

NOVO

Receituário

Tostines
ESPECIARIAS



Índice

Barra de chocolate TOSTINES® Especiarias	03
Palha Italiana TOSTINES® Especiarias	04
Torta de limão TOSTINES® Especiarias	05
Pavê TOSTINES® Especiarias na taça	06
Brownie TOSTINES® Especiarias com caramelo salgado	07
Cuca de doce de leite com TOSTINES® Especiarias	08
Bolo TOSTINES® Especiarias	09
Cheesecake TOSTINES® Especiarias	10
Milkshake TOSTINES® Especiarias	11
Tiramisù TOSTINES® Especiarias	12



Receituário

Tostines
ESPECIARIAS

BARRA DE CHOCOLATE TOSTINES® ESPECIARIAS

Ingredientes

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 400g de TOSTINES® Especiarias Topping

Modo de Preparo

- 1 Tempere o NESTLÉ® Chocolate ao Leite conforme as instruções da embalagem.
- 2 Disponha o chocolate temperado em forminhas de barra de chocolate de 90 a 100g.
- 3 Distribua o TOSTINES® Especiarias Topping nas barras.
- 4 Espere o chocolate cristalizar e desenforme.



PALHA ITALIANA TOSTINES® ESPECIARIAS



Ingredientes

Massa:

- 800g de MOÇA® Leite Condensado Semidesnatado
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 150g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 300g de TOSTINES® Especiarias Topping triturado

Finalização:

- 150g de açúcar refinado
- 50g de TOSTINES® Especiarias Topping triturado



Modo de preparo

- 1 Em uma panela, coloque o MOÇA® Leite Condensado Semidesnatado, o NESTLÉ® Creme de Leite 25% e o NESTLÉ® Chocolate Branco.
- 2 Cozinhe em fogo médio até o brigadeiro desgrudar do fundo da panela.
- 3 Adicione o TOSTINES® Especiarias Topping e misture bem.
- 4 Espalhe em uma forma e leve ao congelador por 2 horas ou até que esteja firme para cortar.
- 5 Corte do tamanho desejado e passe no açúcar. Se desejar, finalize com TOSTINES® Especiarias Topping triturado.

Feito com

Tostines
ESPECIARIAS



TORTA DE LIMÃO TOSTINES® ESPECIARIAS



Ingredientes

Base:

- 200g de TOSTINES® Especiarias Topping
- 80g de manteiga sem sal

Recheio:

- 400g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme
- 50g de suco de limão

Finalização:

- TOSTINES® Especiarias
- Chantilly Batido
- Fatias de limão



Modo de Preparo

- 1 Triture o TOSTINES® Especiarias Topping e misture com a manteiga derretida.
- 2 Forre o fundo de uma forma (18 a 20cm de diâmetro) e pré asse por 5 minutos a 180°C. Deixe esfriar.
- 3 Misture o MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme com o suco de limão até obter uma mistura homogênea.
- 4 Preencha a torta com o recheio de limão e leve à geladeira por 30 minutos.
- 5 Decore a torta como desejar e leve à geladeira por pelo menos duas horas antes de servir.

Feito com

Tostines
ESPECIARIAS



PAVÊ TOSTINES® ESPECIARIAS NA TAÇA



Ingredientes

Massa:

- 800g de TOSTINES® Especiarias Topping
- 600g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme
- 200g de Chantilly batido



Modo de preparo

- 1 Utilize taças de martini para intercalar camadas de TOSTINES® Especiarias Topping e MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme.
- 2 Finalize com uma pitanga de Chantilly e TOSTINES® Especiarias Topping triturado.

06



BROWNIE TOSTINES® ESPECIARIAS COM CARAMELO SALGADO



Ingredientes

Massa:

- 800g de DOIS FRADES® Mistura para Sobremesas Brownie e Petit Gateau
- 400ml de NINHO® Leite Líquido Integral
- 20g de manteiga sem sal
- 100g de TOSTINES® Especiarias Topping
- 100g de MOÇA® Caramelo Salgado

Decoração:

- 50g de TOSTINES® Especiarias Topping
- 100g de MOÇA® Caramelo Salgado



Modo de Preparo

- 1 Prepare a DOIS FRADES® Mistura para Sobremesas Brownie e Petit Gateau conforme as instruções da embalagem.
- 2 Disponha em uma forma e misture na massa o MOÇA® Caramelo Salgado e o TOSTINES® Especiarias Topping, sem misturar em excesso. Os ingredientes não devem se incorporar à massa.
- 3 Asse a 160°C por 20 minutos ou até que o exterior esteja cozido e o interior úmido.
- 4 Deixe esfriar e corte em cubinhos.
- 5 Decore cada cubinho com MOÇA® Caramelo Salgado e TOSTINES® Especiarias Topping.

Feito com

Tostines
ESPECIARIAS

CUCA DE DOCE DE LEITE COM TOSTINES® ESPECIARIAS



Ingredientes

Massa:

- 150g de manteiga sem sal
- 200g de MOÇA® Leite Condensado Semidesnatado
- 3 ovos
- 240ml de NINHO® Leite Líquido Integral
- 300g de farinha de trigo
- 120g de amido de milho
- 20g de fermento em pó
- 10g de canela em pó
- 60g de açúcar refinado
- 150g de MOÇA® Dulce de Leche

Farofa:

- 100g de nozes
- 200g de TOSTINES® Especiarias Topping



Modo de preparo

- 1 Bata a manteiga em uma batedeira e adicione o MOÇA® Leite Condensado Semidesnatado e as gemas.
- 2 Adicione o NINHO® Leite Líquido Integral e misture bem.
- 3 Adicione a farinha, o amido de milho, o fermento, a canela e o açúcar e misture até obter uma massa homogênea.
- 4 Adicione as claras em neve e misture delicadamente.
- 5 Transfira para uma forma. Utilizando um saco de confeitar, preencha a massa com porções de MOÇA® Dulce de Leche. Cubra com a farofa e leve ao forno a 160°C por aproximadamente 25 minutos.
- 6 Para a farofa: triture todos os ingredientes juntos.

Feito com

Tostines
ESPECIARIAS



BOLO TOSTINES® ESPECIARIAS



Ingredientes

Massa:

- 1 unidade de pão de ló de baunilha de 20cm de diâmetro
- 200g de MOÇA® Caramelo Salgado
- 200g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme

Cobertura:

- 300g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- 100g de NESTLÉ® Nestilly
- 50g de TOSTINES® Especiarias Topping triturado

Finalização:

- 150g de MOÇA® Caramelo Salgado
- 150g de MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme
- 150g de TOSTINES® Especiarias Topping



Modo de Preparo

- 1 Divida o pão de ló em 3 partes iguais. Umedeça como desejar e recheie uma camada com MOÇA® Caramelo Salgado e a outra com MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme.
- 2 Faça a cobertura: derreta o NESTLÉ® Chocolate Branco e misture o NESTLÉ® Nestilly e adicione o TOSTINES® Especiarias Topping. Deixe a mistura esfriar até o ponto de espátula. Utilize para cobrir o bolo.
- 3 Decore como desejar, usando a criatividade, com MOÇA® Leite Condensado Consistência Firme, MOÇA® Caramelo Salgado e TOSTINES® Topping Especiarias.



CHEESECAKE TOSTINES® ESPECIARIAS

10



Ingredientes

Base:

- 150g de TOSTINES® Especiarias Topping
- 60g de manteiga sem sal

Recheio:

- 300g de NESTLÉ® Base para Tortas
- 100g de NINHO® Leite Líquido Integral
- 150g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 150g de Cream Cheese
- 50g de Suco de Limão

Cobertura:

- 200g de MOÇA® Caramelo Salgado



Modo de preparo

- 1 Triture a TOSTINES® Especiarias Topping e misture com a manteiga. Forre uma forma de 20cm de diâmetro e pré asse a 160°C por 5 minutos. Deixe esfriar.
- 2 Leve todos os ingredientes do recheio para a batedeira e bata até obter um creme liso e homogêneo. Despeje sobre a base pré assada e leve à geladeira por 2 horas.
- 3 Cubra com o MOÇA® Caramelo Salgado. Leve à geladeira por mais 1 hora antes de servir.

Feito com

Tostines
ESPECIARIAS





MILKSHAKE TOSTINES® ESPECIARIAS



Ingredientes

- 200g de NESTLÉ® Sorvete de Creme
- 40g de MOÇA® Caramelo Salgado
- 20g de TOSTINES® Especiarias Topping

Finalização:

- MOÇA® Caramelo Salgado
- Chantilly batido
- TOSTINES® Especiarias Topping



Modo de Preparo

- 1 Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- 2 Decore o copo como desejar utilizando MOÇA® Caramelo Salgado.
- 3 Preencha o copo com o milk shake batido.
- 4 Cubra com chantilly batido e decore com TOSTINES® Especiarias Topping.

TIRAMISÙ TOSTINES® ESPECIARIAS

12



Ingredientes

Creme:

- 250g de NESTLÉ® Nestilly
- 40g de MOÇA® Dulce de Leche
- 200g de açúcar refinado
- 10g de Baunilha
- 400g de Mascarpone

Montagem:

- 400g de TOSTINES® Especiarias Topping
- 200ml de NESCAFÉ® Solúvel preparado e frio
- 200g de MOÇA® Dulce de Leche

Finalização:

- DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%
- TOSTINES® Especiarias inteiras



Modo de preparo

- 1 Bater o NESTLÉ® Nestilly em picos médios e reservar.
- 2 Bater o mascarpone com o MOÇA® Dulce de Leche. O açúcar e a baunilha até obter um creme homogêneo. Adicionar o NESTLÉ® Nestilly batido e incorporar delicadamente ao creme.
- 3 Para a montagem, colocar um pouco de MOÇA® Dulce de Leche no fundo das taças, cobrir com uma camada de TOSTINES® Especiarias Topping umedecido com NESCAFÉ® Solúvel e preencher as taças com o creme de mascarpone.
- 4 Finalizar com DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% e uma unidade de TOSTINES® Especiarias inteira.



Feito com

Tostines
ESPECIARIAS



NOVO
PRODUTO

Nestlé
PROFESSIONAL



Receituário
Tostines
ESPECIARIAS

Para mais receitas com nossos produtos, acesse:

