

RECEITUÁRIO NINHO®





O **sabor NINHO®** é uma das opções **mais amadas e populares** no mundo da confeitaria. Possui **sabor e textura característicos**, e é versátil para diversas receitas: um clássico muito apreciado em bolos, tortas e outras sobremesas.

O **verdadeiro recheio de Leite NINHO® integral em pó**. Agregue mais valor e diferenciação ao seu negócio e ofereça aos seus clientes o sabor original do leite em pó preferido do Brasil*.

*Segundo dados Nielsen Retail - LEP s GUMS - Total Brasil - ytd set 2024

ÍNDICE

BOLO GELADO DE NINHO®	04
PALHA ITALIANA NINHO®	05
BOLO DE NINHO® COM MORANGO	06
CHOUX CREAM NINHO®	07
TORTA DE NINHO®	08
BRIGADEIRO NINHO®	09



BOLO GELADO DE NINHO®



TEMPO DE PREPARO: 2 horas

RENDIMENTO: 24 porções



INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de NINHO® Leite Líquido Integral
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- NINHO® Leite Líquido Integral para umedecer
- 800g de Recheio NINHO® para rechear
- NINHO® Leite em Pó Integral para polvilhar



MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, bata levemente os ovos e o açúcar. Acrescente os outros ingredientes e misture.
- Despeje em uma forma retangular (23 x 33 cm) untada e polvilhada com farinha.
- Leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
- Desenforme e divida o bolo ao meio.
- Umedeça com NINHO® Leite Líquido Integral.
- Utilize Recheio NINHO® para rechear.
- Corte quadrados do tamanho desejado e polvilhe NINHO® Leite em Pó para finalizar.





TEMPO DE PREPARO: 45 minutos



RENDIMENTO: 10-12 porções

PALHA ITALIANA NINHO®



INGREDIENTES

- 1600g de Recheio NINHO®
- 400g de TOSTINES® Maizena
- NINHO® Leite em Pó Integral para polvilhar



MODO DE PREPARO

- Em uma panela, cozinhe o Recheio NINHO® até o ponto de brigadeiro de enrolar.
- Adicione o biscoito TOSTINES® Picado e misture bem.
- Despeje em um aro de 20cm de diâmetro untado com óleo. Leve à geladeira até esfriar completamente.
- Desenforme e finalize com NINHO® Leite em Pó polvilhado.

BOLO DE NINHO® COM MORANGO



INGREDIENTES

- 180g de açúcar
- 3 ovos
- 125g de água
- 40g de óleo
- 180g de farinha de trigo
- 8g de fermento químico
- 400g de Recheio NINHO®
- 200g de morangos picados
- 150g de chantilly para cobrir
- Morangos inteiros para decorar



MODO DE PREPARO

- Bata o açúcar com os ovos.
- Adicione a água com o óleo.
- Incorpore delicadamente os ingredientes secos peneirados.
- Despeje em uma forma de 15cm de diâmetro.
- Leve ao forno a 180° C por aproximadamente 35 minutos ou até espetar um palito e sair limpo.
- Deixe esfriar e divida em discos.
- Utilize Recheio NINHO® e morangos picados para rechear.
- Cubra o bolo com chantilly e utilize morangos para decorar como desejar.



TEMPO DE PREPARO: 3 horas



RENDIMENTO: 12-15 porções





TEMPO DE PREPARO: 2 horas



RENDIMENTO: 40 unidades

CHOUX CREAM NINHO®



INGREDIENTES

Massa Choux

- 250g de água
- 250g de NINHO® Leite Líquido Integral
- 200g de manteiga sem sal
- 300g de farinha de trigo
- 5g de sal
- 10g de açúcar refinado

Craquelin

- 150g de farinha de trigo
- 150g de açúcar cristal
- 120g de manteiga sem sal

Recheio

- 300g de Recheio NINHO®
- 100g de NESTLÉ Nestilly



MODO DE PREPARO

- **Prepare o craquelin:** misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Abra com um rolo na espessura mais fina possível e leve ao congelador. Corte disquinhos congelados de craquelin no tamanho das choux e reserve.
- **Prepare a massa choux:** ferva a água, o leite, a manteiga, o açúcar e o sal. Adicione a farinha e misture para que se incorpore aos líquidos. Cozinhe a massa até que desgrude do fundo da panela. Coloque a massa na batedeira com a raquete e adicione os ovos, um a um, até obter uma massa lisa.
- Utilizando um bico de confeitar redondo, pingue bolinhas de 5cm de diâmetro na assadeira. Asse a 190° C por 10 minutos, abaixe o forno para 160° C e deixe terminarem de assar por mais 30 minutos.
- Misture o Recheio NINHO® com o NESTLÉ Nestilly batido e utilize para rechear.
- Finalize com NINHO® Leite em Pó polvilhado.

TORTA DE NINHO®



INGREDIENTES

Base

- 300g de NEGRESCO® Topping
- 150g de manteiga sem sal

Recheio

- 400g de Recheio NINHO®
- 400g de NESTLÉ® Nestilly
- 10g de gelatina hidratada e derretida
- NINHO® Leite em Pó Integral para polvilhar



MODO DE PREPARO

- Triture o NEGRESCO® Topping e misture com a manteiga derretida. Utilize para preencher o fundo e as bordas de um aro de 20 cm de diâmetro.
- Bata o NESTLÉ® Nestilly em picos firmes e misture com o Recheio NINHO®. Adicione a gelatina hidratada e derretida e imediatamente despeje o creme na forma.
- Leve à geladeira por no mínimo 4 horas.
- Desenforme e polvilhe NINHO® Leite em Pó Integral.



TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 10-12 porções



BRIGADEIRO NINHO®



INGREDIENTES

- 400g de Recheio NINHO®
- NINHO® Leite em Pó Integral para enrolar



MODO DE PREPARO

- Em uma panela, cozinhe o Recheio NINHO® em fogo médio até o ponto de brigadeiro de enrolar por aproximadamente 5 minutos após começar a borbulhar.
- Deixe esfriar completamente.
- Faça bolinhas de 15g e enrole no NINHO® Leite em Pó.
- Coloque em forminhas nº5 e embale.



DICA DO CHEF



Finalize com um bico de confeitar com a Pasta Cremosa KITKAT®



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:

