



PROFISSIONAL

RECEITUÁRIO PROFISSIONAL

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO

TEXTURA AVELUDADA E CREMOSIDADE MARCANTE. TRANSFORME MOMENTOS EM EXPERIÊNCIA.



NOVO

ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO

Nestlé

PROFISSIONAL

Peso Líq.
2,01 kg

PÓ PARA O
PREPARO DE
BEBIDA SABOR
CHOCOLATE

CHOCOLATE
QUENTE
CREMOSO

Textura aveludada

Fácil diluição

Use em chocolateira,
vaporizador e direto
na xícara

INTRODUÇÃO

O **Chocolate Quente Cremoso** é o ponto de partida para criações que despertam os sentidos e transformam cada momento em uma **experiência especial**.

Este receituário foi cuidadosamente elaborado para apoiar cafeterias e operadores na criação de bebidas e sobremesas encorpadas, cremosas e intensamente saborosas, que valorizam a textura aveludada e a cremosidade marcante do produto. São receitas versáteis, práticas e pensadas para facilitar a rotina, sem perder o toque premium que faz toda a diferença.

Aqui, cada preparo é uma oportunidade de encantar, elevar o cardápio e oferecer experiências memoráveis a um consumidor que valoriza qualidade, sabor e sofisticação.

CREMOSO, ENVOLVENTE E SABOROSO



S U M Á R I O

MÉTODOS DE PREPARO

PREPARO EM MÁQUINA DE ESPRESSO	04
PREPARO EM MÁQUINA DE CAPSULA	05
PREPARO EM MÁQUINA DE ESPRESSO	06
PREPARO EM MÁQUINA DE CHOCOLATEIRA	06
PREPARO EM MICRO-ONDAS	07

RECEITAS COM BORDA

CHOCOLATE QUENTE COM BORDA DE MARSHMALLOW (S'MORES)	10
CHOCOLATE QUENTE + PASTA KITKAT®	11
CHOCOLATE QUENTE + RECHEIO NINHO®	12
CHOCOLATE QUENTE + PASTA GALAK® COM NEGRESCO®	13
CHOCOLATE QUENTE + MOÇA® CARAMELO SALGADO E TOSTINES®	14
CHOCOLATE QUENTE + BRIGADEIRO MOÇA® E GRANULADO	15

RECEITAS COM TOPPING

CHOCOLATE QUENTE + CHANTILLY COM RASPA DE CHOCOLATE	17
CHOCOLATE QUENTE + MARSHMALLOWS	18
CHOCOLATE QUENTE + ESPECIARIAS	19
CHOCOLATE QUENTE + PAÇOCA	20

RECEITAS ESPECIAIS

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO BOMB	22
CHOCOLATE QUENTE CREMOSO + BROWNIE	23

PREPARO EM MÁQUINA DE ESPRESSO

RENDIMENTO:

240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso



INGREDIENTES

40 g (4 colheres de sopa) do pó para preparo de Chocolate Quente Cremoso

200 ml de NINHO® Leite UHT Integral



MODO DE PREPARO:

1. Adicionar o pó para preparo de Chocolate Quente Cremoso no NINHO® Leite UHT Integral diretamente na pitcher ou leiteira.
2. Misturar com o auxílio de uma colher antes de vaporizar.
3. No vaporizador, manter o bico levemente inclinado para promover uma emulsão uniforme.
4. Vaporizar até atingir a fervura e manter por alguns segundos, até obter a textura cremosa.
5. Servir imediatamente na xícara.



PREPARO EM CHOCOLATEIRA



RENDIMENTO:

3 litros de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso



INGREDIENTES

500 g do pó para preparo de Chocolate Quente Cremoso

2,5 L de NINHO® Leite UHT Integral



MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, misturar o pó para preparo de Chocolate Quente Cremoso ao NINHO® Leite UHT Integral até a completa diluição.
2. Adicionar a mistura na chocolateira.
3. Manter a chocolateira em funcionamento até que a bebida atinja textura cremosa, com temperatura entre 60 °C e 70 °C.
4. Servir nessa faixa de temperatura.



PREPARO EM FOGÃO



RENDIMENTO:

3 litros de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso



INGREDIENTES

500 g do pó para preparo de Chocolate Quente Cremoso

2,5 L de NINHO® Leite UHT Integral



MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misturar o pó de Chocolate Quente Cremoso no NINHO® Leite UHT Integral frio.
2. Aquecer em fogo médio, mexendo continuamente, por aproximadamente 5 minutos, até atingir 70–80 °C.
3. Quando a bebida estiver cremosa e homogênea, desligar o fogo.
4. Servir imediatamente.



PREPARO EM MICRO-ONDAS



RENDIMENTO:

240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso



INGREDIENTES

40 g (4 colheres de sopa) do pó para preparo de Chocolate Quente Cremoso

200 ml de NINHO® Leite Líquido Integral



MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, misturar o pó de Chocolate Quente Cremoso no NINHO® Leite UHT Integral.
2. Aquecer no micro-ondas por 1 minuto e 30 segundos e mexer bem.
3. Se necessário, aquecer por mais 30 segundos para atingir a textura ideal.
4. Misturar e pronto.

DOSAGEM SUGERIDA

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO	Produto	Leite	Xícaras Aproximadamente 240ml
120ml	20g (2 colheres de sopa)	100ml	1/2
240ml	40g (4 colheres de sopa)	200ml	1
1,2 L	200g	1 L	5
3 L	500g	2,5 L	12
10 L	1,6Kg	8,3 L	41
12 L	2,01Kg	10 L	50

PROPORÇÃO PARA 1 PACOTE DE PRODUTO



RENDIMENTO:

12 litros de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso

2,01 kg de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
10 L de NINHO® Leite Líquido Integral



RECEITAS COM BORDA



CHOCOLATE QUENTE COM BORDA DE MARSHMALLOW (S'MORES)



RENDIMENTO:

1 porção (240 ml)



TEMPO:

8 minutos



INGREDIENTES

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
40 g NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
6–8 marshmallows pequenos
1 maçarico culinário



MODO DE PREPARO:

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.



MONTAGEM | BORDA:

1. Corte os marshmallows ao meio.
2. Fixe os marshmallows na borda da xícara.
3. Toste até dourar usando um maçarico culinário.
4. Despeje 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso já preparado lentamente, para não descolar os marshmallows.



DICA DO BARISTA

O maçarico cria aquele acabamento clássico de smores: marshmallows dourados por fora e macios por dentro, trazendo contraste de textura e aroma tostado.

CHOCOLATE QUENTE + PASTA KITKAT®

**RENDIMENTO:**

1 porção (240 ml)

**TEMPO:**

4 minutos

**INGREDIENTES**

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
40 g de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
30 g de KITKAT® Pasta Cremosa
1 pacote de KITKAT® fingers

**MODO DE PREPARO:**

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.

**MONTAGEM | BORDA COM PASTA:**

1. Aplique 10 g da pasta KITKAT® Pasta Cremosa no fundo da taça, espalhando com uma colher.
2. Aplique 20 g da pasta KITKAT® Pasta Cremosa na borda da taça, espalhando com uma colher.
3. Com a taça já montada, despeje 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso preparado.
4. Finalize decorando com 1 KITKAT® finger.



CHOCOLATE QUENTE + RECHEIO NINHO®



RENDIMENTO:

1 porção (240 ml)



TEMPO:

4 minutos



INGREDIENTES

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
40 g de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
30 g de NINHO® Recheio e Cobertura
5 g de NINHO® Leite em Pó Integral



MODO DE PREPARO:

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.



MONTAGEM | BORDA EM ONDAS:

1. Coloque o NINHO® Recheio e Cobertura em uma manga de confeitar para facilitar a aplicação.
2. Aplique 10 g de NINHO® Recheio e Cobertura no fundo da taça, espalhando de forma uniforme com o auxílio de uma colher.
3. Aplique 20 g de NINHO® Recheio e Cobertura na borda da taça, em movimentos de zigzag.
4. Com a taça já montada, despeje 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso preparado.
5. Finalize polvilhando 5 g de NINHO® Leite em Pó Integral sobre a bebida.



DICA DO BARISTA

Para ondas perfeitas, mantenha a mão firme e faça movimentos contínuos.

CHOCOLATE QUENTE + PASTA GALAK® COM NEGRESKO®



RENDIMENTO:

1 porção (240 ml)



TEMPO:

4 minutos



INGREDIENTES

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT

40 g de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso

30 g de GALAK® Pasta Cremosa com NEGRESKO®

20 g de NEGRESKO® Biscoito Triturado



MODO DE PREPARO:

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.



MONTAGEM | BORDA:

1. Aplique 15 g do GALAK® Pasta Cremosa com NEGRESKO® no fundo da taça, espalhando com uma colher.
2. Aplique mais 15 g do GALAK® Pasta Cremosa com NEGRESKO® na borda interna da taça, utilizando uma colher para distribuir de forma homogênea.
3. Com a taça já montada, despeje 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso preparado.
4. Finalize com NEGRESKO® Biscoito Triturado, aplicando sobre a superfície da bebida para complementar a finalização.



DICA DO BARISTA

Aplique o NEGRESKO® Biscoito Triturado poucos segundos antes de servir a bebida, para manter a crocância do biscoito.

CHOCOLATE QUENTE + MOÇA® CAMELO SALGADO E TOSTINES®

**RENDIMENTO:**

1 porção (240 ml)

**TEMPO:**

4 minutos

**INGREDIENTES**

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
40 g NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
20 g MOÇA® Caramelo Salgado
10g TOSTINES® Especiarias Topping

**MODO DE PREPARO:**

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.

**MONTAGEM | BORDA CROCANTE:**

1. Aplique o MOÇA® Caramelo Salgado na borda interna e externa da xícara, espalhando uniformemente com o auxílio de uma colher.
2. Pressione delicadamente a borda da xícara no TOSTINES® Especiarias Topping, formando uma camada aderida ao MOÇA® Caramelo Salgado.
3. Com a xícara já montada, despeje 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso preparado.



CHOCOLATE QUENTE + BRIGADEIRO MOÇA® E GRANULADO



RENDIMENTO:

1 porção (240 ml)



TEMPO:

4 minutos



INGREDIENTES

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
40 g de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
30 g de MOÇA® Brigadeiro
10 g de Granulado



MODO DE PREPARO:

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.



MONTAGEM | BORDA EM ONDAS + CROCANTE:

1. Aplique o MOÇA® Brigadeiro em movimentos de zigzag ao redor da borda da taça.
2. Com a taça já montada, despeje 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso preparado.
3. Salpique granulado sobre o MOÇA® Brigadeiro aplicado, finalizando a decoração.



DICA DO BARISTA

Para melhor acabamento, aplique o granulado logo após fazer as ondas.

RECEITAS COM TOPPING



CHOCOLATE QUENTE + CHANTILLY COM RASPAS DE CHOCOLATE



RENDIMENTO:

1 porção (240 ml)



TEMPO:

3 minutos



INGREDIENTES

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
40 g NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
25 g NESTLÉ® NESTILLY®
10 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite



MODO DE PREPARO:

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.



MONTAGEM | TOPPING:

1. Adicione 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso já preparado na taça.
2. Aplique 2 voltas de NESTLÉ® NESTILLY® sobre a superfície da bebida, criando um acabamento volumoso.
3. Finalize com 10g de raspas de NESTLÉ® Chocolate ao Leite sobre o NESTLÉ® NESTILLY®.



DICA DO BARISTA

A finalização com raspas de chocolate é opcional e pode ser ajustada de acordo com a proposta do cardápio ou disponibilidade de ingredientes.

CHOCOLATE QUENTE + MARSHMALLOWS

**RENDIMENTO:**

1 porção (240 ml)

**TEMPO:**

3 minutos

**INGREDIENTES**

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
40 g NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
6–7 marshmallows pequenos

**MODO DE PREPARO:**

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.

**MONTAGEM | TOPPING:**

1. Adicione 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso já preparado na taça
2. Adicione os marshmallows no centro da taça.
3. Sirva imediatamente.

**DICA DO
BARISTA**

Para aparência mais indulgente, adicione uma segunda camada de marshmallows.

CHOCOLATE QUENTE

+ ESPECIARIAS



RENDIMENTO:

1 porção (240 ml)



TEMPO:

3 minutos



INGREDIENTES

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
 40 g NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
 Canela em pó, a gosto
 Anis estrelado, a gosto
 Cravo em pó, a gosto
 1 canela em pau



MODO DE PREPARO:

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.



MONTAGEM | TOPPING:

1. Adicione 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso já preparado na xícara.
2. Polvilhe especiarias por cima (quantidade a gosto).
3. Finalize com 1 canela em pau para decoração.



DICA DO BARISTA

As especiarias devem ser usadas a gosto.
 Sempre confirme com o cliente suas preferências antes de finalizar a bebida.

CHOCOLATE QUENTE

+ PAÇOCA



RENDIMENTO:

1 porção (240 ml)



TEMPO:

4 minutos



INGREDIENTES

200 ml de NINHO® Leite Integral UHT
40 g NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso
3 paçocas
25 g NESTLÉ® NESTILLY®



MODO DE PREPARO:

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:

Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.



MONTAGEM | TOPPING:

1. Aplique uma camada de paçoca triturada (2 unidades) no fundo da taça, formando a base da preparação.
2. Adicione 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso já preparado na taça
3. Aplique 2 voltas de NESTLÉ® NESTILLY® sobre a superfície da bebida, criando um acabamento volumoso.
4. Finalize com 1 paçoca triturada sobre a bebida.



DICA DO BARISTA

A paçoca deve ser aplicada imediatamente para manter a crocância.

RECEITAS ESPECIAIS



CHOCOLATE QUENTE

CREMOSO BOMB



RENDIMENTO:

3 taças de chocolate quente cremoso bomb



TEMPO:

40 minutos



INGREDIENTES | ESFERA

192 g de NESTLÉ® Chocolate ao leite
21 unidades de marshmallows



INGREDIENTES | BEBIDA

600 ml de NINHO® Leite Integral UHT
120 g NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso



MODO DE PREPARO | ESFERA:

1. Temperar o NESTLÉ® Chocolate ao Leite de acordo com as instruções da embalagem
2. Em seguida, utilizando a forma esfera de 3 partes, coloque o chocolate temperado até a marca indicada (aproximadamente 32g), cubra com a parte de silicone e por último, coloque a terceira parte da forma, apertando para espalhar uniformemente o chocolate. Dê leves batidas para tirar as bolhas de ar.
3. Leve para a geladeira por aproximadamente 10 minutos até o chocolate cristalizar e as formas ficarem completamente opacas.
4. Desenforme, coloque 7 marshmallows dentro da meia esfera.
5. Aqueça levemente as bordas e junte as duas partes para formar a esfera.



FINALIZAÇÃO:

Despeje 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso já preparado e bem quente na taça e, em seguida, posicione a esfera de chocolate sobre a bebida, permitindo que o calor derreta lentamente o chocolate e revele o recheio de marshmallows.



MODO DE PREPARO:

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado:
Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO

+ BROWNIE



RENDIMENTO:

16 taças de chocolate quente cremoso + brownie



INGREDIENTES | BEBIDA

3,2 L de NINHO® Leite Integral UHT
640 g NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso



MODO DE PREPARO | BROWNIE:

1. Coloque em um recipiente 800 g (1 pacote) de DOIS FRADES® Mistura para Brownie e Petit Gateau e 400 ml de NINHO® Leite Integral UHT.
2. Acrescente 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente e misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea (cerca de 4 minutos).
3. Coloque a massa em uma forma retangular 15 x 35 cm, untada e forrada com papel-manteiga.
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 25 minutos.
5. Corte em quadradinhos de 2cm x 2cm.



TEMPO | BROWNIE:

45 minutos



INGREDIENTES | BROWNIE

1 pacote de DOIS FRADES® Mistura para Brownie e Petit Gateau
400 ml de NINHO® Leite Integral UHT
200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente



FINALIZAÇÃO:

Em uma taça, despeje 240 ml de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso já preparado, adicione os quadradinhos de brownie por cima da bebida e finalize com um fio de NESTLÉ® Chocolate Quente Cremoso.



MODO DE PREPARO:

Prepare o chocolate quente utilizando o método desejado: **Máquina de espresso, fogão, chocolateira ou micro-ondas.**

RECEITUÁRIO PROFISSIONAL CHOCOLATE QUENTE CREMOSO



PROFISSIONAL

