

Nestlé®
Moça®

Receituário



Lançamento em mangas

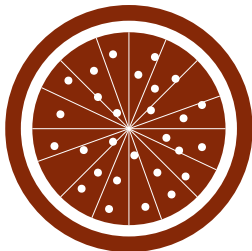


- Ideal para fornear (aplicar) sendo aplicado em pizzas
- Sabores Brigadeiro, Doce de Leite, Cocada e Caramelo Salgado
- Brigadeiro feito com Nescau®
- Fácil de manusear
- Sem desperdício
- Verdadeiro sabor de Moça®
- Sem amido
- Embalagem de 1,01Kg
- Valido após aberto por 15 dias em refrigeração

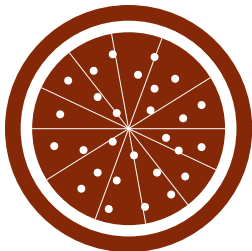


Quais tamanhos e medidas para sua pizza?

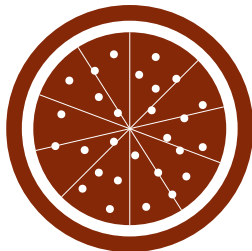
GIGANTE
16 fatias



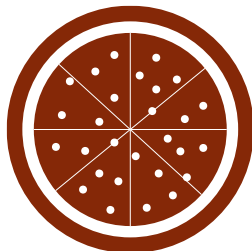
FAMÍLIA
12 fatias



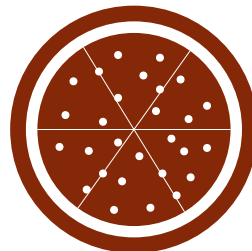
GRANDE
10 fatias



MÉDIA
08 fatias



PEQUENA
06 fatias



16 fatias (65cm) = 600 Gramas de Massa

12 fatias (55cm) = 500 Gramas de Massa

10 fatias (45cm) = 400 Gramas de Massa

08 fatias (35cm) = 300 Gramas de Massa

06 fatias (25cm) = 200 Gramas de

Massa
CHEF 2 CHEF



Pizzas

Doces



Sua massa perfeita

- Sempre faça o check list do seus ingredientes. Pesos e Medidas são imprescindíveis.
- Sempre Utilize uma balança para te auxiliar.
- Respeitar o tempo de fermentação e a quantidade exata de fermento da receita.
- Faça uso de uma farinha de trigo e recheio de qualidade.
- Limpeza e Organização do seu espaço.

você sabia

- Brasil é segundo país que mais consome pizza no mundo perdendo somente para os Estados Unidos.
- Os brasileiros consomem cerca de 1,7 milhões de pizzas por dia.
- A cidade de São Paulo é responsável por 53% do consumo de pizza do país, isso se resume em aproximadamente 800 mil unidades por dia.
- Com um crescimento de 6% a 8% ao ano, faturamento anual de aproximadamente 5 bilhões o mercado de pizzas não para de crescer.

*COLOCAR FONTE DAS INFORMAÇÕES.



Massa padrão para pizza

INGREDIENTES:

- 600ml de Água
- 30g de Açúcar
- 10g de Fermento Biológico Seco
- 1kg de Farinha de Trigo
- 20g de Sopa de Sal
- 50g de Azeite

MODO DE PREPARO:

1. Em um bowl misture a farinha de trigo, fermento, o sal, açúcar e o azeite.
2. Adicione a água gelada.
3. Sove a massa até ficar bem lisa e deixe descansar por 30 minutos.
4. Abra a massa retangular, corte em partes iguais de 300g e faça bolinhas. Abra a massa do tamanho que desejar e pré asse a amassa a 250°C por 2 minutos.

OBS: Essa receita serve para pizzas doces e salgadas

Rendimento: 6 discos para pizza média(8 fatias)

Custo Unitário: R\$ 1,05

Massa Brownie pizza

INGREDIENTES:

- 800g NESTLÉ® Brownie e Petit Gateau
- 200g Manteiga
- 320ml NINHO® Leite em Pó NESTLÉ®

MODO DE PREPARO:

1. Brownie: Em uma batedeira bata rapidamente NESTLÉ® Brownie, NINHO® Leite em Pó e manteiga, assim que homogeneizar os ingredientes desligue.
2. Coloque em uma fôrma redonda forrada com papel manteiga e untada.
3. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por aproximadamente 25 a 30 minutos ou até assar completamente. Reserve.

Rendimento: 4 discos para pizza pequena (6 fatias)
Custo Unitário: R\$2,63



PIZZA FEITA COM Caramelo Salgado®

MODO DE PREPARO:

1. Após a massa pronta e assada aplique o creme de leite e em seguida a mussarela ralada.
2. 2. Asse em forno pré aquecido a partir de 200 °C por aproximadamente 7 minutos
3. Retire a pizza do forno e aplique o MOÇA® Caramelo Salgado.



PIZZA FEITA COM

Brigadeiro Moça® e amendoim

MODO DE PREPARO:

1. Após a massa pronta e assada coloque o recheio brigadeiro moça e o amendoim e leve ao forno por mais 20 segundos apenas para aquecer.



PIZZA FEITA COM

Brigadeiro Moça® e banana

MODO DE PREPARO:

1. Após a massa pronta e assada coloque o recheio Brigadeiro Moça as bananas em rodela e o granulado na borda. Leve ao forno por mais 20 segundos apenas para aquecer.



PIZZA FEITA COM

Brigadeiro Moça®

MODO DE PREPARO:

1. Após a massa pronta e assada coloque o recheio Brigadeiro Moça e os granulados. Leve ao forno por mais 20 segundos apenas para aquecer.

DICA: Você pode colocar também chocolate picado de sua preferencia.



PIZZA FEITA COM

Moça® Churros e doce de leite

MODO DE PREPARO:

1. Após a massa pronta e assada coloque o Recheio e cobertura Moça e o recheio Doce de leite Moça e o coco ralado queimado. Leve ao forno por mais 20 segundos apenas para aquecer.

DICA: Você pode colocar também coco fresco e laminas grossas





PIZZA FEITA COM

Chocolate Moça® com Morango

MODO DE PREPARO:

1. Após a massa pronta e assada coloque o Recheio Brigadeiro Moça, raspas de chocolate Marfim Nestlé e morangos frescos. Leve ao forno por mais 20 segundos apenas para aquecer.

DICA: Você pode colocar também frutas vermelhas frescas.





Pizza MOÇA® Consistência

firme com Nestlé®
topping Negresco®

Rendimento:
10 pizzas média (8 fatias)
Custo Unitário:
R\$5,14
Custo de venda: R\$ 17,00



Pizza MOÇA® chocolate floresta negra

Rendimento:
10 pizzas média (8 fatias)
Custo Unitário:
R\$5,14
Custo de venda: R\$ 17,00



Pizza MOÇA® Beijinho

Rendimento:
10 pizzas média (8 fatias)
Custo Unitário:
R\$4,74
Custo de venda: R\$ 17,00



Receituário Moça®

