

RABANADA



PANETONE



Receituário FIM DE ANO



RECEITUÁRIOS

O final de ano é uma época de celebração, união e, claro, de oportunidades para alavancar suas vendas. Este livro reúne receitas irresistíveis, perfeitas para atrair clientes e transformar sua oferta em uma experiência inesquecível. São pratos pensados para destacar o sabor da tradição, criar momentos memoráveis e, acima de tudo, gerar resultados para o seu negócio. **Prepare-se para encantar seus clientes e fazer das festas de fim de ano uma verdadeira fonte de sucesso.**



Sobremesas natalinas



Sobremesas preferidas para o seu churrasco



Receitas salgadas fim de ano



ÍNDICE

Guirlanda de Brownie	04
Torre de Trufas	05
Casinha de Biscoito	06
Brigadeiros Natalinos	07
Chocottones Recheados	08
Rabanada	09

INGREDIENTES

BROWNIE

- 840g de DOIS FRADES® Ganache Meio Amargo
- 200g de NINHO® Leite Líquido Integral
- 100g de manteiga sem sal

DECORAÇÃO

- 200g de MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência
- 100g de MOÇA® Doce de Leite
- Brigadeiros/Confeitos

MODO DE PREPARO

BROWNIE

- Prepare a Mistura para Brownie DOIS FRADES® conforme as instruções da embalagem.
- Despeje em uma forma redonda de 20cm untada e asse a 160°C por aproximadamente 20 minutos ou até que o exterior esteja firme e o centro levemente úmido.
- Deixe esfriar, desenforme e utilize um aro cortador para retirar o centro.

DECORAÇÃO

- Decore como desejar, utilizando os recheios MOÇA® e finalize com brigadeiros, confeitos, laços, etc.



Guirlanda de **BROWNIE**

Foto: Tibiko



Torre de **TRUFAS**

Foto: Tibiko

INGREDIENTES

RECHEIO

- 840g de DOIS FRADES® Ganache Meio Amargo

COBERTURA

- 400g de NESTLÉ® Chocolate Ao Leite
- 200g de NESTLÉ® Chocolate Branco

FINALIZAÇÃO

- Pó dourado
- DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%

MODO DE PREPARO

TRUFAS

- Enrole 70 trufas de 12g, utilizando a Ganache DOIS FRADES®.
- Tempere os chocolates conforme as instruções da embalagem.
- Utilize os chocolates para banhar as trufas.
- Depois de secas, finalize as trufas de diferentes formas: com pó dourado, com cacau em pó, fazendo riscos com chocolate, etc.
- Espete as trufas de forma harmônica em um cone de isopor.
- Sirva.

INGREDIENTES

CASINHA

- 800g de farinha de trigo
- 400g de MOÇA® Doce de Leite
- 400g de manteiga sem sal

DECORAÇÃO

- QB Glacê Real
- Corante vermelho
- Corante verde

MODO DE PREPARO

CASINHA

- Misture todos os ingredientes da massa até obter uma massa lisa.
- Abra a massa com um rolo e corte no formato da casinha, sendo: 2 paredes, 2 telhados e 1 frente e 1 fundo.

FINALIZAÇÃO

- Prepare o glacê real conforme as instruções da embalagem.
- Utilize bicos de confeitar e sua criatividade para desenhar e decorar a casinha.
- Deixe secar bem.
- Monte a casinha em volta de um bolo recheado de sua preferência, utilizando glacê real para colar as paredes e o telhado.



Casinha de **BISCOITO**

Foto: Tibiko



Brigadeiros NATALINOS

Foto: Tibiko

INGREDIENTES

BRIGADEIRO

- 400g de MOÇA® Leite Condensado Semidesnatado
- 100g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 90g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite

FINALIZAÇÃO

- Granulado ao leite
- Confeitos coloridos
- Confeitos natalinos

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO

- Em uma panela, misture o MOÇA® Leite Condensado Semidesnatado, o NESTLÉ® Creme de Leite 25% e o NESTLÉ® Chocolate ao Leite.
- Cozinhe até desgrudar do fundo da panela (ponto de enrolar).
- Deixe esfriar e faça bolinhas de 15g.

FINALIZAÇÃO

- Passe nos confeitos e decore da forma desejada.
- Sirva em um prato ou monte caixinhas para vender e presentear.

INGREDIENTES

CHOCOTTONE

- 2 unidades de Chocottone ou Panettone
- 300g de MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme
- 300g de MOÇA® Recheio e Cobertura Sabor Chocolate

COBERTURA

- 100g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 100g de NESTLÉ® Chocolate Ao Leite

FINALIZAÇÃO

- 50g de Pistaches
- 50g de NESTLÉ® Snow Flakes

MODO DE PREPARO

CHOCOTTONE

- Retire o centro dos chocottes, reservando a tampa.
- Recheie o primeiro chocottone com MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme. Coloque a tampa.

DECORAÇÃO

- Banhe no NESTLÉ® Chocolate Branco Temperado. Finalize com pistaches tostados antes que a cobertura seque.
- Repita o processo com o segundo chocottone, agora utilizando MOÇA® Recheio e Cobertura Sabor Chocolate para rechear, banhando com NESTLÉ® Chocolate ao Leite e finalizando com NESTLÉ® Snow Flakes.
- Se desejar, decore com pó dourado.



Chocottes RECHEADOS

Foto: Tibiko



RABANADA

Foto: Adobe Stock

INGREDIENTES

- KITKAT® Pasta
- 1 baguete de pão francês ou 4 pães franceses
- 1 lata de MOÇA® Leite Condensado
- 1 pitada de canela
- Açúcar a gosto
- 2 xícaras de leite
- 3 ovos batidos
- Canela a gosto
- Óleo de girassol para fritar

MODO DE PREPARO

- Corte a baguete em fatias médias.
- Em um refratário, misture o leite de vaca com o MOÇA® Leite Condensado e mergulhe as fatias de pão até que elas estejam bem molhadinhas.
- Em outro refratário, bata os ovos e adicione a canela.
- Passe as fatias de pão molhadas de leite nos ovos batidos.
- Frite em óleo quente e escorra as rabanadas em papel-toalha.
- Em seguida, passe em um refratário com canela e açúcar a gosto.
- Sirva quente ou coloque na geladeira para servir gelada.
- Finalize com uma passada de KITKAT® Pasta.



Receituário
SOBREMESAS
preferidas para o seu
CHURRASCO





ÍNDICE

Pudim de Leite MOÇA®	12
Brigadeirão	13
Torta de Limão	14
Torta Holandesa	15
Pavê de Banoffee	16

INGREDIENTES

CALDA

- 200g de açúcar refinado
- 100g de água

MASSA

- 500g MOÇA® Leite Condensado Semidesnatado
- 300g NESTLÉ® Nestilly
- 2 ovos
- 1 gema

MODO DE PREPARO

CALDA

- Faça um caramelo seco com o açúcar. Adicione a água aos poucos e deixe que o açúcar se dissolva. Coloque a calda em uma forma para pudim.

MASSA

- Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, passe na peneira e despeje na forma com a calda.
- Asse em banho-maria a 120°C por aproximadamente 1h30.



Pudim de
LEITE MOÇA®

Foto: Sheila Oliveira



BRIGADEIRÃO

Foto: Sheila Oliveira

INGREDIENTES

MASSA

- 800g de MOÇA® Cobertura e Recheio Chocolate
- 800g de NINHO® Leite UHT Integral
- 300g de ovos
- 50g de NESTLÉ® Chocolate em Pó 50% Cacau
- 40g de manteiga sem sal derretida
- 200g de NESTLÉ® Chocolate ao leite derretido

COBERTURA

- 100g de NESTLÉ® Chocolate ao leite ralado

MODO DE PREPARO

MASSA

- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo, disponha na forma de pudim de 18 cm de diâmetro, untada e polvilhada com açúcar.
- Leve em banho-maria em forno pré-aquecido a 140°C por 1 hora e meia.
- Após o tempo de forno, deixe esfriar em temperatura ambiente e leve à geladeira por 4 horas.

COBERTURA

- Finalize com 100g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite ralado em cima do brigadeirão.

INGREDIENTES

MASSA

- 200g de farinha de trigo
- 100g de MOÇA® Doce de Leite
- 100g de manteiga

RECHEIO

- 400g de MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme
- 80g de suco de limão

COBERTURA

- 60g de claras
- 120g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

MASSA

- Misture todos os ingredientes da massa até obter uma massa lisa.
- Forre uma forma de 20cm de diâmetro e asse a 160°C até que a massa esteja cozida e dourada.

RECHEIO

- Misture o MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência firme com o suco de limão até que estejam incorporados. Utilize para preencher a massa já assada.

COBERTURA

- Cubra a torta com a cobertura e toste com o maçarico.
- Sirva gelada.



Torta de LIMÃO

Foto: Marcelo Resende



Torta HOLANDESA

Foto: JRG Comunicação.

INGREDIENTES

MASSA

- 200g de TOSTINES® Biscoito Maizena
- 100g de manteiga sem sal

RECHEIO

- 300g de NESTLÉ® Base para Recheios
- 300g de NINHO® Leite Líquido Integral gelado

COBERTURA

- 200g de DOIS FRADES® Ganache Meio Amargo
- 30g de água

FINALIZAÇÃO

- QB Biscoito CALIPSO®

MODO DE PREPARO

MASSA

- Triture o TOSTINES® Biscoito Maizena e misture a manteiga derretida. Utilize para forrar o fundo de uma forma de fundo falso de 20cm de diâmetro.

RECHEIO

- Bata a Base para Recheios NESTLÉ® conforme as instruções da embalagem e preencha a forma.

COBERTURA

- Derreta a Ganache DOIS FRADES® e misture a água. Despeje sobre a torta.

FINALIZAÇÃO

- Faça o contorno da forma com biscoitos CALIPSO®.
- Sirva gelada.

INGREDIENTES

- 360g de Açúcar
- 480g de Água
- 680g de MOÇA® Leite Condensado
- 300g de NESTLÉ® Creme de Leite
- 6 bananas
- 400g de TOSTINES®
- 300g de NESTLÉ® Nestilly
- 30g de DOIS FRADES® Chocolate em Pó

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, derreta o açúcar até ficar dourado. Junte a água quente, mexa com uma colher de cabo longo e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
- Adicione o MOÇA® Leite Condensado e mexa até engrossar por aproximadamente 10 minutos.

• Em um recipiente, transfira o doce de leite e adicione NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem e reserve.

• Em uma travessa retangular, adicione uma camada de biscoitos TOSTINES®, uma camada de doce de leite. Em seguida, adicione uma camada de rodela de banana.

• Repita o processo até utilizar todos os ingredientes, finalizando com uma camada de doce de leite no topo.

• Em uma batedeira, bata o NESTILLY® até atingir uma consistência firme, mas ainda macio e leve. Se desejar, polvilhe o DOIS FRADES® Chocolate em Pó por cima.

• Leve o pavê para gelar por no mínimo 3 horas e sirva.



Pavê de
BANOFFEE

Foto: Sheila Oliveira

RECEITUÁRIO

FIM DE ANO

SABORES ÚNICOS
PARA MOMENTOS ESPECIAIS





ÍNDICE

Frango Crosta de Cebola e Batatas Rústicas	19
Farofa Natalina com Creme de Cebola	20
Arroz com Lentilha e Cebola Caramelizada	21
Lombo Suíno Natalino	22
Salpicão de Frango Tradicional	23





FRANGO CROSTA

de cebola e batatas rústicas

Foto: Estúdio Fuê

👉 INGREDIENTES

Chester

- 1 chester
- 2 pacotes de MAGGI® Creme de Cebola
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

Batata Rústica

- 4 batatas grandes cortadas em 4 sentidos comprimento com casca
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 3 ramos de alecrim
- 1 cabeça de alho

👉 MODO DE PREPARO

Chester

- Descongele o chester na geladeira por pelo menos 24 horas antes do preparo.
- Passe o chester no NESTLÉ® Creme de Leite e depois pelo MAGGI® Creme de Cebola.
- Coloque na assadeira, cubra com o papel alumínio e leve ao forno médio (220°C), preaquecido, por cerca de 1 hora ou até dourar. Reserve.

Batata Rústica

- Em uma assadeira, junte as batatas, o sal, o azeite, o alecrim e o alho, misture bem e leve para assar em forno baixo (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
- Sirva junto com o chester.



INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- Meia xícara (chá) de bacon em cubos
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 ovos
- 1 envelope de MAGGI® Creme de Cebola
- Meia xícara (chá) de farinha de rosca
- 2 colheres (sopa) de alho-poró picado
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 pimenta dedo-de-moça picada, sem sementes

MODO DE PREPARO

- Em uma frigideira grande, aqueça o óleo e refogue o bacon até dourar.
- Acrescente a cebola e o alho e refogue bem.
- Acrescente os ovos e refogue, mexendo bem, até estarem cozidos.
- Adicione o MAGGI® Creme de Cebola, a farinha de rosca, o alho poró, a salsa e a pimenta, e misture bem.
- Sirva.



FAROFA NATALINA com creme de cebola

Foto: Estúdio Fuê

Maggi

PROFISSIONAL



ARROZ COM LENTILHA e cebola caramelizada

Foto: Iara Venanzi



INGREDIENTES

- 500g de arroz branco
- 200g de lentilha de molho em água quente por 1 hora
- 40g MAGGI® Tempero Fondor
- 30ml de azeite de oliva
- 3g de canela em pó
- 1g de pimenta síria em pó
- 1L de água fervente
- 500g de cebola em julienne
- 10g de açúcar mascavo
- 10g de salsinha picada



MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o azeite, arroz e a lentilha. Refogue, em seguida coloque a canela e a pimenta síria.
- Assim que refogar coloque a água, o MAGGI® Tempero Fondor e o Refoga MAGGI®. Após ferver coloque a tampa na panela e deixe em fogo médio até o ponto desejado de cozimento do arroz. Desligue o fogo e reserve.
- Em outra panela, coloque o azeite e deixe aquecer bem. Em seguida, coloque o açúcar mascavo e deixe caramelizar. Em seguida, coloque as cebolas em julienne e deixe reduzir até que estejam totalmente douradas e cozidas.
- Misture as cebolas já caramelizadas com o arroz e finalize com a salsinha.



INGREDIENTES

- 2kg de lombo suíno
- 50g MAGGI® Tempero Grill
- 2g de erva doce moída
- 2g raspas de limão
- 30ml suco de limão
- 200ml vinho branco seco

MODO DE PREPARO

- Abra o lombo de forma que possa ser recheado.
- Em um bowl, coloque o lombo já aberto com o MAGGI® Tempero Grill e acrescente todos os ingredientes. Deixe marinar por pelo menos 3 horas.

• Após a marinada, abra o lombo em cima de uma tábua e recheie com farofa, enrole o lombo com cuidado e amarre com auxílio de um barbante, para que ele não perca o formato e não se desmanche durante a cocção.

• Leve ao forno com papel alumínio a 180° C por 1 hora, retire o papel alumínio e deixe dourar. Durante o cozimento regue com o próprio caldo o lombo para não ressecar.

• Sirva com o molho e acompanhamentos que desejar.



LOMBO SUÍNO natalino

Foto: Estudio Fué

Maggi

PROFISSIONAL



SALPICÃO

de frango tradicional

Foto: Estúdio Fuê

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 2 batatas cozidas e picadas
- 1 xícara (chá) de milho
- 1 xícara (chá) de ervilha
- 2 cenouras raladas
- Meia xícara (chá) de salsão picado
- 1 maçã, sem sementes, picada
- Meia xícara (chá) de uvas-passas
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 sachê MAGGI® Caldo em Pó Galinha

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, misture todos os ingredientes.
- Sirva gelado.

Maggi

PROFISSIONAL



☎ SAC: 0800-770-1176

🌐 www.nestleprofessional.com.br

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

📷 @nestleprofessionalbr

🛒 www.nestleatevoce.com.br

Para mais receitas com
nossos produtos, acesse:

