



receituário inverno 2023



Índice

FESTIVAL DE FONDUES

Fondue feito com Pasta Meio Amargo.....	05
Fondue feito com Pasta KITKAT®.....	07
Fondue feito Pasta GALAK®.....	09
Fondue feito com Pasta GALAK® com NEGRESCO®.....	11
Fondue feito com Chocolate Zero Açúcares.....	13

DEMAIS RECEITAS PARA TRAZER ACONCHEGO AO SEU INVERNO

Cookie de Frigideira.....	17
Donuts.....	19
Brownie com Calda de Chocolate.....	21
Torta Tripla de Chocolate.....	23
Tartelete de CHARGE®.....	25
Torta caprese e Macarons.....	27
Focaccia de KITKAT®.....	29
Amanteigado de doce de leite e chocolate meio amargo.....	31
Barra Fudge.....	33
Pudim de Brioche com Cacau.....	35
Panna Cotta Zero Açúcares.....	37

GUIA DE RENDIMENTOS

Padarias.....	41
Confeitarias.....	43
Restaurantes.....	45
HMR.....	47



Festival de Fondues

Fondue feito com Pasta Meio Amargo



INGREDIENTES

Acompanhamentos

- 100 g de uvas verdes;
- 100 g de uvas vermelhas;
- 100 g de uvas roxas;
- 100 g de morangos;
- 100 g de castanhas;
- 100 g de brownie.

PARA O FONDUE

- 500 g de Pasta Meio Amargo.

MODO DE PREPARO

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



INGREDIENTES

Acompanhamentos

- 100 g de uvas verdes;
- 100 g de uvas vermelhas;
- 100 g de uvas roxas;
- 100 g de morangos;
- 100 g de castanhas;
- 100 g de brownie.

PARA O FONDUE

- 500 g de Pasta KITKAT®.



MODO DE PREPARO

Derreta a Pasta KITKAT® por 1 minuto no micro-ondas. Em seguida, misture com os demais ingredientes e sirva com frutas frescas.

Fondue feito com Pasta KitKat®



 Rendimento: 2 a 3 pessoas
 Dificuldade: fácil
 Tempo: 10 min.

Fondue feito com Pasta Galak®



 Rendimento: 2 a 3 pessoas
 Dificuldade: fácil
 Tempo: 30 min.

INGREDIENTES

Acompanhamentos

- 6 unidades de morango;
- 100 g de uva verde sem caroço;
- 50 g de marshmallows;
- 60 g de banana;
- 60 g de brownie.

PARA O FONDUE

- 250g de Pasta GALAK®.

MODO DE PREPARO

Escolha as frutas e acompanhamentos e monte em um prato.

Derreta a pasta GALAK® de 30 em 30 segundos no micro-ondas.

Despeje a pasta em uma panelinha de fondue e sirva com os acompanhamentos.



INGREDIENTES

Acompanhamentos

- 6 unidades de morango;
- 100 g de uva verde sem caroço;
- 50 g de marshmallows;
- 60 g de banana;
- 60 g de brownie.

PARA O FONDUE

- 250g de Pasta GALAK® NEGRESCO®.



MODO DE PREPARO

Escolha as frutas e acompanhamentos e monte em um prato.

Derreta a Pasta GALAK® NEGRESCO® de 30 em 30 segundos no micro-ondas. Despeje a pasta em uma panelinha de fondue e sirva com os acompanhamentos.

Fondue feito com Pasta Galak Negresco®



🍰 Rendimento: 2 a 3 pessoas
👤 Dificuldade: fácil
🕒 Tempo: 30 min.

Fondue feito com Chocolate Zero Açúcares



INGREDIENTES

Acompanhamentos

- 100 g de uvas verdes;
- 100 g de uvas vermelhas;
- 100 g de uvas roxas;
- 100 g de morangos;
- 100 g de castanhas;
- 100 g de brownie.

PARA O FONDUE

- 100 g de NESTLÉ®
- Chocolate Zero Açúcar;
- 200 g de NESTLÉ® NESTILLY®.

MODO DE PREPARO

Escolha as frutas acompanhamentos e monte em um prato.
Derreta o NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcares e misture o NESTLÉ® NESTILLY®.
Aqueça a ganache no micro-ondas ou banho maria e sirva em uma panelinha de fondue.





*Demais receitas para
trazer aconchego
ao seu inverno.*

Cookie de Frigideira



INGREDIENTES

Cookie

- 150 g de farinha de trigo;
- 50 g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%;
- 125 g de manteiga;
- 100 g de açúcar mascavo;
- 2 g de sal;
- 50 g de glucose;
- 150 g de NESTLÉ® Chocolate Ao Leite;
- 125 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo;
- 150 g de NESTLÉ® Chocolate Branco;
- 5 g de essência de baunilha;
- 50 g de ovo;
- 5 g de bicarbonato;
- 80 g de Pasta KITKAT®

CHOCOLATE QUENTE

- 400 ml de NINHO® Leite Integral;
- 200 ml de NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- 5 g de essência de baunilha;
- 1 unidade de raspas de laranja;
- 80 g de DOIS FRADES® Chocolate 50%;
- 100 g de ALPINO® Recheio e Cobertura.

MODO DE PREPARO

Cookie

Em uma batedeira, bata o açúcar com a manteiga até que fique um creme fofo.

Adicione o ovo, a essência de baunilha, a glucose, o NESTLÉ® Chocolate Meio

Amargo derretido e o sal. Misture a farinha com o DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% e o bicarbonato.

Adicione os chocolates picados e despeje sobre a frigideira.

Faça pequenos furos e aplique a pasta KITKAT® com o auxílio de um saco de confeitar.

Leve ao forno preaquecido a 160°C por 12 minutos. Sirva acompanhado do chocolate quente.

Chocolate Quente

Em uma panela, misture os ingredientes, menos as raspas de laranja, e leve ao fogo.

Finalize com raspas de laranja. Sirva quente.

Dica do Chef

Você pode rechear com MOÇA® Caramelo salgado.



INGREDIENTES

Massa

- 300 g de farinha de trigo;
- 30 g de manteiga;
- 50 g de açúcar;
- 3 g de sal;
- 6 g de fermento biológico seco;
- 5 g de essência de baunilha;
- 50 g de gema de ovo;
- 110 g de água gelada.

Fondue de chocolate

- 400 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo;
- 160 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- 50 ml de licor de cacau.



MODO DE PREPARO

Massa

Em uma batedeira com o acessório gancho, misture todos os ingredientes e bata até que fique uma massa lisa e homogênea.

Deixe descansar por 15 minutos sobre uma bancada untada com óleo.

Abra a massa com o auxílio de um rolo e corte os donuts do tamanho desejado.

Deixe fermentar por 1h30.

Frite em óleo aquecido a 160°C.

Reserve.

Fondue de chocolate

Misture todos os ingredientes e aqueça até que esteja fluido e brilhante.

Sirva com os donuts.

Se preferir acrescente nozes, especiarias, castanhas ou outros aromas.

Dica do Chef

Você pode misturar os recheios MOÇA® com creme confeiteiro.

Donuts



Rendimento: 10 porções de 180 g cada
 Dificuldade: média
 Tempo: 1h50

Brownie com Calda de Chocolate



🍰 Rendimento: 20 Brownies de 80g
📌 Dificuldade: fácil
🕒 Tempo: 1h

INGREDIENTES

Acompanhamento

- 6 unidades de morango;
- 800 g de DOIS FRADES®
- Mistura para Brownie;
- 320 g de NINHO® Leite Integral UHT;
- 200 g de manteiga;
- 80 g de nozes.

Para a Cobertura

- 400 g de Pasta Meio Amargo.

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e misture todos os ingredientes do brownie até que fique uma massa homogênea. Coloque em uma assadeira de sua preferência e leve ao forno a 160°C por 25min. Deixe esfriar e corte em quadrados; Derreta a Pasta Meio Amargo no micro ondas e cubra a fatia de brownie. Aqueça o brownie antes de servir.

Dica do Chef

Você pode usar as nossas pastas ou caramelo salgado como calda.



INGREDIENTES

Base Negresco

- 100 g de NEGRESCO® Topping;
- 60 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo.

Mousse de Chocolate Meio Amargo

- 150 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo;
- 300 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo;
- 100 g de NESTLÉ® Creme De Leite 25%;
- 30 g de SUFLAIR® Mousse De Chocolate.

Mousse de Chocolate Branco e Doce de Leite

- 100 g de MOÇA® Doce de Leite;
- 150 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- 150 g de NESTLÉ® Chocolate Branco;
- 70 g de SUFLAIR® Mousse De Chocolate Branca.

Finalização

- 50 g de NESTLÉ® Chocolate Blend.



MODO DE PREPARO

Base Negresco

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo e incorpore com o NEGRESCO® Topping. Despeje a mistura em um aro 20 sobre um papel manteiga, alise e leve para gelar. Mousse de Chocolate Meio Amargo. Derreta o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo e misture com o creme de leite. Em seguida, incorpore com o restante dos ingredientes. Bata a mistura por 4 minutos na batedeira planetária. Despeje metade do creme sobre a base de NEGRESCO®. Leve para gelar.

Mousse de Chocolate Branco e Doce de Leite

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Branco. Incorpore o chocolate derretido com o creme de leite até que esteja cremoso e, em seguida, junte o restante dos ingredientes. Bata a mistura por 4 minutos na batedeira Planetária. Despeje a mistura sobre a primeira camada de mousse de chocolate e alise para que fique uniforme.

Finalização

Finalize a torta com gotas da Mousse de Chocolate Meio Amargo e rasas de Chocolate.

Dica do Chef

Você pode misturar os recheios MOÇA® com creme confeiteiro.

Torta Tripla de Chocolate



 **Rendimento:** 1 torta de 1,260 kg
 **Dificuldade:** média
 **Tempo:** 2h

Tartelete feito com Charge®



🍰 **Rendimento:** 10 tarteletes de 184 g cada

⚙️ **Dificuldade:** fácil

🕒 **Tempo:** 1h30

INGREDIENTES

Base

- 200 g de farinha de trigo;
- 100 g de manteiga;
- 100 g de MOÇA® Doce de Leite;
- 1 g de sal;

Recheio

- 400 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 100 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 100 g de MOÇA® Doce de Leite;
- 200 g de CHARGE® Recheio e Cobertura.

Amendoim Caramelizado

- 200 g de amendoim sem casca
- 240 g de açúcar
- 200 g de água

Dica do Chef

- Podemos caramelizar outros tipos de nuts e combinar com a nossa linha de top lácteos.

MODO DE PREPARO

Base

Processe todos os ingredientes da base da torta até que forme uma massa homogênea. Forre 2 formas aro 20 ou 10 de mini tartelete e leve para o forno a 160°C por 10 minutos ou até que esteja dourada.

Recheio

Recheie as tortinhas com CHARGE® Recheio e Cobertura. Em seguida, misture o NESTLÉ® Creme de Leite, o MOÇA® Doce de Leite e o NESTLÉ® Ganache. Finalize com essa mistura.

Amendoim Caramelizado

Em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo. Deixe ferver por 5 minutos. Escorra o amendoim e leve ao forno a 160°C por 15 minutos. Finalize as tortinhas com o amendoim caramelizado.

Dica do Chef

Substitua o CHARGE® Recheio e Cobertura pelo MOÇA® Caramelo Salgado.



INGREDIENTES

Torta Caprese

- 200 g de manteiga;
- 20 g de DOIS FRADES® Chocolate 50%;
- 150 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo;
- 150 g de amêndoas laminadas;
- 200 g de açúcar;
- 80 g de gemas de ovo (4 unid.);
- 120 g de claras de ovo (4 unid.).

Macarons

- 120 g de farinha de amêndoas;
- 120 g de Glaúcar;
- 100 g de claras de ovo;
- 120 g de açúcar;
- 2 g de corante amarelo;
- 200 g de MOÇA® Doce de Leite.

Cobertura

- 80 g de SUFLAIR® Mousse Chocolate Branco;
- 100 g NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- 200 g de MOÇA® Doce de Leite;

Dica do Chef

Você pode finalizar a torta substituindo o NESTLÉ® chocolate blend pela Pasta Meio Amargo.

MODO DE PREPARO

Torta Caprese

Derreta os três primeiros ingredientes no micro-ondas; Adicione o açúcar misturado com as gemas. Reserve. Bata as claras em neve e misture delicadamente a mistura de chocolate; Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

Macarons

Em uma panela, esquite as claras com o açúcar até dissolver todo o açúcar. Na batedeira, bata até esfriar e adicione o corante. Peneire a farinha de amêndoas com o Glaúcar. Com o auxílio de uma espátula, misture até que a massa fique líquida e comece a escorrer. Passe a mistura para um saco de confeitar e pingue em um silpat círculos de 4 cm. Leve ao forno a 100°C por 10 minutos e, depois aumente o forno para 120°C por 8 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e recheie com o MOÇA® Doce de Leite.

Macarons

Na batedeira, bata o NESTLÉ® Creme de Leite com o SUFLAIR® Mousse Chocolate Branco por 5 minutos. Adicione o NESTLÉ® Doce de Leite e continue batendo até que esteja cremoso. Finalize com o bico pitanga confeitando a torta e intercalando com os macarons recheados.

Torta Caprese e Macarons



Focaccia feito com KitKat®



🍰 Rendimento: 10 unidades de 210 g cada
🔧 Dificuldade: fácil
🕒 Tempo: 2h

INGREDIENTES

Massa

- 300 g de farinha de trigo;
- 30 g de açúcar;
- 3 g de sal;
- 6 g de ferment biológico seco;
- 30 g de óleo;
- 160 g de água.

Recheio

- 300 g de Pasta KITKAT®;
- 150 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.

MODO DE PREPARO

Massa

Em uma batedeira, bata todos os ingredientes da massa até ficar uma Massa lisa e homogênea. Deixe a massa fermentar sobre uma bancada untada com óleo por 1h30. Com o auxílio de um rolo, abra a massa em formato de um retângulo com a espessura de 1 cm. Recheie com Pasta KITKAT® e dobre ao meio. Asse em 160°C por 12 minutos ou até que esteja dourada. Sirva com NESTLÉ® Ganache Meio Amargo derretida.

Dica do Chef

Adicione um toque de canela ou especiarias pra ficar ainda mais gostoso.



INGREDIENTES

Base de Biscoito

- 125 g de manteiga;
- 55 g de açúcar refinado;
- 180 g de farinha de trigo;
- 20 g de açúcar cristal.

Ganache de Doce de Leite

- 150 g de MOÇA® Doce de Leite;
- 80 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- 250 g de NESTLÉ® Chocolate Branco.

Ganache meio amargo com noz pecan

- 100 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo;
- 150 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo;
- 50 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- 100 g de noz pecan.

Dica do Chef

Substitua o MOÇA® Doce de leite pelo MOÇA® Caramelo Salgado.



MODO DE PREPARO

Base de Biscoito

Bata a manteiga com o açúcar refinado até que fique branco e fofo. Adicione a farinha e misture com uma espátula até que esteja homogêneo. Distribua a massa em uma assadeira retangular de 10 cm x 40 cm e leve à geladeira por 30 min. Fure a massa com um garfo, polvilhe o açúcar cristal e leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos; Reserve.

Ganache de Doce de Leite

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Branco. Em seguida, incorpore com o restante dos ingredientes. Despeje a mistura sobre a placa de biscoito assada e alise para que fique uniforme. Reserve.

Ganache meio amargo com noz pecan

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo. Em seguida, incorpore com o restante dos ingredientes. Aqueça se precisar. Despeje a mistura sobre a placa de biscoito com a ganache de doce de leite e alise para que fique uniforme. Finalize com a noz pecan triturada

Finalização

Leve para gelar, corte em barras e sirva.

Amanteigado de doce de leite e chocolate meio amargo



 Rendimento: 24 porções de 53 g
 Dificuldade: média
 Tempo: 2h

Barra Fudge



 **Rendimento:** 20 barrinhas de 82 g cada
 **Dificuldade:** média
 **Tempo:** 2h

INGREDIENTES

Base

- 3500 g de NESTLÉ® Chocolate Blend;
- 500 g de MOÇA® Churros;
- 200 g de xerém de castanha de caju.

Cobertura

- 250 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo;
- 50 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- 5 g de canela em pó.

Finalização

- 50 g de xerém de castanha de caju
- 80 g de DOIS FRADES® Chocolate Em Pó 50%

MODO DE PREPARO

Base

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Blend. Misture com MOÇA® CHURROS e o Xerém. Unte uma assadeira de 20 x 20 cm com manteiga e papel manteiga. Disponha a massa preparada e deixe bem lisa. Leve à geladeira até que esteja gelada.

Cobertura e montagem

Derreta a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo com o NESTLÉ® Creme de Leite 25% e a canela. Em seguida aplique sobre o fudge gelado. Corte em barras e finalize com xerém e DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%.

Dica do Chef

Substitua o MOÇA® Churros pelo MOÇA® Morango e prepara uma barra fudge de Sensação.



INGREDIENTES

Base de Biscoito

- 180 g de água morna;
- 10 g de fermento biológico seco;
- 240 g de NINHO® Leite Integral UHT;
- 80 g de manteiga em cubos;
- 80 g de açúcar refinado;
- 700 g de farinha de trigo;
- Q.b. de óleo de girassol.

Calda

- 50 g de manteiga;
- 90 g de açúcar mascavo.

Finalização

- 50 g de açúcar;
- 10 g de canela;
- 50 g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%;
- 300 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.

MODO DE PREPARO

Calda

Em uma panela média, em fogo médio, adicione a manteiga e o açúcar mascavo. Deixe a manteiga derreter, mexendo ocasionalmente. Depois que a manteiga derreter, despeje a cobertura na forma untada com manteiga ou desmoldante. Reserve.

Massa

Em uma tigela pequena, adicione o fermento, a água morna e 1 colher de chá de açúcar. Deixe descansar por 5 a 10 min. até formar espuma.

Em uma panela média, adicione a manteiga e o leite. Coloque em fogo médio até formar bolhas nas bordas da panela e a manteiga derreter completamente. Adicione a mistura de fermento e a mistura de leite em uma tigela de batedeira equipada com o gancho de massa. Adicione o restante dos ingredientes, exceto o óleo e amasse até que forme uma massa lisa e solte dos lados. Regue com óleo vegetal sobre toda a massa e deixe descansar coberta com um pano por 30 min. até que dobre de tamanho. Abra a massa com 2 cm de espessura e corte em quadrados de 2,5 cm. Eles não precisam ser perfeitos! Faça bolinhas e reserve por 5 minutos.

Finalização

Em uma tigela média, adicione o açúcar e a canela em pó. Mexa para combinar. Role as bolinhas de massa na canela, açúcar e DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%. Em seguida, distribua as bolinhas na forma sobre a calda feita com açúcar. Quando a massa estiver toda na forma, cubra com um pano de prato e deixe crescer por 30 min. Coloque no forno preaquecido e asse por 50 min. Se a massa ficar muito marrom por cima, cubra com um pedaço de papel alumínio. Retire do forno e deixe descansar por no máximo 5 min. Desenforme em seguida para que o caramelo não comece a grudar. Sirva em seguida com a NESTLÉ® Ganache Meio Amargo derretida.

Dica do Chef

Você pode colocar pedaços de frutas no caramelo ou nozes e castanhas. Você pode preparar essa receita e servir em um fondue junto com as nossas pastas.

Pudim de Brioche com Cacau



 **Rendimento:** 10 unidades de 101 g
 **Dificuldade:** média
 **Tempo:** 2h



Panna Cotta Zero Açúcares



🍰 Rendimento: 10 unidades de 101 g
🔧 Dificuldade: fácil
🕒 Tempo: 1h

INGREDIENTES

Panna Cotta

- 400 g de NESTLÉ® NESTILLY®;
- 50 g de água;
- 12 g de gelatina sem sabor;
- 40 g de adoçante culinário;
- 10 g de extrato de baunilha.

Ganache ao Leite Diet

- 100 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%;
- 250 g de NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcares;
- 150 g de mix de castanhas trituradas.

MODO DE PREPARO

Panna Cotta

Hidrate a gelatina em pó sem sabor na água, em seguida derreta por 10 segundos no micro-ondas. Incorpore a gelatina nos demais ingredientes em temperatura ambiente, distribua em potes e leve para gelar por 4h.

Ganache ao Leite Diet

Derreta o NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcares misture com o creme de leite. Despeje sobre a panna cotta gelada. Finalize com o mix de castanhas trituradas

Dica do Chef

Substitua o MOÇA® Churros pelo MOÇA® Morango e prepara uma barra fudge de Sensação.



The background is a deep red color with a subtle pattern of chocolate bars and wavy lines. The chocolate bars are depicted in a simple, stylized manner, with some showing the characteristic grid pattern and others showing the wrapper. The wavy lines are a lighter shade of red, creating a sense of movement and depth. The overall aesthetic is warm and inviting, typical of a chocolate-themed graphic.

Guia de rendimentos de chocolates

Rendimento dos produtos

Padarias

CÓDIGO	PRODUTO	NOME DO PRODUTO	TAMANHO DA EMBALAGEM	PORÇÃO	PREPARAÇÕES	RENDIMENTO DAS PREPARAÇÕES
12073778		NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO	2,33 Kg	120 g por unidade	PÃES E DOCES	19 unidades
12439522		KITKAT® PASTA	1,01 Kg	200 g por unidade	BOLOS SECOS	5 unidades
12255812 / 12351874		NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO	1 Kg / 2,1 Kg	80 g por unidade	RASPAS DE CHOCOLATE	12 unidades / 26 unidades
1225581 / 12351872		NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE	1 Kg / 2,1 Kg	150 g por unidade	PETIT FOUR	6 unidades / 14 unidades
12255799 / 12351873		NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO	1 Kg / 2,1 Kg	200 g por unidade	TORTAS	5 unidades / 11 unidades
412234		NESTLÉ® CHOCOLATE ZERO AÇÚCAR	500 g	250 g por unidade	TORTAS	2 unidades
12255810 / 12351875		NESTLÉ® CHOCOLATE BLEND	1 Kg / 2,1 Kg	500 g por unidade	TORTAS	2 unidades / 4 unidades
12520104 / 414530		NESTLÉ® CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	1,01 Kg / 25 Kg	60 g por unidade	BOLOS DE CHOCOLATE	16 unidades / 426 unidades
12520114		NESTLÉ® CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU	1,01 Kg	100 g por unidade	BOLOS SECOS	10 unidades
419489		NEGRESKO® TOPPING	1 Kg	100 g por unidade	DECORAÇÕES DE BOLOS	10 unidades

Rendimento dos produtos

CONFEITARIAS

CÓDIGO	PRODUTO	NOME DO PRODUTO	TAMANHO DA EMBALAGEM	PORÇÃO	PREPARAÇÕES	RENDIMENTO DAS PREPARAÇÕES
12073778		NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO	2,33 Kg	400 g por unidade	TORTAS DE CHOCOLATE	5 unidades
12439522		KITKAT® PASTA	1,01 Kg	150 g por unidade	BOLOS QUENTES	7 unidades
12255812 / 12351874		NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO	1 Kg / 2,1 Kg	50 g por unidade	BOMBONS	20 unidades / 42 unidades
1225581 / 12351872		NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE	1 Kg / 2,1 Kg	80 g por unidade	TRUFAS	12 unidades / 26 unidades
12255799 / 12351873		NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO	1 Kg / 2,1 Kg	50 g por unidade	BOMBONS	20 unidades / 42 unidades
412234		NESTLÉ® CHOCOLATE ZERO AÇÚCAR	500 g	500 g por unidade	BOLOS DECORADOS	1 unidades
12255810 / 12351875		NESTLÉ® CHOCOLATE BLEND	1 Kg / 2,1 Kg	400 g por unidade	FUDGES	1 unidades / 5 unidades
12520104 / 414530		NESTLÉ® CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	1,01 Kg / 25 Kg	60 g por unidade	BOLOS DE CHOCOLATE	16 unidades / 426 unidades
12520114		NESTLÉ® CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU	1,01 Kg	100 g por unidade	PÃES DE LÓ	10 unidades
419489		NEGRESCO® TOPPING	1 Kg	10 g por unidade	TOPPING DE BOLOS	25 unidades

Rendimento dos produtos restaurantes

CÓDIGO	PRODUTO	NOME DO PRODUTO	TAMANHO DA EMBALAGEM	PORÇÃO	PREPARAÇÕES	RENDIMENTO DAS PREPARAÇÕES
12073778		NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO	2,33 Kg	20 g por unidade	MINI TRUFAS	116 unidades
12439522		KITKAT® PASTA	1,01 Kg	100 g por unidade	BOLOS COM CALDAS DE KITKAT®	10 unidades
12255812 / 12351874		NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO	1 Kg / 2,1 Kg	80 g por unidade	TRUFAS	12 unidades / 26 unidades
1225581 / 12351872		NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE	1 Kg / 2,1 Kg	40 g por unidade	PETIT FOUR	25 unidades / 42 unidades
12255799 / 12351873		NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO	1 Kg / 2,1 Kg	80 g por unidade	TRUFAS	12 unidades / 26 unidades
412234		NESTLÉ® CHOCOLATE ZERO AÇÚCAR	500 g	30 g por unidade	TRUFAS	16 unidades
12255810 / 12351875		NESTLÉ® CHOCOLATE BLEND	1 Kg / 2,1 Kg	400 g por unidade	FUDGES	2 unidades / 5 unidades
12520104 / 414530		NESTLÉ® CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	1,01 Kg / 25 Kg	50 g por unidade	TRUFAS	202 unidades / 5000 unidades
12520114		NESTLÉ® CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU	1,01 Kg	80 g por unidade	CHOCOLATES QUENTES	25 unidades / 312 unidades
419489		NEGRESCO® TOPPING	1 Kg	40 g por unidade	TOPPING DE BOLOS	25 unidades

Rendimento dos produtos

HMR

CÓDIGO	PRODUTO	NOME DO PRODUTO	TAMANHO DA EMBALAGEM	PORÇÃO	PREPARAÇÕES	RENDIMENTO DAS PREPARAÇÕES
12073778		NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO	2,33 Kg	200 g por unidade	BOLOS DECORADOS	11 unidades
12439522		KITKAT® PASTA	1,01 Kg	120 g por unidade	TRANÇAS DE KITKAT®	8 unidades
12255812 / 12351874		NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO	1 Kg / 2,1 Kg	80 g por unidade	BOLOS DE CHOCOLATE	12 unidades / 26 unidades
1225581 / 12351872		NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE	1 Kg / 2,1 Kg	80 g por unidade	RASPAS DE CHOCOLATE	12 unidades / 26 unidades
12255799 / 12351873		NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO	1 Kg / 2,1 Kg	200 g por unidade	TORTAS	5 unidades / 11 unidades
412234		NESTLÉ® CHOCOLATE ZERO AÇÚCAR	500 g	250 g por unidade	CUCAS E BOLOS SECOS	2 unidades
12255810 / 12351875		NESTLÉ® CHOCOLATE BLEND	1 Kg / 2,1 Kg	500 g por unidade	TORTAS	2 unidades / 4 unidades
12520104 / 414530		NESTLÉ® CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	1,01 Kg / 25 Kg	60 g por unidade	BOLOS DE CHOCOLATE	16 unidades / 426 unidades
12520114		NESTLÉ® CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU	1,01 Kg	100 g por unidade	PÃES DE LÓ	10 unidades
419489		NEGRESKO® TOPPING	1 Kg	100 g por unidade	DECORAÇÕES DE BOLOS	10 unidades



Soluções completas para
o seu negócio!





SAC 0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br



[nestleprofessionalbrasil](https://www.facebook.com/nestleprofessionalbrasil)



[@nestleprofessionalbr](https://www.instagram.com/@nestleprofessionalbr)