Nestlé PROFESSIONAL

RECEITUÁRIO

Pink inspiration 2023

Bolo fraisier

INGREDIENTES

MOUSSE DE CARAMELO
- 10 g de gelatina em pó
- 50 ml de água para hidratar a gelatina
- 200 g de NESTLÉ® NESTILLY®
- 100 g de Chocolate NESTLÉ® Branco
- 50 g de Chocolate NESTLÉ® ao Leite
- 75 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Caramelo Salgado
- 75 g de açúcar
- 35 ml de água
- 70 g de gemas (em média 4 unid.)
- 50 g de ovo (1 unid.)

MASSA DE AMÊNDOAS
- 60 g de claras (em média 2 unid.)
- 60 g de açúcar refinado
- 100 g de ovo (2 unid.)
- 135 g de açúcar refinado
- 40 g de gemas (em média 2 unid.)
- 175 g de farinha de amêndoas
- 40 g de farinha de trigo
- 80 g de manteiga sem sal
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

GLAÇAGEM
- 150 ml de água
- 300 g de açúcar
- 300 g de glucose
- 25 g de gelatina em pó
- 125 ml de água para hidratar
- 300 g de Chocolate NESTLÉ® Branco
- 195 g de MOÇA® Leite Condensado
- Quantidade básica de corante vermelho

MONTAGEM
- Recheio MOÇA® Brigadeiro
- Amêndoas laminadas para decorar

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE CARAMELO
- Hidrate a gelatina com a água e reserve.
- Bata o creme NESTLÉ® NESTILLY® na batedeira até atingir meio ponto, reserve.
- Derreta os chocolates e reserve.
- Bata o ovo com as gemas na batedeira.
- Enquanto isso, faça a calda com o açúcar e a água, deixe atingir 110ºC.
- Com a batedeira ligada, despeje aos poucos a calda em fio nas gemas, bata até esfriar.
- Acrescente os chocolates derretidos e bata novamente.
- Adicione o MOÇA® Recheio e Cobertura Caramelo Salgado e bata novamente até ficar homogêneo.
- Incorpore nessa mistura a gelatina já hidratada e derretida.
- Por último, acrescente o creme NESTLÉ® NESTILLY® batido.

MASSA DE AMÊNDOAS
- Bata na batedeira as claras de ovo e os 60 g de açúcar até obter picos firmes, reserve.
- No micro-ondas, derreta a manteiga e reserve.
- Em outro recipiente, bata na batedeira os ovos, as gemas e os 135 g de açúcar até dobrar de volume.
- Acrescente intercalando a farinha de amêndoas e a farinha de trigo e bata até incorporar.
- Adicione a manteiga e a essência de baunilha, mexa até ficar homogêneo.
- Aos poucos, adicione o merengue já feito previamente e mexa com um fouet até incorporar tudo.
- Coloque papel-manteiga na base de uma fôrma com 20 cm de diâmetro.
- Despeje a massa na fôrma e leve para assar em forno preaquecido a 170ºC até dourar (em média 35-40 minutos).
- Retire do forno e corte em duas camadas com 1 cm de altura cada. Refile as bordas até ficar com 14 cm de diâmetro.
- Reserve para a montagem.

GLAÇAGEM
- Hidrate a gelatina na água, reserve.
- Derreta o chocolate no micro-ondas, reserve.
- Coloque na panela a água, o açúcar e a glucose.
- Cozinhe em fogo médio até atingir 103ºC.
- Retire do fogo, coloque o MOÇA® Leite Condensado e mexa bem.
- Adicione a gelatina hidratada, o Chocolate NESTLÉ® Branco derretido e, por último, o corante.
- Emulsione com o mixer de mão. Se não chegar na cor desejada, adicione mais um pouco de corante e misture com o mixer novamente. Peneire para retirar as bolhas.

MONTAGEM
- Em uma fôrma de silicone, coloque a mousse até preencher 1/3 da base. Leve para refrigerar até firmar.
- No centro, coloque uma camada de massa, faça uma camada de recheio com o Recheio MOÇA® Brigadeiro e, na sequência, coloque outra camada de massa.
- Preencha as laterais da fôrma com o restante da mousse. Leve para o freezer até congelar.
- Desenforme.
- Com a glaçagem a 30ºC, aplique sobre toda a superfície do doce.
- Coloque no prato de apresentação.
- Se preferir, aplique amêndoas laminadas nas bordas para dar acabamento.

LOVE a cake

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO
- 320 g de açúcar refinado
- 100 g de manteiga sem sal
- 200 g de ovo
- 360 g de farinha de trigo
- 240 ml de NINHO® Leite Integral UHT
- 20 g de NESTLÉ® Chocolate em Pó 50% Cacau
- 20 g de fermento químico
- 10 g de corante vermelho
- 5 g de essência de baunilha

CREME
- 200 g de NESTLÉ® Recheio para Tortas
- 150 g de NESTLÉ® NESTILLY®
- 50 ml de NINHO® Leite Integral UHT gelado
- 100 g de geleia de frutas vermelhas

COBERTURA
- 120 g de chantili vegetal
- 120 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 50 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 50 g de manteiga de cacau
- 10 g de corante vermelho

RENDIMENTO: 1 bolo de 1 kg

DIFICULDADE: média

TEMPO: 40 minutos

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO
- Em uma batedeira com o globo, coloque a manteiga e o açúcar refinado.
- Bata até obter uma consistência cremosa.
- Adicione os ovos, um a um, e bata por cerca de 2 minutos.
- Peneire os ingredientes em pó e adicione-os aos poucos.
- Misture a essência de baunilha no leite.
- Adicione os ingredientes líquidos e os em pó, intercalando, e bata até obter uma massa homogênea.
- Unte aros de 8 cm de diâmetro e divida a massa.
- Asse em forno preaquecido a 160ºC de 10 a 15 minutos.
- Espere esfriar e desenforme.

CREME
- Em uma batedeira com o globo, coloque o Recheio para Tortas, o NESTLÉ® NESTILLY® e o NINHO® Leite Integral UHT.
- Bata até dobrar o volume e obter a textura desejada.
- Reserve.

COBERTURA
- Derreta o chocolate branco e a manteiga de cacau.
- Adicione o corante vermelho no tom de cor desejado.
- Prepare bombons de coração de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo.

MONTAGEM
- Corte o bolo em três partes iguais.
- Umedeça a primeira camada do bolo com a calda de sua preferência.
- Com o auxílio de um saco de confeitar, recheie o bolo com o creme preparado.
- Espalhe uma camada fina de geleia de frutas vermelhas sobre o recheio.
- Repita a etapa mais uma vez.
- Coloque a última camada de bolo e umedeça-a com a calda.
- Leve para gelar por cerca de 2 horas.
- Cubra o bolo com o chantili vegetal e deixe o acabamento bem liso e uniforme, conforme a foto.
- Congele o bolo por no mínimo 2 horas.
- Com o auxílio de um pulverizador de confeitaria, cubra o bolo com o chocolate branco tingido de vermelho preparado anteriormente.
- Se necessário, pulverize mais de uma camada de chocolate tingido para obter uma textura aveludada, conforme a foto.
- Pulverize o chocolate tingido nos bombons de coração para obter o acabamento aveludado, conforme a foto.

Choco pink cake

INGREDIENTES

BASE DO CORAÇÃO
- 100 g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 30 g de chocolate granulado

RECHEIO
- 150 g de Recheio e Cobertura MOÇA® Brigadeiro

DECORAÇÃO
- 180 g de Recheio e Cobertura MOÇA® Brigadeiro
- 50 g de chocolate granulado
- 20 g de confeitos (coração)

RENDIMENTO: 1 unidade de 430 g

DIFICULDADE: média

TEMPO: 45 minutos

MODO DE PREPARO

BASE DO CORAÇÃO
- Corte o chocolate em pedaços grandes e coloque em uma tigela.
- Derreta o chocolate no micro-ondas na potência média baixa.
- Mexa a cada um minuto até total derretimento.
- Não exceda a temperatura de 45ºC.
- Espalhe o chocolate em uma bancada de mármore/granito e mexa constantemente, com o auxílio de uma espátula, até obter a temperatura de 28ºC.
- Retorne o chocolate na tigela e mexa bem.
- Preencha a fôrma de coração com o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo temperado.
- Após esse processo, polvilhe o chocolate granulado sobre a fôrma com o chocolate.
- Leve para a geladeira por cerca de 15 minutos.
- O tempo poderá variar de acordo com a temperatura da geladeira, o tamanho do molde e o material.

RECHEIO
- Recheie o coração com o Recheio e Cobertura MOÇA® Brigadeiro.

DECORAÇÃO
- Faça brigadeiros de 6 g com o Recheio e Cobertura MOÇA® Brigadeiro e enrole no chocolate granulado de sua preferência.
- Decore o coração com os brigadeiros enrolados e confeitos de coração.

DICA DO CHEF!
- Faça o coração de chocolate branco.
- Recheie-o com brigadeiro branco e brigadeiros enrolados no NINHO® Leite em Pó.

BARRINHAS florais

INGREDIENTES

BASE

- 500 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 30 g de flores comestíveis

RENDIMENTO: 10 barrinhas de 50 g

DIFICULDADE: média

TEMPO: 45 minutos

MODO DE PREPARO

BARRINHAS

- Corte o NESTLÉ® Chocolate ao Leite em pedaços grandes e coloque em uma tigela.
- Derreta o chocolate no micro-ondas na potência média baixa. Mexa a cada um minuto até o total derretimento. Não exceda a temperatura de 45ºC.
- Espalhe o chocolate em uma bancada de mármore/granito e mexa constantemente, com o auxílio de uma espátula, até obter temperatura de 28ºC.
- Retorne o chocolate na tigela e mexa bem.
- Coloque as flores no fundo dos moldes de chocolate escolhidos.
- Preencha as fôrmas com o chocolate temperado.
- Bata levemente as fôrmas na bancada, para retirar qualquer bolha de ar.
- Leve para a geladeira por cerca de 15 minutos.
- O tempo poderá variar de acordo com a temperatura da geladeira, o tamanho do molde e o material.
- Desenforme o chocolate e coloque na embalagem escolhida.

DICA DO CHEF!

- Substitua o chocolate ao leite por chocolate branco!
- Ficará lindo e saboroso.

Sweet bananas

INGREDIENTES

MASSA
- 120 g de açúcar refinado
- 50 g de óleo de milho
- 100 g de ovo
- 120 g de banana
- 120 g de farinha de rosca
- 5 g de fermento químico

COBERTURA
- 250 g de Mousse SUFLAIR® Branco
- 350 g de NESTLÉ® NESTILLY®

FINALIZAÇÃO
- 10 g de NINHO® Leite em Pó Integral
- 20 g de flores comestíveis

RENDIMENTO: 8 unidades de 110 g

DIFICULDADE: fácil

TEMPO: 40 minutos

MODO DE PREPARO

MASSA
- Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
- Bata até obter uma massa lisa e homogênea.
- Divida a massa em fôrmas individuais descartáveis forneáveis.
- Asse em forno preaquecido a 160ºC por 15 a 20 minutos e reserve.

COBERTURA
- Em uma batedeira com o globo, bata a Mousse SUFLAIR® e o NESTLÉ® NESTILLY® até dobrar o volume.
- Coloque a mousse em um saco de confeitar.

MONTAGEM
- Decore o topo do bolo com a Mousse SUFLAIR®.
- Use as flores e o NINHO® Leite em Pó Integral para decorar.

PINK Bow

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO
- 160 g de açúcar refinado
- 160 g de manteiga sem sal
- 110 g de ovo
- 180 g de farinha de trigo
- 120 ml de NINHO® Leite Integral UHT
- 10 g de essência de baunilha
- 2 g de fermento químico

CREME DE MORANGO
- 150 g de Recheio e Cobertura MOÇA® Morango

CALDA PARA O BOLO
- 60 g de MOÇA® Recheio Leite Condensado Firme
- 80 ml de água

DECORAÇÃO DE CHOCOLATE
- 150 g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 100 g de xarope de glucose
- 30 g de morango
- 10 g de confeitos

RENDIMENTO: 10 unidades de 120 g

DIFICULDADE: difícil

TEMPO: 1 hora e 30 minutos

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO
- Em uma batedeira com o globo, coloque a manteiga e o açúcar refinado. Bata até obter uma consistência cremosa.
- Adicione os ovos, um a um, e bata por cerca de 2 minutos.
- Peneire os ingredientes em pó e adicione-os aos poucos.
- Misture a essência de baunilha no NINHO® Leite Integral UHT.
- Adicione os ingredientes líquidos e os em pó, intercalando, e bata até obter uma massa homogênea.
- Unte aros de 8 cm de diâmetro e divida a massa.
- Asse em forno preaquecido a 160ºC de 10 a 15 minutos.
- Espere esfriar e desenforme.

CALDA PARA O BOLO
- Misture o MOÇA® Recheio Leite Condensado Firme com a água, deixando a consistência fluida.

DECORAÇÃO DE CHOCOLATE
- Derreta o chocolate branco no micro-ondas na potência média baixa. Mexa até o total derretimento.
- Adicione o xarope de glucose e misture bem.
- Adicione o corante lipossolúvel e misture bem.
- Espalhe o chocolate sobre uma fita de acetato, corte no tamanho do bolo e já coloque na lateral.

MONTAGEM
- Corte o bolo em 3 partes iguais.
- Umedeça a primeira camada do bolo com a calda preparada.
- Com o auxílio de um saco de confeitar, deposite o Recheio e Cobertura MOÇA® Morango na primeira camada do bolo.
- Repita a etapa mais uma vez.
- Coloque a última camada de bolo e umedeça com a calda.
- Leve para gelar por cerca de 2 horas.
- Cubra o bolo com o chocolate preparado para a decoração.
- Decore com morango, frutas vermelhas e confeitos.

DICA DO CHEF!
- Faça a cobertura e a decoração do bolo com Chocolate ao Leite NESTLÉ®.
- Decore com *physalis*.

Bolo duo de Galak®

INGREDIENTES

MASSA
- 200 g de manteiga gelada em cubos
- 200 g de açúcar
- 200 g de ovos
- 170 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento em pó
- 1 g de baunilha
- 50 g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% Cacau

RECHEIO
- 600 g de GALAK® Pasta
- 180 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%

FINALIZAÇÃO
- 100 g de GALAK® Pasta
- 35 g de NESTLÉ® Chocolate Branco em raspas
- 200 g de NESTILLY® Vegetal
- 5 g de corante lilás para chocolate
- Chocolates e confeitos a gosto
- 150 g de NINHO® Leite Integral para umedecer

RENDIMENTO: 1 bolo aro de 17 cm de diâmetro com 2,5 kg

DIFICULDADE: fácil

TEMPO: 3 horas

MODO DE PREPARO

MASSA
- Bata a manteiga com o açúcar até que dobre de volume e fique branco.
- Adicione os ovos 1 a 1 e continue batendo até que fique uma massa fofa e lisa.
- Acrescente a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó, a baunilha e misture com uma espátula sem bater muito.
- Misture, em seguida, o chocolate branco derretido e frio.
- Reserve.
- Unte duas fôrmas de aro de 17 cm e divida a massa igualmente entre elas.

MASSA
- Asse a 200°C por 15 minutos até crescer.
- Diminua para 180°C até que esteja assado (aprox. de 25 a 30 minutos).
- Deixe o bolo esfriar, em seguida corte em camadas iguais.

RECHEIO
- Misture bem a GALAK® Pasta com o creme de leite e utilize para rechear o bolo.

MONTAGEM
- Umedeça as camadas de bolo com o leite e disponha o recheio feito com bico pétala, faça toda a cobertura do bolo.
- Bata o NESTLÉ® Creme de Leite 25% gelado em ponto de chantili.
- Cubra o bolo e leve para o congelador por 30 minutos.
- Aqueça a GALAK® Pasta até que esteja bem fluida.
- Misture com o corante e despeje sobre o bolo coberto com NESTLÉ® Creme de Leite 25% cobrindo todas as laterais.
- Finalize com raspas do NESTLÉ® Chocolate Branco, pitangas de chantili, chocolates e confeitos.

DICA DO CHEF!
- Substitua a GALAK® Pasta pela GALAK® NEGRESCO® Pasta ou pela KITKAT® Pasta, fica delicioso.

PUDIM

bicho de pé

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO

- 600 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Morango
- 200 ml de leite
- 3 ovos
- 2 gemas
- 160 g de NESTLÉ® Creme de Leite
- 100 g de NESQUIK®

RENDIMENTO: 10 porções

DIFICULDADE: fácil

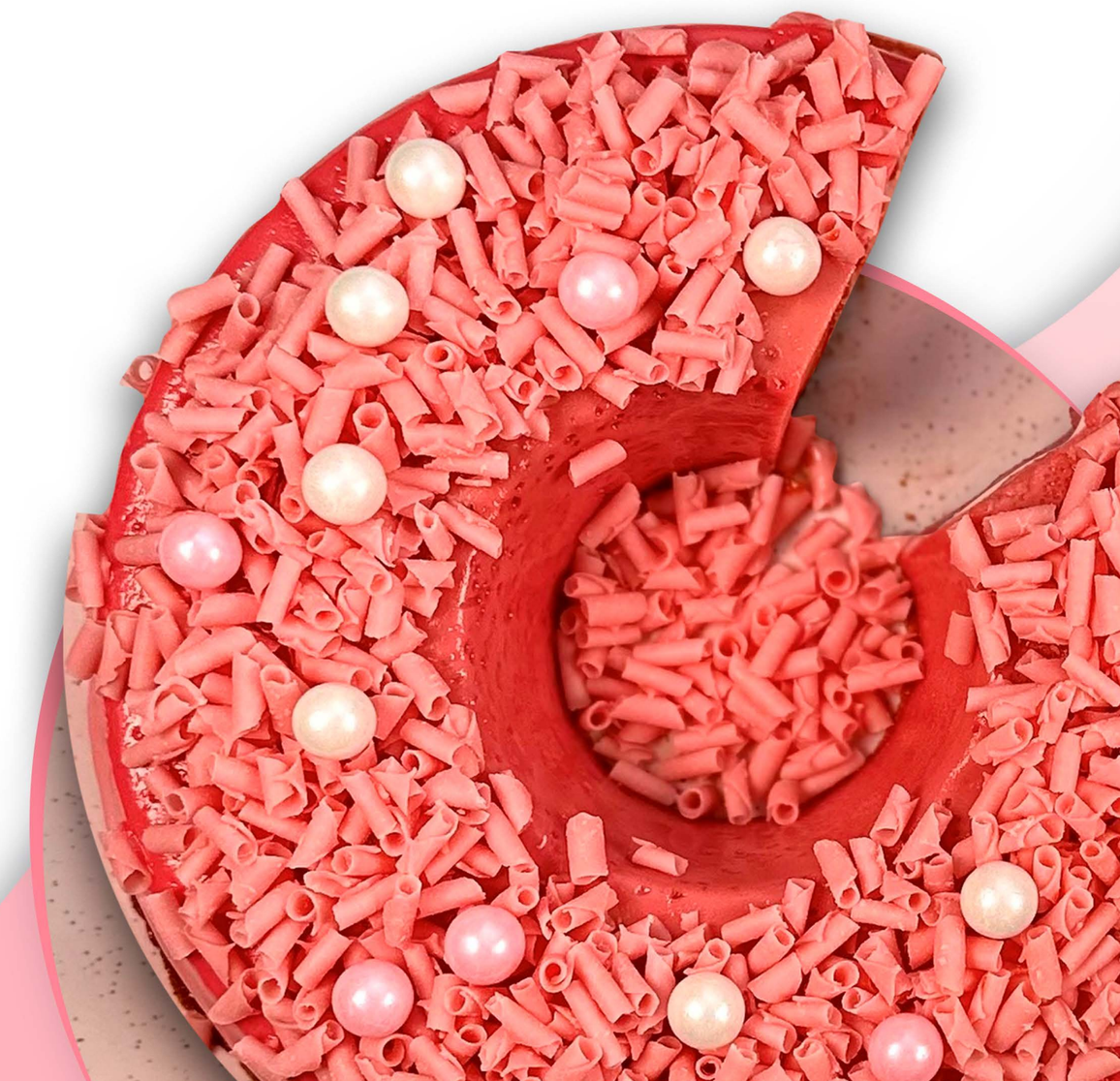
TEMPO: 2 horas + 4 horas na geladeira

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos até que esteja tudo homogêneo.
- Coloque a mistura em uma fôrma untada com óleo ou desmoldante.
- Leve ao forno a 140°C em banho-maria por aproximadamente 1h30 ou até que esteja cozido.

- Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas.
- Desenforme e sirva decorado com confeitos por cima.



Bolo pink party

INGREDIENTES

MASSA
- 6 ovos
- 540 g de açúcar refinado
- 400 g de manteiga
- 730 g de farinha de trigo com fermento
- 360 ml de NINHO® Leite Integral
- 200 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 5 ml de essência de baunilha

RECHEIO
- 600 g de MOÇA® Recheio e Cobertura
- 250 g de morangos picados
- 150 g de NINHO® Leite Integral para umedecer

FINALIZAÇÃO
- 600 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 200 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 400 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Morango
- 100 g de granulado de chocolate branco
- 50 g de pérolas de açúcar

RENDIMENTO: 1 bolo aro 20 cm (16 fatias)

DIFICULDADE: média

TEMPO: 1 hora + 6 horas de descanso da cobertura + 4 horas de geladeira

MODO DE PREPARO

MASSA
- Primeiramente, adicione na batedeira os ovos, a manteiga e o açúcar e bata em velocidade máxima até obter uma massa fofa e esbranquiçada.
- Logo depois, acrescente a farinha peneirada, o leite, o creme de leite e a baunilha, bata tudo até misturar por completo.
- Nessa etapa não precisa bater muito, bata até misturar.
- Por fim, leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

GANACHE DE COBERTURA
- Derreta o chocolate branco e incorpore o creme de leite em temperatura ambiente. Deixe em temperatura ambiente por 6 horas.

MONTAGEM
- Corte o bolo em 3 partes iguais, monte o bolo em um aro com acetato colocando um pouco de ganache nas laterais, umedeça o bolo, em seguida acrescente o MOÇA® Recheio e Cobertura mais os morangos picados, acrescente outra camada do bolo e repita o mesmo processo, leve para gelar por 4 horas.
- Retire o acetato e corte uma parte da lateral do bolo, cubra com a ganache. Caso esteja muito dura, pode bater um pouco, leve para gelar e, em seguida, deite o bolo e cubra a parte de baixo com a ganache.
- Finalize com confeitos na lateral do bolo, faça rosetas com o MOÇA® Recheio e Cobertura Morango, e aplique as pérolas de açúcar na lateral.

Nestlé PROFESSIONAL

Para mais receitas com nossos produtos, acesse:

SAC 0800-770-1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR

/nestleprofessionalbrasil

@nestleprofessionalbr

WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR