

 **Nestlé**  
PROFESSIONAL



**RECEITUÁRIO**

*pa斯塔*



**PRESTÍGIO**



# TRANÇA



## INGREDIENTES

### Massa

- 15g Fermento biológico
- 50g Manteiga sem sal (ponto pomada)
- 400g Farinha de trigo
- 5g Extrato de baunilha
- 60g Açúcar
- 7g Sal
- 100g Ovos
- 180ml NINHO® Leite Integral UHT

### Recheio

- 250g Pasta PRESTÍGIO®
- 50g Coco ralado

### Cobertura Crumble

- Coco ralado



FÁCIL



TEMPO DE PREPARO:  
2 HORAS



RENDIMENTO:  
2 UNIDADES

## MODO DE PREPARO

### Massa

- 1 Misture o fermento, leite morno, açúcar e deixe crescer por 15 minutos.
- 2 Em seguida misture todos os demais ingredientes e sove por aproximadamente 15 minutos. Pode usar a batedeira.
- 3 Depois que a massa já está ponto elástico e de véu, deixe descansar por 1 hora.
- 4 Após crescer por 1 hora, divida a massa em duas partes iguais. Abra as massas e em seguida recheie com a Pasta PRESTÍGIO® e o coco ralado.
- 5 Feche as massas no formato de rocambole e corte no meio no sentido do comprimento.
- 6 Trance e coloque na forma de bolo inglês untada ou em um aro.
- 7 Deixe crescer por mais 40 minutos.
- 8 Pincele leite em cima e reserve.

### Finalização

- 1 Leve ao forno a 180°C por 40 minutos ou até que esteja assado e dourado.
- 2 Finalize com coco ralado.

É importante  
sovar bem!





# FUDGE



## INGREDIENTES

### *Base*

600g Pasta PRESTÍGIO®  
600g Recheio e Cobertura MOÇA®

### *Cobertura*

200g Coco ralado

## MODO DE PREPARO

- 1** Aqueça a Pasta PRESTÍGIO® no microondas por 30 segundos e em seguida misture com o moça.
- 2** Unte uma assadeira de 20x20cm com manteiga e papel manteiga.
- 3** Disponha a massa preparada e deixe bem lisa.
- 4** Leve à geladeira até que esteja firme e gelada.

### *Finalização*

- 1** Corte em cubos ou barras e passe no coco ralado.



★  
FÁCIL



TEMPO DE PREPARO:  
30 MINUTOS



RENDIMENTO:  
15 UNIDADES



# PAVÊ



## INGREDIENTES

### Creme

600g Pasta PRESTÍGIO®  
200g NESTLÉ® Nestilly batido ponto chantilly  
5g Massa de bolo de chocolate triturado

### Crocante de Coco

100g Raspas de COCO  
150g Pasta PRESTÍGIO®

### Cobertura

150g NESTLÉ® Nestilly gelado batido chantilly

## MODO DE PREPARO

### Creme

- 1 Aqueça a Pasta PRESTÍGIO® no microondas por 40 segundos.
- 2 Manualmente incorpore delicadamente com o NESTLÉ® Nestilly batido em ponto de chantilly até formar um creme.
- 3 Reserve.

### Crocante de coco

- 1 Faça camadas do creme e do NESTLÉ® Nestilly batido alternando com bolo dentro do recipiente, que podem ser copos, taças ou travessas.
- 2 Finalize com a pasta derretida cobrindo todo o pavê e fitas de coco.



FÁCIL



TEMPO DE PREPARO:  
60 MINUTOS



RENDIMENTO:  
17 UNIDADES





## INGREDIENTES

### Massa

- 150g Farinha de trigo
- 115g Manteiga sem sal
- 125ml Água
- 5g Sal
- 5g Açúcar
- 125ml NINHO® Leite Integral UHT
- 200g Ovos gelados

### Recheio

- 300g Pasta PRESTÍGIO®
- 90g NESTLÉ® Creme de Leite 25%

### Cobertura

- 100g Açúcar
- 50g Manteiga sem sal
- 60g Farinha

## MODO DE PREPARO

### Massa

- 1 Em uma panela, misture leite, água, sal, açúcar e manteiga e leve ao fogo até ferver. Em seguida misture rapidamente a farinha de trigo até formar uma massa homogênea.
- 2 Bata a massa na batedeira com a raquete por 3 minutos, em seguida acrescente os ovos gelados e bata por mais 2 minutos até obter uma massa elástica.
- 3 Com um saco de confeitar e um bico pelê, disponha a massa sobre um tapete de silicone, faça as carolinas em dois tamanhos.
- 4 Cubra com a cobertura feita de açúcar, manteiga e farinha com cuidado para não amassar e nem quebrar.
- 5 Leve ao forno pré aquecido a 180°C por 45 minutos ou até que estejam douradas e bem assadas.

### Recheio

- 1 Misture bem a Pasta PRESTÍGIO® com o creme de leite em seguida recheie as carolinas assadas e frias.
- 2 Coloque as bolinhas menores sobre as maiores e finalize com o bico pitanga em volta.

### Cobertura

- 1 Com as pontas dos dedos misture em uma tigela a farinha de trigo com a manteiga gelada até que forme uma farofa.
- 2 Em seguida incorpore o açúcar devagar até que forme uma massa homogênea. Abra a massa bem fina sobre um saco plástico.
- 3 Corte com um cortador do tamanho das carolinas e leve ao freezer para gelar bem. Em seguida finalize colocando os discos de massa sobre as carolinas antes de levar ao forno.



★★  
MÉDIA



TEMPO DE PREPARO:  
60 MINUTOS



RENDIMENTO:  
20 UNIDADES



# BOLO



## INGREDIENTES

### Massa

- 200g Manteiga gelada em cubos
- 200g Açúcar
- 200g Ovos
- 200g Farinha de trigo
- 10g Fermento em pó
- 1g Baunilha

### Recheio

- 600g Pasta PRESTÍGIO®
- 180g NESTLÉ® Creme de Leite 25%

### Cobertura

- 300g NESTLÉ® Ganache meio amargo
- 30g NESTLÉ® Creme de leite 25%
- 100g Coco em fitas
- 50g Coco ralado

## MODO DE PREPARO

### Massa

- 1 Bata a manteiga com o açúcar até que dobre de volume e fique branco.
- 2 Adicione os ovos um a um e continue batendo até que fique uma massa fofa e lisa.
- 3 Acrescente a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó, a baunilha e misture com uma espátula sem bater muito.
- 4 Unte duas formas de aro 17cm e divida a massa igualmente entre elas.
- 5 Asse a 200°C por 15 minutos até crescer, depois diminua para 180°C até que esteja assado (aproximadamente 25 a 30 minutos).
- 6 Deixe o bolo esfriar, em seguida corte em camadas iguais, umedeça com o leite e disponha o recheio feito com a Pasta PRESTÍGIO®.



### Recheio

- 1 Misture bem a Pasta PRESTÍGIO® com o creme de leite e utilize para rechear o bolo.

### Cobertura

- 1 Bata a ganache com o creme de leite até que fique cremosa, em seguida cubra o bolo e leve para o congelador por 30 minutos.
- 2 Faça rosetas na parte de cima do bolo e decore com fitas de coco no centro.
- 3 Finalize com coco ralado na base do bolo.



★  
FÁCIL



TEMPO DE PREPARO:  
60 MINUTOS



RENDIMENTO:  
1 UNIDADE





# BOLO gelado



## INGREDIENTES

### Massa

200g Manteiga gelada em cubos  
200g Açúcar  
200g Ovos  
200g Farinha de trigo  
10g Fermento em pó  
1g Baunilha  
30g DOIS FRADES® Chocolate em pó 50%

### Recheio

600g Pasta PRESTÍGIO®  
180g NESTLÉ® Creme de Leite 25%

### Cobertura

150g MOÇA® Leite Condensado  
150g NESTLÉ® Creme de Leite 25%  
150ml NINHO® Leite UHT Integral  
200g Coco ralado

## MODO DE PREPARO

### Massa

- 1 Bata a manteiga com o açúcar até que dobre de volume e fique branco.
- 2 Adicione os ovos um a um e continue batendo até que fique uma massa fofo e lisa.
- 3 Acrescente a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó, a baunilha e misture com uma espátula sem bater muito.
- 4 Unte uma forma aro 20x30 e despeje a massa por todo o aro.
- 5 Asse a 200°C por 15 minutos até crescer, depois diminuir para 180°C até que esteja assado (aproximadamente 25 a 30 minutos).
- 6 Deixe o bolo esfriar, em seguida corte em camadas iguais, umedeça com o leite e disponha o recheio feito com a Pasta PRESTÍGIO®.

### Recheio

- 1 Misture bem a Pasta PRESTÍGIO® com o creme de leite e utilize para recheiar o bolo.

### Cobertura

- 1 Misture o leite condensado, o creme de leite e o leite. Em seguida corte o bolo recheado em quadrados e leve para o congelador por 30 minutos.
- 2 Passe os bolos na mistura e em seguida cubra com o coco ralado.
- 3 Embrulhe e leve para gelar.



FÁCIL



TEMPO DE PREPARO:  
60 MINUTOS



RENDIMENTO:  
1 UNIDADE



# PÃO



## de mel

### INGREDIENTES

#### Base

- 200g Doce de Leite MOÇA® Lata
- 200ml Leite NINHO® UHT
- 80g Mel
- 40g Chocolate em Pó 50% NESTLÉ®
- 10g Tempero para pão de mel
- 10g Fermento em pó
- 180g Farinha de trigo peneirada

#### Recheio

- 500g Pasta PRESTÍGIO®

#### Cobertura

- 500g Chocolate BLEND NESTLÉ®
- 200g Coco ralado



LOREM IPSUM



TEMPO DE PREPARO:  
00 MINUTOS



RENDIMENTO:  
14 UNIDADES

### MODO DE PREPARO

#### Base

- 1 No liquidificador adicione o doce de leite, leite, mel, tempero para pão de mel, chocolate em pó 50% e bata até misturar.
- 2 Em um bowl coloque a mistura e peneire a farinha de trigo junto com o fermento. Homogenize manualmente, dispondo nas forminhas untadas e enfarinhadas em seguida.
- 3 Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por 25 minutos ou até o palito sair seco. Deixe esfriar.

#### Recheio

- 1 Assim que esfriar corte ao meio e recheie com a Pasta PRESTÍGIO®. Repita com todos os pães de mel.

#### Recheio

- 1 Derreta o Chocolate BLEND NESTLÉ® no micro-ondas e tempere conforme embalagem. Banhe os pães de mel e finalize com coco ralado grosso.
- 2 Deixe secar na geladeira.





# BOLO de chocolate



## INGREDIENTES

### Base

250g Farinha de trigo peneirada	350g Ovos
100g Açúcar mascavo	5g Extrato de baunilha
200g Açúcar refinado	70g DOIS FRADES® Cacau em
250ml Óleo de girassol	Pó 100%
5g Fermento químico em pó	50g Coco ralado
4g Bicarbonato de sódio	1g Sal
	300ml NINHO® Leite Integral UHT

### Massa

10g Pasta PRESTÍGIO®

## MODO DE PREPARO

### Base

- 1 Na batedeira misture os ovos, o açúcar mascavo, o açúcar refinado, a baunilha, o leite, o óleo de girassol, DOIS FRADES® Cacau em Pó 100% peneirado e bata até ficar homogêneo.
- 2 Junte a farinha de trigo, o fermento químico em pó e o bicarbonato de sódio e peneire.
- 3 Misture os secos peneirados junto ao creme de forma rápida e homogênea.
- 4 Disponha na forma de furo no meio untada.
- 5 Leve ao forno pré aquecido a 180°C por 35 minutos ou até atingir o ponto correto.

### Massa

- 1 Cubra todo bolo com a Pasta PRESTÍGIO® derretida.
- 2 Finalize polvilhando coco ralado.



★  
LOREM IPSUM



TEMPO DE PREPARO:  
00 MINUTOS



RENDIMENTO:  
00 UNIDADES



# PIZZA



## INGREDIENTES

### Base

- 125g Farinha de trigo
- 10g Açúcar
- 3g Sal
- 3g Fermento biológico
- 70ml Água morna
- 8g Azeite de oliva

### Cobertura

- 250g Pasta PRESTÍGIO®

### Decoração

- 100g Pasta PRESTÍGIO®
- 50g Coco ralado



FÁCIL



TEMPO DE PREPARO:  
60 MINUTOS



RENDIMENTO:  
1 UNIDADE

## MODO DE PREPARO

### Base

- 1 Misture o açúcar com a água morna e o fermento. Deixe descansar por 15 minutos.
- 2 Em seguida misture o sal, a farinha de trigo e o azeite.
- 3 Em seguida misture o sal com a farinha de trigo e o azeite.
- 4 Deixe descansar por 30 minutos, em seguida divida a massa em quatro partes iguais e faça os discos das pizzas.
- 5 Com a Pasta PRESTÍGIO® podemos recheiar as bordas das pizzas que ficam incríveis.
- 6 Com a massa ainda crua disponha a Pasta PRESTÍGIO® sobre a superfície e leve ao forno aquecido a 250°C por 5 minutos.

### Decoração

- 1 Para a Pizza de PRESTÍGIO® tradicional basta finalizar com pedaços de bombom e coco.





## **INGREDIENTES**

### *Massa*

- 800g DOIS FRADES® Brownie e Petit Gateau
- 320ml NINHO® Leite Integral UHT
- 200g Manteiga
- 100g Coco queimado e caramelizado em fitas
- 200g Pasta PRESTÍGIO®

## **MODO DE PREPARO**

### *Massa*

- 1** Coloque em um recipiente 800g da Mistura para Brownie e Petit Gateau NESTLÉ® DOCELLO (1 sachê) e 320ml de NINHO® Leite Integral gelado.
- 2** Acrescente 200g de margarina sem sal em temperatura ambiente e misture manualmente todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- 3** Coloque a massa em uma forma retangular de 23 x 33cm, untada e forrada com papel-manteiga.
- 4** Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, por aproximadamente 25 minutos.
- 5** Deixe o brownie esfriar, corte em quadrados e sirva com a pasta derretida e pedaços de coco caramelizado.



LOREM IPSUM



TEMPO DE PREPARO:  
00 MINUTOS



RENDIMENTO:  
00 UNIDADES

Nestlé  
**PRESTÍGIO**

**Nestlé**  
PROFESSIONAL

SAC | 0800 770 1176

[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR)

 /nestleprofessionalbrasil

 @nestleprofessionalbrasil

[WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR](http://WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR)

PARA MAIS RECEITAS COM  
NOSSOS PRODUTOS, ACESSE:

