



Nestlé®

Moça®

Só tem uma

Receituário Leite Condensado



Nestlé
PROFESSIONAL



Sumário

<i>A História do Leite Moça®</i>	3
----------------------------------	---

Receitas

PUDIM LEITE MOÇA®	4
--------------------------	---

BRIGADEIRO	5
-------------------	---

BOLO MOÇA®	6
-------------------	---

TORTINHAS DE LIMÃO	8
---------------------------	---

COPO DA FELICIDADE	9
---------------------------	---

MILKSHAKE	10
------------------	----

TAPIOCA DE MOÇA® COM MORANGO	11
-------------------------------------	----

MOUSSE DE MARACUJÁ	12
---------------------------	----

<i>Rendimento</i>	13
-------------------	----

A história do leite Moça[®]

1890

O leite condensado foi importado para o Brasil como Milkmaid, trazendo a imagem de uma "Leiteira" no rótulo, e rapidamente foi rebatizado carinhosamente pelos brasileiros como "Leite da Moça".



A inauguração da primeira fábrica da Nestlé[®] em Araras, São Paulo, marcou a produção local, tornando o produto amplamente acessível.

1921

1937

Aproveitando o apelido carinhoso dos consumidores, a Nestlé[®] oficializa o nome Leite Moça[®], tornando-se a marca registrada no Brasil.



A criação da receita do Brigadeiro com "Leite Moça[®]" fortaleceu sua posição nas cozinhas brasileiras, adicionando um toque especial às sobremesas.

1940

Agora

Hoje, "Leite Moça[®]" continua a ser um dos produtos mais queridos do Brasil, sinônimo de doçura e versatilidade em diversas receitas.



Pudim Leite Moça®

INGREDIENTES:

PUDIM

- 1.18 kg Leite Moça®
- 4 Ovos (220g)
- 8 gemas (152g)
- 1.18 kg Creme de Leite Nestilly®

CALDA

- 255g açúcar
- 180ml de água morna

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. Assim que o caramelo estiver totalmente dissolvido, mexer com a espátula e reservar para esfriar.

PUDIM

1

Em um recipiente, coloque, o Leite Moça®, o Creme de Leite Nestilly® e os ovos, em seguida as gemas, misture com um fouet até ficar homogêneo. Reserve.

2

Espalhe a calda no fundo de uma forma para pudim (modelo flor), passe a mistura por uma peneira e despeje na forma. Cubra com papel-alumínio, vedando bem as bordas.

3

Asse em banho-maria a 160°C por cerca de 2 horas ou até firmar. Depois, leve à geladeira, preferencialmente de um dia para o outro.

4

Para desenformar, vire a forma sobre um prato com bordas altas e pressione levemente o centro para soltar. Deixe a calda escorrer sobre o pudim e está pronto!

**Dica
do
Chef**

Peneire a mistura e asse em forno baixinho para garantir aquele pudim lisinho e sem furinho.



Rendimento
2 unidades de 1kg
+1 unidade de 600g

Pronto em
2 horas e
45 minutos

Indicado para
Hotel

Brigadeiro

INGREDIENTES:

- 1.18 kg Leite Moça®
- 500g de Creme de Leite Nestlé®
- 100g de chocolate em pó Dois Frades®
- 800g de granulado
- Forminhas de brigadeiro número 4

Modo de preparo

1

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e misture bem com o auxílio de um fouet.

2

Levar ao fogo médio/baixo e mexa sempre até obter o ponto de enrolar.

3

Colocar em um recipiente, cobrir com o plástico filme em contato e levar à geladeira por 4h ou até que esteja gelado.

4

Pesar 20g e com as mãos untadas enrolar até formar uma bolinha redonda.

5

Passar no granulado e colocar na forminha de papel de brigadeiro nº 4.

**Dica
do
Chef**

Transforme em palha italiana: acrescente Tostines® à massa do brigadeiro e aproveite!

Rendimento
70 unidades
de 20g cada

Pronto em
4 horas

Indicado para
Padaria
Confeitaria



Bolo Moça®

INGREDIENTES:

RECHEIO BRIGADEIRO BRANCO

- 1.18kg de Leite Moça®
- 500g de Creme de Leite Nestlé®
- 100g de Chocolate Branco Nestlé®

MONTAGEM

- 2 Massas de pão de ló branca (aro 15cm)
- Leite NINHO® UHT Integral
- Recheio de Brigadeiro Branco
- Frutas vermelhas

Rendimento
2 bolos de 1,3Kg

Pronto em
5 horas

Indicado para
HMR



Acrescente raspas de limão e um pouco de suco de limão ao final para realçar o sabor e dar um toque cítrico ao recheio.

**Dica
do
Chef**



Modo de preparo

RECHEIO BRIGADEIRO BRANCO

- 1 Em uma panela, colocar o leite condensado, o creme de leite, o chocolate branco e misturar bem com o auxílio de um fouet.
- 2 Levar ao fogo médio/baixo e mexer sempre até obter o ponto de recheio.
- 3 Colocar em um recipiente, cobrir com o plástico filme em contato e levar à geladeira por 4 horas ou até que esteja gelado.

MONTAGEM

- 1 Corte o bolo pão de ló em três discos. Coloque o primeiro disco em uma base, umedeça com o leite e coloque 300g de recheio de brigadeiro branco.
- 2 Repita esse processo até finalizar com o último disco de bolo.
- 3 Coloque o acetato ao redor e leve à geladeira por 2 horas.
- 4 Finalize o bolo com o brigadeiro branco utilizando o bico Saint Honoré e coloque as frutas vermelhas no centro.

Tortinhas de Limão

INGREDIENTES:

RECHEIO DE LIMÃO SICILIANO

- 1.18kg de Leite Moça®
- 300g de Creme de Leite Nestlé®
- 180g de suco de limão siciliano

MONTAGEM

- Massinhas de tortinhas prontas (8 cm de diâmetro x 2,5 cm de altura)
- Recheio de limão siciliano
- Merengue

Rendimento
18 unidades de
100g cada

Pronto em
1 hora e
30 minutos

Indicado para
Padaria
Confeitaria

Modo de preparo

RECHEIO DE LIMÃO SICILIANO

1

Em um liquidificador, juntar o Leite Moça®, o Creme de Leite Nestlé®, o suco de limão e bater bem até obter uma mistura mais espessa e reserve.

MONTAGEM

1

Recheiar as massinhas de tarteletes com o recheio de limão, finalizar com o merengue por cima, maçaricar e finalizar com uma fatia de limão siciliano.



Faça uma camada de ganache de chocolate ou geleia de frutas por baixo da mousse para uma combinação perfeita.

**Dica
do
Chef**

Copo da Felicidade

INGREDIENTES:

- 640g de Massa de pão de ló branca
- Leite Ninho UHT Interagral
- 680g de Morangos cortados em cubinhos
- 1.44kg de Recheio de Brigadeiro Branco
- 320g de Chantilly
- Para o brigadeiro branco, utilize a receita da página 6, e para brigadeiro tradicional, a receita da página 5 em ponto de recheio.

Modo de preparo

MONTAGEM

- 1 Em um copinho de 400ml, colocar 80g de bolo pão de ló e umedecer com o leite.
- 2 Colocar 85g de morangos cortados e cobrir com 180g de recheio de brigadeiro branco.
- 3 Finalizar com o chantilly e um morango por cima.

Rendimento
8 unidades de
400g cada

Pronto em
3 horas

Indicado para
HMR

**Dica
do
Chef**

Experimente diferentes frutas e sabores de bolos para criar novas combinações.



Milkshake

INGREDIENTES:

- 390g de Leite Condensado Moça®
- 200g de Leite Condensado Moça® para finalizar
- 785ml de leite NINHO UHT Integral
- 785g de sorvete de creme
- Chantilly

Modo de preparo

1

Em um liquidificador, bater o leite, o sorvete e 780g de leite condensado.

2

Espalhar 50g de leite condensado no copo de 400ml, colocar o milkshake e finalizar com o chantilly por cima.

Dica
do
Chef

Troque o sorvete de creme por sorvete de chocolate ou de morango e ofereça mais opções no cardápio.

Rendimento
4 Milkshakes
de 400ml

Pronto em
15 min

Indicado para
QSR



Tapioca de Moça® com Morango

INGREDIENTES:

- 1.18kg de leite condensado Moça®
- 1.2kg de farinha de tapioca pronta
- 1.5kg de morangos em fatias

Rendimento
15 unidades de
255g cada

Pronto em
30 min

Indicado para
Hotel

Modo de preparo

- 1** Pesar 80g de farinha de tapioca, espalhar na frigideira de 24cm de diâmetro e levar ao fogo.
- 2** Assim que ela começar a soltar, retirar do fogo e colocar em um prato.
- 3** Rechear com 50g de leite condensado, cobrir com 100g de fatias de morango e dobrar a tapioca.
- 3** Finalizar com 25g de leite condensado por cima.



Combine com outras frutas como coco e uva para ter novas variedades que casam com o sabor de Moça®

Dica
do
Chef

Mousse de Maracujá

INGREDIENTES:

- 1.18kg de Leite Moça®
- 295g de Creme de Leite Nestlé®
- 590g de polpa de maracujá

Rendimento
20 unidades

Pronto em
2 horas e
20 minutos

Indicado para
Restaurante

Modo de preparo

- 1 Em um liquidificador, juntar o leite condensado, o creme de leite e a polpa de maracujá.
- 2 Bater bem, colocar em potinhos de 100 ml e levar à geladeira por 3 horas.
- 3 Finalizar com a polpa de maracujá por cima ou geleia de maracujá.



Faça uma camada de ganache de chocolate por baixo da mousse para uma combinação perfeita.

Dica
do
Chef

Rendimento

ESCOLHA O TAMANHO IDEAL PARA SUA PRODUÇÃO

Pudim Leite Moça®

Integral	Bag Moça® 1,18Kg	2 unidades de 1kg + 1 unidade de 600g
	Bag Moça® 2,37Kg	5 unidades de 1kg + 1 unidade de 400g
	Lata Moça® 2,6Kg	6 unidades de 1kg
	Bag Moça® 3Kg	6 unidades de 1kg + 1 unidade de 900g
	Bag Moça® 5Kg	11 unidades de 1kg + 1 unidade de 500g
Semidesnatado		
	Bag Moça® 3Kg	6 unidades de 1kg + 1 unidade de 900g

Brigadeiro(20g)

Integral	Bag Moça® 1,18Kg	70 unidades
	Bag Moça® 2,37Kg	141 unidades
	Lata Moça® 2,6Kg	155 unidades
	Bag Moça® 3Kg	179 unidades
	Bag Moça® 5Kg	297 unidades
Semidesnatado		
	Bag Moça® 3Kg	177 unidades

Bolo Moça® (1,3kg)

Integral	Bag Moça® 1,18Kg	2 unidades
	Bag Moça® 2,37Kg	3 unidades
	Lata Moça® 2,6Kg	4 unidades
	Bag Moça® 3Kg	5 unidades
	Bag Moça® 5Kg	8 unidades
Semidesnatado		
	Bag Moça® 3Kg	5 unidades

Tortinhas de Limão(100g)

Integral	Bag Moça® 1,18Kg	18 unidades
	Bag Moça® 2,37Kg	37 unidades
	Lata Moça® 2,6Kg	40 unidades
	Bag Moça® 3Kg	46 unidades
	Bag Moça® 5Kg	78 unidades
Semidesnatado		
	Bag Moça® 3Kg	46 unidades

Rendimento

ESCOLHA O TAMANHO IDEAL PARA SUA PRODUÇÃO

Copo da Felicidade(400g)

Integral	Bag Moça® 1,18Kg	8 unidades
	Bag Moça® 2,37Kg	16 unidades
	Lata Moça® 2,6Kg	17 unidades
	Bag Moça® 3Kg	20 unidades
	Bag Moça® 5Kg	34 unidades
Semidesnatado		
	Bag Moça® 3Kg	20 unidades

Milkshake(400ml)

Integral	Bag Moça® 1,18Kg	8 unidades
	Bag Moça® 2,37Kg	16 unidades
	Lata Moça® 2,6Kg	17 unidades
	Bag Moça® 3Kg	20 unidades
	Bag Moça® 5Kg	34 unidades
Semidesnatado		
	Bag Moça® 3Kg	20 unidades

Tapioca de Moça® com Morango(255g)

Integral	Bag Moça® 1,18Kg	15 unidades
	Bag Moça® 2,37Kg	31 unidades
	Lata Moça® 2,6Kg	34 unidades
	Bag Moça® 3Kg	40 unidades
	Bag Moça® 5Kg	66 unidades
Semidesnatado		
	Bag Moça® 3Kg	40 unidades

Mousse de Maracujá(100ml)

Integral	Bag Moça® 1,18Kg	20 unidades
	Bag Moça® 2,37Kg	41 unidades
	Lata Moça® 2,6Kg	45 unidades
	Bag Moça® 3Kg	52 unidades
	Bag Moça® 5Kg	87 unidades
Semidesnatado		
	Bag Moça® 3Kg	52 unidades



Nestlé®

Moça®

Só tem uma

Receituário
Leite Condensado

Para mais receitas
como essas, acesse:



nestleprofessional.com.br/receituarios



@nestleprofessionalbr



0800 770 2220