



PARA QUEM COMPRA
E PARA QUEM VENDE

CHOCOLATE

de verdade!



ORGULHO EM TRABALHAR COM
cacau sustentável

GUIA PRÁTICO

páscoa 2024

RECEITAS, DICAS, CURIOSIDADES E MUITO MAIS



ÍNDICE *indice*

O QUE É CHOCOLATE?	05
TEMPERAGEM	06
PROBLEMAS E SOLUÇÕES	09
TENDÊNCIAS	11
SABORIZAÇÕES E DERIVAÇÕES.....	12
RECEITAS	14
EMBALAGENS	51
ARMAZENAMENTO	51
EMPREENDEDORISMO	52
SUSTENTABILIDADE	53

O QUE É *chocolate*?



VOCÊ SABE DE ONDE VEM O CHOCOLATE?

O CACAU É O FRUTO DO CACAUEIRO (THEOBROMA CACAO), PLANTA DA FAMÍLIA MALVACEAE E GÊNERO THEOBROMA, ORIGINADA DA FLORESTA TROPICAL ÚMIDA AMERICANA. A ESPÉCIE NÃO É ENDÊMICA DO BRASIL E, SEGUNDO O FLORA DO BRASIL 2020, PROVAVELMENTE ESTÁ NATURALIZADA NA AMAZÔNIA DESDE A ERA PRÉ-COLOMBIANA. NO BRASIL, A ESPÉCIE APRESENTA OCORRÊNCIA CONFIRMADA NOS ESTADOS DO ACRE, AMAPÁ, AMAZONAS, BAHIA, ESPÍRITO SANTO, MARANHÃO, PARÁ, RONDÔNIA E SERGIPE.

CONHEÇA OS INGREDIENTES PRIMORDIAIS PARA FABRICAÇÃO DO CHOCOLATE



LICOR DE CACAU



MANTEIGA



AÇÚCAR



LEITE

=



DE ACORDO COM A ANVISA*, CHOCOLATE É O PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DE CACAU, CONTENDO, NO MÍNIMO, 25% DE SÓLIDOS TOTAIS DE CACAU.

TEMPERAGEM

TEMPERAGEM É UM PROCESSO EM QUE O CHOCOLATE É DERRETIDO ENTRE 45 E 50 GRAUS, PARA DEPOIS SER MOLDADO NO FORMATO DESEJADO. PARA GARANTIR ESSA MOLDAGEM, ELE DEVE SER SUBMETIDO A UM RESFRIAMENTO, UM 'CHOQUE-TÉRMICO', ONDE ABAIXAMOS A SUA TEMPERATURA ENTRE 27°C E 30°C GRAUS. ASSIM AO RECEBER O 'CHOQUE-TÉRMICO' OS CRISTAIS DA MANTEIGA DE CACAU SE HOMOGENEÍZAM, ASSEGURANDO SUA NOVA FORMA. UMA BOA TEMPERAGEM GARANTE UM CHOCOLATE BONITO, BRILHANTE, SABOROSO, DE FÁCIL MOLDAGEM E QUE DERRETE NA BOCA.



O TERMO DE RESFRIAR O CHOCOLATE TAMBÉM É CONHECIDO COMO:

- CHOQUE TÉRMICO
- TEMPERAGEM
- PRÉ-CRISTALIZAÇÃO

FORMAS:



BANHO MARIA

PANELA COM ÁGUA EM BAIXA FERVURA (50°C), BOWL COM O CHOCOLATE EM CIMA DA PANELA TOMANDO O CUIDADO DE NÃO ENCOSTAR O FUNDO DO BOWL NA ÁGUA.

DICA: SEMPRE LIMPAR O FUNDO DO BOWL APÓS RETIRAR DO BANHO MARIA PARA QUE NÃO CAIA NENHUMA GOTTA DE ÁGUA E NÃO ESTRAGUE O SEU CHOCOLATE.



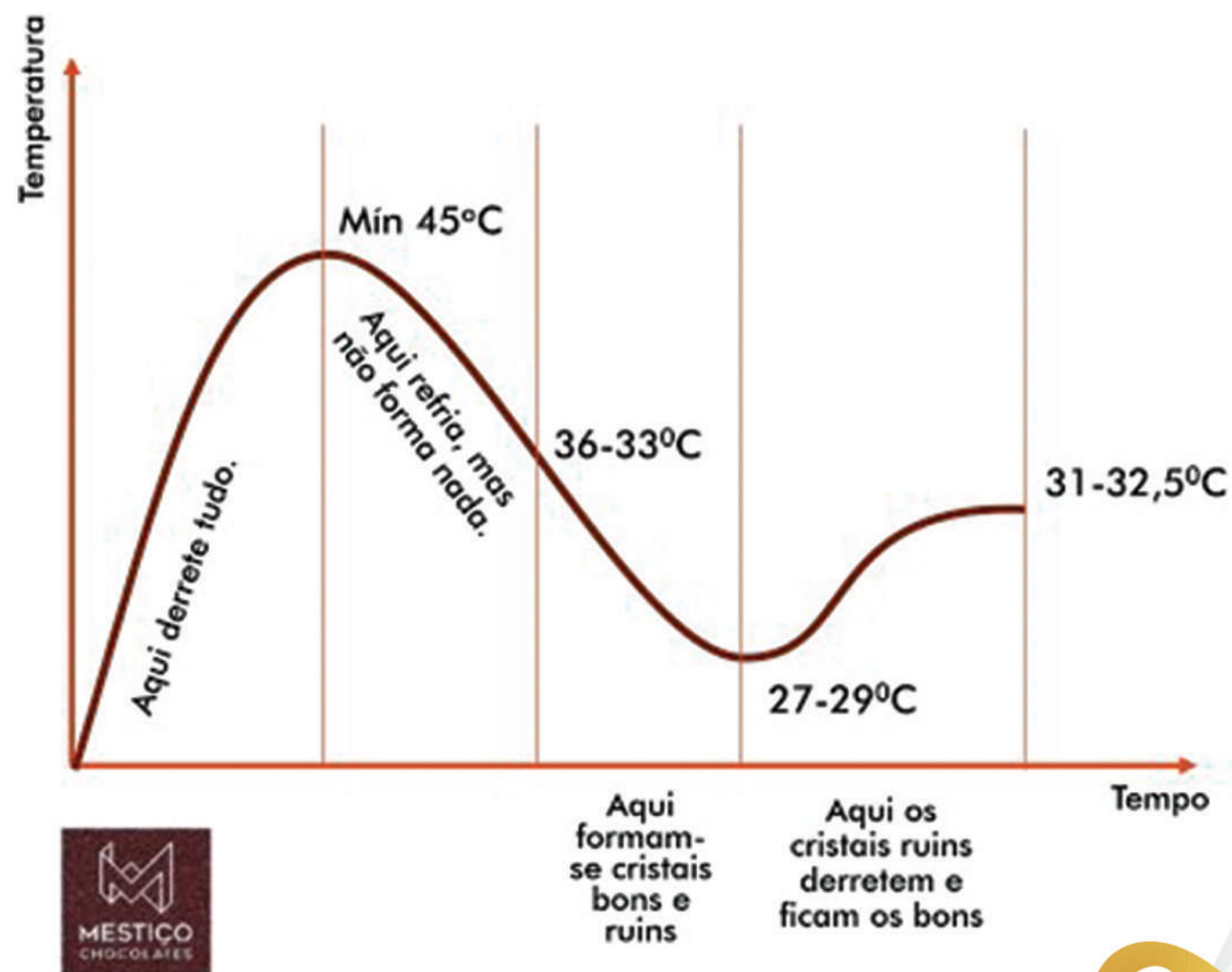
MICROONDAS

PUSAR EM POTÊNCIA MÉDIA SEMPRE AQUECENDO DE 30 EM 30 SEGUNDOS COM CUIDADO PARA NÃO QUEIMAR O CHOCOLATE.



DERRETEDEIRA ELÉTRICA

BOM PARA GRANDE PRODUÇÃO, REGULAR EM 40°C A 50°C A CALIBRAGEM.

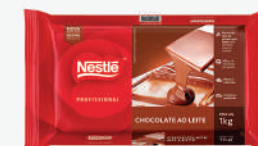


- A IMPORTÂNCIA DA TEMPERAGEM NO CHOCOLATE É FAZER A PRÉ-CRISTALIZAÇÃO, QUE É O PROCESSO DE OBTENÇÃO DA FORMA CORRETA DE CRISTAL.
- COM ISSO TEMOS UM RESULTADO MELHOR NO CHOCOLATE: BRILHO, CONTRAÇÃO, DUREZA, AROMAS, SUAVIDADE E DERRETIMENTO UNIFORME NA BOCA.
- SE NÃO TEMPERAR OU NÃO FIZER DE UMA FORMA CORRETA O CHOCOLATE APRESENTARÁ: FALTA DE BRILHO, ESBRANQUIÇADO, DERRETIMENTO FÁCIL NA MÃO, DIFICULDADE EM DESMOLDAR, POROSIDADE.



MAS ANTES SAIBA QUE, CADA CHOCOLATE TEM A TEMPERAGEM ADEQUADA... ENTÃO FIQUE ATENTO AS DICAS!

TEMPERAGEM



28°C



30°C



29°C



28°C



29°C

• PARA GARANTIR O BOM DESEMPENHO DOS CHOCOLATES NESTLÉ® É IMPORTANTE SEGUIR O PASSO A PASSO PARA TEMPERAGEM INDICADO EM TODAS AS EMBALAGENS DE CHOCOLATES.

• ATENÇÃO PARA A TEMPERATURA DE PRÉ-CRISTALIZAÇÃO, INDICADO NA TABELA!

• ESTA BOA PRÁTICA, ASSEGURA UM PRODUTO DE FÁCIL MANIPULAÇÃO NO PREPARO DA RECEITA, ALÉM DE UM EXCELENTE ACABAMENTO FINAL.

PROBLEMAS E *soluções*

MANCHAS FOSCAS

A CONTRAÇÃO DO CHOCOLATE É MAIS LENTA DO QUE A DO MATERIAL UTILIZADO NA FORMA. ISSO SÓ OCORRE EM SUPERFÍCIES LISAS, COMO OVOS DE PÁSCOA. PARA PREVENIR PODE-SE UTILIZAR MOLDES DE POLICARBONATO OU UM SUAVE AQUECIMENTO DO MOLDE ANTES DE APLICAR O CHOCOLATE, RESPEITAR O TEMPO DE RESFRIAMENTO DO CHOCOLATE.

DIFICULDADE EM DESMOLDAR

ACONTECE QUANDO O CHOCOLATE NÃO FOI PRÉ-CRISTALIZADO CORRETAMENTE, SE ELE ESTIVER ESPESSO OU SE HOUVER RESFRIAMENTO INSUFICIENTE. COMO SOLUÇÃO TEMOS A TEMPERAGEM E RESFRIAMENTO ADEQUADOS DO CHOCOLATE.

SUGAR BLOOM

OCORRE POR CONTA DA CONDENSAÇÃO DE ÁGUA, CAUSANDO CRISTAIS GRANDES DE AÇÚCAR. PARA SOLUCIONAR: ARMAZENAR O CHOCOLATE EM AMBIENTES COM BAIXA UMIDADE E OSCILAÇÃO DE TEMPERATURA, SEMPRE ENTRE 12°C A 20°C. PODE OCORRER QUANDO HÁ EXPOSIÇÃO DO CHOCOLATE A AMBIENTES ÚMIDOS OU DEIXAR O CHOCOLATE EXPOSTO APÓS ABRIR A EMBALAGEM.

BOLHAS DE AR NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO

PODE ACONTECER SE O CHOCOLATE ESTIVER MUITO GROSSO NO MOMENTO BOLHAS DE AR NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO DA APLICAÇÃO OU QUANDO O MOLDE NÃO FOR VIBRADO SUFICIENTEMENTE. PARA SOLUCIONAR UTILIZAR CHOCOLATE COM MAIOR PERCENTUAL DE MANTEIGA DE CACAU (MAIS FLUIDO) OU VIBRAR MAIS A FORMA ELIMINANDO TODAS AS BOLHAS DE AR.

FAT BLOOM

É A SEPARAÇÃO DA MANTEIGA DE CACAU DOS DEMAIS COMPONENTES, OCASIONANDO EM UM CHOCOLATE QUEBRADIÇO, FARELENTO E ESBRANQUIÇADO. COMO AÇÃO CORRETIVA, TEMOS A TEMPERAGEM E RESFRIAMENTO ADEQUADOS DO CHOCOLATE. OUTRO PONTO: O FAT BLOOM PODE OCORRER PELA EXPOSIÇÃO DO CHOCOLATE MOLDADO EM TEMPERATURAS ACIMA DE 35°C, ONDE TERÁ O DERRETIMENTO DO CHOCOLATE E MIGRAÇÃO DA MANTEIGA DE CACAU PARA SUPERFÍCIE.



TENDÊNCIAS:

cascas personalizadas

USAR A CASCA PRONTA E DAR UM TOQUE ARTÍSTICO E COM PERSONALIZAÇÃO, CONFEITOS E TÉCNICAS APLICADAS EM CIMA DA CASCA.



SABORIZAÇÕES E

derivações

SABORIZE OS **RECHEIOS** ACRESCENTANDO:

GELEIA DE FRUTAS

CHÁS EM GERAL

NOZES PICADAS

CARAMELOS TRITURADOS

CASTANHAS PICADAS

CAFÉS

BISCOITOS TRITURADOS

ERVAS FRESCAS

ESPECIARIAS EM GERAL

PURÊ DE FRUTAS

SABORIZE OS **CHOCOLATES** ACRESCENTANDO:

CAFÉS

NOZES OU CASTANHAS

ERVAS SECAS

BISCOITOS TRITURADOS

ESPECIARIAS EM GERAL

PIMENTAS

CARAMELOS TRITURADOS

CHÁS EM GERAL





RECEITAS





TORTA LUNA

Trufada

CHEF PEDRO



INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE

400g NESTLÉ® CHOCOLATE BLEND
400g NESTLÉ® NESTILLY®
(BATIDO EM PONTO SUAVE)

BROWNIE

400g NESTLÉ® BROWNIE E PETIT GATEAU
100g MANTEIGA OU MARGARINA SEM SAL
160g NESTLÉ® LEITE NINHO® INTEGRAL

RECHEIO

800g MOÇA® COBERTURA E RECHEIO
DE CHOCOLATE
200g NESTLÉ® CHOCOLATE BLEND

MASSA DE BOLO

100g AÇÚCAR REFINADO
200g OVOS
100ml MANTEIGA (DERRETIDA)
5g FARINHA DE TRIGO
60g FERMENTO EM PÓ
50g DOIS FRADES® CHOCOLATE
EM PÓ 50% DE CACAU

DECORAÇÃO

150g MOÇA® COBERTURA E RECHEIO LEITE CONDENSADO
120g NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO (DERRETIDA)
15ml ÁGUA
20g NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE



MODO DE PREPARO

MOUSSE

- 1) BATA O NESTLÉ® NESTILLY® EM PONTO SUAVE E RESERVE.
- 2) DERRETA O NESTLÉ® CHOCOLATE BLEND CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM, EM SEGUIDA MISTURE COM O NESTILLY® RESERVADO ATÉ FICAR EM PONTO DE MOUSSE E RESERVE.

BROWNIE

- 1) MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E COLOQUE PARA ASSAR EM DUAS FORMAS REDONDA DE 20CM. RESERVE.

MASSA DE BOLO

- 1) A PARTE MISTURE A FARINHA PENEIRADA COM O FERMENTO E O DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ.
- 2) BATA NA BATEDEIRA EM VELOCIDADE RÁPIDA OS OVOS COM O AÇÚCAR EM PONTO DE NEVE
- 3) DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE A MANTEIGA DERRETIDA INTERCALANDO COM A MISTURA RESERVADA
- 4) MISTURE DELICADAMENTE COM AUXÍLIO DE UM FOUET E LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO A 180°C POR 30 MINUTOS OU ATÉ ASSAR POR COMPLETO.

MONTAGEM

- 1) UNTE COM O AZEITE E AÇÚCAR DOIS BOWLS DE INOX DE 20CM, PREENCHA AS LATERAIS E OS FUNDOS DOS BOWLS COM A MOUSSE, ACOMODE UM DISCO DE BOLO E UMEDEÇA COM A CALDA.
- 2) COLOQUE O RECHEIO E EM SEGUIDA O DISCO DE BROWNIE
- 3) LEVE AO FREEZER POR 3 HORAS OU ATÉ FIRMAR, EM SEGUIDA APLIQUE A GANACHE DEIXANDO ESCORRER NAS LATERAIS
- 4) COM AUXÍLIO DE UM SACO DE CONFEITAR E BICO PITANGA, MELE A PARTE INTERNA DO SACO DE CONFEITAR COM 30G DA NESTLÉ® GANACHE DERRETIDA, ACRESCENTE O MOÇA® COBERTURA E RECHEIO PARA DAR UM EFEITO MESCLADO, E DECORE AS BASES DAS TORTAS.
- 5) FINALIZE COM OS ARABESCOS DE CHOCOLATE NO MODELO DESEJADO

ROCAMBOLE DE *Alpino®*

CHEF PEDRO



INGREDIENTES

MASSA

600g OVOS
350g AÇÚCAR
350g FARINHA DE TRIGO SEM
FERMENTO
100g MANTEIGA DERRETIDA
15g FERMENTO QUÍMICO

RECHEIO

600g MOÇA® COBERTURA E
RECHEIO ALPINO®
52g NESTLÉ® BOMBONS ALPINO®

COBERTURA

400g NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO
40g NESTLÉ® NESTILLY® GELADO

GLAÇAGEM/DECORAÇÃO

300g NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO
30ml ÁGUA
52g NESTLÉ® BOMBOM ALPINO®
(4 UNIDADES)
80g NESTLÉ® COBERTURA AO LEITE
(ARABESCO)



MODO DE PREPARO

MASSA

- 1) MISTURE OS OVOS COM O AÇÚCAR E AMORNE EM MICRO-ONDAS OU BANHO-MARIA.
- 2) LEVE A BATEDEIRA E BATA ATÉ ESFRIAR OU TRIPLICAR DE VOLUME. ACRESCENTE A FARINHA DE TRIGO MISTURANDO DELICADAMENTE COM O AUXÍLIO DE UM FOUET.
- 3) ADICIONE A MANTEIGA DERRETIDA E ENVOLVA DELICADAMENTE E POR FIM, ACRESCENTE O FERMENTO.
- 4) DISPONHA EM 2 ASSADEIRAS FORRADAS COM PAPEL MANTEIGA UNTADA E POLVILHADA COM TRIGO.
- 5) ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO EM 170 C POR APROXIMADAMENTE 15 A 20 MINUTOS OU ATÉ DÁ UMA LEVE DOURADA NA MASSA.
- 6) RETIRE DO FORNO E DEIXE ESFRIAR.
- 7) ESPALHE UM POUCO DE AÇÚCAR NA MESA PARA EVITAR QUE O MASSA GRUDE, PONHA A MASSA SOBRE A MESA E RECHEIE COM A COBERTURA E RECHEIO ALPINO® NESTLÉ® (CAMADAS FINAS) E OS BOMBONS PICADOS.
- 7) DO PAPEL MANTEIGA. LEVE A GELADEIRA POR APROXIMADAMENTE 1 HORA PARA FIRMAR.

COBERTURA

- 1) BATA NA BATEDEIRA A GANACHE MEIO AMARGO NESTLÉ® EM TEMPERATURA FRIA COM O NESTILLY® NESTLÉ® GELADO ATÉ HOMOGENEIZAR E RESERVE.

GLAÇAGEM

- 1) MISTURE A GANACHE MEIO AMARGO NESTLÉ® COM A ÁGUA E LEVE AO MICRO-ONDAS PARA AQUECER.
- 2) MEXA BEM PARA OBTER UMA CALDA E BEM HOMOGENEIZADA.
- 3) RETIRE O ROCAMBOLE DA GELADEIRA E CUBRA TODO ELE COM A COBERTURA RESERVADA
- 4) APLIQUE A GLAÇAGEM AINDA MORNA E FINALIZE COM O BOMBOM ALPINO® NESTLÉ® E UM ARABESCO DE CHOCOLATE NA LATERAL (COM TRANSFER) E EM CIMA.



POTES mágicos

CHEF POLLY



INGREDIENTES

COQUILHA MEIO AMARGO

150g NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO

COQUILHA BLEND

150g NESTLÉ® CHOCOLATE BLEND
4g DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%

COQUILHA BRANCA

150g NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO
10g NINHO® LEITE EM PÓ INTEGRAL NESTLÉ®

COBERTURA E DECORAÇÃO

LEITE

25G MOÇA® COBERTURA E RECHEIO
LEITE CONDENSADO
5G NINHO® LEITE EM PÓ INTEGRAL
NESTLÉ®

COCO

25G MOÇA® BEIJINHO
10G COCO RALADO

FRUTAS VERMELHAS

15G GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS
15G FRUTAS VERMELHAS FRESCAS

RECHEIO

RECHEIO DE LEITE

25G MOÇA® COBERTURA E RECHEIO
LEITE CONDENSADO
40G NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%
40G NINHO® LEITE EM PÓ INTEGRAL
NESTLÉ®

RECHEIO DE COCO

60G MOÇA® BEIJINHO
60G NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%

RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS

20G NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO
80G MOÇA® COBERTURA E RECHEIO
MORANGO
20G GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS

MODO DE PREPARO

COQUILHAS

- 1) DERRETA E TEMPERE (CHOQUE TÉMICO) SEPARADAMENTE OS CHOCOLATES NESTLÉ® CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
- 2) PREPARE AS COQUILHAS E CORTE A TAMPA DAS COQUILHAS

RECHEIOS

RECHEIO DE LEITE: MISTURE OS INGREDIENTES
RECHEIO DE COCO: MISTURE OS INGREDIENTES
RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS: MISTURE OS INGREDIENTES

MONTAGEM

MONTAGEM DO OVO DE LEITE: RECHEIE COM O RECHEIO RESERVADO DEIXANDO ESCORRER UM POUCO, MISTURE OS INGREDIENTES DA DECORAÇÃO (LEITE E RECHEIO MOÇA®) LEVE A GELADEIRA E QUANDO FIRMAR FAÇA 3 BOLINHAS E PASSE NO LEITE NINHO®. DECORE.

MONTAGEM DO OVO DE COCO: RECHEIE COM O RECHEIO RESERVADO DEIXANDO ESCORRER UM POUCO, FAÇA 3 BOLINHAS COM O BEIJINHO MOÇA® DA DECORAÇÃO E PASSE NO COCO RALADO. DECORE.

MONTAGEM DO OVO DE FRUTAS VERMELHAS: RECHEIE COM O RECHEIO RESERVADO, COLOQUE A COBERTURA (GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS). DECORE COM FRUTAS VERMELHAS



OVO DIAMANTE COM RECHEIO DE *cheesecake*

CHEF POLLY



INGREDIENTES

COQUILHA

500g NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO
1g FOLHA DE OURO

RECHEIO

200g MOÇA® COBERTURA E RECHEIO DE LEITE CONDENSADO
50g NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%
100g CREAM CHEESE



MODO DE PREPARO

MONTAGEM

- 1) DERRETA E TEMPERE O NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
- 2) ESPALHE EM DUAS FORMAS PARA OVO DE PÁSCOA DE 500G, VIRE-AS E DEIXE ESCORRER O EXCESSO DO CHOCOLATE.
- 3) LEVE PARA GELADEIRA ATÉ ENXUGAR O CHOCOLATE. COLOQUE OUTRA CAMADA DE CHOCOLATE E REPITA O PROCESSO
- 4) COM AUXÍLIO DE UMA COLHER DE SOPA, ESPALHE O RECHEIO NAS DUAS COQUILHAS DE OVOS AINDA DENTRO DA FORMA, DEIXANDO APROXIMADAMENTE 1CM À BAIXO DA BORDA.
- 5) CUBRA O RECHEIO COM O RESTANTE DO CHOCOLATE E RETORNE PARA GELADEIRA POR APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS OU ATÉ SE DESPRENDER DA FORMA.
- 6) DECORE COM AS FOLHAS DE OURO NO MODELO DESEJADO.

RECHEIO

- 1) MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E RESERVE.



OVO

3 leites

CHEF ALINE



INGREDIENTES

COQUILHA

600g NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO
30g NESTLÉ® LEITE NINHO® INTEGRAL

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

1kg MOÇA® RECHEIO E COBERTURA
LEITE CONDENSADO
300g NESTLÉ® LEITE NINHO®
INTEGRAL EM PÓ

BOLO BRANCO

250g OVOS
150g ACÚCAR REFINADO
150g MANTEIGA (DERRETIDA)
120g FARINHA DE TRIGO
10g FERMENTO QUÍMICO



MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

- 1) MISTURE BEM O MOÇA® COBERTURA E RECHEIO COM 300G DE NESTLÉ® LEITE NINHO®, RESERVE A METADE EM TEMPERATURA AMBIENTE PARA USAR COMO RECHEIO, E A OUTRA METADE, LEVE PARA GELADEIRA POR 40 MINUTOS OU ATÉ FICAR EM PONTO DE ENROLAR.
- 2) DEPOIS DE GELADO, ENROLE PARA FAZER OS BRIGADEIROS E ENVOLVA OS BRIGADEIROS EM 30G DO NESTLÉ® LEITE NINHO® EM PÓ E RESERVE

BOLO BRANCO

- 1) A PARTE MISTURE A FARINHA PENEIRADA COM O FERMENTO E RESERVE.
- 2) BATA OS OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAR EM PONTO DE NEVE.
- 3) ACRESCE A MISTURA RESERVADA INTERCALANDO COM A MANTEIGA, ENVOLVENDO LENTAMENTE COM O AUXÍLIO DE UM FOUET ATÉ MISTURAR POR COMPLETO.
- 4) LEVE PARA ASSAR EM FORNO PRÉ AQUECIDO A 180°C, POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS.

MONTAGEM

- 1) DERRETA E TEMPERE O NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
- 2) ESPALHE EM DUAS FORMAS PARA OVO DE PÁSCOA DE 500G, VIRE-AS E DEIXE ESCORRER O EXCESSO DO CHOCOLATE. LEVE-AS PARA GELADEIRA ATÉ ENXUGAR O CHOCOLATE.
- 3) COLOQUE OUTRA CAMADA DE CHOCOLATE, REPITA TODO O PROCESSO E RETORNE PARA GELADEIRA POR 5 MINUTOS OU ATÉ SE DESPRENDER DA FORMA.
- 4) EM SEGUIDA PINCELE AS COQUILHAS COM AUXÍLIO DE UM PINCEL E POLVILHE O NESTLÉ® LEITE NINHO®.
- 5) COM AUXÍLIO DE UMA COLHER DE SOPA, ESPALHE UM TERÇO DO RECHEIO NAS DUAS COQUILHAS DE OVOS E ACOMODE UMA FATIA DO BOLO. REPITA TODO O PROCESSO.
- 6) FINALIZE A ÚLTIMA CAMADA COM O RECHEIO E ACOMODE OS BRIGADEIROS RESERVADOS.

BOMBOM ZERO AÇÚCAR *Trufado*

CHEF ALINE



INGREDIENTES

CASCA

500g NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE ZERO AÇÚCAR
90g MANTEIGA DE CACAU
2g CORANTE PARA CHOCOLATE BRANCO
2g CORANTE PARA CHOCOLATE LARANJA
2g CORANTE PARA CHOCOLATE VERMELHO

TRUFA

300g NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE ZERO AÇÚCAR
150g NESTLÉ® CREME DE LEITE
60g GELEIA DE MORANGO DIET



MODO DE PREPARO

MONTAGEM

- 1) DERRETA A MANTEIGA DE CACAU ATÉ ATINGIR UMA TEMPERATURA DE 40°C. DIVIDA A MANTEIGA EM 3 PARTES IGUAIS E ACRESCENTE OS CORANTES. PASSE EM UMA PENEIRA E RESERVE PARA ESFRIAR ATÉ ATINGIR 28°C.
- 2) COM AUXÍLIO DE UM PINCEL, FAÇA RESPINGOS ALEATÓRIOS COM A MANTEIGA DE CACAU TINGIDA COM O CORANTE BRANCO NAS FORMAS E LEVE PARA GELADEIRA ATÉ SECAR.
- 3) COM O AUXÍLIO DE UMA BOMBA PARA BURRIFAR OU COMPRESSOR DE AR, APLIQUE A MANTEIGA DE CACAU TINGIDA COM O CORANTE LARANJA NA PARTE INTERNA DAS FORMAS DE BOMBONS E RETORNE PARA GELADEIRA ATÉ SECAR. REPITA O MESMO PROCESSO COM A MANTEIGA DERRETIDA TINGIDA COM O CORANTE VERMELHO.
- 4) A PARTE, DERRETA E TEMPERE O NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE DIET CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
- 5) ESPALHE NAS FORMAS PARA BOMBONS, BATA-AS PARA RETIRAR AS BOLHAS E VIRE-AS DEIXANDO ESCORRER O EXCESSO DO CHOCOLATE PARA FORMAR A COQUILHA. LEVE PARA GELADEIRA ATÉ ENXUGAR O CHOCOLATE.
- 6) COM AUXÍLIO DE UM SACO DE CONFEITAR DISTRIBUA A TRUFA E A GELEIA NAS CAVIDADES DOS COQUILHAS.
- 7) CUBRA OS BOMBONS COM O RESTANTE DO CHOCOLATE E RETORNE PARA GELADEIRA POR APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS OU ATÉ SE DESPRENDER DA FORMA.

TRUFA

- 1) DERRETA O NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE DIET CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM, ACRESCENTE O NESTLÉ® CREME DE LEITE E MISTURE BEM E RESERVE NA GELADEIRA POR 30 MINUTOS.





OVO DE BOLO *de rolo*

CHEF MARIE



INGREDIENTES

COQUILHA

800g NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO
1kg BOLO DE ROLO DE GOIABA

BOLO DE ROLO DE GOIABA

200g MANTEIGA
200g AÇÚCAR REFINADO
250g OVOS
200g FARINHA DE TRIGO
400g GOIABADA (DERRETIDA)
100g AÇÚCAR REFINADO (PARA ENROLAR O BOLO)



MODO DE PREPARO

BOLO DE ROLO

- 1) BATA O AÇÚCAR COM A MANTEIGA ATÉ FICAR UM CREME LISO, EM SEGUIDA ACRESCE OS OVOS UM A UM.
- 2) ADICIONE A FARINHA DE TRIGO E MISTURE DELICADAMENTE ATÉ FICAR UMA MASSA HOMOGÊNEA.
- 3) EM 04 FORMAS UNTADAS, ESPECIAIS PARA BOLO DE ROLO, (45X 30CM), DISTRIBUA E ESPALHE BEM A MASSA COM AUXÍLIO DE UMA ESPATULA BICO DE PATO.
- 4) LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO A 280°C POR 1 MINUTO OU ATÉ ENXUGAR A MASSA.
- 5) ASSIM QUE SAIR DO FORNO, VIRE-A SOBRE UMA MESA UNTADA COM OS 100G DE AÇÚCAR REFINADO.
- 6) ESPALHE A GOIABADA NO BOLO AINDA QUENTE E EM SEGUIDA ENROLE AS PLACAS TIPO UM ROCAMBOLE.
- 7) RESERVE POR NO MÍNIMO 4 HORAS ANTES DE CORTAR.

MONTAGEM

- 1) DERRETA E TEMPERE O NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM E RESERVE.
- 2) TIRE FATIAS DE BOLO DE ROLO COM 0,5 CM E ACOMODE-AS EM QUATRO FORMAS DE OVO DE PÁSCOA DE 500G UNTADAS COM AÇÚCAR.
- 3) APERTE BEM PARA EVITAR BRECHAS ENTRE AS FATIAS, EM SEGUIDA DISTRIBUA O CHOCOLATE RESERVADO POR CIMA DO BOLO DE ROLO PARA FORMAR AS COQUILHAS E COLAR AS FATIAS DE BOLO DE ROLO.
- 4) LEVE PARA GELADEIRA POR 5 MINUTOS OU ATÉ SECAR O CHOCOLATE.
- 5) REPITA O PROCESSO PARA FORMAR MAIS UMA CAMADA DE CHOCOLATE.

BOMBOM DIAMANTE COM RECHEIO DE *cheesecake*

CHEF MARIE



INGREDIENTES

CASCA

500g NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO

RECHEIO

200g MOÇA® COBERTURA E RECHEIO DE LEITE CONDENSADO

50g NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%

100g CREAM CHEESE



MODO DE PREPARO

MONTAGEM

- 1) DERRETA E TEMPERE O NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
- 2) ESPALHE NAS FORMAS PARA BOMBOM, BATA-AS PARA RETIRAR AS BOLHAS E VIRE-AS PARA ESCORRER O EXCESSO DO CHOCOLATE PARA FORMAR A COQUILHA E LEVE PARA GELADEIRA ATÉ ENXUGAR O CHOCOLATE.
- 3) COM AUXÍLIO DE UM SACO DE CONFEITAR, DISTRIBUA O RECHEIO NAS COQUILHAS.
- 4) CUBRA O RECHEIO COM O RESTANTE DO CHOCOLATE E RETORNE PARA GELADEIRA POR APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS OU ATÉ SE DESPRENDER DA FORMA.

RECHEIO

- 1) MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E RESERVE.





BOMBOM

Alpino®

CHEF RENAN



INGREDIENTES

CASCA

500g NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE
100g PÓ DOURADO

RECHEIO

400g NESTLÉ® RECHEIO ALPINO®



MODO DE PREPARO

MONTAGEM

- 1) DERRETA E TEMPERE O NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
- 2) ESPALHE NAS FORMAS DE BOMBOM, BATA-AS PARA RETIRAR AS BOLHAS, EM SEGUIDA VIRE-AS DEIXANDO ESCORRER O EXCESSO DO CHOCOLATE.
- 3) LEVE PARA GELADEIRA ATÉ ENXUGAR O CHOCOLATE, PARA FORMAR A COQUILHA.
- 4) COM AUXÍLIO DE UM SACO DE CONFEITAR DISTRIBUA O NESTLÉ® RECHEIO ALPINO® NAS CAVIDADES DAS COQUILHAS.
- 5) CUBRA O RECHEIO COM O RESTANTE DO CHOCOLATE E RETORNE PARA GELADEIRA POR APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS OU ATÉ SE DESPRENDER DA FORMA.
- 6) DEPOIS DE SECOS, PASSE O PÓ DOURADO COM AUXÍLIO DE UM PINCEL NA PARTE SUPERIOR PARA DECORAR DOS BOMBONS.

BROWNIE

QUENTE

no pote

CHEF RENAN



INGREDIENTES

ETAPA 1

800g NESTLÉ® MISTURA PARA PETIT GATEAU E BROWNIE
 320g NINHO® LEITE UHT INTEGRAL
 200g MANTEIGA SEM SAL
 500g MOÇA® CARAMELO SALGADO
 200g GAROTO® CHOCOLATE BLEND

MODO DE PREPARO

- 1) EM UMA BATEDEIRA, BATA BEM TODOS OS INGREDIENTES. EXCETO O CARAMELO SALGADO.
- 2) EM MINI POTES, QUE POSSA SER LEVADOS AO FORNO, COLOQUE A MASSA UM POUCO MENOS Q A METADE.
- 3) EM SEGUIDA COLOQUE UMA CAMADA DE CARAMELO SALGADO (40GRS MÉDIA) E CUBRA COM MAIS MASSA DE BROWNIE.
- 4) REPITA ESSE PROCESSO EM TODOS POTES.
- 5) LEVE PARA ASSAR EM FORNO PRÉ AQUECIDO A 180°C POR 20 MIN.
- 6) FINALIZE COM RASPAS DE CHOCOLATE



TRUFAS DE avelã

CHEF ALE



INGREDIENTES

MASSA

1kg NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE
300g NESTLÉ® CREME DE LEITE UHT 25%
300g PASTA DE AVELÃ

RECHEIO

250g AVELÃ SEM PELE E TORRADAS

COBERTURA E DECORAÇÃO

800g NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE



MODO DE PREPARO

MASSA E RECHEIO

- 1) DERRETA O CHOCOLATE AO LEITE NESTLÉ® CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM E RESERVE.
- 2) AQUEÇA EM MICRO-ONDAS O CREME DE LEITE UHT 25% NESTLÉ®
- 3) MISTURE BEM E AMBOS AQUECIDOS O CREME DE LEITE UHT 25% NESTLÉ® E O CHOCOLATE AO LEITE NESTLÉ® RESERVADO MEXENDO ATÉ OBTER UMA GANACHE LISA E BEM HOMOGENEIZADA. ACRESCENTE A PASTA DE AVELÃ.
- 4) LEVE À GELADEIRA PARA FIRMAR POR ALGUMAS HORAS EM UM RECIPIENTE FECHADO. RETIRE DA GELADEIRA A TRUFA E RECHEIE (10G CADA) COM UMA AVELÃ E BOLEIE.

COBERTURA

- 1) DERRETA E TEMPERE (CHOQUE TÉRMICO) O CHOCOLATE AO LEITE NESTLÉ® CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
- 2) BANHE AS TRUFAS E DEIXE SECA. CORTE AS BASES, SE NECESSÁRIO.

SALAMINHO

salaminho

CHEF ALE



INGREDIENTES

COQUILHA

500g NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO
500g NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE
500g MOÇA® DOCE DE LEITE MANGA
50g NESTLÉ® BISCOITOS TOSTINES® QUEBRADOS
100g AMÊNDOAS LAMINADAS E TORRADAS
50g PASSAS BRANCAS
30g PASSAS PRETAS
2g FLOR DE SAL
5g PIMENTA ROSA



MODO DE PREPARO

MONTAGEM

- 1) DERRETA OS CHOCOLATE MEIO AMARGO NESTLÉ® COM O CHOCOLATE AO LEITE NESTLÉ® CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM E RESERVE.
- 2) MISTURE O DOCE DE LEITE MANGA MOÇA® COM A MACADÂMIA, A AMÊNDOA, AS PASSAS, A FLOR DE SAL, A PIMENTA ROSA E O BISCOITO TOSTINES® NESTLÉ®.
- 3) AGREGUE OS CHOCOLATES A ESTA MISTURA ATÉ HOMOGENEIZAR, FAÇA PORÇÕES DE 250G E ENROLE NO FILME PLÁSTICO EM FORMATO DE SALAMINHOS.
- 4) LEVE A GELADEIRA PARA FIRMAR POR ALGUMAS HORAS..
- 5) CORTE E SIRVA COMO DESEJAR.





OVOS no palito

CHEF GUTA



INGREDIENTES

MASSA BROWNIE

800g NESTLÉ® BROWNIE E PETIT GATEAU
200g MANTEIGA
320g NINHO® LEITE EM PÓ INTEGRAL (LIQUIDO)

COBERTURA

400g NESTLÉ® CHOCOLATE BRANCO
60g NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE

RECHEIO

600g NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO

DECORAÇÃO

2g PÓ COMESTÍVEL PEROLADO

MODO DE PREPARO

BROWNIE

- 1) EM UM RECIPIENTE DISPONHA O BROWNIE E PETIT GATEAU NESTLÉ® E MEXA BEM ATÉ HOMOGENEIZAR.
- 2) COLOQUE EM UMA FÔRMA DE ARO 17 CM UNTADA E POLVILHADA E LEVE AO FONO PRÉ-AQUECIDO EM 180 C POR APROXIMADAMENTE 25 MINUTOS E RESERVE.
- 3) MISTURE O BROWNIE E PETIT GATEAU NESTLÉ® COM A GANACHE MEIO AMARGO NESTLÉ E DISPONHA ESSA MISTURA EM FÔRMAS DE ACETATO DE OVOS DE PÁSCOA PEQUENO.
- 4) LEVE A GELADEIRA PARA FIRMAR.

MONTAGEM

- 1) PASSE O PALITO E COLOQUE NO CENTRO DE 2 PARTES DOS OVOS MONTANDO UM OVO NO PALITO E TORNE A GELADEIRA, REPITA O PROCESSO PREPARANDO VARIOS OVOS NO PALITO.
- 2) DERRETA AE TEMPERE OS CHOCOLATES NESTLÉ® CONFORME INSTRUÇÕES DAS EMBALAGENS EM RECIPIENTES DIFERENTES.
- 3) COLOQUE RISCOS DO CHOCOLATE AO LEITE NESTLÉ® SOBRE O CHOCOLATE BRANCO NESTLÉ® E PASSE OS OVINHOS NO PALITO NESSA COBERTURA E RESERVE, SE NECESSARIO DÁ DOIS BANHOS.

DECORAÇÃO

- 1) DECORE OS OVINHOS COM O PÓ PEROLADO.



BOMBONS

Charge®

CHEF GUTA



INGREDIENTES

CASQUINHA

500g NESTLÉ® CHOCOLATE AO LEITE
1g CORANTE EM PÓ ALIMENTÍCIO AZUL

RECHEIO

200g MOÇA® COBERTURA E RECHEIO CHARGE®
200g MOÇA® DOCE DE LEITE MANGA
40g CROCANTE



MODO DE PREPARO

- 1) DERRETA O CHOCOLATE AO LEITE NESTLÉ® E FAÇA A TEMPERAGEM (CHOQUE TÉRMICO) CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
- 2) PINCELE O CORANTE EM PÓ EM FÔRMAS DE BOMBONS, COLOQUE PARTE DO CHOCOLATE JÁ TEMPERADO NAS FÔRMAS E LEVE A GELADEIRA APENAS PARA PERDER O BRILHO, EM SEGUIDA APLIQUE A COBERTURA E RECHEIO CHARGE® NESTLÉ®, O DOCE DE LEITE MOÇA® E O CROCANTE, FECHÉ COM O RESTANTE DO CHOCOLATE TEMPERADO RESERVADO.
- 3) LEVE A GELADEIRA ATÉ SOLTAR DA FORMA.





COLOMBA PASCOAL DE MACADÂMIA *na caixa*

CHEF VITOR



INGREDIENTES

BRIGADEIRO DE MACADÂMIA

600g LEITE CONDENSADO MOÇA®
200g CREME DE LEITE 25% NESTLÉ®
150g MACADÂMIAS TRITURADAS

MOUSSE DE CHOCOLATE

300g CHOCOLATE MEIO AMARGO NESTLÉ®
150g CREME DE LEITE 25% NESTLÉ®
90g CLARA DE OVO
60g AÇÚCAR REFINADO

COLOMBA

500g COLOMBA PASCAL

DECORAÇÃO

150g RASPAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO NESTLÉ®
20g MACADÂMIAS TRITURADAS

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO DE MACADÂMIA

1) MISTURE TUDO EM UMA PANELA, LEVE AO FOGO ATÉ DAR PONTO DE
BRIGADEIRO DE COLHER E RESERVE.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- 1) DERRETA O CHOCOLATE COM O CREME DE LEITE NO MICROONDAS E RESERVE.
- 2) BATA AS CLARAS EM NEVE, DEPOIS ADICIONE O AÇÚCAR ATÉ FORMAR UM MERENGUE.
- 3) ADICIONE O MERENGUE SOBRE O CHOCOLATE DERRETIDO, DELICADAMENTE E RESERVE.

MONTAGEM

- 1) CORTE A COLOMBA EM CAMADAS FINAS.
- 2) COMEÇE MONTANDO A CAIXA COM A COLOMBA E VÁ INTERCALANDO COM O BRIGADEIRO DE
MACADÂMIA E A MOUSSE DE CHOCOLATE, FINALIZE COM A CAMADA DE MOUSSE.
- 3) FAÇA RASPAS DE CHOCOLATE E COLOQUE SOBRE A MOUSSE.
- 4) FINALIZE COM AS MACADÂMIAS TRITURADAS.



PÃO DE MEL COM FUDGE DE CARAMELO *e castanhas*

CHEF VITOR



INGREDIENTES

COQUILHA

160ml LEITE INTEGRAL NINHO®
60g AÇÚCAR MASCADO
5g CANELA EM PÓ
5g CRAVO EM PÓ
100g MEL
40g CHOCOLATE EM PÓ 50% DOIS FRADES®
120g FARINHA DE TRIGO
5g BICARBONATO DE SÓDIO
5g FERMENTO QUÍMICO

RECHEIO

150g RECHEIO CARAMELO SALGADO
MOÇA® MANGA

COBERTURA

100g CHOCOLATE BRANCO NESTLÉ®
200g RECHEIO CARAMELO SALGADO MOÇA®
MANGA
25g CASTANHA DE BARU
25g NOZES
FLOR DE SAL

GLAÇAGEM

200g CHOCOLATE MEIO AMARGO NESTLÉ®
20g ÓLEO

ACABAMENTO

50g CASTANHAS CARAMELIZADAS
2g FOLHA DE OURO COMESTÍVEL



MODO DE PREPARO

MASSA

- 1) PENEIRE A FARINHA, O CHOCOLATE, O AÇÚCAR, O BICARBONATO E O FERMENTO EM UM BOWL E RESERVE.
- 2) ACRESCE O MEL E AS ESPECIARIAS NO LEITE, MISTURE BEM E VERTA ESSA MISTURA NOS INGREDIENTES SECOS RESERVADOS. MEXA ATÉ HOMOGENEIZAR.
- 3) UNTE FORMINHAS RETANGULARES COM MANTEIGA OU DESMOLDANTE, PREENCHA ATÉ A METADE COM A MASSA E LEVE AO FORNO PREAQUECIDO A 180 °C POR 15 MINUTOS.

COBERTURA

- 1) DERRETA O CHOCOLATE BRANCO NESTLÉ® E ACRESCE O RECHEIO CARAMELO SALGADO, MEXA ATÉ HOMOGENEIZAR. ADICIONE AS CASTANHAS TRITURADAS AO FUDGE. SALPIQUE FLOR DE SAL.

GLAÇAGEM

- 1) DERRETA O CHOCOLATE MEIO AMARGO NESTLÉ® E ACRESCE O ÓLEO E RESERVE.

MONTAGEM

- 1) FAÇA UMA CAVIDADE NO PÃO DE MEL E RECHEIE COM A MANGA DE CARAMELO SALGADO NESTLÉ®.
- 2) EM CIMA COM O AUXÍLIO DE UM SACO DE CONFITAR DISPONHA O FUDGE DE CARAMELO SALGADO E CASTANHAS.
- 3) BANHE TOTALMENTE O PÃO DE MEL E LEVE PARA GELADEIRA POR CERCA DE 10 MINUTOS OU ATÉ SECAR.
- 4) FINALIZE COM AS CASTANHAS CARAMELIZADAS E FOLHA DE OURO COMESTÍVEL.



NUTS DE chocolate

CHEF EDUARDO



INGREDIENTES

MASSA

800g GAROTO® CHOCOLATE BLEND
120g NESTLÉ® TOPPING NEGRESCO®
80g AMÊNDOAS LAMINADAS (TORRADO)
30g SEMENTE DE ABÓBORA (TORRADO)

COBERTURA

10g AMÊNDOAS LAMINADAS (TORRADO)
10g NESTLÉ® TOPPING NEGRESCO®
10g SEMENTE DE ABÓBORA (TORRADO)



MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

- 1) DERRETA O GAROTO® CHOCOLATE BLEND CONFORME INSTRUÇÃO DA EMBALAGEM E RESERVE.
- 2) ACRESCENTE O NEGRESCO®, AS SEMENTES DE ABÓBORA E AMÊNDOAS LAMINADAS, ESPALHE SOBRE UM PAPEL MANTEIGA E FINALIZE COM A COBERTURA.
- 3) LEVE A GELADEIRA PARA FIRMAR.
- 4) RETIRE DA GELADEIRA E CORTE EM PEDAÇOS RUSTICOS.

TORTA ZERO AÇUCAR *cremosa*

CHEF EDUARDO



INGREDIENTES

BOLO CREMOSO

500g NESTLÉ® CHOCOLATE ZERO AÇUCAR
100g MANTEIGA DERRETIDA
100g ÁGUA QUENTE
300g OVOS INTEGRAL



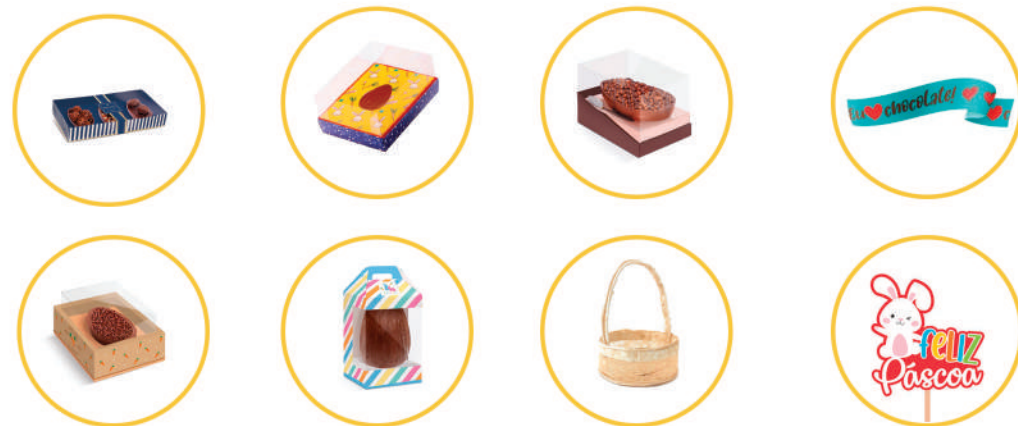
MODO DE PREPARO

- 1) DERRETA O CHOCOLATE AO LEITE ZERO AÇUCAR NESTLÉ® CONFORME AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM,
- 2) ACRESCENTE A MANTEIGA DERRETIDA E MEXA PARA HOMOGENEIZAR, ADICIONE A ÁGUA QUENTE MISTURE BEM, ACRESCENTE OS OVOS E HOMOGENEIZE.
- 3) DISPONHA EM UMA FÔRMA DE FUNDO REMOVIVEL DE 21CM FORRADO COM PAPEL MANTEIGA, UNTADO COM DESMOLDANTE.
- 4) LEVE AO FORNO EM BANHO-MARIA COBERTO COM PAPEL LAMINADO POR APROXIMADAMENTE 1 HORA E 20 MINUTOS OU ATÉ FIRMAR EM 180°C.
- 5) LEVE À GELADEIRA PARA GELAR.
- 6) DESENFORME E CORTE 8 FATIAS.



EMBALAGENS

A EMBALAGEM MUDA A PERCEPÇÃO E DESEJO DOS SEUS CLIENTES. CAPRICHE NAS ESCOLHAS!.



armazenamento

DICAS PARA MANTER A QUALIDADE DO SEU CHOCOLATE:

- 1 MANTENHA O CHOCOLATE EM LOCAL SECO E ESCURO, EM TEMPERATURA ENTRE 12 E 20°C.
- 2 A DURABILIDADE DO CHOCOLATE DEPENDE DOS INGREDIENTES QUE FORAM UTILIZADOS NA SUA PRODUÇÃO. ALGUMAS TRUFAS TEM PRAZO DE VALIDADE DE ALGUNS DIAS, ENQUANTO ALGUMAS BARRAS PODEM FICAR NA PRATELEIRA SEM ALTERAÇÃO POR ATÉ 2 ANOS. CLARO QUE OS CHOCOLATES QUE LEVAM CONSERVANTES NA SUA COMPOSIÇÃO VÃO DURAR MAIS E AQUELES QUE SÃO FEITOS COM INGREDIENTES FRESCOS TERÃO DURABILIDADE BEM MENOR, COMO OS BOMBONS DE FRUTAS POR EXEMPLO. SEMPRE CONSULTE A VALIDADE NA EMBALAGEM
- 3 EVITE GUARDAR O CHOCOLATE NA GELADEIRA OU NO FREEZER (ISSO VAI ALTERAR A QUALIDADE).
- 4 MANTENHA O CHOCOLATE BEM EMBALADO PARA EVITAR ENTRADA DE AR, UMIDADE E ODORES DE OUTROS ALIMENTOS (A GORDURA PRESENTE NO CHOCOLATE ABSORVE ESTES ODORES).

empreendedorismo

ATENTE-SE ÀS NOVIDADES

A PRIMEIRA DICA DE COMO EMPREENDER COM CHOCOLATE É SEMPRE ATENTAR-SE PARA AS TENDÊNCIAS EXISTENTES NO MERCADO.

ESTUDE TÉCNICAS NOVAS

ESTUDAR COMO ANDAM AS TÉCNICAS MAIS ATUAIS E ABSORVER TODAS ELAS, PARA PROVIDENCIAR E OFERECER AOS SEUS CLIENTES O QUE HÁ DE MAIS PROCURADO NO MERCADO.

CONHEÇA O SEU CLIENTE

APRENDER A CONSIDERAR AS IDEIAS E GOSTOS DO CLIENTE, PODE TE AJUDAR A AGREGAR MAIS DEMANDA PARA SUAS RECEITAS, CONSEQUENTEMENTE, VENDENDO MAIS.

AUMENTE SEU CATÁLOGO

A BUSCA POR CHOCOLATES PERSONALIZADOS E DOCES ESPECIAIS VEM AUMENTANDO GRADATIVAMENTE, TANTO NAS LOJAS DE CHOCOLATES IMPORTADOS, QUANTO NAS PRESENTEÁVEIS ESTÁ SE TORNANDO COMUM.

FAÇA CURSOS

BUSCAR QUALIFICAÇÃO E CURSOS EM ÁREAS QUE NÃO DOMINA, COMO A ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA, PODE TAMBÉM AJUDAR A ALCANÇAR SEUS OBJETIVOS.

CUIDADOS COM MANUSEIO

CUIDADOS COM A HIGIENE, A VALIDADE E A ENTREGA RÁPIDA SÃO ESSENCIAIS QUANDO SE TRATA DO RAMO DA VENDA DE ALIMENTOS. TODO NEGÓCIO QUE ENVOLVE ALIMENTAÇÃO DE ALGUM TIPO, MESMO QUE NÃO PREPARADA NO LOCAL, DEVE TOMAR CUIDADOS EM RELAÇÃO À VALIDADE E CONSERVAÇÃO.

ACESSE:
RECEITASNESTLE.COM.BR



SUSTENTABILIDADE ✨



O PROJETO **Re.** É A NOSSA FORMA DE FALAR DE SUSTENTABILIDADE E DE DAR TRANSPARÊNCIA DE NOSSAS AÇÕES.

ATRAVÉS DELE, ABRIMOS DIÁLOGOS E INSPIRAMOS AÇÕES COM O OBJETIVO DE PROTEGER, RENOVAR E RESTAURAR A NATUREZA.

O NESTLÉ COCOA PLAN É O MAIOR PROGRAMA DE SUSTENTABILIDADE PARA CACAU NO BRASIL!

É UMA INICIATIVA GLOBAL E PIONEIRA QUE INCENTIVA A IMPLEMENTAÇÃO DE MELHORES PRÁTICAS AGRÍCOLAS QUE AUMENTAM PRODUTIVIDADE, A QUALIDADE DO CACAU E A VIDA DO CACAUICULTOR. O PROGRAMA TRABALHA COM O DESENVOLVIMENTO SOCIAL, AMBIENTAL E ECONÔMICO NAS REGIÕES DE BAHIA, PARÁ, ESPÍRITO SANTO, RONDÔNIA, TOCANTINS E MAIS RECENTEMENTE SÃO PAULO.

JÁ SÃO 3462 PRODUTORES CERTIFICADOS E APLICANDO PRÁTICAS O NESTLÉ COCOA PLAN É MAIS SUSTENTÁVEIS NA PRODUÇÃO.

META:

100% DO CACAU COMPRADO PELA NESTLÉ VENHA DO PROGRAMA COCOA PLAN ATÉ 2025. HOJE ESTAMOS COM 30%.



Re.pensar

CONVIDAR AS PESSOAS A ADOPTAR SIMPLES PRÁTICAS QUE AJUDEM NA RECICLAGEM.

Re.duzir

APRESENTAR AS NOSSAS INICIATIVAS RELACIONADAS AO USO REDUZIDO DE MATERIAL NAS EMBALAGENS.

Re.criar

INCENTIVAR O REUSO PELO UPCYCLING E DESTACAR O REDESIGN DOS MATERIAIS RECICLADOS EM NOVOS PRODUTOS.

FALANDO EM SUSTENTABILIDADE
entre nessa com a gente!

TEMPEROU O CHOCOLATE E SOBROU? NÃO JOGUE FORA!

FAÇA BARRAS PERSONALIZADAS, TRUFAS, RECHEIOS, GANACHES, MOUSSES OU USE NAS FINALIZAÇÕES DOS OVOS RECHEADOS!





PARA QUEM COMPRA
E PARA QUEM VENDE
CHOCOLATE
de verdade!



ORGULHO EM TRABALHAR COM
cacau sustentável

SAC | 0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR

 /nestleprofessionalbrasil

 @nestleprofessionalbrasil

WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR

Para mais receitas com nossos produtos, acesse:

