



RECEITUÁRIO

HALLOWEEN
2023





BOLO ARMADILHA DAS ARANHAS

INGREDIENTES:

Massa:

- 400 g de ovos inteiros
- 250 ml de óleo de milho
- 100 g de açúcar mascavo
- 200 g de açúcar refinado
- 80 g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%
- 250 g de farinha de trigo peneirada
- 260 ml de leite integral fervendo
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 5 g de fermento em pó
- 8 g de extrato de baunilha

Recheio e cobertura:

- 800 g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 100 g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%

Finalização:

- 50 g de manteiga de cacau derretida
- 50 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- Corante em pó lipossolúvel roxo a gosto
- Marshmallow

👁️ **Rendimento: 16 fatias**

👁️ **Dificuldade: média**

👁️ **Tempo de preparo: 1h30 + tempo de forno e geladeira**

MODO DE PREPARO:

- 1 - Em uma tigela, misture bem os ovos, os açúcares, o extrato de baunilha e o Chocolate em Pó 50% DOIS FRADES®. Em seguida, coloque o leite e o óleo, e misture mais um pouco. Por último, misture com a farinha peneirada, o fermento e o bicarbonato.
- 2 - Disponha em 3 aros de 18 cm de largura. Asse em forno preaquecido a 160°C por 40 minutos ou até o palito sair seco.
- 3 - Bata na batedeira planetária o Ganache Meio Amargo NESTLÉ® e o Creme de Leite 25% NESTLÉ® até mudar de cor e ficar aerado. Reserve.
- 4 - Recheie as massas com a ganache batida. Cubra com o restante da ganache todo o bolo e faça riscos com as costas da colher.
- 5 - Coloque o bolo no freezer para que a cobertura endureça.
- 6 - Derreta o Chocolate Branco NESTLÉ® e misture com a manteiga de cacau e o corante em pó.
- 7 - Utilize um compressor para pulverizar o bolo com a mistura colorida.
- 8 - Derreta o marshmallow e disponha sobre o bolo utilizando as pontas dos dedos, formando teias por toda a lateral e em cima.



BOMBOM OLHO PERDIDO DE CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES:

Coquilhas:

- 1 kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

Recheio:

- 980 g de MOÇA® Recheio de Caramelo Salgado

Decoração:

- Manteiga de cacau preta
- Manteiga de cacau azul
- Manteiga de cacau vermelha
- Manteiga de cacau branca

MODO DE PREPARO:

- 1 - Com um pincel fino, faça uma pequena bolinha com manteiga de cacau preta no centro das cavidades das fôrmas. Deixe secar. Utilizando a ponta do dedo, faça o desenho do olho com a manteiga de cacau azul. Deixe secar. Faça respingos utilizando um pincel fino e a manteiga de cacau vermelha. Deixe secar. Coloque a manteiga de cacau branca no aerógrafo e pinte por cima dos desenhos em todas as cavidades. Deixe secar bem.
- 2 - Derreta e tempere o Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® seguindo as instruções da embalagem.
- 3 - Distribua o chocolate preparado nas fôrmas decoradas, deixe escorrer o excesso de chocolate das fôrmas e leve ao refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel-manteiga para firmar.
- 4 - Retire as fôrmas do refrigerador e injete o Recheio de Caramelo MOÇA® Salgado nas coquilhas. Despeje o restante do chocolate preparado para fazer o fechamento dos bombons.
- 5 - Retire bem o excesso e retorne ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente das fôrmas.
- 6 - Desenforme os bombons.
- 7 - Mantenha em local fresco e seco.

💀 Rendimento: 120 bombons

💀 Dificuldade: média

💀 Tempo de preparo: 2h30





BOMBOM FANTASMAS DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

Coquilhas:

- 1 kg de NESTLÉ® Chocolate Ao Leite

Recheio:

- 1 kg de MOÇA® Recheio de Doce de Leite

Decoração:

- Manteiga de cacau preta
- Manteiga de cacau branca

MODO DE PREPARO

1 - Com um pincel fino, desenhe o rosto do fantasma nas cavidades dos bombons utilizando a manteiga de cacau preta. Deixe secar. Coloque a manteiga de cacau branca no aerógrafo e pinte por cima dos desenhos em todas as cavidades. Deixe secar bem.

2 - Derreta e tempere o Chocolate ao Leite NESTLÉ® seguindo as instruções da embalagem.

☠ Rendimento: 120 bombons

☠ Dificuldade: média

☠ Tempo de preparo: 2h30

3 - Distribua o chocolate preparado nas fôrmas decoradas, deixe escorrer o excesso de chocolate das fôrmas e leve ao refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel-manteiga para firmar.

4 - Retire as formas do refrigerador e injete o Recheio de Doce de Leite MOÇA® nas coquilhas. Despeje o restante do chocolate preparado para fazer o fechamento dos bombons.

5 - Retire bem o excesso e retorne ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente das fôrmas.

6 - Desenforme os bombons.

7 - Mantenha em local fresco e seco.



BOMBOM OLHO DO FANTASMA DE MOÇA® COM NOZES

INGREDIENTES:

Coquilhas:

- 1 kg de NESTLÉ® Chocolate Branco

Recheio:

- 1 kg de MOÇA® Recheio e Cobertura Sabor Leite Condensado
- 400 g de nozes

Decoração:

- Manteiga de cacau preta
- Manteiga de cacau amarela
- Manteiga de cacau vermelha
- Manteiga de cacau branca

MODO DE PREPARO:

- 1 - Com um pincel fino, faça uma pequena bolinha com manteiga de cacau preta no centro das cavidades das fôrmas. Deixe secar. Utilizando um pincel, faça o desenho do olho com a manteiga de cacau amarela. Deixe secar. Faça respingos utilizando um pincel fino e a manteiga de cacau vermelha. Deixe secar. Coloque a manteiga de cacau branca no aerógrafo e pinte por cima dos desenhos em todas as cavidades. Deixe secar bem.
- 2 - Derreta e tempere o Chocolate Branco NESTLÉ® seguindo as instruções da embalagem.
- 3 - Distribua o chocolate preparado nas fôrmas decoradas, deixe escorrer o excesso de chocolate das fôrmas e leve ao refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel-manteiga para firmar.
- 4 - Misture o Recheio e Cobertura Sabor Leite Condensado MOÇA® com as nozes bem picadas e coloque em um saco de confeitar.
- 4 - Retire as fôrmas do refrigerador e injete o recheio nas coquilhas. Despeje o restante do chocolate preparado para fazer o fechamento dos bombons.
- 5 - Retire bem o excesso e retorne ao refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente das fôrmas.
- 6 - Desenforme os bombons.
- 7 - Mantenha em local fresco e seco.

💀 **Rendimento: 120 bombons**

💀 **Dificuldade: média**

💀 **Tempo de preparo: 2h30**





ALFAJOR DA DONA ARANHA

INGREDIENTES:

Alfajor:

- 170 g de manteiga (temperatura ambiente)
- 120 g de açúcar
- 100 g de gemas
- 10 g de essência de baunilha ou 1 g de fava de baunilha
- 210 g de farinha de trigo
- 200 g de amido de milho
- 5 g de fermento em pó

Recheio:

- 800 g de MOÇA® Recheio Doce de Leite

Para banhar:

- 1 kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

👹 **Rendimento: 50 alfajores**

👹 **Dificuldade: média**

👹 **Tempo de preparo: 1h30 + tempo de forno e geladeira**

MODO DE PREPARO:

- 1 - Bata na batedeira a manteiga, o açúcar, as gemas e a baunilha até obter um creme fofo. Acrescente a farinha e o amido de milho, e misture bem.
- 2 - Adicione o fermento em pó e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 30 cm x 15 cm untada e enfarinhada.
- 3 - Asse a 180°C por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.
- 4 - Utilize um cortador redondo para separar porções da massa.
- 5 - Recheie a massa com o Recheio de Doce de Leite MOÇA® formando pequenos sanduíches.
- 6 - Derreta e tempere o Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® seguindo as instruções da embalagem.
- 7 - Banhe os alfajores no chocolate e coloque-os sobre um papel-manteiga.
- 8 - Leve para o refrigerador até que o chocolate endureça.
- 9 - Mantenha em local fresco e seco.



MONSTRINHOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 100 g de manteiga de cacau derretida
- 100 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- Corante em pó lipossolúvel roxo a gosto
- Corante em pó lipossolúvel laranja a gosto

MODO DE PREPARO:

- 1 - Derreta e tempere o Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® seguindo as instruções da embalagem.
- 2 - Distribua o chocolate preparado em diferentes fôrmas: semiesfera de 9 cm de diâmetro, semiesfera de 6 cm de diâmetro, ovo de 7 cm de altura e dragês. Deixe escorrer o excesso de chocolate das fôrmas e leve ao refrigerador com as cavidades voltadas para baixo sobre um papel-manteiga para firmar.
- 3 - Desenforme as casquinhas de chocolate para prosseguir para a montagem.
- 4 - Junte duas semiesferas grandes formando uma esfera completa.
- 5 - Junte duas metades de ovo para formar ovos inteiros.
- 6 - Coloque a esfera grande em uma base e, utilizando chocolate temperado como cola, grude os ovos para formar os pés.
- 7 - Utilize as semiesferas menores para fazer os olhos, grudando também com chocolate temperado.
- 8 - Utilize um compressor para pulverizar os monstrinhos. Misture o Chocolate Branco NESTLÉ® com a manteiga de cacau derretida e acrescente o corante.
- 9 - Finalize utilizando os bombons preparados anteriormente para preencher as cavidades dos olhos.

☠ Rendimento: 2 monstrinhos

☠ Dificuldade: média

☠ Tempo de preparo: 3h





URSINHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 kg de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 100 g de manteiga de cacau derretida
- 100 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- Corante em pó lipossolúvel preto a gosto
- Manteiga de cacau vermelha
- Manteiga de cacau preta

MODO DE PREPARO:

- 1 - Derreta e tempere o Chocolate ao Leite NESTLÉ® seguindo as instruções da embalagem.
- 2 - Distribua o chocolate preparado nas fôrmas de ursinho. Deixe escorrer o excesso de chocolate das fôrmas e leve ao refrigerador com as cavidades voltadas para baixo sobre um papel-manteiga para firmar.

💀 **Rendimento:** 4 ursinhos

💀 **Dificuldade:** média

💀 **Tempo de preparo:** 2h30

3 - Desenforme as casquinhas de chocolate para prosseguir para a montagem.

4 - Junte as duas metades do ursinho.

5 - Coloque o ursinho em uma base utilizando chocolate temperado como cola.

6 - Utilize um compressor para pulverizar os ursinhos. Misture o Chocolate Branco NESTLÉ® com a manteiga de cacau preta derretida e acrescente o corante.

7 - Finalize utilizando um pincel para fazer respingos com manteiga de cacau vermelha.



TORTA NOIVO FANTASMA COM CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES:

Massa

- 300 g de farinha de trigo
- 150 g de manteiga
- 1 ovo inteiro
- 150 g de açúcar refinado
- 10 g de essência de baunilha

Recheio

- 300 g de MOÇA® Recheio de Caramelo Salgado

Cobertura

- 200 g de DOIS FRADES® Ganache Meio Amargo

Finalização

- 100 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- Manteiga de cacau preta

MODO DE PREPARO:

- 1 - Misture todos os ingredientes da massa até que formem uma massa homogênea. Leve para refrigerar por 30 minutos.
- 2 - Abra a massa em uma fôrma de 20 cm, preenchendo o fundo e a lateral. Faça furos na massa com um garfo.
- 3 - Asse a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até que esteja totalmente assada. Deixe esfriar.
- 4 - Preencha aproximadamente 2/3 da torta com o Recheio de Caramelo Salgado MOÇA®.
- 5 - Aqueça levemente o Ganache Meio Amargo DOIS FRADES® e preencha o restante da torta.
- 6 - Tempere o Chocolate Branco NESTLÉ® conforme as instruções da embalagem.
- 7 - Faça um disco de chocolate com 20 cm de diâmetro. Disponha sobre a torta pronta.
- 8 - Utilizando um aerógrafo com a manteiga de cacau preta e um decalque de sua preferência, decore a torta. Finalize com pitangas de Ganache Meio Amargo DOIS FRADES®.

☠ Rendimento: 16 fatias

☠ Dificuldade: média

☠ Tempo de preparo: 2h30





TORTA NOIVA FANTASMA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES:

Massa

- 300 g de farinha de trigo
- 150 g de manteiga
- 1 ovo inteiro
- 150 g de açúcar refinado
- 10 g de essência de baunilha

Recheio

- 400 g de MOÇA® Recheio e Cobertura Sabor Leite Condensado
- 50 g de suco concentrado de maracujá

Finalização

- 100 g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- Manteiga de cacau preta

👁️ Rendimento: 16 fatias

👁️ Dificuldade: média

👁️ Tempo de preparo: 2h30

MODO DE PREPARO:

- 1 - Misture todos os ingredientes da massa até que formem uma massa homogênea. Leve para refrigerar por 30 minutos.
- 2 - Abra a massa em uma fôrma de 20 cm, preenchendo o fundo e a lateral. Faça furos na massa com um garfo.
- 3 - Asse a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até que esteja totalmente assada. Deixe esfriar.
- 4 - Misture o Recheio e Cobertura Sabor Leite Condensado MOÇA® com o suco de maracujá.
- 5 - Preencha toda a cavidade da torta com o recheio de maracujá.
- 6 - Tempere o Chocolate Branco NESTLÉ® conforme as instruções da embalagem.
- 7 - Faça um disco de chocolate com 20 cm de diâmetro. Disponha sobre a torta pronta.
- 8 - Utilizando um aerógrafo com a manteiga de cacau preta e um decalque de sua preferência, decore a torta.



Nestlé

PROFESSIONAL®

 SAC 0800-770-1176

 WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR

 /nestleprofessionalbrasil  @nestleprofessionalbr

 WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR

Para mais receitas
com nossos
produtos, acesse:

