

RECEITUÁRIO

Nestlé®

*Crème
Culinário*

PROFISSIONAL



O mais novo ingrediente NESTLÉ®



para receitas doces e salgadas



Não talha
ao ferver



Aceita adição
de ácidos



¹Ideal para réchaud¹,
mantendo a cremosidade



Alternativa para
creme de leite

Índice



RECEITAS SALGADAS

- 01 **Creme de Abóbora**
PÁGINA 04
- 02 **Batata Gratinada**
PÁGINA 05
- 03 **Strogonoff de Frango**
PÁGINA 06
- 04 **Penne ao Molho Parisiense**
PÁGINA 07
- 05 **Quiche Caprese**
PÁGINA 08
- 06 **Fricassê de Frango Cremoso**
PÁGINA 09

SOBREMESAS

- 07 **Brigadeiro**
PÁGINA 11
- 08 **Cheesecake**
PÁGINA 12
- 09 **Mousse de Limão**
PÁGINA 13
- 10 **Pudim Leite MOÇA®**
PÁGINA 14
- 11 **Ganache ao Leite**
PÁGINA 15
- 12 **Fondue ao Leite**
PÁGINA 15

Receitas Salgadas

Nestlé®
Creme
Culinário
PROFISSIONAL





Creme de abóbora



RENDIMENTO
2,6 kg



PREPARO
45 min



CATEGORIA
Sopas e Cremes

Ingredientes

Abóbora cabotiá ou japonesa, descascada e em cubos	2 kg	Cebola picada	2 un. médias
Água	2 L	Alho picado	6 dentes
Caldo de Galinha MAGGI®	28 g	Sal	A gosto
NESTLÉ® Creme Culinário	400 g	Pimenta-do-reino	A gosto
Azeite extra virgem	100 g	Noz-moscada	A gosto
		Cheiro-verde picado	A gosto

←
VOLTAR
AO ÍNDICE



ESTRELAS DA RECEITA

Modo de preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque a abóbora, a água e o Caldo de Galinha MAGGI® e cozinhe em fogo alto até a panela começar a chiar.
2. Abaixar o fogo e cozinhe por aproximadamente 5 minutos ou até a abóbora ficar macia.
3. Processe com um mixer até obter um creme homogêneo e reserve.
4. Em outra panela, aqueça o azeite em fogo médio e refogue a cebola picada e o alho até dourar.
5. Adicione o creme de abóbora, o NESTLÉ® Creme Culinário e os temperos (sal, pimenta-do-reino e noz-moscada).
6. Cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até levantar fervura.
7. Finalize com o cheiro-verde picado.

Nestlé®
Creme
Culinário
PROFISSIONAL



Batata gratinada



RENDIMENTO
2,8 kg



PREPARO
1h



CATEGORIA
Acompanhamentos

Ingredientes

NESTLÉ® Creme Culinário
Requeijão NESTLÉ®
Leite Integral NINHO® Fort+
Queijo parmesão ralado

400 g
400 g
400 g
400 g

Fondor MAGGI®
Batata cozida cortada em rodellas
Sal
Pimenta-do-reino

10 g
2 kg
A gosto
A gosto

←
VOLTAR
AO ÍNDICE



ESTRELAS DA RECEITA

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o NESTLÉ® Creme Culinário, o Requeijão NESTLÉ®, metade do queijo parmesão, o Fondor MAGGI® e o leite integral. Leve ao fogo médio, mexendo por aproximadamente 10 minutos ou até levantar fervura.
2. Tempere com sal e pimenta-do-reino e reserve.
3. Em um refratário ou mini panelas, intercale fatias de batata com o creme até finalizar o recipiente.
4. Polvilhe com o restante do queijo parmesão e leve ao forno preaquecido a 180 °C até dourar.

Nestlé®

Creme
Culinário
PROFISSIONAL



Stroganoff de frango



RENDIMENTO
1,8 kg



PREPARO
35 min



CATEGORIA
Prato Salgado

Dica do chef

Experimente fazer também de carne bovina, camarão ou vegetariano (shimeji ou carne vegetal).



Ingredientes

Azeite ou manteiga	60 g	Mostarda	60 g
Cebola picada	2 un.	Grill MAGGI®	10 g
Alho picado	4 dentes	NESTLÉ® Creme Culinário	600 g
Frango em cubos	1 kg	Sal	A gosto
Cogumelo Paris fatiado	200 g	Pimenta-do-reino	A gosto
Ketchup	70 g	Páprica	A gosto



VOLTAR
AO ÍNDICE



ESTRELAS DA RECEITA

Modo de preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio e refogue a cebola e o alho até a cebola ficar transparente.
2. Adicione o frango em cubos e cozinhe até dourar e ficar cozido por dentro.
3. Acrescente o cogumelo Paris fatiado e refogue por mais 3 minutos.
4. Adicione o ketchup, a mostarda e o NESTLÉ® Creme Culinário e cozinhe por mais 5 minutos.
5. Ajuste os temperos e sirva.



Penne ao molho parisiene



RENDIMENTO
1,2 kg



PREPARO
40 min



CATEGORIA
Prato Salgado

Dica do chef

Sirva o molho branco como base de outras massas.



Ingredientes

Manteiga Integral	90 g	Queijo Muçarela	150 g
Farinha de Trigo	90 g	Sal	A gosto
Leite Integral Fort+ NINHO®	750 mL	Pimenta-do-reino	A gosto
NESTLÉ® Creme Culinário	600 g	Noz-moscada	A gosto
Presunto	150 g	Penne	600 g
Ervilha	150 g		

←
VOLTAR
AO ÍNDICE



ESTRELAS DA RECEITA

Modo de preparo

1. Em uma panela, derreta a manteiga integral.
2. Acrescente a farinha de trigo e misture até ficar homogêneo.
3. Adicione o Leite Integral Fort+ NINHO®, mexendo com um batedor de arame para não empelotar. Quando levantar fervura, cozinhe por 5 minutos ou até encorpar.
4. Acrescente o NESTLÉ® Creme Culinário, o presunto picado, a ervilha e o queijo muçarela picado.
5. Ajuste os temperos e reserve.
6. Em outra panela, leve água para ferver, adicione o sal, junte o penne e cozinhe até ficar al dente.
7. Misture o macarrão cozido e escorrido ao molho e sirva.

Nestlé®

*Creme
Culinário*
PROFISSIONAL



Quiche caprese



RENDIMENTO
1 un. aro 20



PREPARO
40 min



CATEGORIA
Torta Salgada

Dica do chef

Sirva a fatia com salada de folhas variadas.



Ingredientes - Massa

Farinha de Trigo	250 g
Manteiga Integral em ponto de pomada	150 g
Ovos	25 g
NESTLÉ® Creme Culinário	50 g
Fondor MAGGI®	5 g

Ingredientes - Recheio

Ovos	3 un.	Tomate-cereja cortado ao meio	150 g
NESTLÉ® Creme Culinário	200 g	Folhas de manjerição fresco	1/2 xíc. de chá
Queijo Muçarela (ralado ou cubos pequenos)	150 g	Sal	A gosto
		Pimenta-do-reino	A gosto
		Noz-moscada	A gosto

←
VOLTAR
AO ÍNDICE



ESTRELAS DA RECEITA

Modo de preparo - Massa

1. Em um bowl, misture a farinha de trigo com a manteiga até obter uma textura arenosa.
2. Adicione os ovos, o NESTLÉ® Creme Culinário e o Fondor MAGGI® e misture até formar uma massa homogênea.
3. Abra a massa com um rolo até atingir 2 mm de espessura.
4. Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda de fundo removível (20 cm de diâmetro).
5. Leve à geladeira e reserve.

Modo de preparo - Recheio

1. Em um bowl, bata os ovos com o NESTLÉ® Creme Culinário até ficar homogêneo.
2. Adicione a muçarela picada, o tomate-cereja cortado ao meio e ajuste os temperos (manjerição, sal, pimenta-do-reino e noz-moscada). Misture delicadamente.
3. Despeje sobre a massa de torta refrigerada e asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos.

Nestlé®
Creme Culinário
PROFISSIONAL



Fricassê de frango cremoso



RENDIMENTO
1 kg



PREPARO
30 min



CATEGORIA
Prato Salgado

Dica do chef

Coloque em panelinhas e sirva como porção individual.



Ingredientes

Azeite Extra Virgem	1 col. de sopa	Requeijão cremoso	200 g
Cebola picada	1/2 un.	NESTLÉ® Creme Culinário	200 g
Alho picado	2 dentes	Sal	A gosto
Peito de frango cozido e desfiado	500 g	Pimenta-do-reino	A gosto
Milho-verde escorrido	1 lata	Cheiro-verde picado	A gosto
Azeitonas picadas	100 g	Batata palha	1 xícara
Queijo Muçarela fatiado	200 g		



VOLTAR
AO ÍNDICE



ESTRELA DA RECEITA

Modo de preparo

1. Em uma panela, leve o azeite ao fogo médio, acrescente a cebola e o alho e refogue até dourar.
2. Adicione o peito de frango cozido e desfiado e misture até ficar homogêneo.
3. Junte o milho-verde, a azeitona, o queijo muçarela e o requeijão.
4. Adicione o NESTLÉ® Creme Culinário e ajuste os temperos.
5. Desligue o fogo, finalize com a batata palha e sirva.

Sobremesas



Brigadeiro



RENDIMENTO
2 kg



PREPARO
20 min



CATEGORIA
Sobremesas

Dica do chef

Se quiser fazer brigadeiro de pote ou colher, deixe por aproximadamente 10 minutos ou até encorpar.



Ingredientes

Leite Condensado Integral MOÇA®	1,18 kg
NESTLÉ® Creme Culinário	600 g
Chocolate em pó (50% cacau)	150 g

Cobertura GAROTO® Confeitaria	300 g
Granulado de sua preferência	A gosto

Modo de preparo

1. Em uma panela, fora do fogo, misture o Leite Condensado Integral MOÇA®, o NESTLÉ® Creme Culinário, o chocolate em pó e o chocolate em barra até homogeneizar.
2. Leve ao fogo médio e cozinhe por aproximadamente 20 minutos, até o brigadeiro desgrudar do fundo da panela.
3. Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.
4. Depois de frio, pese porções de 15 g, boleie e passe no granulado desejado.



←
VOLTAR
AO ÍNDICE



ESTRELAS DA RECEITA

Nestlé® *Creme Culinário*
PROFISSIONAL

Cheesecake de frutas vermelhas



RENDIMENTO
1 un. aro 20



PREPARO
40 min



CATEGORIA
Sobremesas

Dica do chef

Decore com as frutas de sua preferência.



Ingredientes - Massa e Geleia

Biscoito Triturado TOSTINES®	100 g
Manteiga Integral	40 g
Frutas Vermelhas congeladas	200 g
Açúcar Refinado	100 g
Suco de Limão Tahiti	30 mL

Ingredientes - Recheio

NESTLÉ® Creme Culinário	300 g
Cream Cheese	300 g
Base para Torta NESTLÉ® Professional	300 g



Massa

1. Misture a manteiga derretida ao Biscoito Triturado TOSTINES® até formar uma farofa úmida.
2. Distribua no fundo das formas ou aros, pressionando para compactar.
3. Leve à geladeira por 15 a 20 minutos para firmar.

Peso da massa para torta grande: 140 g

Recheio

1. Em uma batedeira, bata o NESTLÉ® Creme Culinário, o cream cheese e a Base para Tortas NESTLÉ® Professional até obter uma mistura homogênea.
2. Transfira para a forma com a base de biscoito refrigerada.
3. Leve à geladeira até firmar.

Geleia

1. Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo médio e cozinhe por 10 minutos após levantar fervura.
2. Reserve até esfriar.
3. Desenforme a torta, decore com a geleia e sirva.



VOLTAR
AO ÍNDICE



ESTRELAS DA RECEITA

Nestlé®

*Creme
Culinário*
PROFISSIONAL

Mousse de limão



RENDIMENTO
2 kg



PREPARO
15 min



CATEGORIA
Sobremesas

Dica do chef

Sirva em taças individuais.



Ingredientes

Gelatina em pó sem sabor
Água
Leite Condensado Integral
MOÇA®

9 g
45 mL
1,18 kg

NESTLÉ® Creme Culinário
Suco de Limão Tahiti
Raspas de Limão

600 g
360 mL
A gosto



Modo de preparo

1. Em um recipiente, hidrate a gelatina na água conforme as instruções da embalagem.
2. No liquidificador, bata o Leite Condensado Integral MOÇA®, o NESTLÉ® Creme Culinário e o suco de Limão Tahiti até ficar homogêneo.
3. Adicione as raspas de Limão Tahiti e misture.
4. Transfira para um refratário e leve para gelar antes de servir.



ESTRELAS DA RECEITA



VOLTAR
AO ÍNDICE

Nestlé®

*Creme
Culinário*
PROFISSIONAL

Pudim Leite Moça®



RENDIMENTO
1,2 kg



PREPARO
70 min



CATEGORIA
Sobremesas

Dica do chef

Passe a mistura por uma peneira e asse em forno baixinho para garantir que o pudim fique liso e sem furinhos.



Ingredientes - Pudim

Ovos	100 g
Gemas	80 g
NESTLÉ® Creme Culinário	600 g
Leite Condensado Integral MOÇA®	600 g

Ingredientes - Calda

Açúcar Refinado	200 g
Água morna	100 mL



Modo de preparo - Pudim

1. No liquidificador, bata todos os ingredientes por 5 minutos, até ficar homogêneo.
2. Transfira, peneirando, para a forma caramelizada.
3. Cubra com papel-alumínio e asse em banho-maria a 170 °C por aproximadamente 60 minutos.

Calda

1. Leve o açúcar ao fogo baixo.
2. Quando começar a caramelizar, mexa até obter um caramelo dourado e uniforme.
3. Adicione a água morna e misture por cerca de 5 minutos, até homogeneizar.
4. Reserve até esfriar e transfira para a forma.



ESTRELAS DA RECEITA



VOLTAR
AO ÍNDICE

Nestlé®

Creme
Culinário
PROFISSIONAL

Ganache ao leite



RENDIMENTO
2,5 kg



PREPARO
15 min



CATEGORIA
Sobremesas

Dica do chef

Ótimo para cobrir bolos, rechear tortas ou bombons.



Ingredientes

Cobertura GAROTO® Confeitaria ao Leite **2 kg**
NESTLÉ® Creme Culinário **600 g**

Modo de preparo

1. Pique a Cobertura GAROTO® Confeitaria ao Leite e reserve.
2. Aqueça o NESTLÉ® Creme Culinário e despeje sobre a Cobertura GAROTO® Confeitaria ao Leite picada.
3. Tampe por 5 minutos.
4. Misture com um batedor de arame ou mixer até ficar homogêneo.



←
VOLTAR AO ÍNDICE



ESTRELAS DAS RECEITAS



Fondue ao leite



RENDIMENTO
1,8 kg



PREPARO
15 min



CATEGORIA
Sobremesas

Dica do chef

Para uma fondue branca, substitua o chocolate ao leite por chocolate branco.



Ingredientes

Cobertura GAROTO® Confeitaria ao Leite **900 g**
NESTLÉ® Creme Culinário **900 g**

Modo de preparo

1. Pique a Cobertura GAROTO® Confeitaria ao Leite e reserve.
2. Aqueça o NESTLÉ® Creme Culinário e despeje sobre a Cobertura GAROTO® Confeitaria ao Leite picada.
3. Tampe por 5 minutos.
4. Misture com um batedor de arame ou mixer até ficar homogêneo.

Nestlé®

Crème
Culinário
PROFISSIONAL

PARA MAIS RECEITAS, ACESSE:

nestleprofessional.com.br/receituarios

0800 770 2220

@nestleprofessionalbr