

RECEITUÁRIO

# INVERNO E SÃO JOÃO

As melhores receitas  
para o seu negócio



RECEITUÁRIO

# INVERNO E SÃO JOÃO

Seja bem-vindo(a) ao receituário especial de São João e Inverno, um convite para celebrar os sabores e as tradições que aquecem o coração nos dias frios. Cada página foi pensada para resgatar o sabor da tradição, ao mesmo tempo em que convida você a criar novos momentos deliciosos ao lado de quem ama.

# Sumário

**05** Creme de  
**Mandioquinha**



**06** Mungunza ou canjica  
**com carne seca**



**07** Pipoca com  
**queijo coalho**



**08** Bolo de amendoim com  
**Doce de leite MOÇA® e TOSTINES®**



# Sumário

**09** Chocolate quente  
**Cremoso**



**10** Fondue  
**3 sabores**



**11** Pipoca com  
**leite NINHO®**



# Creme de Mandioquinha

## Ingredientes

- 1kg de mandioquinha (batata baroa) cozida
- 500 ml de Creme de Leite (25% de gordura) NESTLÉ®
- 20g de Creme de Cebola MAGGI®
- 20g de Tempero Fondor MAGGI®
- 500ml de água
- Uma pitada de cúrcuma em pó



## Modo de Preparo

1. Cozinhe, e amasse a mandioquinha(batata baroa).
2. Em uma panela, coloque a mandioquinha, o Creme de Leite (25% de gordura) Nestlé®, o Creme de Cebola MAGGI®, o Tempero Fondor MAGGI®, a água e a cúrcuma.
3. Misture bem e leve ao fogo alto para aquecer. Sirva em seguida.



### DICAS DO CHEF

Experimente fazer na panela elétrica, é só colocar os ingredientes e aquecer.  
Sirva com ervas desidratadas.

# Mugunzá ou canjica com Carne Seca

## Ingredientes

- 10ml de azeite
- 50g de cebola, picada
- 15 g de alho, amassado
- 200g de calabresa, em rodela
- 200g de carne seca, dessalgada, cozida e desfiada
- 1kg mugunzá ou canjica, cozida
- 1,1 l de água
- 30g de Demi Glace MAGGI®
- 8g de Caldo de Carne MAGGI®
- 5g de cheiro verde (opcional)
- Sal e pimenta do reino, a gosto



**Rendimento**  
5 a 6 porções



**Pronto em**  
15 minutos



## Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o azeite e leve para aquecer, acrescente a cebola e o alho e deixe até mudar a cor.
2. Junte a calabresa, e misture até começar a dourar, adicione a carne seca e o mugunzá.
3. Despeje a água, o Demi Glace MAGGI®, o Caldo de Carne MAGGI®, o cheiro verde, o sal e a pimenta do reino e leve ao fogo mexendo até engrossar



### DICA DO CHEF

Para facilitar, experimente fazer na panela elétrica.

# Pipoca com Queijo Coalho

## Ingredientes

- 55g do óleo de sua preferência para estourar a pipoca
- 150g de milho para pipoca
- 200g queijo coalho, em cubos
- 100g de manteiga derretida
- 35g de Fondor MAGGI®



**Rendimento**  
8 a 10 porções



**Pronto em**  
8 a 10 minutos



## Modo de Preparo

1. Pegue uma panela ou pipoqueira, coloque um pouco de óleo (15g) e leve ao fogo alto para aquecer, junte o queijo coalho e salteie até começar a dourar. Reserve.
2. Na mesma panela, acrescente o óleo restante, junte o milho para pipoca e leve novamente ao fogo alto, misture rapidamente, tampe a panela e deixe estourar.
3. Misture o Fondor MAGGI® com a manteiga e despeje sobre a pipoca, em seguida decore com o queijo coalho reservado.



### DICA DO CHEF

Sirva sobre sopas ou cremes.  
Para obter um queijo coalho mais crocante, frite em imersão com óleo quente.

# Bolo de Amendoim com Doce de Leite MOÇA® e TOSTINES®

## Ingredientes

- 150g de ovos
- 260g de amendoim cru para a massa + 15g para decorar
- 90g de Biscoito Triturado TOSTINES® Especiarias, para a massa + 45 g para decorar
- 220g de açúcar
- 225g de água
- 12g de fermento químico em pó
- 450g de Doce de Leite MOÇA®



### DICA DO CHEF

Experimente também o Recheio e Cobertura Consistência Firme - Leite Condensado MOÇA®



## Modo de Preparo

1. No liquidificador, coloque os ovos, o amendoim, o Biscoito Triturado TOSTINES® Especiarias e o açúcar. Despeje a água aos poucos e bata na potência média até misturar.
2. Acrescente o fermento por último e bata até ficar homogêneo.
3. Unte 3 formas de 15 cm de diâmetro (somente o fundo) e divida a massa em 3 partes.
4. Leve ao forno preaquecido 160°C por aproximadamente 20 minutos ou até que enfiando um palito, o mesmo saia seco.
5. Após esfriar, com uma faca de serra, corte o topo e nivele cada camada.
6. Pegue um saco de confeitar, com o bico de sua preferência e decore, espalhando 150grs de Doce de Leite MOÇA® e polvilhe 15g de Biscoito Triturado TOSTINES® por camada. Decore com amendoim.



**Rendimento**  
1 bolo de 1kg



**Pronto em**  
30 minutos



# Fondue 3 Sabores

## Ingredientes

- 100g de Brownie e Petit Gateau DOIS FRADES®, assado e cortado em cubinhos
- 60g de Biscoito Triturado TOSTINES® Especiarias
- 100g de Pasta Cremosa KITKAT®
- 100g de Pasta Cremosa GALAK®
- 100g de Caramelo Salgado MOÇA®
- 100g de morango
- 80g de uva sem sementes
- 50g de mirtilo



**Rendimento**  
6 a 8 porções



**Pronto em**  
8 minutos



## Modo de Preparo

1. Em 3 potes coloque as pastas cremosas de KITKAT®, GALAK® e Caramelo Salgado MOÇA® e leve ao fogo ou ao microondas até aquecer.
2. Disponha sobre um prato e espalhe as frutas, brownies e biscoitos ao redor. Sirva em seguida.



### DICA DO CHEF

Monte alguns pratos com ingredientes para fondue, cubra com papel filme e venda para o consumidor final.

# Chocolate Quente Cremoso

## Ingredientes

- 260g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®, picado
- 215ml de Creme de Leite NESTLÉ®
- 400g de leite integral
- 60g de Chocolate em pó 50% Cacau DOIS FRADES®



## Modo de Preparo

1. Em um refratário, coloque o Chocolate ao Leite NESTLÉ® e leve ao micro ondas por aproximadamente 30 segundos na potência média ou até que fique derretido, mexa na metade do tempo e acrescente o Creme de Leite NESTLÉ®.
2. Em uma panela média, aqueça o leite integral, acrescente o Chocolate em pó 50% Cacau DOIS FRADES® e misture até ficar homogêneo.
3. Junte o leite com chocolate na pasta que foi derretida (ganache) e misture. Sirva em seguida.



### DICA DO CHEF

Sirva com a pipoca gourmet com chocolate quente e leite em pó. Adicione Pasta Kit Kat, 2 frades ou Nescafé solúvel para saborizar.

# Pipoca com Leite NINHO®

## Ingredientes

- 40g de óleo de sua preferência
- 150g de pipoca
- 150g de Chocolate Branco GALAK® picado
- 100g de Leite NINHO® em Pó



**Rendimento**  
8 a 10 porções



**Pronto em**  
8 minutos



## Modo de Preparo

1. Pegue uma panela ou pipoqueira, despeje o óleo, leve o milho ao fogo e deixe até estourar a pipoca, mexendo para não queimar. Reserve.
2. Em um refratário próprio para microondas, coloque o Chocolate Branco GALAK® e deixe por aproximadamente 30 segundos na potência média, ou até que derreta completamente, mexendo de 15 em 15 segundos.
3. Despeje o chocolate derretido sobre a pipoca e misture bem. Espalhe o Leite NINHO® em Pó por toda a superfície e sirva em seguida.



### DICA DO CHEF

Sirva a pipoca doce em cima de um chocolate quente.

RECEITUÁRIO

# INVERNO E SÃO JOÃO

Acesse nossos produtos e receitas no site:  
[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR)

**Atendimento ao Consumidor: 0800 770 1176**

**Televendas: 0800 777 1525**

**WhatsApp: 0800 770 2220**

De Segunda à Sexta das 09h às 17h.

   @nestleprofessionalbr