

Nestlé
PROFESSIONAL

✦ Receituário ✦ Dia das Mães



Nestlé
Moça
Só tem uma

Índice

✦ Para presentear ✦

CESTA DE CAFÉ DA MANHÃ	05
BOMBONS RECHEADOS	06
BENTO CAKE COM RECHEIO DE NINHO®	07
CAIXA DE DOCINHOS	08
POTE DE COOKIES RECHADOS	09

✦ Para saborear em família ✦

TORTA DE LIMÃO SICILIANO COM MERENGUE SUÍÇO	11
PUDIM DE DULCHE DE LECHE MOÇA®	13
PAVÊ DE CHOCOLATE COM MORANGOS	14
NAKED CAKE CORAÇÃO COM RECHEIO DE NINHO® E MORANGOS	15
CROISSANT RECHEADO COM NINHO® E COBERTURA KITKAT®	16
BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE KITKAT®	17



Nestlé
PROFESSIONAL

Nestlé®
Moça®
Só tem uma

Dividido em duas temáticas – **"Para Presentear"** e **"Para Saborear em Família"** – este livro é uma fonte de inspiração para confeitadores que desejam criar delícias memoráveis.

Na seção **"Para Presentear"**, você encontrará opções irresistíveis, perfeitas para surpreender e encantar as mães com doces que transmitem afeto.



Já em **"Para Saborear em Família"**, as receitas promovem momentos de união à mesa, fortalecendo laços e criando memórias.

Esperamos que este receituário ajude a tornar o **Dia das Mães** uma **celebração repleta de sabor e carinho**. Que cada receita inspire você a criar algo especial para aqueles que ama!

✦ Para ✦
presentear



Nestlé.
Moça.
Só tem uma

Cesta de café da manhã



Rendimento:
1 CESTA
PARA 2 A 3 PESSOAS



SUGESTÃO DE ÍTEMS

- Croissant recheado com Recheio de Leite em Pó NINHO® e cobertura de Pasta KITKAT®
- Fatias de Bolo de Cenoura com cobertura de Pasta KITKAT®
- Cookies com Chocolate e Recheio de Pastas KITKAT®, PRESTÍGIO® ou GALAK®
- Mini pães de queijo (6 a 8 unidades)
- Sucos naturais (laranja ou uva, em garrafinhas de 200ml)
- Café (em sachês)
- Frutas frescas (morangos, uvas)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM

- 1 Use cesta de vime ou caixa kraft forrada com tecido ou papel decorado.
- 2 Embale cada item com papel manteiga ou celofane e fitinhas.
- 3 Adicione uma etiqueta com o nome do item e uma mensagem simpática como.
- 4 Finalize com guardanapo bonito e talheres de madeira.



Dica do chef

Monte camadas visuais na cesta para destacar os produtos com altura diferente (use palha, papel picado ou tecido dobrado por baixo). Deixe os cookies e o croissant à frente, pois chamam visualmente e são o charme da cesta!



Bombons recheados



Rendimento:
1 CAIXA
COM 12 UNIDADES

INGREDIENTES

- 200g de GAROTO® Confeitaria
- 100g de Recheio e Cobertura Sabor Leite em Pó NINHO®
- 100g de Recheio e Cobertura Doce de Leite MOÇA®

MODO DE PREPARO

DERRETER O CHOCOLATE

- 1 Derreta 2/3 do GAROTO® Confeitaria no micro-ondas, entre 40 °C e 45 °C (em intervalos de 30 segundos).
- 2 Adicione o 1/3 restante picado e misture até que esteja totalmente derretido e atinja a temperatura entre 28 °C e 30 °C. Assim, o chocolate estará temperado e pronto para uso.

PREPARAR A CASQUINHA

- 1 Espalhe o chocolate temperado nas forminhas de bombom, cobrindo bem as laterais.
- 2 Leve à geladeira por 5 minutos para firmar.

ADICIONAR O RECHEIO

- 1 Coloque uma pequena porção do Recheio de Leite em Pó NINHO® ou Doce de Leite MOÇA® em cada cavidade.
- 2 Deixe um espaço no topo para cobrir com chocolate.

FECHAR OS BOMBONS

- 1 Cubra os recheios com mais chocolate temperado, nivelando com uma espátula.
- 2 Leve novamente à geladeira por 10 a 15 minutos, até os bombons endurecerem.

DESENFORMAR E SERVIR

- 1 Retire os bombons da forma com cuidado e sirva ou embale como preferir.



Bento cake

com Recheio Ninho®



Rendimento:
1 UNIDADE



INGREDIENTES

MASSA

- 100g de ovos (cerca de 2 ovos médios)
- 100g de açúcar
- 100g de farinha de trigo peneirada
- 40g de leite
- 30g de manteiga derretida
- 5g de fermento químico em pó
- 5g de essência de baunilha (opcional)

RECHEIO

- 200g de Recheio e Cobertura Sabor Leite em Pó NINHO® Cobertura - Chantilly

PARA MOLHAR O BOLO

- 100g de leite integral

COBERTURA — CHANTILLY

- 200g de Chantilly (gelado)

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1 Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe formas de 10cm.

- 2 Bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro e volumoso (~5 min).
- 3 Misture o leite com a manteiga e aqueça levemente.
- 4 Incorpore os secos (farinha + fermento) aos poucos, alternando com o leite com manteiga.
- 5 Adicione a essência de baunilha e misture delicadamente.
- 6 Distribua nas forminhas e asse por 20–25 minutos ou até dourar.
- 7 Deixe esfriar completamente.

MONTAGEM

- 1 Corte os bolos em camadas.
- 2 Umedeça cada camada com o leite.
- 3 Recheie com o Recheio e Cobertura Sabor Leite em Pó NINHO®.
- 4 Decore com bico, topper ou mensagens personalizadas com corante.
- 5 Incorpore os secos (farinha + fermento) aos poucos, alternando com o leite com manteiga.
- 6 Leve à geladeira por 30 minutos antes de servir ou embalar.



Caixa de docinhos



Rendimento:
1 CAIXA
COM 26 UNIDADES

BRIGADEIRO BRANCO



INGREDIENTES

- 395g de Leite Condensado MOÇA®
- 100g de Creme de Leite Nestlé® Profissional (25% de gordura)
- 10g de manteiga sem sal



MODO DE PREPARO

- 1 Em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, o creme de leite e a manteiga.
- 2 Cozinhe em fogo médio-baixo, mexendo sempre com uma espátula firme, até que a mistura desgrude do fundo da panela (ponto de brigadeiro de enrolar).
- 3 Transfira para um recipiente untado e deixe esfriar completamente.
- 4 Modele em bolinhas e passe no granulado branco ou açúcar cristal, se desejar.

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 395g de Leite Condensado MOÇA®
- 100g de Creme de Leite Nestlé® Profissional (25% de gordura)
- 15g de Chocolate em Pó 50% Cacau DOIS FRADES®
- 10g de manteiga sem sal



MODO DE PREPARO

- 1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes: leite condensado, creme de leite, chocolate em pó e manteiga.
- 2 Misture bem antes de ligar o fogo para dissolver o chocolate.
- 3 Cozinhe em fogo médio-baixo, mexendo constantemente, até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar (desgruda do fundo da panela).
- 4 Despeje em um recipiente untado e espere esfriar.
- 5 Enrole e passe no granulado meio amargo, cacau em pó ou chocolate picado.

Pote de ★ cookies ★ recheados



Rendimento:
10 UNIDADES

INGREDIENTES

MASSA

- 100g de manteiga sem sal (em ponto pomada)
- 120g de açúcar mascavo
- 50g de açúcar refinado
- 1 ovo grande (cerca de 50g)
- 20g de Chocolate em Pó 50% Cacau DOIS FRADES®
- 170g de farinha de trigo
- 3g de bicarbonato de sódio (cerca de ½ colher de chá)
- 2g de sal (pitada)
- 100g de Chocolate GAROTO® Confeitaria picado (meio amargo ou ao leite)

RECHEIO

- 200g de Pasta Cremosa KITKAT® Profissional (20g por cookie)

MODO DE PREPARO

- 1 Preaqueça o forno a 180°C.
- 2 Em uma tigela, bata a manteiga com os dois tipos de açúcar até formar um creme claro e fofo.
- 3 Adicione o ovo e bata até incorporar.
- 4 Acrescente o Chocolate em Pó DOIS FRADES®, a farinha, o bicarbonato e o sal. Misture até formar uma massa uniforme.
- 5 Incorpore os pedaços de GAROTO® Confeitaria.
- 6 Divida a massa em porções de cerca de 60g. Achate cada porção, coloque 20g de Pasta KITKAT® no centro e feche, moldando em formato de bola.
- 7 Disponha os cookies em uma assadeira forrada com papel manteiga, deixando espaço entre eles.
- 8 Asse por 10 a 13 minutos ou até as bordas estarem firmes e o centro ainda levemente macio.
- 9 Deixe esfriar na forma por 5 minutos antes de transferir para uma grade.



Para saborear
+ em família +



Nestlé
Moça
Só tem uma

✦ Torta ✦ de limão siciliano com merengue suíço



Rendimento:
1 TORTA MÉDIA



INGREDIENTES

MASSA

- 100g de manteiga sem sal (gelada)
- 100g de MOÇA® Leite condensado
- 200g de farinha de trigo

RECHEIO

- 790g de MOÇA® Leite condensado (equivalente a 2 latas de 395g)
- 120g de gemas (aproximadamente 6 gemas grandes)
- 225g de suco de limão-siciliano

MERENGUE SUÍÇO

- 120g de claras de ovo
- 200g de açúcar demerara (ou refinado)
- 5g de baunilha em pó ou pasta (aprox. 1 colher de chá)
- 15g de suco de limão



MODO DE PREPARO

MASSA

- 1** Corte a manteiga gelada em cubos e coloque em uma tigela.
- 2** Adicione a farinha de trigo e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa úmida.
- 3** Acrescente o MOÇA® Leite condensado e misture até formar uma massa homogênea e macia.
- 4** Modele em disco, embrulhe em plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos.
- 5** Abra a massa até 0,5 cm de espessura, forre a forma de torta (24 cm) e fure o fundo com um garfo.
- 6** Asse em forno preaquecido a 180°C por 15 a 20 minutos ou até dourar levemente.
- 7** Asse em forno preaquecido a 180°C por 15 a 20 minutos ou até dourar levemente.

✦ Torta ✦ de limão siciliano com merengue suíço



Rendimento:
1 TORTA MÉDIA



MODO DE PREPARO

RECHEIO

- 1** Preaqueça o forno a 160°C.
- 2** Misture o leite condensado com as gemas até obter um creme liso.
- 3** Adicione o suco de limão e misture até incorporar bem.
- 4** Despeje a mistura sobre a massa assada.
- 5** Asse por 15 a 20 minutos, até o centro estar levemente firme.
- 6** Leve à geladeira por no mínimo 1 hora antes de finalizar com o merengue.

MERENGUE SUÍÇO

- 1** Aqueça as claras com o açúcar em banho-maria ou indução até atingir 55°C a 60°C.
- 2** Bata por 2 minutos, adicione o suco de limão e a baunilha.
- 3** Bata por mais 5 minutos ou até formar picos firmes.
- 4** Utilize imediatamente sobre a torta.





✦ Pudim ✦ com Dulce de Leche Moça®



Rendimento:
1 UNIDADE



INGREDIENTES

PUDIM

- 400g de Recheio e Cobertura Dulce de Leche MOÇA®
- 200g de Leite NINHO® Forti+ UHT Integral
- 200g de Creme de Leite Profissional Nestlé® (25% de gordura)
- 240g de ovos (aproximadamente 4 ovos grandes)

CALDA DE CARAMELO

- 100g de açúcar
- 50g de água



MODO DE PREPARO

CALDA DE CARAMELO

- 1 Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio até começar a derreter nas bordas.
- 2 Mexa delicadamente até que o açúcar esteja totalmente derretido e com cor âmbar.
- 3 Adicione a água com cuidado (pode espirrar), misture com uma colher e deixe ferver até a calda engrossar levemente.

- 4 Despeje imediatamente no fundo das formas ou ramequins, girando para cobrir uniformemente. Reserve.

PUDIM

- 1 Preaqueça o forno a 140°C (forno baixo).
- 2 Em um bowl, misture bem o doce de leite com o leite até obter um creme homogêneo.
- 3 Adicione o creme de leite e misture novamente.
- 4 Acrescente os ovos peneirados e misture delicadamente com um fouet, sem formar espuma.
- 5 Coe a mistura em uma peneira fina para garantir uma textura lisa e uniforme.
- 6 Despeje nas formas já com a calda de caramelo.
- 7 Asse em banho-maria por cerca de 1 hora, ou até o centro estar levemente firme.
- 8 Leve à geladeira por no mínimo 6 horas antes de desenformar e servir.



★ Pavê ★ de chocolate com morangos



Rendimento:
1 UNIDADE



INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE

- 400g de Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®
- 80g de Creme de Leite Profissional NESTLÉ® (25% de gordura)

MONTAGEM

- 120g de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 4g de essência de baunilha
- 1 pacote de Biscoito TOSTINES® Maizena
- 250g de morangos picados



MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE

- 1 Misture os dois ingredientes até obter um creme liso e brilhante. Reserve.

MONTAGEM

- 1 Misture o leite com a essência de baunilha.
- 2 Umedeça os biscoitos nessa mistura e forre o fundo de um refratário médio.
- 3 Aplique uma camada do creme de chocolate (já diluído com creme de leite).
- 4 Acrescente uma camada de morangos picados.
- 5 Repita as camadas até terminar os ingredientes, finalizando com creme e morangos por cima.
- 6 Leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.



★ Naked ★ Cake Coração

com Recheio de NINHO®
e Morangos

INGREDIENTES

MASSA RED VELVET

- 250g de farinha de trigo peneirada
- 250g de açúcar
- 10g de Chocolate em Pó 50% Cacau Dois Frades®
- 10g de fermento químico em pó
- 5g de bicarbonato de sódio
- 2g de sal
- 240g de buttermilk* (leite com vinagre ou limão)
- 110g de ovos (cerca de 2 ovos grandes)
- 180g de óleo vegetal
- 5g de essência de baunilha
- 10g de vinagre branco
- 15g de corante vermelho em gel

RECHEIO

- 250g de Recheio e Cobertura Sabor Leite em Pó NINHO®
- 200g de morangos frescos picados

DECORAÇÃO

- Leite em Pó NINHO® para polvilhar
- Morangos inteiros ou fatiados para o topo

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1** Preaqueça o forno a 180°C. Unte a forma de coração (20cm) com manteiga e farinha.
- 2** Misture a farinha, o Chocolate em Pó 50% Cacau Dois Frades®, o fermento, o bicarbonato e o sal.

- 3** Em outra tigela, bata os ovos, o açúcar e o óleo até ficar homogêneo. Adicione a essência de baunilha, o buttermilk e o corante.
- 4** Incorpore os ingredientes secos aos líquidos, misturando delicadamente.
- 5** Acrescente o vinagre rapidamente à massa.
- 6** Despeje a massa na forma e asse por 30 a 40 minutos ou até que o palito saia limpo.
- 7** Deixe esfriar completamente.

MONTAGEM

- 1** Corte o bolo ao meio (ou em 3 camadas finas, se preferir).
- 2** Umedeça cada camada com o leite.
- 3** Recheie com uma camada generosa de Recheio de Leite em Pó NINHO® e cubra com morangos picados.
- 4** Coloque a próxima camada de bolo e repita o processo.
- 5** Finalize com uma última camada de recheio aparente (visual 'naked') e decore com morangos frescos e Leite em Pó NINHO®.
- 6** Leve à geladeira por 30 minutos antes de servir.

COMO FAZER O BUTTERMILK

Misture 240g de leite integral com 15g de vinagre branco ou suco de limão. Deixe repousar por 10 minutos.

Croissant Recheado

com NINHO®
e Cobertura KITKAT®



Rendimento:
10 UNIDADES



INGREDIENTES

- 10 unidades de croissant pronto (preferencialmente frescos ou levemente aquecidos)
- 400g de Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®
- 300g de Recheio e Cobertura Sabor Leite em Pó NINHO®
- 200g de Pasta Cremosa KITKAT®
- Raspas de chocolate, confeitos ou KITKAT® picado (opcional, para decorar)



MODO DE PREPARO

- 1 Aqueça levemente os croissants no forno (160 °C por 3-4 minutos) para deixá-los macios e aromáticos.
- 2 Corte cada croissant ao meio no sentido do comprimento, sem separar totalmente.
- 3 Recheie generosamente com cerca de 30g do Recheio de Leite em Pó NINHO® usando uma manga de confeitar ou colher.
- 4 Acrescente uma camada de morangos picados.
- 5 Cubra a parte superior com 20g da Pasta Cremosa KITKAT® — espalhe com uma espátula ou faca.
- 6 Finalize com raspas de chocolate, granulado ou pedaços de KITKAT® por cima.





Bolo de Cenoura com Cobertura de KitKat®



Rendimento:
1 BOLO FORMA COM FURO
DE 20 A 22CM

INGREDIENTES

MASSA

- 250g de cenoura crua (descascada e picada)
- 200g de açúcar
- 180g de óleo de milho ou canola
- 3 ovos (cerca de 150g)
- 200g de farinha de trigo peneirada
- 10g de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal

COBERTURA

- 200g de Pasta Cremosa KITKAT®
- Opcional: raspas de chocolate, chocolate KITKAT® ou confeitos para finalizar

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1** Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma com furo no meio (20 a 22cm).
- 2** No liquidificador, bata a cenoura, os ovos e o óleo até obter uma mistura lisa.
- 3** Transfira para uma tigela e adicione o açúcar, misturando bem.

- 4** Incorpore a farinha peneirada, o fermento e o sal, mexendo até formar uma massa homogênea.
- 5** Despeje a massa na forma e leve ao forno por 35 a 45 minutos, ou até o bolo estar dourado e firme ao toque.
- 6** Deixe esfriar por 10 minutos e desenforme com cuidado.

COBERTURA

- 1** Aqueça levemente a Pasta Cremosa KITKAT® Profissional (no micro-ondas por 10 segundos ou em banho-maria até ficar maleável).
- 2** Espalhe sobre o bolo já frio, deixando escorrer pelas laterais para um visual rústico.
- 3** Finalize com raspas de chocolate ou pedaços de KITKAT®, se desejar.





 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:*

