

COMO AUMENTAR SUAS VENDAS NO

✦ Dia dos *Namorados*

Nestlé.
Moça



* Índice *

BISCOITOS AMOROSOS	02
BOLO DO AMOR	03
TORTA CORAÇÕES APAIXONADOS	04
BRIGADEIRO ENCANTADO	05
PAVÊ DA PAIXÃO	06
BOLO DO CORAÇÃO	07
CHEESECAKE DOS DESEJOS	08
TORTA DO AMOR	09

+ Biscoitos amorosos

Você pode fazer a massa de chocolate, substituindo o Recheio e Cobertura Moça® Caramelo Salgado pelo Brigadeiro.

DICA DO CHEF

Ingredientes

Base

200 g Farinha de Trigo
100 g Manteiga
100 g Recheio e Cobertura Moça®
Caramelo Salgado

Recheio

200g Recheio MOÇA®



TEMPO DE PREPARO: 60 MIN



RENDIMENTO: 30 BISCOITOS



DIFICULDADE: MÉDIA



Modo de Preparo

Base

- 1 Em um batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- 2 Bata até obter uma massa homogênea. Não bater muito para não desenvolver o glúten.
- 3 Descanse a massa na geladeira por 30 minutos.
- 4 Com auxílio de um rolo de massa, abra a massa e corte no formato desejado. Sugestão: cortador de coração.
- 5 Asse em forno pré-aquecido à 160°C por 8 a 10 minutos.
- 6 Retire do forno e espere esfriar totalmente.

Recheio

- 1 Escolha o recheio de sua preferência Moça® Churros, Alpino® ou Charge®.
- 2 Recheie uma parte do biscoito com o recheio escolhido com auxílio de um saco de confeitar.
- 3 Escolha a embalagem de sua preferência e monte o seu presente de Dia dos Namorados.

✦ Bolo do amor

Ingredientes

Massa do Bolo

- 320 g Açúcar Refinado
- 100 g Manteiga
- 200 g Ovos
- 360 g Farinha de Trigo
- 240 ml NINHO® Leite Integral UHT
- 20 g NESTLÉ® Chocolate em Pó 50% Cacau
- 20 g Fermento químico
- 15 g Corante vermelho
- 5 g Essência de baunilha

Creme

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

Cobertura

- 120 g Chantilly
- 120 g NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 50 g NESTLÉ® Chocolate Branco
- 50 g Manteiga de Cacau
- 10 g Corante vermelho

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 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 160°C de 10 a 15 minutos.
- Espere esfriar e desenforme.

Creme

- Em uma batedeira com o globo, coloque o NESTLÉ® Recheio para Tortas, 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 3 partes iguais.
- Umedeça a primeira camada do bolo com a calda de sua preferência.
- Com 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 chantilly vegetal e deixe o acabamento bem liso e uniforme, conforme a foto.
- Congele o bolo por no mínimo 2 horas.
- Com 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.



TEMPO DE PREPARO: 40 MIN



RENDIMENTO: 1 BOLO DE 18G



DIFICULDADE: MÉDIA



Torta Corações Apaixonados

Ingredientes

Mousse de Caramelo

10 g Gelatina em Pó
50 ml Água para hidratar a gelatina
200 g NESTLÉ® NESTILLY®
100 g NESTLÉ® Chocolate Branco
50 g NESTLÉ® Chocolate ao Leite
75 g MOÇA® Recheio e Cobertura Caramelo Salgado
75 g Açúcar
35 ml Água
70 g Gemas
50 g Ovos

Montagem

MOÇA® Recheio Brigadeiro
Amêndoas laminadas para decorar

Massa de Amêndoas

60 g Claras
60 g Açúcar Refinado
100g Ovos
135g Açúcar Refinado
40 g Gemas
175 g Farinha de Amêndoas
40g Farinha de Trigo
80 g Manteiga sem sal
1 colher Essência de Baunilha (opcional)

Glaçagem

150 ml Água	125 ml Água para hidratar
300 g Açúcar	300 g NESTLÉ® Chocolate Branco
300 g Glucose	195 g MOÇA® Leite Condensado
25 g Gelatina em Pó	Corante vermelho



Modo de Preparo

Mousse de Caramelo

- 1 Hidrate a gelatina com água e reserve.
- 2 Bata o NESTLÉ® NESTILLY® na batedeira até atingir meio ponto e reserve.
- 3 Derreta o NESTLÉ® Chocolate Branco e o NESTLÉ® Chocolate ao Leite e reserve.
- 4 Bata o ovo com as gemas na batedeira.
- 5 Enquanto isso, faça a calda com o açúcar e a água, deixe atingir 110°C.
- 6 Com a batedeira ligada, despeje aos poucos a calda em fio nas gemas, bata até esfriar.
- 7 Acrescente os chocolates derretidos e bata novamente.
- 8 Adicione o MOÇA® Recheio e Cobertura Caramelo Salgado e bata novamente até ficar homogêneo.
- 9 Incorpore nessa mistura a gelatina já hidratada e derretida.
- 10 Por último, acrescente o creme NESTLÉ® NESTILLY® batido.

Massa de Amêndoas

- 1 Bata na batedeira as claras de ovo e os 60g de açúcar até obter picos firmes, reserve.
- 2 No micro-ondas, derreta a manteiga e reserve.
- 3 Em outro recipiente, bata na batedeira os ovos, as gemas e os 135g de açúcar até dobrar de volume.
- 4 Acrescente intercalando a farinha de amêndoas e a farinha de trigo e bata até incorporar.
- 5 Adicione a manteiga e a essência de baunilha, mexa até ficar homogêneo.
- 6 Aos poucos, adicione o merengue já feito previamente e mexa com um fouet até incorporar tudo.
- 7 Coloque papel-manteiga na base de uma forma com 20cm de diâmetro.
- 8 Despeje a massa na forma e leve para assar em forno preaquecido a 170°C até dourar (em média 35-40 minutos)
- 9 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

- 1 Hidrate a gelatina na água, reserve.
- 2 Derreta o chocolate no micro-ondas, reserve.
- 3 Coloque na panela a água, o açúcar e a glucose.
- 4 Cozinhe em fogo médio até atingir 103°C.
- 5 Retire do fogo, coloque o MOÇA® Leite Condensado e mexa bem.
- 6 Adicione a gelatina hidratada, o NESTLÉ® Chocolate Branco derretido e, por último, o corante.
- 7 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

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



TEMPO DE PREPARO: 40 MIN



RENDIMENTO: 1 BOLO DE 1KG



DIFICULDADE: MÉDIA

✦ Brigadeiro encantado

🍴 Ingredientes

Base do Coração

100 g NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
30 g Chocolate Granulado

Recheio

150 g MOÇA® Recheio e Cobertura Brigadeiro

Decoração

180 g MOÇA® Recheio e Cobertura Brigadeiro
50g Chocolate Granulado
20 g Confeitos de Coração

🍳 Modo de Preparo

Base do Coração

- 1 Corte o chocolate em pedaços grandes e coloque em uma tigela.
- 2 Derreta o chocolate no micro-ondas na potência média-baixa. Mexa a cada 1 minuto, até total derretimento. Não exceda a temperatura de 45°C.
- 3 Espalhe o chocolate em um bancada de mármore/granito e mexa constantemente com auxílio de uma espátula, até obter temperatura de 28°C.
- 4 Retorne o chocolate na tigela e mexa bem.
- 5 Coloque as flores no fundo dos moldes de chocolate escolhidos.
- 6 Preencha a formas de Coração com o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo temperado.
- 7 Após esse processo, polvilhe granulado sobre a forma com o chocolate.
- 8 Leve para geladeira por cerca de 15 minutos. O tempo poderá variar de acordo com a temperatura da geladeira, o tamanho do molde e material.

Recheio

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

Decoração

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

Recheie o coração com brigadeiro branco e brigadeiros enrolados no NINHO® Leite em Pó.

DICA DO CHEF

🕒 TEMPO DE PREPARO: 45 MIN

🍴 RENDIMENTO: 1 UNIDADE DE 435G

⭐ DIFICULDADE: MÉDIA

Pavê da Paixão

Ingredientes

Creme do Pavê

300 g NESTLÉ® Recheio para Tortas
100 g Cream Cheese
100 g NESTLÉ® Creme de Leite 25%
50 ml NINHO® Leite Integral UHT
(gelado)
150 g Morangos (picados)

Geleia de Morango

500 g Morangos
50 ml Suco de Limão
150 g Açúcar Refinado

Cobertura e Decoração

100 g NESTLÉ® NESTILLY®
50 g Leite de Coco
50 g NINHO® Leite em Pó Integral
5 g Confeitos de coração

Modo de Preparo

Creme do Pavê

- ♥ Higienize morangos frescos e seque-os bem.
- ♥ Em um batedeira com o globo, bata o NESTLÉ® Recheio para Tortas, NESTLÉ® Creme de Leite 25%, o cream cheese e o NINHO® Leite Integral UHT gelado.
- ♥ Bata até dobrar o volume.
- ♥ Corte os morangos e misture-os ao creme preparado.

Geleia de Morango

- ♥ Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture bem.
- ♥ Leve ao fogo médio, mexendo sempre para não queimar.
- ♥ Cozinhe até obter consistência cremosa.
- ♥ Retire do fogo e leve para gelar por cerca de 2 horas.

Cobertura

- ♥ Em um batedeira com o globo, bata o NESTLÉ® NESTILLY®, o leite de coco e o NINHO® Leite em Pó Integral.
- ♥ Bate na velocidade média-alta, até obter textura de chantilly e reserve.

Montagem

- ♥ Coloque o creme com os morangos preparado em um recipiente.
- ♥ Cubra com uma camada fina de geleia de morango.
- ♥ Decore o topo do pavê com o creme da cobertura.
- ♥ Polvilhe NINHO® Leite em Pó Integral em toda superfície e decore com confeitos de coração e biscoitos de coração, conforme a foto.



TEMPO DE PREPARO: 4-5 MIN



RENDIMENTO: 1 UNIDADE
GRANDE DE 1,6KG



DIFICULDADE: MÉDIA





✦ Bolo do Coração

Ingredientes

Massa

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

Recheio e Cobertura

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

Finalização

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

Modo de Preparo

Base do Coração

- ✦ 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.
- ✦ 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.
- ✦ Bata na batedeira planetária o ganache e o creme de leite até mudar de cor e ficar aerado, reserve.
- ✦ Recheie as massas com a ganache batida e com MOÇA® Caramelo Salgado. Cubra todo o bolo com o restante da ganache.
- ✦ Coloque o bolo no freezer para que a cobertura endureça.
- ✦ Derreta o chocolate branco e misture com a manteiga de cacau e o corante em pó.
- ✦ Utilize um compressor para pulverizar o bolo com a mistura colorida.
- ✦ Faça decorações com chantilly utilizando diferentes bicos de confeitaria.



TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS



RENDIMENTO: 1 UNIDADE DE 12 FATIAS



DIFICULDADE: MÉDIA

✦ Cheesecake dos Desejos

Ingredientes

Base

- 100 g Manteiga
- 100 g MOÇA® Recheio e Cobertura
Caramelo Salgado
- 200 g Farinha de Trigo

Creme

- 250 g NESTLÉ® Recheio para Tortas
- 150 g Cream Cheese
- 100 g NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 50 ml NINHO® Leite Integral UHT (gelado)

Cobertura

- 100 g Geleia de Morango
- 30 g Recheio MOÇA® Leite Condensado Firme
- 20 g Morangos

Modo de Preparo

Base

- 1 Misture todos os ingredientes até homogeneizar.
- 2 Leve à geladeira por no mínimo 1 hora.
- 3 Abra a massa e forre uma forma quadrada de 25cm x 25cm, com fundo falso.
- 4 Asse em forno preaquecido a 160°C até dourar a massa, reserve.

Creme

- 1 Em uma batedeira com o globo, bata NESTLÉ® Recheio para Tortas, o NINHO® Leite Integral UHT gelado, o NESTLÉ® Creme de Leite 25% e cream cheese.
- 2 Bata até dobrar de volume.
- 3 Coloque o Recheio preparado sobre a base da torta.
- 4 Asse a torta em forno preaquecido à 140°C por 26 minutos.

Cobertura

- 1 Após a torta assada, disponha a geleia de morango e coloque o disco de massa para finalizar.
- 2 Decore o topo da torta com o Recheio MOÇA® Leite Condensado Firme, usando o bico pitanga.
- 3 Disponha morangos cortados para finalizar.

 TEMPO DE PREPARO: 60 MIN

 RENDIMENTO: 1 TORTA DE 1,4KG

 DIFICULDADE: MÉDIA



✦ Torta do Amor

🍷 Ingredientes

Base da Torta - Caramelo

100 g Manteiga
100 g MOÇA® Recheio e Cobertura
Caramelo Salgado
200 g Farinha de Trigo

Base da Torta - Chocolate

50 g Manteiga
50 g MOÇA® Recheio Chocolate
100 g Farinha de Trigo

Creme MOÇA® Chocolate

200 ml NINHO® Leite Integral UHT
40 g NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
70 g NESTLÉ® Brownie e Petit Gâteau
30 g NESTLÉ® NESTILLY®

Creme MOÇA®

200 ml NINHO® Leite Integral UHT
40 g NESTLÉ® Chocolate Branco
100 g NESTLÉ® Recheio para Tortas
30 g NESTLÉ® NESTILLY®
20 g Amido de Milho

Você poderá fazer tortas individuais em formato de coração, para vender como sobremesa individual em seu negócio.

DICA DO CHEF

🍷 Modo de Preparo

Base da Torta - Caramelo

- 1 Em um batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- 2 Bata até obter uma massa homogênea. Não bata muito para não desenvolver o glúten.
- 3 Descanse a massa na geladeira por 30 minutos.
- 4 Com auxílio de um rolo de massa, abra a massa e corte-a no formato de coração.
- 5 Forre o fundo e as laterais de uma assadeira de 20cm de diâmetro.

Base da Torta - Chocolate

- 1 Em um batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- 2 Bata até obter uma massa homogênea. Não bata muito para não desenvolver o glúten.
- 3 Descanse a massa na geladeira por 30 minutos.
- 4 Com auxílio de um rolo de massa, abra a massa e corte-a no formato de coração.
- 5 Reserve os corações de base de torta de chocolate para finalização do topo da torta.

Creme MOÇA® Chocolate

- 1 Dissolva o NESTLÉ® Brownie e Petit Gâteau em metade da quantidade do leite e misture bem com auxílio de um fouet para não formar grumos.
- 2 Em uma panela, coloque o restante do leite, o NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo em pedaços e leve ao fogo médio até levantar ferver.
- 3 Adicione o brownie dissolvido no leite, mexendo sem parar.
- 4 Cozinhe até obter uma consistência cremosa.
- 5 Retire do fogo e reserve.

Creme MOÇA®

- 1 Dissolva o NESTLÉ® Recheio para Tortas e o amido de milho, em metade da quantidade do leite e misture bem com auxílio de um fouet, para não formar grumos.
- 2 Em uma panela, coloque o restante do leite, o NESTLÉ® Chocolate Branco em pedaços e leve ao fogo médio até levantar ferver.
- 3 Adicione o NESTLÉ® Recheio para Todas dissolvido no leite, mexendo sem parar.
- 4 Cozinhe até obter uma consistência cremosa.
- 5 Retire do fogo e reserve.

Montagem

- 1 Coloque a primeira camada de recheio já frio sobre a base da torta e espalhe-a uniformemente.
- 2 Sobre o recheio de chocolate, o recheio de sabor creme já frio e espalhe cobrindo toda a superfície.
- 3 Cubra o recheio com os corações de massa, intercalando as cores caramelo e marrom.
- 4 Asse em forno pré-aquecido à 140°C por 35 minutos.
- 5 Espere esfriar totalmente e desenforme.



TEMPO DE PREPARO: 40 MIN



RENDIMENTO: 1 TORTA DE 1,3KG



DIFICULDADE: MÉDIA



Nestlé
PROFESSIONAL

☎ SAC: 0800-770-1176

🌐 www.nestleprofessional.com.br

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

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

🛒 www.nestleatevoce.com.br



Para mais
receitas com
nossos
produtos,
acesse:

