



RECEITUÁRIO

SÃO JOÃO





Celebre o Maior São João de Nestlé Professional® com sabor e soluções que garantem sucesso!

Neste receituário, você encontrará
uma seleção especial de receitas
que trazem o melhor
da sazonalidade.

Aproveite as soluções Nestlé
Professional® para transformar
seu cardápio e fazer do seu
São João um verdadeiro sucesso!





ÍNDICE



SALGADOS

Buraco Quente	05
Caldo de Jerimum	06
Caldo de Kenga	07
Pastel de Angu com Carne de Sol	08



SOBREMESAS

Mugunzá	11
Bolo de Milho	12
Pé de Moça	13
Chá de Amendoim	14
Maçã do Amor	15
Pudim de Milho	16
Paçoca de Colher Cremosa	18
Churros Com Pasta Cremosa KITKAT®	19





SALGADOS

Ofereça opções que vão
agradar a todos os paladares
e se destacar em seu cardápio.

BURACO QUENTE

RENDE 12 UNIDADES



ESTRELA DA RECEITA



Ingredientes

Montagem

Refogado de carne seca
12 mini pães franceses

Carne de Sol

Manteiga de garrafa
½ Cebola picada
2 Dentes de alho picados

Carne de Sol

1 Cenoura cortada em cubos pequenos
300g de Carne de sol dessalgada, cozida e desfiada
200g de Passata de tomate
15g de Demi Glace MAGGI®
500ml de Água
Coentro picado



Modo de Preparo

Carne de Sol

- 1 Em uma panela, cobrir seu fundo com a manteiga de garrafa e refogar o alho.
- 2 Adicionar a cenoura picada e refogar novamente por alguns minutos.
- 3 Acrescentar a carne seca desfiada, a passata e mexer.
- 4 Dissolver o Demi Glace MAGGI® na água e adicionar na panela com a carne.
- 5 Mexer e deixar apurar em fogo médio.
- 6 Ajustar o sal, colocar o coentro picado e reservar.

Montagem

- 1 Em uma das extremidades do pão, fazer um buraco e empurrar o miolo do pão.
- 2 Em seguida, rechear com o refogado de carne e repetir o processo com todos os pães.
- 3 Colocar os pães recheados em saquinhos de papel e servir.

CALDO DE JERIMUM

RENDE 6 PORÇÕES

ESTRELA DA RECEITA



Ingredientes

50g Manteiga de garrafa
3 dentes de alho picados
600g de jerimum de leite
40g de Creme de Cebola MAGGI®

1 litro de água
100g de leite de coco
Sal a gosto
Queijo coalho cortado em cubos
Cheiro verde picado



Modo de Preparo

- 1 Em uma panela, cobrir o fundo com manteiga de garrafa e refogar o alho.
- 2 Em seguida, adicionar a abóbora cortada.
- 3 Dissolver o Creme de Cebola MAGGI® na água e acrescentar na panela com a abóbora.
- 4 Deixar cozinhar até ficarem macias e bater com o auxílio de um mixer (ou liquidificador) até obter um creme.
- 5 Acrescentar o leite de coco, ajustar o sal e misturar.
- 6 Em uma frigideira, fritar os cubos de queijo coalho até ficarem dourados.
- 7 Servir o caldo de jerimum e finalizar com o queijo coalho e o cheiro verde.

CALDO DE KENGA

RENDE 8 PORÇÕES



ESTRELA DA RECEITA



Ingredientes

50g Manteiga de garrafa
500g de peito de frango
500g de batata baroa
descascada e cortada
500g de mandioca descascada
e cortada

1,5 litros de água
21g de Caldo de Galinha
MAGGI®
300g de bacon cortado
em cubos
200g de calabresa cortada
em cubos
Coentro picado



Modo de Preparo

- 1 Em uma panela de pressão, cobrir o seu fundo com manteiga de garrafa e selar o frango.
- 2 Em seguida, adicionar a batata baroa, a mandioca, a água e o Caldo de Galinha MAGGI®.
- 3 Misturar, fechar a panela e assim que pegar pressão, deixar cozinhar por 40 minutos.
- 4 Enquanto isso, em uma panela, fritar a calabresa e o bacon até ficarem dourados. Reservar.
- 5 Passados os 40 minutos, tirar a pressão, abrir a panela, retirar os peitos de frango cozidos e reservar.
- 6 Com o auxílio de um mixer (ou liquidificador), bater a mistura que ficou na panela até obter um creme liso.
- 7 Em seguida, desfiar o frango e adicionar ao creme.
- 8 Acrescentar a calabresa, o bacon e ajustar o sal. Servir e finalizar com o coentro.

PASTEL DE ANGU COM CARNE DE SOL

RENDE 20 UNIDADES



ESTRELA DA RECEITA



Ingredientes

Recheio

Manteiga de garrafa
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
350g de charque dessalgado e desfiado
2 tomates picados
½ pimenta-dedo-de-moça picada
½ colher de chá de FONDOR®
Sal a gosto
Coentro picado

Massa

600ml de água
8g de sal
10g de FONDOR®
20g de óleo
1/2 de colher (chá) de bicarbonato de sódio
280g de fubá moído
80g de polvilho doce

Montagem

Recheio pronto
Massa pronta
Óleo para fritura
Molho de pimenta para servir



Modo de Preparo

Recheio

- 1 Em uma panela, cobrir o fundo com a manteiga de garrafa e refogar a cebola.
- 2 Adicionar os dentes de alho picados e refogar por mais alguns minutos.
- 3 Acrescentar o charque dessalgado e desfiado, os tomates picados e a pimenta picada.
- 4 Temperar com sal e FONDOR®, e deixar refogar bem.
- 5 Finalizar com o coentro picado e reservar.

Massa

- 1 Em uma panela, juntar a água, o sal, o FONDOR®, o óleo e levar ao fogo até ferver.
- 2 Baixar o fogo e adicionar o bicarbonato de sódio, o fubá e cozinhar até começar a formar uma película fina e desgrudar do fundo da panela.
- 3 Transfira o angu para uma bancada limpa, adicione o polvilho sobre a massa ainda quente, sove com o auxílio de uma espátula até obter uma massa homogênea.
- 4 Caso queira fazer na batedeira, colocar o angu no bowl, adicionar o polvilho e bater com a raquete até obter uma massa homogênea.
- 5 Cobrir a massa com um plástico para não ressecar e reservar.

Montagem

- 1 Dividir a massa em 20 porções e abrir entre dois plásticos.
- 2 Com um aro de 8cm de diâmetro, cortar para retirar as aparas e rechear com a carne seca.
- 3 Dobrar no formato de meia-lua, pressione bem as bordas e repita esse processo com todas as massas.
- 4 Em uma panela, colocar o óleo, deixar esquentar até 180 graus e fritar os pastéis até dourar.
- 5 Retirar da panela e deixar escorrer em uma grade.
- 6 A sugestão aqui é servir com um molho de pimenta.



SOBREMESAS

**Descubra doces que celebram
a alegria do São João!**

Nossas receitas trazem
sabores autênticos e são ideais
para encantar seus clientes.

MUGUNZÁ

RENDE 8 PORÇÕES



ESTRELAS DA RECEITA



Ingredientes

500g de canjica
Água
¼ xícara de açúcar
1 canela em pau

350g de Recheio e Cobertura NINHO®

200g de Leite Integral NINHO®

150g NESTILLY®

100g de leite de coco

Leite em pó NINHO® para polvilhar



Modo de Preparo

- 1 Em um recipiente, colocar a canjica e cobrir com água e deixar de molho de um dia para o outro.
- 2 No dia seguinte, descartar a água e colocar a canjica em uma panela de pressão.
- 3 Em seguida, cobrir a canjica com 4 dedos de água e adicionar o açúcar e a canela em pau.
- 4 Assim que pegar pressão, deixar cozinhar por 25 minutos.
- 5 Passado esse tempo, retirar a pressão, abrir a panela e adicionar o Recheio e Cobertura NINHO®, o Leite Integral NINHO®, o NESTILLY®, o leite de coco e cozinhar em fogo médio até engrossar.
- 6 Servir em potinhos, polvilhar com Leite em pó NINHO® e servir.

BOLO DE MILHO

RENDE 8 PEDAÇOS

ESTRELA DA RECEITA



Ingredientes

1 lata de milho
200g de leite de coco
4 ovos
180g de óleo

170g de flocão de milho
230g de açúcar
80g de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento químico
600g de Recheio e Cobertura Consistência Firme MOÇA®



Modo de Preparo

- 1 Escorrer a lata de milho e colocar no liquidificador.
- 2 Em seguida, juntar o leite de coco, os ovos, o óleo e bater bem.
- 3 Em um recipiente, colocar o flocão de milho e adicionar a mistura líquida.
- 4 Misturar bem e deixar descansar por 7 minutos para hidratar o flocão de milho.
- 5 Assim que flocão estiver hidratado, a mistura ficará mais grossa. Em seguida, adicionar a farinha de trigo, o açúcar e misturar bem com o auxílio de um fouet.
- 6 Acrescentar o fermento químico e misturar novamente para incorporar.
- 7 Em uma forma redonda de alumínio (modelo suíça decorada número 2 de 22cm de diâmetro x 9cm de altura) untada com desmoldante, colocar a massa e levar para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por 35 minutos ou até que o palito saia limpo.
- 8 Desenformar e finalizar com o Recheio e Cobertura Consistência Firme MOÇA®.

PÉ DE MOÇA

RENDE 28 UNIDADES



ESTRELAS DA RECEITA



Ingredientes

Pé de Moça

280g de amendoim torrado
170g de açúcar
60g de manteiga
400g de Leite MOÇA®

Cobertura

300g de GAROTO® Confeitaria
Pé de moça cortados



Modo de Preparo

Pé de Moça

- 1 Em uma panela, juntar o amendoim torrado, o açúcar, a manteiga e mexer até derreter completamente o açúcar.
- 2 Em seguida, adicionar o Leite MOÇA® e continuar mexendo até começar a desgrudar do fundo da panela.
- 3 Desligar o fogo, transferir para uma forma de 18cm x 18cm untada com manteiga, espalhar bem para ficar uniforme e deixar esfriar.
- 4 Cortar quadradinho de 3cm x 3cm e reservar.

Cobertura

- 1 Para temperar, cortar o GAROTO® Confeitaria em gomos, colocar em um recipiente e levar ao micro-ondas a cada 30 segundos até derreter completamente e atingir a temperatura entre 40 e 45 graus.
- 2 Despejar em uma bancada de mármore e com o auxílio de uma espátula espalhar e mexer até obter a temperatura de 28 graus.
- 3 Banhar cada pé de moça na cobertura temperada com o auxílio de um garfo para banhar.
- 4 Dar leves batidas para tirar o excesso e deixar cristalizar em uma forma coberta com papel manteiga.
- 5 Em seguida, embrulhar no papel celofane, finalizar com um laço e está pronto!

CHÁ DE AMENDOIM

RENDE 4 XÍCARAS

ESTRELAS DA RECEITA



Ingredientes

- 800ml de Leite Integral NINHO®
- 120g de amendoim torrado
- 60g de FARINHA LÁCTEA® NESTLÉ®
- 260g de Recheio e Cobertura Dulce de Leche MOÇA®



Modo de Preparo

- 1 Em um liquidificador, juntar o Leite Integral NINHO®, o amendoim, a FARINHA LÁCTEA® NESTLÉ®, o Recheio e Cobertura Dulce de Leche MOÇA® e bater bem.
- 2 Em seguida, colocar em uma panela e mexer sem parar até ferver.
- 3 Servir quente.

MAÇÃ DO AMOR

RENDE 5 UNIDADES



Ingredientes

5 maçãs gala
Palitos de sorvete
250g de GAROTO® Confeitaria
1 xícara de canjiquinha xerém



ESTRELA DA RECEITA



Modo de Preparo

- 1 Espetar o palito de sorvete no centro da maçã previamente higienizada e reservar.
- 2 Em seguida, cortar o GAROTO® Confeitaria em gomos, colocar em um recipiente e levar ao micro-ondas a cada 30 segundos até derreter completamente e atingir a temperatura entre 40 e 45 graus.
- 3 Despejar em uma bancada de mármore e, com o auxílio de uma espátula espalhar e mexer até obter a temperatura de 28 graus.
- 4 Banhar as maçãs no chocolate temperado e deixar escorrer por 2 minutos.
- 5 Em seguida, passar na canjiquinha xerém e deixar cristalizar em uma forma coberta com papel manteiga.
- 6 Embalar em saquinhos transparentes e finalizar com um laço de fita xadrez.

PUDIM DE MILHO

RENDE 1 UNIDADE

ESTRELAS DA RECEITA



Ingredientes

Calda

- 170g açúcar
- 120ml de água morna

Pudim

- 80g gemas
- 100g de ovos
- 600ml Leite Integral NINHO®
- 1 lata de milho escorrido
- 600ml Leite MOÇA®
- Calda



Modo de Preparo

Calda

- 1 Em uma panela, derreter o açúcar aos poucos em fogo baixo, mexendo sempre com uma espátula de silicone, até obter um caramelo dourado.
- 2 Adicionar a água morna com cuidado e deixar o caramelo derreter completamente sem mexer.
- 3 Assim que o caramelo estiver totalmente dissolvido, mexer com a espátula e reservar para esfriar.

Pudim

- 1 Primeiro, separar as gemas das claras e reservar em um recipiente.
- 2 Juntar as gemas, os 2 ovos e bater bem com o auxílio de um fouet.
- 3 Colocar uma peneira sobre um recipiente e deixar “escorrer” essa mistura de ovos e gemas.
- 4 Enquanto isso, em um liquidificador, juntar o Leite Integral NINHO®, o milho e bater bem.
- 5 Peneirar essa mistura para tirar todos os gruminhos e para o pudim ficar bem liso.
- 6 Em seguida, juntar a mistura, o Leite MOÇA® e a mistura de gemas e ovos peneirados.
- 7 Misturar bem com o auxílio de um fouet e em seguida, passar essa mistura por uma peneira para obter um creme bem lisinho.
- 8 Em uma forma para pudim forneável, espalhar a calda no fundo e despejar a mistura do pudim.
- 9 Cobrir com o papel alumínio apertando bem nas laterais e assar em banho-maria.
- 10 Levar forno pré-aquecido a 160 graus e assar por aproximadamente 1 hora ou até que a superfície do pudim esteja firme.
- 11 Retirar o pudim do forno e levar à geladeira para esfriar, preferencialmente, deixar de um dia para o outro.
- 12 Para desenformar, colocar um prato com bordas altas em cima da forma e virar de uma vez.
- 13 Apertar levemente no centro da forma para soltar bem, deixar a calda escorrer sobre o pudim e está pronto!

PACOÇA DE COLHER CREMOSA

RENDE 6 UNIDADES



ESTRELAS DA RECEITA



Ingredientes

400g de Leite MOÇA®
300g de Creme de Leite Profissional NESTLÉ®
200g de amendoim torrado triturado
30g de FARINHA LÁCTEA® NESTLÉ®



Dica do chef

Fazer camadas com a Pasta Cremosa PRESTÍGIO® ou Recheio e Cobertura Dulce de Leche MOÇA®.



Modo de Preparo

- 1 Em uma panela, juntar o Leite MOÇA®, o Creme de Leite Profissional NESTLÉ®, o amendoim torrado triturado, a FARINHA LÁCTEA® NESTLÉ® e levar ao fogo.
- 2 Mexer até começar a engrossar.
- 3 Colocar em potinhos e deixar esfriar.
- 4 Finalizar com um pouco de FARINHA LÁCTEA® NESTLÉ® por cima.

CHURROS COM PASTA CREMOSA KITKAT®

RENDE 12 UNIDADES

ESTRELAS DA RECEITA



Ingredientes

Massa de Churros

260ml de água
80ml de Leite Integral NINHO®
30g de manteiga
30g de açúcar
200g de farinha de trigo
1 ovo

Finalização

Óleo para fritura
1/3 xícara de açúcar
1 colher de chá de canela em pó
Pasta Cremosa KITKAT®



Dica do chef

Sirva também com Recheio e Cobertura Dulce de Leche MOÇA® e/ou Pasta Cremosa GALAK®.



Modo de Preparo

Massa de Churros

- 1 Em uma panela, juntar a água, o Leite Integral NINHO®, a manteiga, o açúcar e levar ao fogo até ferver.
- 2 Tirar a panela do fogo, adicionar a farinha de trigo peneirada e misturar bem.
- 3 Voltar a panela ao fogo e mexer até começar a formar uma película no fundo da panela.
- 4 Em uma batedeira planetária com o batedor raquete, bater a massa por 3 minutos.
- 5 Em seguida, adicionar o ovo e bater até obter uma massa homogênea.
- 6 Colocar em uma manga de confeitar com o bico pitanga 6B e sobre um tapete de silicone pingar os churros do tamanho de sua preferência.
- 7 Levar ao freezer por alguns minutos.

Finalização

- 1 Fritar os churros até dourar e em seguida, passar na mistura de açúcar e canela.
- 1 E para finalizar, servir com 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:**

