

Nestlé®
Moça®

Receituário Mães

2024

Mãe
faz tudo
dar certo,
igual **Moça**®
Nestlé

Índice

Bombom de Galak® com MOÇA®	03
Pão de Mel de MOÇA®	04
Bolo de MOÇA®	05
Torta de Framboesa com MOÇA®	06
Pavê de Pistache com MOÇA®	07
Mini Fraisier de MOÇA®	08
Rocambole Trufado com MOÇA®	09
Red Velvet de MOÇA®	10
Minicake de Milho Cremoso	11
Minicuca de Banana com Doce de Leite	12
Nhoque	13
Salmão Ao Molho de Camarão	15



Bombom

DE MOÇA® CARAMELO SALGADO



INGREDIENTES

COQUILHA

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Branco

RECHEIO

- 400g de MOÇA® Caramelo Salgado

DECORAÇÃO

- Manteiga de cacau preta
- Manteiga de cacau branca
- Manteiga de cacau rosa



RENDIMENTO: 100 Unidades

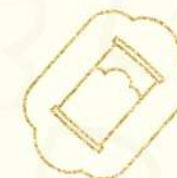


TEMPO DE PREPARO: 2h



MODO DE PREPARO

- 1 Coloque a manteiga de cacau branca no aerógrafo e pinte as cavidades da forma de bombom conforme desejado. Deixe secar bem.
- 2 Derreta e tempere o Chocolate Branco NESTLÉ® seguindo as instruções da embalagem.
- 3 Distribua o chocolate preparado nas formas decoradas, deixe escorrer o excesso de chocolate das formas 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 MOÇA® Caramelo Salgado nas coquilhas. Despeje o restante do chocolate temperado 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 formas.
- 6 Desenforme os bombons.
- 7 Mantenha em local fresco e seco.



Pão de mel

DE MOÇA®

INGREDIENTES

COQUILHAS

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Branco
- QB de Corante em pó lipossolúvel rosa

RECHEIO

- 1kg de MOÇA® Doce de Leite

MASSA

- 150g de Ovos
- 80g de Açúcar mascavo
- 20g de Manteiga sem sal
- 100ml de Leite NINHO® Integral Líquido
- 210g de Farinha de trigo
- 20g de Especiarias para pão de mel
- 170g de Mel
- 40g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%
- 15g de Fermento químico em pó
- 2g de Bicarbonato de sódio



RENDIMENTO: 40 Unidades



TEMPO DE PREPARO: 2h



MODO DE PREPARO

- 1 Derreta o Chocolate Branco NESTLÉ® e tinga com o corante rosa. Tempere seguindo as instruções da embalagem. Distribua nas coquilhas de pão de mel formando uma casquinha e leve para secar.
- 2 Bata os ovos com o açúcar mascavo. Adicione o mel. Aqueça o Leite NINHO® Integral Líquido e adicione a manteiga para que derreta. Misture os ingredientes secos. Adicione na batedeira alternando os secos e o leite aquecido com a manteiga. Distribua em forminhas para pão de mel e asse a 160°C por aproximadamente 15 minutos.
- 3 Coloque o MOÇA® Doce de Leite no fundo da coquilha e complete com um disco de pão de mel. Leve para o refrigerador.
- 4 Retire as formas do refrigerador e despeje o restante do chocolate temperado 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 formas.





Bolo

DE MOÇA®



INGREDIENTES

MASSA

- 400g de Ovos inteiros
- 250ml de Óleo de milho
- 100g de Açúcar mascavo
- 200g de Açúcar refinado
- 80g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%
- 250g de Farinha de trigo peneirada
- 260ml de Leite NINHO® Integral fervendo
- 5g de Bicarbonato de sódio
- 5g de Fermento em pó
- 8g de Extrato de baunilha

RECHEIO E COBERTURA

- 500g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 70g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 300g de MOÇA® Caramelo Salgado

FINALIZAÇÃO

- 50g de Manteiga de cacau derretida
- 50g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- QB de Corante em pó lipossolúvel Rosa
- Chantilly batido em ponto de bico



MODO DE PREPARO

- 1 Em uma tigela, misture bem os ovos, o açúcar, a baunilha e o DOIS FRADES® Chocolate em pó 50%. Em seguida coloque o leite e misture mais um pouco. Por último, misture com a farinha peneirada, o fermento e o bicarbonato.
- 2 Disponha em 3 formas de coração de aproximadamente 18cm. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por 40 minutos ou até o palito sair seco.
- 3 Bata na batedeira planetária o ganache e o creme de leite até mudar de cor e ficar aerado, reserve.
- 4 Recheie as massas com a ganache batida e com MOÇA® Caramelo Salgado. Cubra todo o bolo com o restante da ganache.
- 5 Coloque o bolo no freezer para que a cobertura endureça.
- 6 Derreta o chocolate branco 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 Faça decorações com chantilly utilizando diferentes bicos de confeitaria.



RENDIMENTO: 1 Bolo de 12 fatias



TEMPO DE PREPARO: 2h



Torta

DE FRAMBOESA COM MOÇA®

INGREDIENTES

MASSA

- 300g de Farinha de Trigo
- 150g de Manteiga
- 150g de MOÇA® Doce de Leite

RECHEIO

- 300g de Framboesas congeladas
- 60g de Açúcar refinado

COBERTURA

- 500g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 70g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%

FINALIZAÇÃO

- 300g de Framboesas frescas

 **RENDIMENTO:** 1 Torta de 12 fatias

 **TEMPO DE PREPARO:** 1h

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 forma de 20cm, preenchendo o fundo e a lateral. Faça furos na massa com um garfo.
- 3 Asse a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até estar totalmente cozida. Deixe esfriar.
- 4 Faça uma geleia com as framboesas congeladas e o açúcar. Resfrie.
- 5 Bata na batedeira planetária o NESTLÉ® Ganache Meio Amargo e o NESTLÉ® Creme de Leite 25% até mudar de cor e ficar aerado, reserve.
- 6 Preencha o fundo da torta com a geleia de framboesa.
- 7 Utilize a ganache para completar a torta.
- 8 Decore a torta com framboesas frescas.





Pavê

DE PISTACHE COM MOÇA®



INGREDIENTES

CREME 1

- 400g de MOÇA® Leite Condensado Firme
- 300g de Leite NINHO® Integral Líquido
- 20g de Amido de milho

CREME 2

- 400g de MOÇA® Leite Condensado Firme
- 300g de Leite NINHO® Integral Líquido
- 20g de Amido de milho
- 40g de Pasta de pistache

MONTAGEM

- 300g de Bolacha Champagne
- 300g de Leite NINHO® Integral Líquido
- 400g de Morangos picados

FINALIZAÇÃO

- Pistaches triturados
- Morangos inteiros



MODO DE PREPARO

- 1 Misture o MOÇA® Leite Condensado Firme, o Leite NINHO® Integral Líquido e o amido de milho e leve ao fogo até ferver e obter um creme bem leve.
- 2 Repita o mesmo processo com os ingredientes do creme 2, desta vez adicionando a pasta de pistache.
- 3 Monte o pavê em um refratário alternando camadas dos dois cremes, bolacha champagne umedecida em leite e morangos picados.
- 4 Quando chegar na última camada, faça listras com os dois cremes e utilize um palito para fazer a decoração.
- 5 Finalize com os morangos frescos e o pistache triturado.



RENDIMENTO: 1 Pavê de 12 fatias



TEMPO DE PREPARO: 1h

Mini

FRAISIER DE MOÇA®

INGREDIENTES

MASSA

- 200g de Ovos inteiros
- 20g de Gema
- 120g de Açúcar refinado
- 120g de Farinha de trigo peneirada
- 15g de Manteiga sem sal

CREME

- 260ml de Leite NINHO® Integral Líquido
- 15g de Pasta de baunilha
- 80g de MOÇA® Leite Condensado Firme
- 60g de Açúcar refinado
- 80g de Gemas
- 30g de Amido de milho
- 3g de Gelatina hidratada conforme recomendações do fabricante
- 110g de Manteiga sem sal
- 70g de NESTLÉ® Nestilly Batido

CALDA

- 100ml de Água
- 100g de Açúcar
- 15ml de Licor de morango

MONTAGEM

- 500g de Morangos frescos

FINALIZAÇÃO

- 50g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- QB de Corante em pó lipossolúvel rosa
- QB de Chantilly batido



MODO DE PREPARO

- 1 Bata os ovos com as gemas e o açúcar até dobrar de volume. Adicione a farinha peneirada e a manteiga derretida. Despeje em uma assadeira retangular e asse a 160°C por aproximadamente 15 minutos. Resfrie e corte discos de 6cm de diâmetro.
- 2 Leve ao fogo o leite, a baunilha, o MOÇA® Leite Condensado Firme e o amido de milho. Cozinhe até ferver e engrossar. Desligue o fogo e adicione a gelatina hidratada e a manteiga. Resfrie. Depois de frio adicione o NESTLÉ® Nestilly batido.
- 3 Para fazer a calda basta ferver todos os ingredientes.
- 4 Monte as mini porções em aros de 8cm de diâmetro por 5cm de altura com os morangos em volta, um disco de massa no fundo, creme, morangos picados, creme e outro disco de massa. Cubra com mais creme e alise o topo. Leve para gelar.
- 5 Derreta o NESTLÉ® Chocolate Branco, tinja com o corante e tempere seguindo as instruções da embalagem.
- 6 Espalhe o chocolate temperado em uma superfície e corte discos de 8cm de diâmetro.
- 7 Utilize os discos e o chantilly batido para finalizar as sobremesas.



RENDIMENTO: 12 Unidades



TEMPO DE PREPARO: 2h





Rocambole

TRUFADO COM MOÇA®



INGREDIENTES

MASSA

- 200g de Ovos
- 60g de Açúcar
- 45ml de Óleo
- 45ml de Água
- 100g de Farinha de trigo
- 30g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%

RECHEIO

- 400g MOÇA® Leite Condensado Firme

COBERTURA

- 400g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo

DECORAÇÃO

- Raspas de NESTLÉ® Chocolate ao Leite e frutas vermelhas



MODO DE PREPARO

- 1 Pré-aqueça o forno à 180°C
- 2 Na batedeira, utilizando o globo, bata as gemas com metade do açúcar (30g) até obter um creme fofo.
- 3 Adicione o óleo, a água, a farinha e o DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% na batedeira e bata um pouco mais até incorporar e ficar uma massa homogênea.
- 4 Utilizando outro bowl, bata as claras e o restante do açúcar até obter um merengue em picos moles.
- 5 Adicione o merengue delicadamente à massa com ajuda de uma espátula.
- 6 Verta a massa em uma forma baixa de 30x40cm, untada e enfarinhada e leve para assar por cerca de 10 a 12 minutos.
- 7 Retire do forno e deixe esfriar.
- 8 Finalize com as raspas de NESTLÉ® Chocolate ao Leite.



RENDIMENTO: 20 Fatias



TEMPO DE PREPARO: 2h



Red velvet

DE MOÇA®

INGREDIENTES

MASSA

- 225g Ovos
- 180g Farinha de trigo
- 200g Açúcar
- 25g Fermento
- 30g NESTLÉ® Iogurte Natural
- 10g Vinagre de maçã
- 2g Corante vermelho líquido
- 30g Óleo de canola
- 30g Cacau em pó 50% DOIS FRADES®

RECHEIO

- 500g MOÇA® Leite Condensado Firme
- 60g NESTILLY®
- 200g Cream cheese

CALDA

- 50g MOÇA® Leite Condensado
- 80ml Água

DECORAÇÃO

- 150g de Geleia de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

- 1 Na batedeira junte os ovos com açúcar e a farinha, deixe bater por cerca de 8 minutos.
- 2 Adicione o cacau 50% DOIS FRADES®, o iogurte NESTLÉ®, o vinagre, o óleo e o corante, bata até ficar homogêneo.
- 2 Finalize adicionando o fermento a mão.
- 3 Leve para assar a 170°C por 40 minutos.
- 5 Na batedeira, bata o NESTILLY® até o ponto de chantilly.
- 6 Junte o cream cheese e o MOÇA® Leite Condensado Firme e misture com um fuet.
- 7 Para a calda, misture MOÇA® Leite Condensado com a água.
- 8 Corte a massa em 3 partes iguais e molhe com a calda.
- 9 Coloque o recheio em um saco de confeitar com o bico desejado, reserve 10% do recheio para passar na lateral da torta.
- 10 Aplique o recheio nas três camadas de massa.
- 11 Finalize com a geleia de frutas vermelhas.



RENDIMENTO: 4 Unidades



TEMPO DE PREPARO: 1h



Mini cake

DE MILHO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA

- 400g MOÇA® Leite Condensado Firme
- 200g Milho Verde (sem a água)
- 150g Ovos
- 100g Coco Ralado Fino (seco)
- 50g Manteiga
- 15g Fermento Químico

COBERTURA

- 200g MOÇA® Leite Condensado Firme

MODO DE PREPARO

- 1 No liquidificador, bata todos os ingredientes exceto o coco e o fermento.
- 2 Depois de homogenizar, adicione o coco ralado.
- 3 Finalize adicionando o fermento químico e misturando-o a mão.
- 4 Distribua a massa em 10 aros de 8cm e leve para assar por 25 minutos a 180°C.
- 5 Finalize o mini cake usando um saco de confeitar com bico pitanga, aplique o MOÇA® Leite Condensado Firme e flores comestíveis.



RENDIMENTO: 10 Unidades de 100g



TEMPO DE PREPARO: 1h

Mini cuca

DE BANANA COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA

- 260g Farinha de Trigo
- 130g Açúcar
- 120ml Leite
- 100g Ovos
- 60g Manteiga
- 10g Fermento Químico

COBERTURA

- 500g MOÇA® Doce de Leite
- 200g Banana
- 200g Cream Cheese

FINALIZAÇÃO

- 50g Farinha de Trigo
- 50g Açúcar
- 30g Manteiga
- 150g Amêndoas em lâmina
- Canela a gosto

 **RENDIMENTO:** 1 Unidade de 12 fatias

 **TEMPO DE PREPARO:** 40min

MODO DE PREPARO

- 1 Na batedeira, misture a farinha de trigo, o açúcar, o fermento químico e a manteiga.
- 2 Em seguida intercale o leite e os ovos.
- 3 Coloque a massa em uma forma.
- 4 Sobre a massa aplique o MOÇA® Doce de Leite, cream cheese e as bananas.
- 5 Misture todos os ingredientes até formar uma farofa.
- 6 Aplique a farofa sobre o bolo, já com os recheios.
- 7 Asse em forno pré-aquecido 160°C por aproximadamente 30 minutos.





Nhoque



INGREDIENTES

MASSA

- 500g de Batatas
- 170g de Farinha de trigo e mais para polvilhar
- 50g de Ovo grande batido
- 15g de MAGGI® Fondor
- 1 pitada de noz-moscada ralada

RECHEIO

- 50g manteiga sem sal
- 450g de cogumelos, limpos e fatiados
- 5 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de tomilho fresco, apenas as folhas
- 150g de ricota firme
- 200g de parmesão, ralado finamente
- 50g NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 10g de MAGGI® Fondor

MOLHO DE MANTEIGA

- 100g de manteiga sem sal
- 1 pitada de água do cozimento de nhoque
- 2 raminhos de tomilho fresco, além de folhas adicionais para enfeitar
- 10g de MAGGI® Fondor
- 200g de queijo parmesão
- 150g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%



MODO DE PREPARO

PREPARE AS BATATAS

- 1 Esfregue e mergulhe as batatas em uma panela com água fria bem salgada. Deixe ferver e cozinhe até que as batatas estejam macias e facilmente furadas com uma faca, 20 a 25 minutos. Enquanto as batatas cozinham, salteie os cogumelos (ver passo 1 em "Faça o Recheio").
- 2 Escorra bem as batatas. Quando estiverem frias o suficiente para serem manuseadas, mas ainda quentes, remova as cascas (elas devem descascar imediatamente). Passe-as por um espremedor de batatas ou amasse delicadamente com um garfo.
- 3 Espalhe as batatas em uma assadeira forrada com papel toalha para que todo o vapor evapore e deixe esfriar completamente. Seque-as com mais papel toalha para remover o excesso de umidade antes de preparar a massa de nhoque.



RENDIMENTO: 8 Porções de 140g



TEMPO DE PREPARO: 1h

FAÇA O RECHEIO

- 1 Aqueça uma frigideira grande em fogo médio-alto. Adicione a manteiga e, depois de derreter, acrescente os cogumelos fatiados e uma pitada grande de sal. Refogue até liberar o suco e começar a dourar, 10 a 12 minutos, mexendo de vez em quando. Retire do fogo e junte o alho picado e as folhas de tomilho, deixando o calor residual cozinhar o alho. Tempere com MAGGI® Fondor e a gosto com sal e pimenta e deixe esfriar completamente.
- 2 Assim que os cogumelos esfriarem, coloque-os no processador de alimentos com a lâmina de aço. Em seguida, acrescente os queijos e pulse até ficar espesso e bem misturado (a textura deve ser mais pastosa do que cremosa). Ajuste o tempero a gosto.
- 2 Transfira o recheio para uma tigela e leve à geladeira até a hora de usar, ou por pelo menos 30 minutos, para firmar.

Obs: O recheio pode ser feito com alguns dias de antecedência e guardado na geladeira.

COZINHE E FINALIZE

- 1 Leve uma panela grande com água para ferver e salgue bem. Adicione cuidadosamente o nhoque à água fervente e cozinhe até que flutuem (pode ser necessário fazer isso aos poucos). Transfira o nhoque com uma escumadeira para um prato grande para segurar, ou diretamente para o molho de manteiga.
- 2 Coloque a manteiga e alguns raminhos de tomilho em uma panela grande e leve ao fogo médio. Assim que a manteiga estiver quase derretida, adicione algumas colheres da água do cozimento do nhoque à manteiga e mexa vigorosamente para incorporar. Adicione o restante dos ingredientes e mexa.

FAÇA A MASSA

- 1 Misture a farinha e o sal em uma tigela grande. Depois, com o punho, faça um buraco grande (ou "poço") no centro. Adicione metade do purê de batata, metade do ovo batido, o MAGGI® Fondor e uma pitada de noz-moscada, se for usar, no centro do poço. Repita com a batata restante, o ovo e um pouco mais de noz-moscada.
- 2 Dobre delicadamente a farinha de fora da tigela na mistura de batata em todas as direções até que tudo se forme em uma massa felpuda.
- 2 Transfira a massa para uma superfície plana e sove brevemente até que tudo esteja incorporado por igual, não mais que um minuto. Se a massa estiver pegajosa (um pouco pegajosa é normal), polvilhe a superfície com um pouco mais de farinha. Você não está procurando uma massa muito lisa, então não se preocupe se ela parecer áspera nas bordas!
- 1 Embrulhe bem a massa em plástico e leve ao freezer por 10-15 minutos para descansar.

MOLDE O NHOQUE

- 1 Forre uma assadeira com papel manteiga e polvilhe a superfície com uma leve camada de farinha. Tenha uma tigela pequena de farinha pronta para levar perto de sua estação de trabalho, assim como o recheio de cogumelos resfriado.
- 2 Corte um quarto da massa e guarde o restante embrulhado. Então, se você tiver uma balança para alimentos, corte-a em pedaços de aproximadamente 15 gramas.
- 2 Alternativamente, polvilhe a massa com um pouco de farinha e enrole-a em uma corda com cerca de 2,5 cm de diâmetro. Corte a corda ao meio e depois corte cada metade em 5 ou 6 pedaços do tamanho mais uniforme possível.
- 1 Se a massa ficar um pouco pegajosa, polvilhe um pouco de farinha por cima de cada pedaço e faça uma bola com as mãos. Pressione suavemente a bola em um círculo pequeno e plano com os dedos.
- 5 Adicione cerca de ½ colher de chá de recheio no centro do círculo. Dobre cuidadosamente a massa ao redor do recheio e pressione para selar. Tente dobrar primeiro os lados opostos da massa e apertar, seguido de cada um dos lados restantes respectivamente.
- 6 Vire o pedaço de nhoque e role suavemente e ajuste o formato em um disco perfeito. Repita com o restante da massa e do recheio e coloque cada pedaço acabado na assadeira forrada de papel com cerca de 2,5 cm de distância (você pode precisar de duas assadeiras).
- 7 Coloque o nhoque pronto na geladeira por cerca de 15 minutos para firmar antes de cozinhar.





Salmão

AO MOLHO DE CAMARÃO



INGREDIENTES

SALMÃO

- 1,5kg de Salmão
- 20g de MAGGI® Fondor

AZEITE DE ERVAS

- 100g de Azeite de Oliva
- 15g de Coentro
- 15g de Salsa
- 15g de Manjeriçã

FRUTOS TO MAR

- 600g de Camarão Limpo
- 120g de NESTLÉ® Nestilly
- 100g de Tomate
- 50g de Pimentão Vermelho
- 50g de Pimentão Amarelo
- 20g de Azeite de Ervas
- 50g de Vinho Branco Seco
- 10g de MAGGI® Fondor



MODO DE PREPARO

- 1 Divida o filé de salmão em dez porções de 150g.
- 2 Leve ao forno médio (170°C) por aproximadamente 15 minutos.
- 3 Coloque todos ingredientes no liquidificador ou processador, bata e reserve.
- 4 Em uma frigideira, coloque o azeite de ervas, salteie os pimentões, e os camarões até ficarem rosados.
- 5 Deglace com o vinho e acrescente o tomate picado.
- 6 Acrescente o NESTLÉ® Nestilly para finalizar.
- 7 Sirva o salmão acompanhado de camarões regados ao azeite de oliva.



RENDIMENTO: 10 Porções



TEMPO DE PREPARO: 1h



☎ SAC: 0800-770-1176

🌐 www.nestleprofessional.com.br

f /nestleprofessionalbrasil

📷 @nestleprofessionalbr

🛒 www.nestleatevoce.com.br

Para mais
receitas com
nossos
produtos,
acesse:

