



RECEITUÁRIO ESPECIAL CULINARISTAS



RECEITAS SALGADAS





ABOBÓRA COM CARNE SECA FEITO COM MAGGI®

INGREDIENTES:

800G DE ABOBÓRA PEQUENA
10ML DE AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM
500G DE CARNE SECA DESSALGADA
370G DE NESTLÉ® REQUEIJÃO CREMOSO
260G NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%
200G DE ABOBORA AMASSADA
100G DE QUEIJO COALHO
100G DE CREAM CHEESE
90G DE CEBOLA ROXA PICADA
10G DE COENTRO PICADO
30G DE MANTEIGA
15G DE PIMENTÃO PICADO
11G DE ALHO PICADO
5G DE MAGGI® TEMPERO GRIL
10G DE MAGGI® TEMPERO PARA PEIXES E FRUTOS DO MAR
30G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO GROSSO
5G DE SALSINHA DESIDRATADA

MODO DE PREPARO:

CORTE A TAMPA DAS ABOBORAS, RETIRE AS SEMENTES.
EM UMA ASSADEIRA COLOQUE AS ABOBORAS, REGUE COM UM
FIO DE AZEITE E CUBRA COM PAPEL ALUMÍNIO.
ASSE EM FORNO PRAQUECIDO A 180°C POR
APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS OU ATÉ FICAR AL DENTE.
RESERVE.

CREME:

EM UMA PANELA REFOGUE NA MANTEIGA, TODAS AS
VERDURAS E LEGUMES PICADAS.
ACRESCENTE E MISTURE A CARNE SECA, MAGGI® TEMPERO
PARA PEIXES E FRUTOS DO MAR E O MAGGI® TEMPERO GRIL.
REFOGUE ATÉ SECAR O CALDO DA CARNE E VERDURAS.
ACRESCENTE O REQUEIJÃO, CREAM CHEESE, NESTLÉ® CREME
DE LEITE UHT 25% E A ABOBORA AMASSADA, MISTURE E
DESLIGUE O FOGO.

FINALIZAÇÃO:

RECHEIE AS ABOBORAS COM O CREME DA CARNE SECA.
COLOQUE O QUEIJO PARMESÃO EM CIMA DO CREME E LEVE
PARA GRATINAR EM FORNO PRAQUECIDO A 180° ATÉ O
QUEIJO DOURAR. RETIRE DO FORNO.
FINALIZE COM A SALSINHA DESIDRATADA.

BOLINHO DE VATAPÁ FEITO COM MAGGI®

INGREDIENTES:

25G DE MAGGI® TEMPERO PARA PEIXES E FRUTOS DO MAR
150G DE CEBOLA ROXA
100G DE PIMENTÃO VERMELHO
100G DE PIMENTÃO AMARELO
100G DE PIMENTÃO VERDE
80G DE CEBOLINHA
50G DE COENTRO
40G DE PIMENTINHA DE CHEIRO
15G DE MOLHO DE PIMENTA
500G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
250ML DE LEITE DE COCO
20ML DE AZEITE DE DENDÊ
300G DE CAMARÃO COM CASCA E SEM CABEÇA
60G DE CREAM CHEESE
5G DE MAGGI® TEMPERO PARA PEIXES E FRUTOS DO MAR
100G DE OVOS
150G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
300G DE FARINHA PANKO
600ML DE ÓLEO PARA FRITAR

MODO DE PREPARO:

REFOGUE EM UMA PANELA GRANDE TODAS AS VERDURAS PICADAS NO AZEITE DE DENDÊ. DESPEJE O LEITE DE COCO E O MOLHO DE PIMENTA E DEIXE COZINHAR POR 5 MINUTOS. ADICIONE A FARINHA DE TRIGO, MEXA ATÉ OBTER UMA ÚNICA MASSA. ESPERE ESFRIAR E SOVE UM POUCO A MASSA PARA DEIXAR MAIS UNIFORME. TEMPERE OS CAMARÕES COM MAGGI® TEMPEROS PARA PEIXES E FRUTOS DO MAR E REFOGUE NO AZEITE ATÉ O CAMARÃO FICAR ROSADO. DIVIDA A MASSA EM PEDAÇOS, RECHEIE COM CREAM CHEESE E O CAMARÃO, DEIXE O RABO DO CAMARÃO PARA FORA. (CONTINUAÇÃO VATAPÁ). EMPANE AS BOLINHAS NA ORDEM: OVO E FARINHA PANKO. LEVE PARA FRITAR EM ÓLEO BEM QUENTE (160°C) ATÉ DOURAR. DEIXE AS BOLINHAS SECANDO EM PAPEL TOALHA E SIRVA EM SEGUIDA.



CALDO DE MACAXEIRA

MODO DE PREPARO:

REFOGUE EM UMA PANELA DE PRESSÃO 1/3 DO ALHO E CEBOLA E FIOS DE ÓLEO.

EM SEGUIDA ADICIONE 1/3 DO PIMENTÃO, O FRANGO CORTADO TEMPERADO COM O MAGGI® TEMPERO DE ESPECIARIAS;

SELE O FRANGO E ADICIONE CERCA DE 600ML DE ÁGUA FECHANDO A PANELA DE PRESSÃO E DEIXE COZINHAR POR CERCA DE 15 MINUTOS APÓS PEGAR PRESSÃO;

APÓS O FRANGO COZIDO RETIRE DA PANELA E RESERVE, ADICIONE A MACAXEIRA NO CALDO DO COZIMENTO DO FRANGO E DEIXE COZINHAR POR CERCA DE 15 MINUTOS;

APÓS A MACAXEIRA COZIDA, COM O AUXÍLIO DE UM LIQUIDIFICADOR TRITURE A MACAXEIRA COM O CALDO DO FRANGO E CASO NECESSÁRIO ADICIONE MAIS UM POUCO DE ÁGUA;

DESFIE O FRANGO;

VOLTE O CREME DE MACAXEIRA PARA A PANELA E ADICIONE O FRANGO, DEIXE COZINHAR ATÉ LEVANTAR FERVA;

FINALIZE COM O COENTRO E A CEBOLINHA.

INGREDIENTES:

1KG DE MACAXEIRA

400G DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO

150G DE CEBOLA PICADA

30G DE ALHO PICADO

15G DE MAGGI® TEMPERO DE ESPECIARIAS

800ML DE ÁGUA MINERAL

80G DE PIMENTÃO AMARELO PICADO

20G DE COENTRO PICADO

20G DE CEBOLINHA VERDE PICADA



FOLHADO DE MILHO FEITO COM MAGGI®

INGREDIENTES:

1KG DE FARINHA DE TRIGO
10G DE SAL
50G DE MAGGI® CREME DE CEBOLA
120G DE AÇÚCAR
5G DE FERMENTO SECO
200G DE MILHO VERDE
80G DE ÓLEO
106G DE OVOS
500ML DE NINHO® LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT
350G DE MARGARINA PARA FOLHADOS
500G DE FILÉ DE CAMARÃO
10G DE MAGGI® TEMPEROS PARA PEIXES E FRUTOS DO MAR
8G DE ALHO
200G DE CREAM CHEESE
100G DE MANTEIGA
100G DE QUEIJO PARMESÃO
100G DE NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%
100G DE QUEIJO MUSSARELA
2G DE AZEITE
60G DE CAMARÃO FRESCO INTEIRO
1G DE MAGGI® TEMPEROS PARA PEIXES E FRUTOS DO MAR
30G DE GEMAS
50G DE QUEIJO MUSSARELA RALADO
50G DE FLOCÃO DE MILHO

MODO DE PREPARO:

EM UM LIQUIDIFICADOR, COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES, EXCETO A FARINHA DE TRIGO. BATA DURANTE 3 MINUTOS.

EM UMA MASSEIRA, COLOQUE A MISTURA BATIDA NO LIQUIDIFICADOR JUNTAMENTE COM A FARINHA DE TRIGO. MISTURAR ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA E ELÁSTICA. RETIRE DA MASSEIRA, CUBRA A MASSA E DEIXE DESCANSAR POR APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS. ABRIR A MASSA EM FORMATO RETANGULAR E ADICIONAR A MARGARINA FOLHADA. FAZER AS DOBRAS E FORMAR CAMADAS ATÉ ATINGIR A FOLHAGEM DESEJADA. REFOGUE OS CAMARÕES TEMPERADOS COM O MAGGI® TEMPEROS PARA PEIXES E FRUTOS DO MAR E O ALHO. RESERVE.

EM UM LIQUIDIFICADOR, ADICIONE O CREAM CHEESE, MANTEIGA, QUEIJO PARMESÃO, NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25% E 20G DO CAMARÃO REFOGADO. EM UMA PANELA, COLOQUE A MISTURA BATIDA E LEVE AO FOGO ATÉ OBTER UMA CONSISTÊNCIA MAIS FIRME EM SEGUIDA, ADICIONE O RESTANTE DOS CAMARÕES REFOGADOS. ADICIONAR O QUEIJO MUÇARELA. ABRA A MASSA E CORTE COM UM ARO DESEJADO. EM SEGUIDA, CORTE TIRAS COM APROXIMADAMENTE 15CM DE COMPRIMENTO E 2CM DE LARGURA. RESERVE. ADICIONE O RECHEIO DE CAMARÃO NA BASE CORTADA NO FORMATO DESEJADO. EM SEGUIDA, FECHUE USANDO GEMAS PARA COLAR AS TIRAS DE MASSA TANTO NA VERTICAL, QUANTO NA HORIZONTAL. REFOGUE OS CAMARÕES NO AZEITE E MAGGI® TEMPEROS PARA PEIXES E FRUTOS DO MAR. RESERVE. EM UM BOWL, MISTURE TODOS OS INGREDIENTES, EXCETO O CAMARÃO REFOGADO.

PINCELE GEMAS EM CIMA DA MASSA E POLVILHE A FAROFA DE FLOCÃO. LEVE AO FORNO PREAQUECIDO A 180°C POR APROXIMADAMENTE 15 MINUTOS.

FINALIZE COM OS CAMARÕES INTEIROS REFOGADOS.



CUSCUZ SALGADO

INGREDIENTES:

CALDO:

1,200ML DE ÁGUA

50G DE MAGGI® FONDOR

BASE:

50G DE CEBOLA PICADA

120ML DE AZEITE EXTRA VIRGEM

300G DE MILHO VERDE ESCORRIDO

300G DE PALMITO EM RODELAS

240G DE ATUM SÓLIDO EM ÓLEO

50G DE TOMATE PICADO

240G DE EXTRATO DE TOMATE

50G DE PIMENTÃO VERMELHO PICADO

50G DE PIMENTÃO AMARELO PICADO

120G DE CHEIRO VERDE PICADO

50G DE AZEITONAS VERDE

300G DE ERVILHA (CONGELADA)

150G DE OVO COZIDO

300G DE FARINHA DE MILHO

MODO DE PREPARO:

MISTURE NA ÁGUA QUENTE O MAGGI® FONDOR PARA PREPARAR O CALDO E RESERVE.

EM UMA FORMA UNTADA, DECORE O FUNDO E AS LATERAIS COM FATIAS DE OVO COZIDO, TOMATE, ERVILHA, AZEITONA, MILHO, PALMITO, COENTRO, CONFORME A FOTO. RESERVE.

EM UMA PANELA, REFOGUE A CEBOLA NO AZEITE POR 5 MINUTOS OU ATÉ AMACIAR. JUNTE O MILHO, O PALMITO FATIADO, O ATUM E REFOGUE POR 10 MINUTOS. JUNTE O EXTRATO DE TOMATE, O TOMATE, O PIMENTÃO, CHEIRO-VERDE PICADO, MILHO E ERVILHA. ADICIONE A FARINHA DE MILHO E O CALDO AOS POUCOS, MEXA ATÉ SOLTAR O FUNDO DA PANELA.

APROVEITE PARA AJUSTAR O SAL E A PIMENTA É A GOSTO, ACRESCENTE AS AZEITONAS E OS OVOS PICADOS.

ESPERE AMORNAR E COLOQUE NA FORMA PREVIAMENTE DECORADA, APERTANDO BEM.

DESENFORME E SIRVA EM SEGUIDA.



RECEITAS DOCES



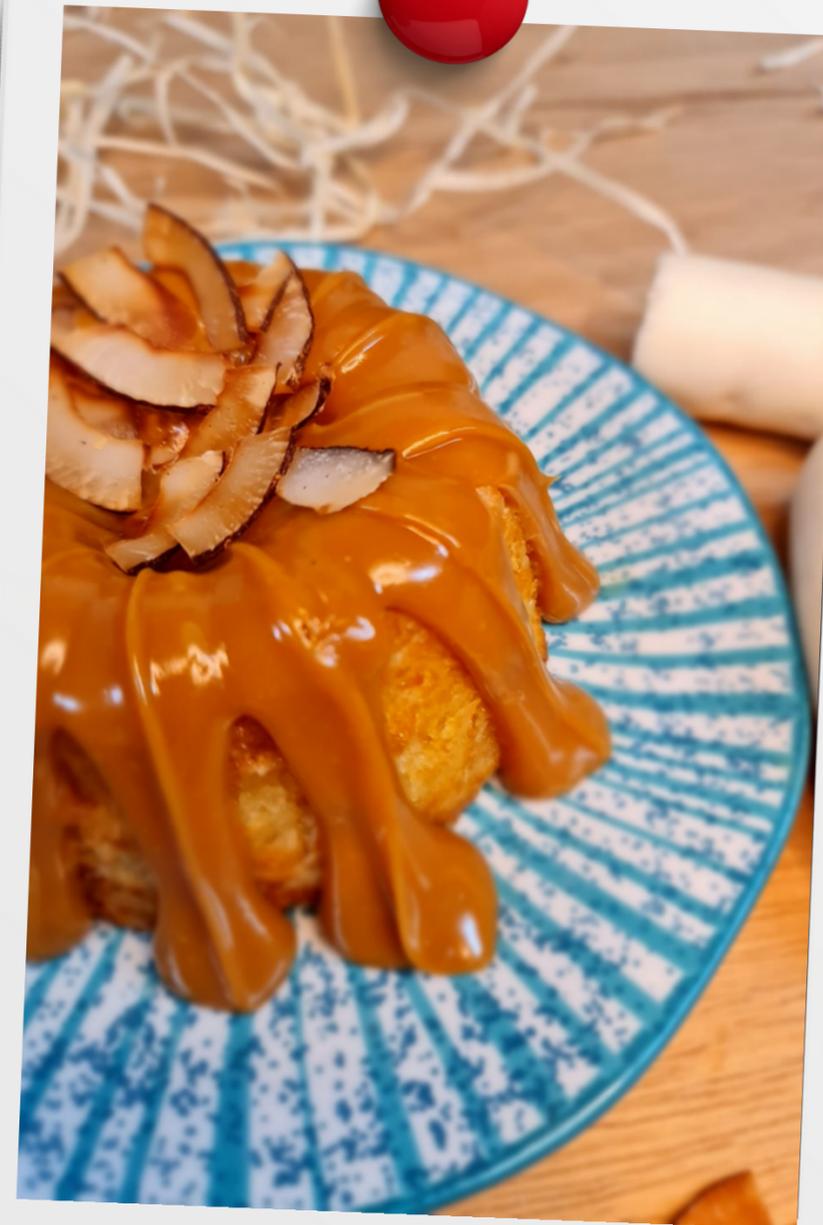
BOLO DE MACAXEIRA FEITO COM MOÇA®

INGREDIENTES:

1KG DE MACAXEIRA RALADA
300G DE AÇÚCAR
250G DE COCO FRESCO RALADO
200ML DE LEITE DE COCO
200ML DE NINHO® LEITE INTEGRAL UHT
50G DE MANTEIGA
50G DE GEMA
100G DE OVOS
2G DE SAL
1,200KG DE MOÇA® CAMELO SALGADO
30ML DE ÁGUA FILTRADA
75G DE COCO LAMINADO

MODO DE PREPARO:

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES EM UM RECIPIENTE E MISTURE COM AUXÍLIO DE UM FOUET;
COLOQUE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA E LEVE AO FORNO PRAQUECIDO A 180°C DURANTE 60 MINUTOS OU ATÉ FICAR DOURADO.
AQUEÇA O MOÇA® CAMELO SALGADO POR 20 SEGUNDOS EM MICRO-ONDAS E ACRESCENTE 30ML DE ÁGUA E MISTURE.
DESENFORME O BOLO, E COLOQUE EM UM PRATO.
COM UMA COLHER COLOQUE O MOÇA® CAMELO SALGADO ESCORRENDO NA LATERAL DO BOLO CONFORME A FOTO.
COLOQUE O COCO QUEIMADO LAMINADO PARA FINALIZAR.





BOLO DE MILHO FEITO COM MOÇA®

INGREDIENTES:

200G DE MILHO VERDE
60G DE MARGARINA
200ML DE LEITE DE COCO
200G DE FLOCOS DE MILHO
150G DE AÇÚCAR CRISTAL
150G DE OVOS
10G DE FERMENTO QUÍMICO
100ML DE ÁGUA MINERAL
150G DE MOÇA® COCACA MANGA

MODO DE PREPARO:

BATA NO LIQUIDIFICADOR O MILHO COM A ÁGUA E PASSE NA PENEIRA.
BATA NO LIQUIDIFICADOR O LÍQUIDO DE MILHO COM O RESTANTE DOS INGREDIENTES, EXCETO O FERMENTO.
POR ÚLTIMO, ADICIONE O FERMENTO E MISTURE COM UMA ESPÁTULA.
ADICIONE A MOÇA® COCADA MANGA EM UM RECIPIENTE E LEVE AO MICRO-ONDAS POR 1 MINUTO.
COM A MOÇA® COCADA MANGA AQUECIDA. RESERVE.
UNTE UMA FORMA DE 15CM DE DIÂMETRO COM FURO NO MEIO, LEVE AO FORNO À 180°C POR 35/45 MINUTOS.
APLIQUE A MOÇA® COCADA MANGA SOBRE O BOLO E FINALIZE COM COCO RALADO.





BOLO DE RAPADURA PRETA FEITO COM MOÇA®

INGREDIENTES:

250G DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO
300G DE OVOS
200G DE RAPADURA PRETA PICADA
180G DE MANTEIGA SEM SAL
250G DE MOÇA® BRIGADEIRO MANGA
15G DE CANELA EM PAU
5G DE ANIS ESTRELADO
25ML DE ÁGUA

MODO DE PREPARO:

BATA TODOS OS INGREDIENTES NA BATEDEIRA ATÉ OBTER UMA MASSA HOMOGÊNEA.

DISPONHA A MASSA EM UMA FORMA UNTADA. LEVE AO FORNO PRAQUECIDO EM 170°C POR APROXIMADAMENTE 25 A 30 MINUTOS. FAÇA UMA INFUSÃO COM A CANELA EM PAU E ANIS ESTRELADO COM 20ML DE ÁGUA E DEIXE FERVER POR APROXIMADAMENTE 3 MINUTOS. DILUA O BRIGADEIRO AOS POUCOS COM A INFUSÃO ATÉ OBTER UMA CONSISTÊNCIA DE CALDA FIRME.

FINALIZE O BOLO COM A COBERTURA E CANELA EM PAU CONFORME A FOTO.





BRIGADEIRO BRÛLÉE DE MILHO FEITO COM MOÇA®

INGREDIENTES:

200G DE MOÇA® RECHEIO E
COBERTURA CHURROS
200G DE NESTLÉ® CREME DE
LEITE UHT 25%
200G DE MOÇA® COCADA
170G DE MILHO VERDE OU EM
CONSERVA
35G DE CREAM CHEESE
35G DE GOIABADA
50G DE AÇÚCAR CRISTAL
5G DE CANELA EM PÓ

MODO DE PREPARO:

EM UM LIQUIDIFICADOR, ACRESCENTE
TODOS OS INGREDIENTES, EXCETO O MOÇA®
COCADA. BATA POR 1 MINUTO.
EM UMA PANELA, ACRESCENTE A MISTURA
BATIDA E O MOÇA® COCADA. LEVE PARA O
FOGO BAIXO E MEXA ATÉ DAR PONTO DE
BRIGADEIRO.
RETIRE DO FOGO, COLOQUE EM UM
RECIPIENTE E CUBRA COM PLÁSTICO FILME.
RESERVE.
FAÇA BOLINHAS DE 20G E RECHEIE COM 1G
DE CREAM CHEESE E 1G DE GOIABADA.
PASSE NO AÇÚCAR CRISTAL E USE O
MAÇARICO PARA CARAMELIZAR O AÇÚCAR.
PARA FINALIZAR, POLVILHE A CANELA POR
CIMA.





BRIGADEIRO DE MILHO COM CREME DE QUEIJO FEITO COM MOÇA®

INGREDIENTES:

400G DE MOÇA® RECHEIO E COBERTURA LEITE CONDENSADO
350G DE NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%
300G DE MILHO VERDE EM LATA
130ML DE NINHO® LEITE INTEGRAL UHT
15G DE MANTEIGA COM SAL
200G DE CREAM CHEESE
100G DE MOÇA® COCADA MANGA
60G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO GROSSO
160G DE COCO FLOCADO QUEIMADO

MODO DE PREPARO:

BATA NO LIQUIDIFICADOR O MILHO VERDE E O NINHO® LEITE INTEGRAL UHT ATÉ TRITURAR TODO O MILHO.

EM UMA PANELA COLOQUE A MISTURA DO LIQUIDIFICADOR, O NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%, O MOÇA® RECHEIO E COBERTURA LEITE CONDENSADO E A MANTEIGA COM SAL. MEXA EM FOGO MÉDIO ATÉ DESGRUDAR DO FUNDO DA PANELA, COLOQUE EM OUTRO RECIPIENTE E DEIXE ESFRIAR, RESERVE.

PARA O CREME DE QUEIJO MISTURE O CREAM CHEESE, MOÇA COCADA E O QUEIJO PARMESÃO RALADO E LEVE À GELADEIRA ATÉ FICAR FIRME. BOLEAR OS DOCINHOS COM APROXIMADAMENTE 20G DE BRIGADEIRO DE MILHO E 5G DE CREME DE QUEIJO.

PASSE NO COCO QUEIMADO FLOCADO.

OBS: NO LUGAR DO COCO FLOCADO QUEIMADO, PODE SUBSTITUIR PELO NINHO® LEITE EM PÓ INTEGRAL.

PARA FINALIZAR O DE NINHO® LEITE EM PÓ INTEGRAL, BASTA FAZER UMA PITANGA CONFORME A FOTO, COM O MOÇA® RECHEIO E COBERTURA LEITE CONDENSADO.





TORTA CASQUINHA FEITO COM CHARGE®

INGREDIENTES:

200G DE TOSTINES® BISCOITO MAISENA
50G DE AMENDOIM TORRADO E TRITURADO
125G DE MANTEIGA DERRETIDA
200G DE NESTLÉ® RECHEIO PARA TORTAS
100G DE NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25% (GELADO)
200G DE CHARGE® RECHEIO E COBERTURA
100G DE NESTLÉ® NESTILLY® (GELADO)
30ML DE RUM
165G DE NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO DERRETIDO
30G DE AMENDOIM TORRADO E TRITURADO
200G DE DOIS FRADES® PASTA MEIO AMARGO DERRETIDA
50G DE MOÇA® CARAMELO SALGADO
50G DE AMENDOIM TORRADO E TRITURADO
20G GLUCOSE

MODO DE PREPARO:

TRITURE O TOSTINES® BISCOITO MAISENA E O AMENDOIM. RESERVE.
EM UM RECIPIENTE MISTURE O TOSTINES® BISCOITO MAISENA E O AMENDOIM TRITURADOS COM A MANTEIGA DERRETIDA.
EM UMA ARO 18CM, MONTE A BASE DA TORTA E LEVE AO FORNO PRAQUECIDO A 180°C POR APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS.
EM UMA BATEDEIRA, ACRESCENTE O NESTLÉ® RECHEIO PARA TORTAS E O NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25% E BATA POR 5 MINUTOS EM VELOCIDADE ALTA.
APÓS BATIDO, ACRESCENTE O CHARGE® RECHEIO E COBERTURA E BATA EM VELOCIDADE MÉDIA APENAS PARA HOMOGENEIZAR. RESERVE.
BATA O NESTLÉ® NESTILLY BEM GELADO EM VELOCIDADE ALTA NA BATEDEIRA ATÉ FICAR FIRME. RESERVE.
INCORPORE O NESTLÉ® NESTILLY JÁ BATIDO NO CREME QUE FOI RESERVADO. EM SEGUIDA, COLOQUE O RUM E MEXA.
ADICIONE O NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO DERRETIDO E O AMENDOIM E INCORPORE.
UNTE COM DESMOLDANTE A LATERAL DA FORMA UTILIZADA PARA FAZER A TORTA. COLOQUE O CREME SOBRE A BASE DE BISCOITO NA FORMA E LEVE PARA REFRIGERAÇÃO.
POR FIM, ACRESCENTE A DOIS FRADES® PASTA MEIO AMARGO DERRETIDA SOBRE A TORTA E LEVE NOVAMENTE PARA REFRIGERAÇÃO ATÉ FIRMAR.
EM UM TAPETE DE SILICONE FAÇA 2 GOTAS COM A GLUCOSE E LEVE AO FORNO PRAQUECIDO A 180°C POR APROXIMADAMENTE 7 MINUTOS OU ATÉ COMEÇAR A DOURAR.
RETIRE A GLUCOSE DO FORNO E DEIXE ESFRIAR. RESERVE.
COLOQUE O MOÇA® CARAMELO SALGADO EM UMA MANGA DE CONFEITAR E USANDO O BICO PERLÊ FAÇA A DECORAÇÃO NA TORTA CONFORME A FOTO.
ACRESCENTE O AMENDOIM E FINALIZE COM O ARABESCO DE GLUCOSE.

TORTA DE MAÇÃ FEITO COM MOÇA®

INGREDIENTES:

MASSA:

- 200G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 50G DE MOÇA® RECHEIO E COBERTURA CHURROS
- 100G DE MANTEIGA SEM SAL

RECHEIO / COBERTURA E DECORAÇÃO:

- 250G DE MAÇÃ
- 20G DE CANELA EM PAU
- 10G DE ANIS ESTRELADO
- 80G DE AÇÚCAR CRISTAL
- 400G DE MOÇA® RECHEIO E COBERTURA CHURROS
- 70G DE GEL DE BRILHO

MODO DE PREPARO:

MASSA:

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES COM AS PONTAS DOS DEDOS ATÉ OBTER UMA MASSA HOMOGÊNEA. DISPONHA A MASSA NUMA ASSADEIRA E ASSE A 180°C POR APROXIMADAMENTE 15 MINUTOS OU ATÉ DOURAR LEVEMENTE. RESERVE.

FATIE AS MAÇÃS CONFORME A FOTO.

EM UMA PANELA COLOQUE AS MAÇÃS FATIADAS E OS DEMAIS INGREDIENTES E CARAMELIZE AS MAÇÃS EM FOGO BAIXO. RESERVE.

DESPEJE UNIFORMEMENTE O MOÇA® RECHEIO E COBERTURA CHURROS POR TODA A BASE PRÉ ASSADA. DISPONHA AS FATIAS DE MAÇÃS CARAMELIZADAS CONFORME A FOTO.

PINCELE GEL DE BRILHO POR TODA SUPERFÍCIE DA TORTA.

FINALIZE COM A CANELA EM PAU E O ANIS ESTRELADO.



TORTA MOUSSE DE PAÇOCA FEITO COM MOÇA®

INGREDIENTES:

150G DE TOSTINES® BISCOITO DE MAISENA

50G DE MARGARINA

50G DE AMENDOIM

250G DE SUFLAIR® MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

250ML DE NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%

250ML DE NINHO® LEITE INTEGRAL UHT

50G PAÇOCA

6G DE GELATINA SEM SABOR

80G DE MOÇA® CARAMELO SALGADO

100G DE AÇÚCAR CRISTAL

70G DE XERÉM DE CASTANHA

MODO DE PREPARO:

TRITURE O BISCOITO COM O AMENDOIM ATÉ OBTER UMA FAROFA;

ADICIONE A MARGARINA DERRETIDA ATÉ FORMAR UMA FAROFA ÚMIDA;

ADICIONE ESSA BASE DE BISCOITO NO FUNDO DE UMA FORMA DE FUNDO FALSO DE 20CM DE DIÂMETRO.

ADICIONE A BASE DO SUFLAIR® MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM O NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%, O NINHO® LEITE INTEGRAL UHT EM VELOCIDADE;

BAIXA ATÉ FORMAR UMA MISTURA HOMOGÊNEA;

EM SEGUIDA AUMENTE PARA A VELOCIDADE MÁXIMA POR CERCA DE 5 MINUTOS ATÉ DOBRAR DE VOLUME;

ADICIONE A PAÇOCA TRITURADA A BASE DE MOUSSE E MISTURE MAIS UM POUCO;

EM SEGUIDA ADICIONE NA MOUSSE A GELATINA SEM SABOR JÁ HIDRATADA, COLOQUE SOBRE A BASE DE BISCOITO E LEVE PARA REFRIGERAÇÃO POR CERCA DE 1

HORA.

