



Receituário de Inverno

NOVOS SABORES COM A AUTENTICIDADE NESTLÉ®



Índice

FONDUE CREMOSO	1
ROCAMBOLE TRUFADO KITKAT®	2
DEVIL'S CAKE	3
FOLHADO DOIS FRADES®	4
CHOCOLATE QUENTE	5

SUBMARINO GALAK®	6
CHOCOLATE QUENTE VEGETAL	7
CAPPUCCINO CARAMELO SALGADO	8
BOLINHO QUENTE NO RAMEQUIN	9
BOLINHO DE CHUVA RECHEADO	10



Fondue Cremoso

Essa receita pode ser adaptada a todos os sabores da nossa linha de pastas: DOIS FRADES®, KITKAT®, GALAK®, GALAK® com NEGRESCO® ou PRESTÍGIO®.



INGREDIENTES

- 400g de Pasta Nestlé Professional® de sua escolha (DOIS FRADES®, KITKAT®, GALAK®, GALAK® com NEGRESCO® ou PRESTÍGIO®)
- 200g de Morangos Frescos
- 200g de Marshmallows
- 200g de Bananas picadas
- Outros acompanhamentos que desejar



MODO DE PREPARO

- 1) Aquecer de 20 em 20 segundos no microondas a Pasta Nestlé Professional® de sua escolha (DOIS FRADES®, KITKAT®, GALAK®, GALAK® com NEGRESCO® ou PRESTÍGIO®).
- 2) Transfira a pasta derretida para a panela de fondue.
- 3) Sirva com os acompanhamentos desejados.

Rocambole Trufado[™] KitKat®

INGREDIENTES

- 600g de Massa Phyllo
- 200g de Pasta Cremosa KITKAT®
- Manteiga derretida para untar

MODO DE PREPARO

- 1) Abra uma folha de massa em uma assadeira untada com manteiga.
- 2) Espalhe uma fina camada de Pasta Cremosa KITKAT®.
- 3) Repita esse processo até acabar com toda a massa.
- 4) Enrole a massa em camadas como um rocambole bem apertado.
- 5) Leve ao forno a 160°C por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa esteja dourada.



Devil's Cake



INGREDIENTES

Massa

- 180g de açúcar
- 3 ovos
- 125g de água
- 40g de óleo
- 180g de farinha de trigo
- 8g de fermento químico
- 60g de Chocolate em Pó 50% Cacau DOIS FRADES®

Recheio e Cobertura

- 400g de Ganache Meio Amargo DOIS FRADES®
- 80g de Creme de Leite 25% de gordura NESTLÉ®



MODO DE PREPARO

Massa

- 1) Bata o açúcar com os ovos.
- 2) Adicione a água com o óleo.
- 3) Incorpore delicadamente os ingredientes secos peneirados.
- 4) Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até espetar um palito e sair limpo.
- 5) Deixe esfriar e divida em três partes.

Recheio e Cobertura

- 1) Bata a Ganache Meio Amargo DOIS FRADES® na batedeira com o Creme de Leite 25% de gordura NESTLÉ® até obter uma mistura lisa e homogênea.
- 2) Utilize para rechear e cobrir o bolo, decorando como desejar





Folhado Dois Frades®



INGREDIENTES

- 800g de massa folhada
- 150g de Pasta Cremosa Meio Amargo DOIS FRADES®



MODO DE PREPARO

- 1) Corte 4 discos de massa.
- 2) Disponha o primeiro disco em uma assadeira coberta com papel manteiga.
- 3) Coloque aproximadamente 50g da Pasta Cremosa Meio Amargo DOIS FRADES® no disco de massa e espalhe.
- 4) Repita o processo até ter 4 camadas de massa e 3 camadas de recheio.
- 5) Utilize um copo para marcar o centro da massa.
- 6) Divida ao redor da massa em 16 tirinhas.
- 7) Enrole as tirinhas dando um efeito curvado.
- 8) Leve ao forno a 160°C por aproximadamente 25 minutos ou até que a massa esteja dourada.



Chocolate Quente



INGREDIENTES

- 400g de Leite Líquido NINHO® Integral
- 150g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®
- 20g de Chocolate em Pó 50% Cacau DOIS FRADES®
- 20g de açúcar
- 100g de Creme de Leite 25% de gordura NESTLÉ®
- Mini marshmallows para servir



MODO DE PREPARO

- 1) Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até ferver.
- 2) Sirva com mini marshmallows.

Submarino Galak®



INGREDIENTES

- 200g de Barra de Chocolate ao Leite NESTLÉ®
- 200g de Pasta Cremosa GALAK® com NEGRESCO®
- Leite bem quente



MODO DE PREPARO

- 1) Tempere a Barra de Chocolate ao Leite NESTLÉ® conforme as instruções da embalagem.
- 2) Utilize o molde desejado para fazer coquilhas grandes, como se estivesse fazendo um bombom.
- 3) Deixe o chocolate firmar e preencha as cavidades com Pasta Cremosa GALAK® com NEGRESCO®.
- 4) Leve para a geladeira por alguns minutos, e espete um palito de madeira no centro de cada cavidade.
- 5) Deixe resfriar completamente e feche as cavidades com mais chocolate temperado.
- 6) Quando estiver totalmente frio, desenforme.
- 7) Coloque Pasta Cremosa GALAK® com NEGRESCO® na borda de uma xícara e encha com leite bem quente.
- 8) Coloque o palito do submarino no leite e deixe que se derreta muito bem.

Chocolate Quente Vegetal[™]



INGREDIENTES

- 150ml de Bebida Vegetal Barista Aveia NATURE'S HEART®
- 40g de Pasta Cremosa Meio Amargo DOIS FRADES®
- 10g de raspas de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®
- 20g de Chantilly



MODO DE PREPARO

- 1) Adicione no fundo da taça a Pasta Cremosa Meio Amargo DOIS FRADES®.
- 2) Em seguida aqueça a Bebida Vegetal Barista Aveia NATURE'S HEART® no micro-ondas.
- 3) Adicione a bebida na taça e coloque duas voltas de Chantilly.
- 4) Para finalizar, coloque as raspas de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®.



Cappuccino Caramelo Salgado[®]



INGREDIENTES

- 1 cápsula Cappuccino NESCAFÉ®
- 25g de Caramelo Salgado MOÇA®
- 15g de Ganache Meio Amargo DOIS FRADES®
- Canela em pó



MODO DE PREPARO

- 1) Adicione no fundo da taça a Ganache Meio Amargo DOIS FRADES®
- 2) Em seguida decore a borda do copo com Caramelo Salgado MOÇA®.
- 3) Adicione o cappuccino NESCAFÉ® retirado da máquina.
- 4) Para finalizar, polvilhe canela em pó a gosto.

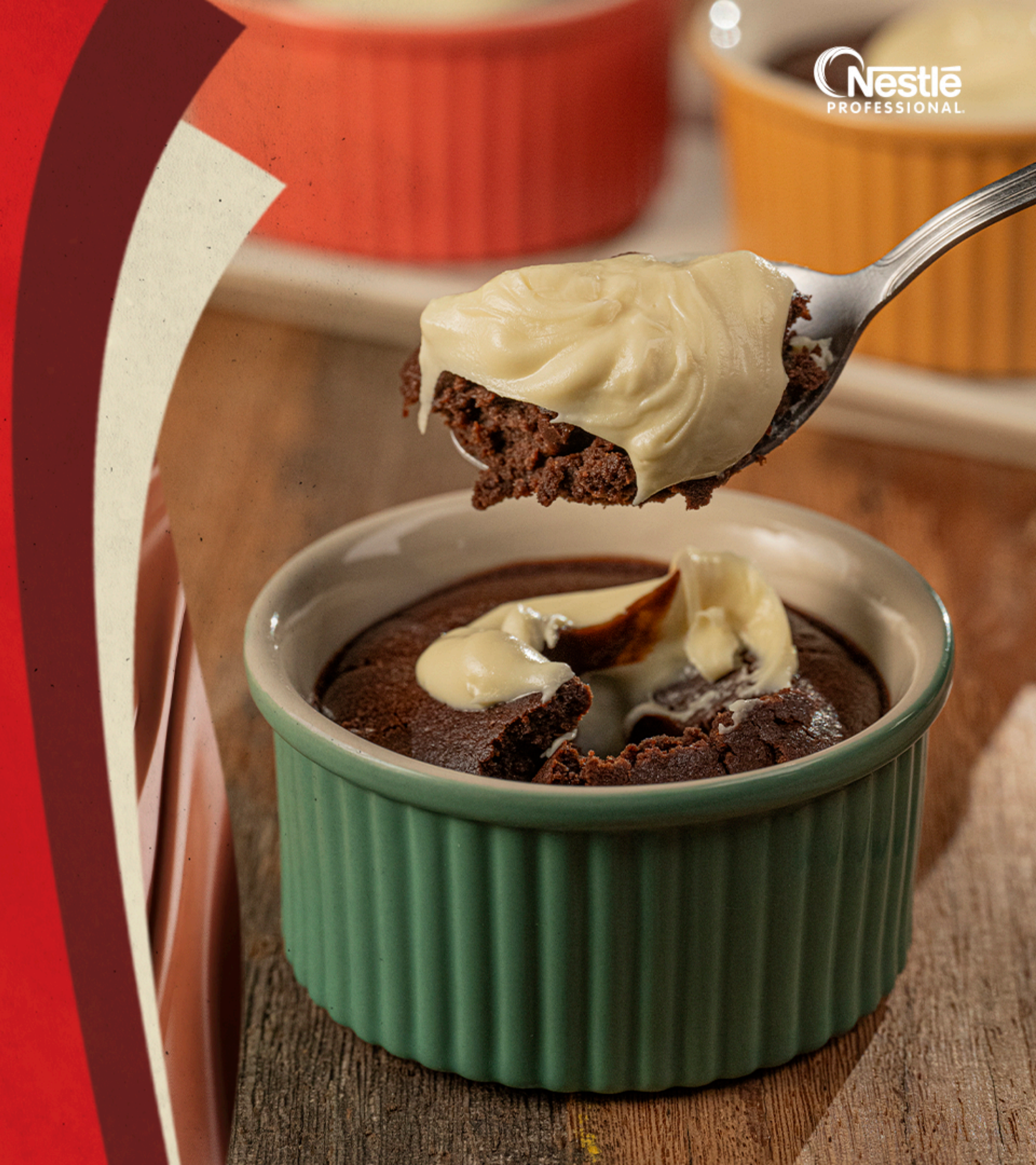
Bolinho Quente[™] no Ramequin

INGREDIENTES

800g de Mistura para Brownie e Petit Gateau DOIS FRADES®
300ml de água gelada
300ml de Leite Líquido NINHO® Integral
200g de manteiga sem sal
200g de Pasta Cremosa GALAK®

MODO DE PREPARO

- 1) Preparar a Mistura para Brownie e Petit Gateau DOIS FRADES® conforme as instruções da embalagem.
- 2) Dividir a massa em ramequins e levar ao forno pré-aquecido a 160°C até que as bordas estejam cozidas e o centro esteja levemente cremoso.
- 3) Retirar do forno e colocar a Pasta Cremosa GALAK® no centro.
- 4) Servir quente.



Bolinho de Chuva[®] Recheado



INGREDIENTES

- 120g de Leite Líquido NINHO[®] Integral
- 1 ovo
- 185g de farinha de trigo
- 70g de açúcar
- 5g de fermento em pó
- 15ml de essência de baunilha
- 300g de Pasta Cremosa Meio Amargo DOIS FRADES[®]
- Óleo para fritar
- Açúcar com canela para polvilhar



MODO DE PREPARO

- 1) Congelar colheradas de aproximadamente 15g de Pasta Cremosa Meio Amargo DOIS FRADES[®].
- 2) Misturar todos os ingredientes da massa até obter uma mistura lisa e homogênea.
- 3) Espetar palitos de dente na pasta congelada.
- 4) Banhar as bolinhas de pasta na massa e imediatamente colocar para fritar no óleo aquecido a 180°C.
- 5) Escorrer os bolinhos em um papel absorvente e retirar os palitos.
- 6) Polvilhar açúcar com canela e servir.





Para mais
receitas com
nossos
produtos,
acesse:



 SAC: 0800-770-1176

 www.nestleprofessional.com.br

 /nestleprofessionalbrasil

 @nestleprofessionalbr

 www.nestleatevoce.com.br

