

RECETUÁRIO

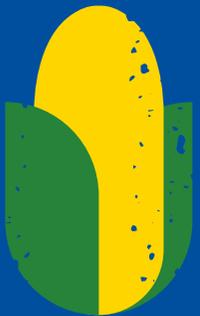


# SÃO JOÃO



# ÍNDICE

Chocolate Quente com KitKat® .....	02
Bolo de Churros Caramelaço .....	03
Pé de Moça de Chocolate .....	04
Bolo Fogueira .....	05
Queijadona de Queijo do Reino .....	06
Munguzá de Doce de leite .....	07
Bolo de Fubá com Cocada de Canjica .....	08
Bolo de Parmesão com Charge® .....	09
Bolo de Macaxeira com Cocada Brûlée .....	10
Cookies com Pipoca de KitKat® .....	11
Brigadeiro de Canjica .....	12



2

# CHOCOLATE QUENTE COM KITKAT®



2 UNIDADES

## Ingredientes



### Base

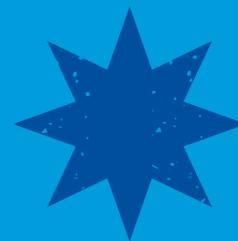
- 200ml NINHO® Leite integral
- 100g GAROTO® Chocolate Meio Amargo
- 20g NESTLÉ® Chocolate 50% Cacau
- 25g Açúcar refinado
- 1 Pitada de sal
- 2ml Essência de baunilha

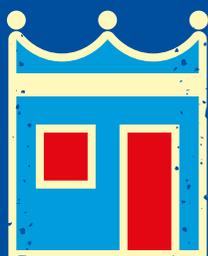
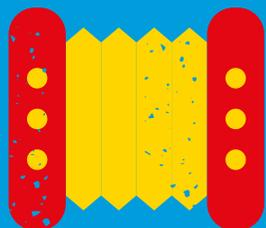
### Decoração

- 40g KITKAT® Pasta
- 5g Marshmallow para assar
- Q.b GAROTO® Chocolate Ao Leite

## Modo de Preparo

- 1) Primeiramente, separe e pese todos os ingredientes.
- 2) Em uma panela em fogo médio, aqueça o NINHO® Leite integral até começar a ferver. Enquanto isso, corte o GAROTO® Chocolate Meio Amargo em pequenos pedaços.
- 3) Em seguida, assim que o NINHO® Leite integral estiver quente, adicione o GAROTO® Chocolate Meio Amargo e mexa lentamente até derreter completamente.
- 4) Acrescente o NESTLÉ® Chocolate 50% Cacau, o açúcar e o sal à mistura, mexendo vigorosamente.
- 5) Em seguida, reduza o fogo e deixe o chocolate quente cozinhando por mais alguns minutos, até atingir a consistência perfeita.
- 6) Quando o chocolate estiver pronto, retire a panela do fogo e adicione a essência de baunilha.
- 7) Por fim, sirva o chocolate quente cremoso em uma xícara com borda de KITKAT® Pasta, decorando com um marshmallow queimado e algumas delicadas raspas de chocolate.





# BOLO DE CHURROS CARMELAÇO



1 BOLO  
DE 20 FATIAS



## Ingredientes

### Massa

- 250g Manteiga ou margarina 80% de lipídios
- 500g Açúcar refinado
- 50g Melaço de cana
- 350g Ovos
- 480g Farinha de trigo com fermento
- 150g NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 150g NINHO® Leite Integral
- 20g Canela em pó

### Finalização

- 600g MOÇA® Caramelo Salgado
- 20g GAROTO® Chocolate ao Leite

## Modo de Preparo

### Massa

- 1) Primeiramente, separe e pese todos os ingredientes.
- 2) Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar, bata até ficar um creme esbranquiçado.
- 3) Adicione o melaço e os ovos um a um, deixe incorporar bem até ficar um creme homogêneo.
- 4) Utilizando um fouet, adicione a farinha de trigo misturada com a canela, intercalando com o NINHO® Leite Integral e NESTLÉ® Creme de Leite 25%, finalize quando incorporar todos os ingredientes.
- 5) Unte e Coloque nas formas desejadas, leve pra assar em forno pré-aquecido 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

### Finalização

- 1) Deixe esfriar, desenforme e faça decoração com MOÇA® Caramelo Salgado e raspas de GAROTO® Chocolate ao Leite.

4

# PÉ DE MOÇA DE CHOCOLATE

 30 UNIDADES

## Ingredientes

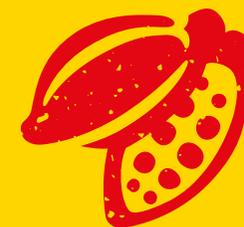
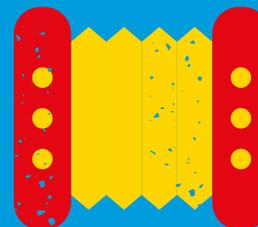
### Base

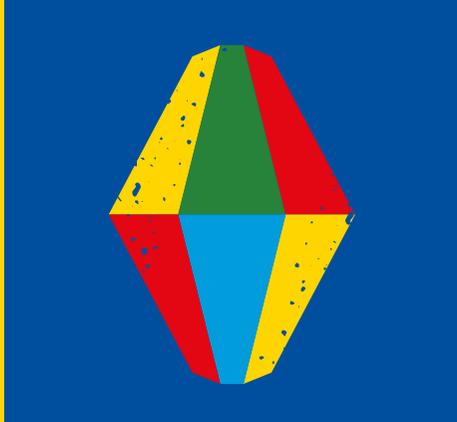
- 400g Açúcar
- 200ml Água quente
- 20g Manteiga com sal
- 300g Amendoim torrado
- 390g MOÇA® Recheio de Chocolate
- 200g NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 600g GAROTO® Chocolate Meio Amargo Temperado



## Modo de Preparo

- 1) Primeiramente separe e pese todos os ingredientes.
- 2) Em uma panela em fogo alto, coloque o açúcar, a água quente e deixe caramelizar por aproximadamente 10 minutos.
- 3) Abaixee o fogo para médio, adicione a manteiga, o amendoim torrado, o MOÇA® Recheio de Chocolate, o NESTLÉ® Creme de Leite 25% e mexa também aproximadamente 10 minutos ou até ficar em um ponto de brigadeiro.
- 4) Desligue o fogo e transfira para uma assadeira de fundo removível, de 20 centímetros por 20 centímetros, forrada com plástico filme.
- 5) Coloque o plástico filme também por cima e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.
- 6) Retire da geladeira, descarte o papel filme, desenforme, corte em retângulos de 2 centímetros por 6 centímetros e meio.
- 7) Com uma ajuda de 2 garfos, cubra uma a uma com GAROTO® Chocolate Meio Amargo Temperado.
- 8) Retire o excesso de chocolate dando batidinhas com o garfo no recipiente onde está o chocolate, coloque em uma assadeira forrada com papel-manteiga, decore com grãos de amendoim torrado e sirva.





# BOLO FOGUEIRA



1 UNIDADE



## Ingredientes

### Massa

- 300g Margarina 80% de lipídios
- 300g Açúcar refinado
- 6un Ovos (gemas peneiradas)
- 270g Farinha de trigo com fermento peneirada
- 75ml NINHO® Leite Integral
- 75g NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 100g NESTLÉ® Chocolate 50% cacau

### Recheio

- 400g MOÇA® Recheio de Chocolate

### Cobertura

#### Ganache de Canela

- 200g GAROTO® Chocolate Meio Amargo
- 100g NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 10g Canela em pó
- 150g Granulado em flocos

### Cobertura

- 120g KITKAT® Finger
- 20g Chantilly batido
- 2 gotas Corante amarelo
- 2 gotas Corante vermelho
- 1un Marshmallow

## ★ Modo de Preparo

### Massa

- 1) Primeiramente, separe e pese todos os ingredientes.
- 2) Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar, bata até ficar um creme esbranquiçado.
- 3) Adicione os ovos um a um, deixe incorporar bem até ficar um creme homogêneo.
- 4) Adicione a farinha de trigo misturada com o NESTLÉ® Chocolate 50% cacau, intercalando com o NINHO® Leite Integral e o NESTLÉ® Creme de Leite 25%, utilizando um fouet, finalize até incorporar todos os ingredientes.
- 5) Unte e Coloque numa forma de aro 20, leve para assar em forno pré-aquecido 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

### Montagem

- 1) Divida a massa em três discos. Umedeça a massa com uma calda da sua preferência e adicione a metade da quantidade do MOÇA® Recheio de Chocolate, cubra com o segundo disco de bolo, umedeça com a calda e aplique a outra metade do recheio de chocolate, cubra com o terceiro disco de bolo umedecido.
- 2) Cubra todo o bolo com a ganache de canela batida e aplique o granulado em flocos.

### Cobertura | Ganache de Canela

- 1) Faça a ganache de canela, aquecendo o NESTLÉ® Creme de leite 25%, adicione a canela para aromatizar e em seguida misture o GAROTO® Chocolate meio amargo picado, misture bem até ficar homogêneo. Leve pra refrigerar por 2 horas.
- 2) Após esse tempo, bata a ganache por 30 segundos na batedeira com o batedor raquete.

### Decoração

- 1) Decore o topo fazendo uma fogueira com KITKAT® Finger e no meio uma pitanga de chantilly amarelo e vermelho. Dica: Use um saco de confeiteiro com bico 1M, coloque o chantilly amarelo e vermelho no mesmo saco, ou seja, metade de cada cor.
- 2) Use o marshmallow espetado em um palito por cima da pitanga de chantilly.



6

# QUEIJADONA DE QUEIJO DO REINO



1 UNIDADE



## Ingredientes

### Massa

- 790g MOÇA® Leite Condensado Integral
- 160g Gemas
- 150g Coco ralado
- 80g Queijo do reino ralado

### Decoração

- 600g MOÇA® Caramelo Salgado
- 20g GAROTO® Chocolate ao leite

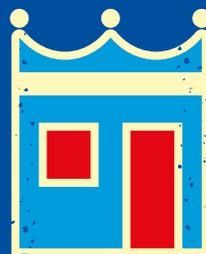
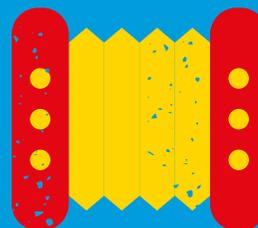
## Modo de Preparo

### Massa

- 1) Misture bem com o fouet ou espátula de silicone todos os ingredientes.
- 2) Colocar em forma desejada ou bailerine de coração untada com óleo.
- 3) Levar ao forno em banho-maria preaquecido.
- 4) Faça o famoso teste do palito, ele não deve sair sujo, o tempo vai depender de cada forma.
- 5) Assamento 160°C por 50 minutos, deixe refrigerar por 2 horas e desenforme.

### Decoração

- 1) Coloque a geleia de abacaxi no topo, preenchendo o coração. Decore com bandeirinha de goiabada.





# MUNGUNZÁ DE DOCE DE LEITE



10 UNIDADES



## Ingredientes

### Base

- 250g Milho para canjiquinha ou munguzá
- 200g NESTLÉ® Creme de leite 25%
- 200ml NINHO® Leite Integral
- 400g MOÇA® Doce de Leite
- 40g Açúcar
- 40g Coco em flocos ou fresco

### Finalização

- 100g Praliné de castanhas ou pé de moleque

## Modo de Preparo

### Base

- 1) Deixe o milho de molho na água (500ml) por 8 horas, ou de um dia para o outro.
- 2) Escorra com uma peneira.
- 3) Na panela de pressão coloque os grãos e cubra com água, adicione o açúcar e tampe a panela e conte 35 minutos após ter iniciado a pressão.
- 4) Escorra de novo os grãos com uma peneira.
- 5) Coloque novamente na panela e acrescente o NESTLÉ® Creme de leite 25%, MOÇA® Doce de Leite e o NINHO® Leite Integral, mexendo.
- 6) Por último adicione o coco ralado, cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 15 minutos.

### Finalização

- 1) Coloque no copo desejado e finalize com o praliné (crocante) ou pé de moleque quebrado.



8

# BOLO DE FUBÁ COM COCADA DE CANJICA



1 UNIDADE



## Ingredientes

### Massa

- 4un Ovos
- 160ml Óleo
- 340g Creme de leite
- 360g Açúcar
- 40g Queijo parmesão de saquinho
- 18g Fermento químico
- 200g Flocão de milho
- Q.b. Canela em pau

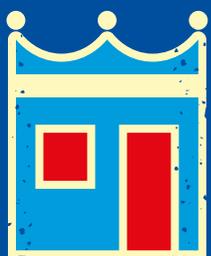
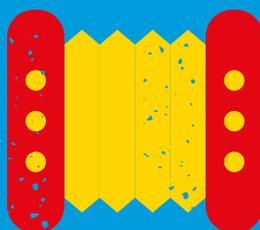
### Decoração

- 300g MOÇA® Beijinho
- 150g NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 100g Milho verde
- Q.b Canela em pó

## Modo de Preparo

- 1) Primeiramente separe e pese todos os ingredientes e em seguida, bata no liquidificador todos os ingredientes da massa.
- 2) Coloque a massa numa forma untada com manteiga ou desmoldante e leve ao fogo pré-aquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos.
- 3) Espere esfriar para desenformar.
- 4) Para a cobertura, bata no liquidificador o milho com o NESTLÉ® Creme de Leite 25%, misture com o MOÇA® Beijinho, leve ao fogo para fazer um beijinho cremoso de canjica.
- 5) Decore o bolo, cubra com o beijinho cremoso e finalize com canela em pau.





# BOLO DE PARMESÃO COM CHARGE

9



1 UNIDADE

## Ingredientes

### Massa

250g Margarina 80% de lipídios  
270g Açúcar refinado ou cristal  
triturado  
6un Claras  
6un Gemas  
195g Farinha de trigo com fermento  
200g NESTLÉ® Creme de Leite 25%  
160g Queijo ralado de saquinho

### Decoração

500g MOÇA® Charge  
50g Paçoca



## Modo de Preparo

### Massa

- 1) Bata as gemas, o açúcar e a margarina até ficarem homogêneos. Acrescente a farinha de trigo aos poucos intercalando com o NESTLÉ® Creme de Leite 25%, junte o queijo parmesão ralado e as claras em neve.
- 2) Coloque a massa numa forma baliérine untada com margarina ou manteiga, e leve ao fogo pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.

### Decoração

- 1) Cubra o topo do bolo com uma camada de recheio MOÇA® Charge, faça brigadeiros de 18g com MOÇA® Charge, passe na paçoca esfarelada e decore o topo do bolo.



# BOLO DE MACAXEIRA COM COCADA BRÛLÉE

## Ingredientes

### Massa

- 3un Ovos
- 240ml NINHO® Leite Integral
- 100g Coco ralado
- 200ml Leite de coco
- 100g Manteiga ou margarina  
80% de lipídios
- 1kg Macaxeira  
(mandioca/aipim)
- 540g Açúcar refinado

### Cobertura

- 270g MOÇA® Beijinho
- 30g NESTLÉ® Creme de  
Leite (25% de gordura)



1 UNIDADE



## ★ Modo de Preparo

### Massa

- 1) Separe e pese todos os ingredientes. Descasque e pique a macaxeira, retire o miolo e reserve.
- 2) Coloque no liquidificador os ovos, NINHO® Leite Integral, o leite de coco, coco ralado, manteiga e açúcar. Bata até que fique um creme.
- 3) Acrescente a macaxeira aos poucos e continue batendo até finalizar a quantidade.
- 4) Despeje o creme em uma assadeira untada e polvilhada com açúcar refinado.
- 5) Leve para assar em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos.

### Cobertura

- 1) Misture o Recheio MOÇA® Beijinho com 30g NESTLÉ® Creme de Leite (25% de gordura) e aplique no centro e no topo do bolo, polvilhe com açúcar e queime usando um maçarico.



# COOKIES COM PIPOCA DE KITKAT®



34 UNIDADES

## Ingredientes

### Massa

800g NESTLÉ® Mistura para Brownie  
70g Óleo Canola ou Milho ou Girassol  
70g Manteiga Derretida  
120ml Água  
10g Fermento químico  
200g GAROTO® Meio Amargo picado

### Cobertura

100g Pipoca  
340g KITKAT® Pasta



## Modo de Preparo

### Base

- 1) Separe, pese e misture todos os ingredientes da massa. Leve para refrigeração por 1 hora.
- 2) Divida a massa em porções de 30g e coloque em uma assadeira untada com óleo.
- 3) Assar em forno pré-aquecido a 160°C por 10 minutos. Deixe esfriar.

### Cobertura

- 1) Misture a pipoca com a KitKat® pasta e com ajuda de um garfo para banhar aplique por cima dos cookies. Refrigere por 5 minutos.

12

# BRIGADEIRO DE CANJICA

## Ingredientes

### Massa

400g MOÇA® Beijinho  
 200g NESTLÉ® Creme de Leite 25%  
 50g GAROTO® Chocolate Branco picado  
 20g Manteiga  
 200g Milho

### Finalização

100g Granulado amarelo para enrolar os brigadeiros

## Modo de Preparo

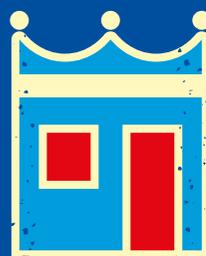
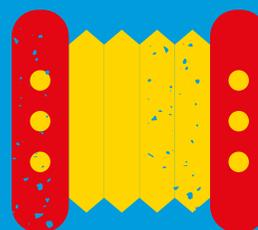
- 1) Em um liquidificador adicione o milho e o NESTLÉ® Creme de Leite 25% e bata até ficar bem homogêneo.
- 2) Transfira a mistura para uma panela e acrescente o MOÇA® Beijinho, GAROTO® Chocolate Branco picado e a manteiga.
- 3) Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela (cerca de 10 minutos) ou até a massa cair em blocos.
- 4) Adicione o brigadeiro em um recipiente, cubra com o plástico filme e leve à geladeira por até 4 horas.
- 5) Enrole os brigadeiros e passe no granulado amarelo. Sirva em forminhas de papel.

### Dica

Se desejar fazer brigadeiro de colher, desligue o fogo quando a massa ficar cremosa, considerado o primeiro ponto.



40 UNIDADES





SAC: 0800-770-1176



[www.nestleprofessional.com.br](http://www.nestleprofessional.com.br)



[/nestleprofessionalbrasil](https://www.facebook.com/nestleprofessionalbrasil)



[@nestleprofessionalbr](https://www.instagram.com/nestleprofessionalbr)



[www.nestleatevoce.com.br](http://www.nestleatevoce.com.br)

**PARA MAIS RECEITAS**

**COM NOSSOS PRODUTOS, ACESSE:**



**O MAIOR**  
**SÃO**  
**JOÃO**  
**DA HISTÓRIA!**

The Garoto logo, featuring a smiling boy character holding a banner that says "Garoto".