Receituário

Nestlé
Moça

Dulce de Leche

Nestlé PROFESSIONAL

Nestlé Moça

Dulce de Leche

O Dulce de Leche Gourmet / Argentino **são uma tendência crescente na confeitaria,** tem sabor caramelizado, cor mais intensa, e uma textura mais firme. No processo de produção, exige um tempo de cozimento mais longo que entrega a diferença sensorial de cor e textura. "Premiunizar" um recheio é uma oportunidade de atrair novos consumidores.

ÍNDICE

Mousse de Nozes com Doce de Leite 04

Alfajor de maizena 05

Bolo pão de mel 06

Torta Banoffee 07

Pudim de doce de leite 08

Nestlé Moça

Dulce de Leche

Nestlé PROFESSIONAL

MOUSSE DE NOZES COM DOCE DE LEITE.

Ingredientes

- **250g** de nozes picadas
- **800g** de MOÇA® Doce de Leche
- **450g** de NESTLÉ® Nestilly
- **2** claras
- **20g** de açúcar refinado

RENDIMENTO:
15 porções

TEMPO DE PREPARO:
30 minutos

Modo de preparo

1. Em uma batedeira, bata as claras com o açúcar até obter o ponto de claras em neve.
2. Limpe a batedeira e bata o NESTLÉ® Nestilly até chegar no ponto de chantilly.
3. Em um recipiente, misture o MOÇA® Doce de Leche com o chantilly batido.
4. Quando ficar homogêneo, misture as claras em neve até que estejam completamente incorporadas.
5. Adicione as nozes e misture.
6. Transfira para a travessa em que o doce será servido e leve à geladeira, de preferência de um dia para o outro.
7. Decore com nozes e sirva.

Nestlé PROFESSIONAL

ALFAJOR DE MAIZENA

RENDIMENTO: 20 porções

TEMPO DE PREPARO: 2 horas

Ingredientes

- **7** gemas
- **190g** de açúcar refinado
- **240g** de farinha de trigo
- **240g** de amido de milho
- **200g** de manteiga sem sal
- **6g** de fermento químico em pó
- **5g** de essência de baunilha
- **400g** de MOÇA® Dulce de Leche

Modo de preparo

1. Utilizando a batedeira com a raquete ou a ponta dos dedos, faça uma farofa com o açúcar, a farinha, o amido, o fermento e a manteiga.
2. Adicione as gemas e a baunilha e misture até obter uma massa lisa e homogênea. Deixe a massa descansar na geladeira por 30 minutos.
3. Abra a massa em uma espessura de aproximadamente 5mm, corte em discos e leve ao forno pré-aquecido a 160°C até que os discos estejam cozidos e dourados.
5. Deixe esfriar e utilize MOÇA® Dulce de Leche para rechear, formando sanduiches.
6. Decore como desejar: açúcar de confeiteiro, coco ralado, etc.

FEITO COM Nestlé Moça Dulce de Leche

Nestlé PROFESSIONAL

BOLO PÃO DE MEL

RENDIMENTO:
12-15 porções

TEMPO DE PREPARO:
3 horas

Ingredientes

- **3** ovos
- **80g** de açúcar mascavo
- **20g** de manteiga
- **100ml** de leite
- **210g** de farinha
- **15g** de mistura para pão de mel
- **170g** de mel
- **40g** de chocolate em pó
- **15g** de fermento
- **2g** de bicarbonato
- **400g** de MOÇA® Dulce de Leche para rechear
- **300g** de Chantilly para cobrir

FEITO COM Nestlé Moça Dulce de Leche

Modo de preparo

1. Bata o açúcar mascavo com os ovos até obter uma espuma.
2. Aqueça o leite com a manteiga e o mel.
3. Misture os ingredientes secos.
4. Adicione o leite quente com a manteiga e o mel na batedeira, alternando com os ingredientes secos.
5. Asse a 160°C, em uma forma de 15cm de diâmetro, até que a massa esteja completamente cozida.
6. Divida a massa já fria em discos da espessura desejada e utilize MOÇA® Dulce de Leche para rechear.
7. Cubra com chantilly e decore como desejar.

Nestlé PROFESSIONAL

TORTA BANOFFEE

RENDIMENTO: 10-12 porções

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

Ingredientes

MASSA

- **200g** de farinha de trigo
- **100g** de manteiga sem sal
- **100g** de MOÇA® Dulce de Leche

RECHEIO

- **2 a 3** bananas
- **200g** de MOÇA® Dulce de Leche

COBERTURA

- **150g** de Chantilly
- DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% para polvilhar

Modo de preparo

1. Leve todos os ingredientes da massa para a batedeira e misture com a raquete ate obter uma massa lisa e homogênea. Esse processo pode ser feito à mão.
2. Utilize a massa para forrar uma forma de 20 a 22cm de diâmetro e leve ao forno pré-aquecido a 160°C por aprox. 20 minutos ou até que a massa esteja completamente cozida e dourada.
5. Utilize MOÇA® Dulce de Leche para rechear.
6. Disponha as bananas em rodelas (dica: pincelar as bananas com suco de limão para que não escureçam).
7. Cubra com chantilly.
8. Finalize polvilhando com DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%

FEITO COM Nestlé Moça Dulce de Leche

Nestlé PROFESSIONAL

PUDIM DE DOCE DE LEITE

RENDIMENTO: 8-10 porções

TEMPO DE PREPARO: 2 horas

Ingredientes

CALDA

- **200g** de açúcar
- **100g** de água

PUDIM

- **600g** de MOÇA® Dulce de Leche
- **600g** de NINHO® Leite Líquido Integral
- **2** ovos
- **4** gemas

Modo de preparo

1. Em uma panela, derreta completamente o açúcar. Adicione a água aos poucos e mexa até que o açúcar esteja completamente derretido.
2. Despeje a calda na forma de pudim.
3. No liquidificador, bata o MOÇA® Dulce de Leche, o NINHO® Leite Líquido Integral, os ovos e as gemas.
4. Despeje a mistura do pudim na forma já com a calda, utilizando uma peneira para remover as bolhas de ar.
5. Leve ao forno a 120°C em banho maria, tampado com papel alumínio, por aproximadamente 1 hora ou até que o pudim atinja a consistência desejada.
6. Desenforme gelado.

Nestlé PROFESSIONAL

Nestlé PROFESSIONAL

Nestlé Moça

Dulce de Leche

Para mais receitas com nossos produtos, acesse: