trigo e fermento;
- Disponha em um bowl e acrescente os ingredientes secos. Mexa até homogenizar;
- Despeje na fôrma de aro 16 cm untada e polvilhada;
- Asse em forno preaquecido em 170°C por 40 minutos ou até assar por completo.

GELEIA DE DAMASCO COM LARANJA

- Em uma panela, aqueça o suco de laranja, desligue o fogo e adicione o damasco;
- Deixe hidratar por 10 minutos;
- Bata no liquidificador até obter uma pasta;
- Reserve.

MONTAGEM

- Corte o bolo em 15 discos finos e reserve;
- Em um aro com a lateral forrada com acetato, monte camadas de bolo de Pasta Meio Amargo e de geleia de damasco. Repita o processo até acabar a massa e o recheio;
- Finalize com Pasta Meio Amargo, physalis e arabesco.

PRODUTOS Nestlé®

DICA DO CHEF

Experimente substituir a geleia de frutas amarelas por geleia de frutas vermelhas ou frutas secas. Ou experimente substituir a geleia de frutas amarelas por fios de mel e canela.

21/09/2022 10:35:23

TORTA CARAMELO SALGADO E CHOCOLATE

DIFICULDADE: FÁCIL

RENDIMENTO: 01 UNIDADE

TEMPO DE PREPARO: 01 HORA

INGREDIENTES

MASSA

• 50 g Manteiga,
• 50 g MOÇA® Leite Condensado,
• 100 g Farinha de Trigo Sem Fermento,

RECHEIOS

• 300 g MOÇA® Recheio e Cobertura Caramelo Salgado,
• 200 g Pasta Meio Amargo,

DECORAÇÃO

• 60 g Crocante,
• 15 g Fios de Caramelo.

MODO DE PREPARO

MASSA

• Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos, apenas para homogeneizar.;
• Disponha em uma fôrma;
• Assar em 160°C por 15 minutos ou até dourar;
• Retire e deixe esfriar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

• Disponha sobre a massa o MOÇA® Recheio e Cobertura Caramelo Salgado e, na sequência sobre ele a Pasta Meio Amargo.
• Decore com o crocante e os fios de caramelo.

PRODUTOS Nestlé®

DICA DO CHEF

Na massa, você pode substituir pode substituir MOÇA® Leite Condensado por MOÇA® Recheio e Cobertura Caramelo Salgado ou MOÇA® Recheio e Cobertura Cocada.

20220623-PROFOOD_RECEITUARIO_PASTA_MEIO_AMARGO_RECEITA_A4_02.indd 12-13
21/09/2022 10:35:28

TRUFAS DE CHÁ COM FRUTAS VERMELHAS

DIFICULDADE: FÁCIL

RENDIMENTO: 35 UNIDADES

TEMPO DE PREPARO: 05 HORAS

INGREDIENTES

MASSA TRUFA

- 500 g Pasta Meio Amargo,
- 50 g NESTLÉ® Creme de Leite 25%,
- 5 g Chá de Frutas Vermelhas,
- 30 g Pistache (torrado e picado),
- 2 g Flor de Sal.

COBERTURA

- 200 g NESTLÉ® Chocolate Branco,
- 2 g Corante Verde para Chocolate.

DECORAÇÃO

- 35 g Pistache (torrado e picado).

MODO DE PREPARO

MASSA TRUFA

- Em um recipiente, misture o NESTLÉ® Creme de Leite 25% e a Pasta Meio Amargo;
- Acrescente o chá, o pistache, a flor de sal e homogeneíze.
- Leve à geladeira coberto com filme plástico por no mínimo 4 horas.
- Retire da geladeira e boleie 35 unidades de 17 g.
- Reserve.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Branco conforme instrução da embalagem;
- Adicione o corante para chocolate;
- Banhe as trufas manualmente;
- Disponha sobre o papel manteiga;
- Antes de secar o chocolate, finalize com o pistache picado.

PRODUTOS Nestlé

DICA DO CHEF

Substitua o Chá de frutas vermelhas por frutas secas torradas (noz, castanha, noz-macadâmia etc). Ou substitua o NESTLÉ® Chocolate Branco por NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo ou NESTLÉ® Chocolate Blend.

20220623-PROFOOD_RECEITUARIO_PASTA_MEIO_AMARGO_RECEITA_A4_02.indd 14-15 21/09/2022 10:35:37

Nestlé PROFESSIONAL

Acesse nossos outros produtos
e mais receitas no site: **WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR**

SAC:

0800 770 1176

nestleprofessionalbrasil @nestleprofessionalbr

20220623-PROFOOD_RECEITUARIO_PASTA_MEIO_AMARGO_RECEITA_A4_02.indd 16 21/09/2022 10:55:37