ADICIONE A COBERTURA DE MOÇA® CARAMELO SALGADO SOBRE A TORTA MOUSSE;

PRANILÉ: ADICIONE O AÇÚCAR EM UMA PANELA ATÉ FORMAR UM CARAMELO EM SEGUIDA ADICIONE O XERÉM DE CASTANHA, COLOQUE SOBRE UM TAPETE DE SILICONE E DEIXE ESFRIAR. USE NA DECORAÇÃO CONFORME A FOTO.



VERRINE DE BANANA FEITO COM MOÇA®

INGREDIENTES:

300G DE BANANA DA TERRA EM RODELAS FRITA

100G DE AÇÚCAR

5G DE CANELA EM PÓ

400G DE MOÇA® RECHEIO E COBERTURA CHURROS

500G DE NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%

200G DE NINHO® LEITE EM PÓ INTEGRAL

200ML DE NINHO® LEITE INTEGRAL UHT

50G DE AMIDO DE MILHO

100G DE CLARA

200G DE AÇÚCAR

30ML DE SUCO DE LIMÃO

MODO DE PREPARO:

RESERVE 100G DO NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%. EM UMA PANELA, MISTURE O RESTANTE DO NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25% E OS INGREDIENTES DO CREME, COZINHE EM FOGO BAIXO.

MEXA ATÉ CHEGAR AO PONTO, RESERVE EM REFRIGERAÇÃO.

EM UMA PANELA, MISTURE A CLARA E O AÇÚCAR, LEVE AO FOGO BAIXO E MEXA VIGOROSAMENTE ATÉ DISSOLVER TODOS OS CRISTAIS DE AÇÚCAR.

EM SEGUIDA NA BATEDEIRA, BATA EM VELOCIDADE ALTA, QUANDO DOBRAR DE VOLUME ADICIONE O SUCO DE LIMÃO E BATA O MERENGUE ATÉ ESFRIAR POR COMPLETO. RESERVE.

RETIRE O CREME DA REFRIGERAÇÃO E ADICIONE O NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25% RESERVADO, MEXA ATÉ HOMOGENEIZAR.

MONTE A SOBREMESA EM CAMADAS. 1ª CAMADA DE CREME, 2ª CAMADA DE BANANA FRITA E 3ª CAMADA DE CREME, REPITA O PROCESSO.

FINALIZE COM O MERENGUE SUÍÇO E GRATINE COM MAÇARICO.



BOLO PUDIM DE PAÇOCA FEITO COM MOÇA®

INGREDIENTES:

150G DE OVOS
400G DE MOÇA® RECHEIO E COBERTURA CHURROS
360ML DE NINHO® LEITE INTEGRAL UHT
200G DE PAÇOCA TRITURADA
1KG DE AÇÚCAR CRISTAL
150G DE OVOS
240G DE AÇÚCAR
100G DE MARGARINA
120ML DE NINHO® LEITE INTEGRAL UHT
360G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
120G DE PAÇOCA TRITURADA
10G DE CANELA EM PÓ
20G DE FERMENTO QUÍMICO
120G DE PAÇOCA TRITURADA

MODO DE PREPARO:

BATER TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR ATÉ HOMOGENEIZAR. RESERVE.

LEVAR O AÇÚCAR NUMA PANELA AO FOGO BAIXO ATÉ QUE DERRETA TOTALMENTE, CARAMELIZANDO EM PONTO DE FIO.

BATER AS CLARAS EM NEVE. RESERVE.

NA BATEDEIRA, BATER AS GEMAS COM O AÇÚCAR, ACRESCENTAR A MANTEIGA E A CANELA E BATER MAIS UM POUCO;

EM SEGUIDA ACRESCENTE O LEITE, A FARINHA DE TRIGO, A PAÇOCA E O FERMENTO EM PÓ E BATER ATÉ HOMOGENEIZAR;

INCORPORA AS CLARAS EM NEVE NA PREPARAÇÃO.

EM FORMAS DE 15CM DE DIÂMETRO CARAMELIZADAS, DESPEJE O PUDIM QUE ESTÁ RESERVADO E A MASSA DO BOLO POR CIMA.

ASSE EM FORNO PRAQUECIDO EM 160°C EM BANHO-MARIA POR APROXIMADAMENTE 45 MINUTOS.

DESENFORMAR FRIO.

DECORAR COM PAÇOCA TRITURADA.



**GOSTOU?
ACESSE NOSSO SITE
PARA MAIS RECEITAS E
DICAS.**

