



PROFISSIONAL

RECEITUÁRIO PROFISSIONAL

# CHOCOLATE QUENTE CREMOSO

TEXTURA AVELUDADA E CREMOSIDADE MARCANTE. TRANSFORME MOMENTOS EM EXPERIÊNCIA.



NOVO

9 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
- Uso em chocolateira, vaporizador e direto na xícara

Nestlé  
PROFISSIONAL

# 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 IRRESISTÍVEL



 **Nestlé**  
PROFISSIONAL.

# S U M Á R I O

## MÉTODOS DE PREPARO

PREPARO EM MÁQUINA DE ESPRESSO .....	04
PREPARO EM CHOCOLATEIRA .....	05
PREPARO EM FOGÃO .....	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 RASPAS 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

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

## 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 ziguezag.
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®

## CARAMELO 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



### TEMPO | BROWNIE:

45 minutos



### INGREDIENTES | BEBIDA

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



### 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



### 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.



### 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.**



PROFISSIONAL

