



- RECEITUÁRIO -

NATAL Recheado

Nestlé PROFESSIONAL







Nestlé PROFESSIONAL

As festas de fim de ano são feitas de encontros à mesa, histórias compartilhadas e momentos que aquecem o coração. Uma época cheia de oportunidades para alavancar suas vendas e gerar conexões.

Pensando nisso, reunimos receitas que unem tradição, carinho e muito sabor para ajudar você a tornar cada ocasião ainda mais marcante para os seus clientes.

Prepare sua operação para surpreender, fidelizar e conquistar excelentes resultados nesta temporada!

NATAL Recheado

ENTRADA

Árvore Folhada 04

Guirlanda de rosetas recheadas 05

Patê de **MAGGI® Creme de Cebola** com damasco e nozes 06

PRINCIPAL

Frango crosta de cebola e batatas rústicas 07

Lombo suíno Natalino 08

Ravióli ao molho branco 09

ACOMPANHAMENTO

Arroz cremoso com camarão 10

Salpicão de frango tradicional 11

Farofa Natalina com **MAGGI® Creme de Cebola** 12

SOBREMESA

Rabanada 13

Torre de trufas 14

Guirlanda de brownie 15

Torta croissant 16

Torta Basca 17

PRESENTEÁVEL

Cookie na lata com **KITKAT® Pasta** 18

Chocobomb 19

Copo bolha 20

Sabores para CELEBRAR

Nestlé PROFESSIONAL



Árvore FOLHADA

INGREDIENTES

- 300 g de massa folhada
- 200 g de muçarela
- Folhas de manjericão a gosto
- 1 gema para pincelar
- 250 g de cream cheese
- 15 g de **MAGGI® Creme de Cebola**

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, misture o cream cheese com o **MAGGI® Creme de Cebola** até obter uma pasta homogênea.
- Abra metade da massa folhada e espalhe a pasta. Distribua as folhas de manjericão e a muçarela.
- Cubra com a outra metade da massa e corte em tiras.
- Modele as tiras em formato de árvore e fixe um palito no centro.
- Pincele com a gema e asse em forno preaquecido a 200 °C até dourar.

ENTRADA

INGREDIENTES

MASSA

- 250 g de farinha de trigo
- 5 g de **MAGGI® Tempero Fondor**
- 15 g de manteiga
- 25 g de açúcar
- 1 ovo
- 20 g de **NINHO® Leite em Pó Integral**
- 3 g de fermento biológico seco
- Aprox. 115 g de água gelada

RECHEIO

- 150 g de frango
- 2 g de **MAGGI® Caldo de Galinha**
- 25 g de cheiro-verde picado
- 50 g de cebola picada
- 10 g de azeite
- 150 g de queijo gorgonzola

CREME

- 250 g de cream cheese
- 15 g de **MAGGI® Caldo de Galinha**

MODO DE PREPARO

- Na batedeira com batedor tipo gancho, misture os ingredientes secos. Adicione o ovo, a água e a manteiga. Bata até a massa atingir o ponto de véu.
- Divida a massa em porções de 80 g, cubra com plástico-filme e deixe descansar.
- Para o recheio, cozinhe o frango com o **MAGGI® Caldo de Galinha**, desfie e reserve.
- Aqueça o azeite e refogue a cebola. Acrescente o frango e o cheiro-verde. Junte o gorgonzola esfarelado, misture e deixe esfriar.
- Para o creme, misture o cream cheese com o **MAGGI® Creme de Cebola**.
- Abra uma porção da massa, distribua o recheio de frango e adicione, ao centro, uma pequena porção do creme de cebola.
- Modele em formato de roseta e disponha em uma forma com furo central, untada.
- Deixe fermentar por 1 hora. Pincele com gema e asse em forno preaquecido a 170 °C até dourar.
- Finalize com pimenta biquinho e salsa picada.



Guirlanda de rosetas RECHEADAS

ENTRADA



Patê de Maggi® Creme de Cebola COM DAMASCO E NOZES

INGREDIENTES

- 300 g de cream cheese
- 20 g de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 xícara (chá) de damasco seco picado
- Raspas de 1 limão siciliano

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, coloque o cream cheese e adicione o **MAGGI® Creme de Cebola** aos poucos, misturando até homogeneizar.
- Pique metade das nozes e metade dos damascos em pedaços pequenos e incorpore ao creme. Adicione as raspas de limão-siciliano.
- Com o auxílio de plástico-filme, modele a mistura em formato de rolo e leve à geladeira por 30 minutos.
- Cubra a parte externa com o restante das nozes e dos damascos. Como alternativa, disponha o patê em uma travessa e finalize a superfície.
- Sirva gelado, acompanhado de torradas, pães rústicos ou biscoitos salgados.

ENTRADA



Frango crosta de cebola e BATATAS RÚSTICAS

INGREDIENTES

CHESTER

- 1 chester
- 2 pacotes de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**

BATATA RÚSTICA

- 4 batatas grandes com casca cortadas em 4 no sentido comprimento
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 3 ramos de alecrim
- 1 cabeça de alho

MODO DE PREPARO

CHESTER

- Descongele o chester na geladeira por pelo menos 24 horas antes do preparo.
- Passe o chester no **NESTLÉ® Creme de Leite** e depois pelo **MAGGI® Creme de Cebola**.
- Coloque na assadeira, cubra com o papel alumínio e leve ao forno médio (220 °C), preaquecido, por cerca de 1 hora ou até dourar. Reserve.

BATATA RÚSTICA

- Em uma assadeira, junte as batatas, o sal, o azeite, o alecrim e o alho, misture bem e leve para assar em forno baixo (180 °C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
- Sirva junto com o chester.

PRINCIPAL



Lombo suíno NATALINO

INGREDIENTES

- 2 kg de lombo suíno
- 50 g de **MAGGI® Tempero Grill**
- 2 g de erva-doce moída
- 2 g de raspas de limão
- 30 ml de suco de limão
- 200 ml de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

- Abra o lombo de forma que possa ser recheado.
- Em um bowl, coloque o lombo já aberto com o **MAGGI® Tempero Grill** e acrescente todos os ingredientes. Deixe marinar por pelo menos 3 horas.
- Após a marinada, abra o lombo em cima de uma tábua e recheie com farofa, enrole o lombo com cuidado e amarre com auxílio de um barbante, para que ele não perca o formato e não se desmanche durante a cocção.
- Leve ao forno com papel-alumínio a 180 °C por 1 hora, retire o papel-alumínio e deixe dourar. Durante o cozimento, regue com o próprio caldo o lombo para não ressecar.
- Sirva com o molho e acompanhamentos que desejar.

PRINCIPAL



Ravióli ao MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo
- 300 ml de **NINHO® Leite Integral UHT**
- 100 ml de **NESTLÉ® Creme Culinário**
- Sal a gosto
- Noz-moscada ralada na hora a gosto
- Pimenta-do-reino moída na hora a gosto (opcional)
- 300 g de ravióli recheado

MODO DE PREPARO

- Em uma panela média, derreta a manteiga em fogo baixo, sem deixar dourar.
- Adicione a farinha de trigo e mexa com um batedor de arame por cerca de 2 minutos, para formar o roux e cozinhar a farinha.
- Retire a panela do fogo e adicione o **NINHO® Leite Integral UHT** frio, aos poucos, mexendo vigorosamente para evitar a formação de grumos.
- Retorne ao fogo médio e mexa até levantar fervura. Abaixe o fogo e tempere com sal, noz-moscada e pimenta-do-reino.
- Acrescente o **NESTLÉ® Creme Culinário** e cozinhe, mexendo ocasionalmente e raspando o fundo da panela, até obter um molho liso e aveludado.
- Cozinhe o ravióli em água fervente com sal até ficar al dente. Escorra, envolva no molho branco quente e sirva.

PRINCIPAL



Arroz cremoso com CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 15 g de **MAGGI® Tempero Fondor**
- 350 g de camarão médio ou grande, limpo
- 3 xícaras (chá) de caldo preparado com **MAGGI® Tempero Fondor**
- 170 g de arroz branco
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada (130 g)
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino
- Cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

- Prepare o caldo com a água e o **MAGGI® Tempero Fondor.** Reserve.
- Tempere os camarões com o sal e a pimenta-do-reino.
- Em uma panela, aqueça metade do azeite e sele os camarões rapidamente, apenas até começarem a mudar de cor. Retire da panela e reserve.
- Na mesma panela, acrescente o restante do azeite e refogue a cebola até ficar macia. Adicione o extrato de tomate e o arroz e misture bem.
- Acrescente o caldo preparado e cozinhe com a panela semiaberta, em fogo médio, até o arroz ficar macio e cremoso.
- Retorne os camarões à panela nos minutos finais do cozimento e misture delicadamente, apenas até que estejam completamente cozidos.
- Desligue o fogo, tampe a panela e deixe descansar por alguns minutos. Finalize com cebolinha picada e sirva em seguida.

ACOMPANHAMENTO

INGREDIENTES

- 280 g de frango cozido
- 2 batatas em cubos
- 1 xícara (chá) de milho
- 1 xícara (chá) de ervilha
- 2 cenouras
- Meia xícara (chá) de salsão picado
- 1 maçã sem sementes
- Meia xícara (chá) de uvas-passas
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 sachê **MAGGI® Caldo em Pó Galinha**

MODO DE PREPARO

- Desfie o frango com o auxílio de um garfo.
- Cozinhe as batatas até que fiquem macias.
- Rale a cenoura e pique a maçã em cubos pequenos.
- Em um recipiente, misture todos os ingredientes com delicadeza.
- Sirva gelado.



Salpicão tradicional DE NATAL

ACOMPANHAMENTO



Farofa Natalina com Maggi®
CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- Meia xícara (chá) de bacon em cubos
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 ovos
- 1 envelope de **MAGGI® Creme de Cebola**
- Meia xícara (chá) de farinha de rosca
- 2 colheres (sopa) de alho-poró picado
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 pimenta dedo-de-moça picada, sem sementes

MODO DE PREPARO

- Em uma frigideira grande, aqueça o óleo e refogue o bacon até dourar.
- Acrescente a cebola e o alho e refogue bem.
- Acrescente os ovos e refogue, mexendo bem, até estarem cozidos.
- Adicione o **MAGGI® Creme de Cebola**, a farinha de rosca, o alho-poró, a salsa e a pimenta, e misture bem.
- Sirva.

ACOMPANHAMENTO

INGREDIENTES

- **KITKAT® Pasta**
- 1 baguete de pão francês ou 4 pães franceses
- 1 lata de **MOÇA® Leite Condensado**
- 1 pitada de canela
- Açúcar a gosto
- 2 xícaras de leite
- 3 ovos batidos
- Canela a gosto
- Óleo de girassol para fritar

MODO DE PREPARO

- Corte a baguete em fatias médias.
- Em um refratário, misture o leite com o **MOÇA® Leite Condensado** e mergulhe as fatias de pão até que elas estejam bem molhadinhas.
- Em outro refratário, bata os ovos e adicione a canela.
- Passe as fatias de pão molhadas de leite nos ovos batidos.
- Frite em óleo quente e escorra as rabanadas em papel-toalha.
- Em seguida, passe em um refratário com canela e açúcar a gosto.
- Sirva quente ou coloque na geladeira para servir gelada.
- Finalize com uma passada de **KITKAT® Pasta**.



RABANADA

SOBREMESA



Torre de TRUFAS

INGREDIENTES

RECHEIO

- 840 g de **DOIS FRADES® Ganache Meio Amargo**

COBERTURA

- 400 g de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**
- 200 g de **NESTLÉ® Chocolate Branco**

COBERTURA

- Pó dourado
- **DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**

MODO DE PREPARO

TRUFAS

- Enrole 70 trufas de 12 g, utilizando a **DOIS FRADES® Ganache Meio Amargo**.
- Tempere os chocolates conforme as instruções da embalagem.
- Utilize os chocolates para banhar as trufas.
- Depois de secas, finalize as trufas de diferentes formas: com pó dourado, com cacau em pó, fazendo riscos com chocolate, etc.
- Espete as trufas de forma harmônica em um cone de isopor.

SOBREMESA



Guirlanda de BROWNIE

SOBREMESA

INGREDIENTES

BROWNIE

- 400 g de **DOIS FRADES® Mistura para Brownie**
- 200 g de **NINHO® Leite Integral UHT**
- 100 g de manteiga sem sal

DECORAÇÃO

- 200 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme**
- 100 g de **MOÇA® Doce de Leite**
- Brigadeiros/Confeitos

MODO DE PREPARO

BROWNIE

- Prepare a **DOIS FRADES® Mistura para Brownie** conforme as instruções da embalagem.
- Despeje em uma forma redonda de 20 cm untada e asse a 160 °C por aproximadamente 20 minutos ou até que o exterior esteja firme e o centro levemente úmido.
- Deixe esfriar, desenforme e utilize um aro cortador para retirar o centro

DECORAÇÃO

- Decore como desejar, utilizando os recheios MOÇA® e finalize com brigadeiros, confeitos, laços, etc.



Torta CROISSANT

INGREDIENTES

- 500 ml de **NINHO® Leite Integral UHT**
- 200 g de **NINHO® Recheio e Cobertura**
- 80 g de **NINHO® Leite em Pó Integral**
- 6 gemas
- 8 croissants para a base e a decoração
- **NINHO® Leite em Pó Integral** para finalizar, a gosto
- 5 g de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, misture **NINHO® Leite Integral UHT**, o **NINHO® Leite em Pó Integral** e o **NINHO® Recheio e Cobertura.** Aqueça em fogo médio até ficar bem quente, sem ferver.
- Em uma tigela, bata levemente as gemas.
- Despeje parte da mistura quente sobre as gemas, aos poucos e mexendo sempre, para fazer a temperagem.
- Retorne a mistura à panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente, até atingir o ponto napê. Não deixe ferver.
- Retire do fogo e passe o creme por uma peneira.
- Forre o fundo e as laterais de uma forma de 22 cm com os croissants cortados.
- Reserve parte dos croissants para a decoração e disponha-os sobre a base.
- Despeje o creme e asse em forno preaquecido a 90 °C por 60 minutos.
- Resfrie por 3 horas e finalize com **NINHO® Leite em Pó Integral**.

SOBREMESA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 150 g de cream cheese
- 100 g de **NESTILLY® Creme de Leite (35% de Gordura)**
- 200 g de **NESTLÉ® Chocolate sem Adição de Açúcar**
- 50 g de açúcar
- 5 g de essência de baunilha
- 10 g de farinha de trigo
- 1 g de sal
- Morangos, mirtilos e
- amoras a gosto para decoração

GANACHE DIET

- 250 g de **NESTLÉ® Chocolate sem Adição de Açúcar**
- 125 g de **NESTILLY® Creme de Leite (35% de Gordura)**

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno a 220 °C. Forre uma forma redonda de 20 cm com papel-manteiga, deixando sobras nas laterais para obter o acabamento rústico.
- Derreta o **NESTLÉ® Chocolate sem Adição de Açúcar** em banho-maria ou no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada pausa. Reserve até amornar.
- Em um recipiente, misture o cream cheese com o açúcar até obter um creme liso. Adicione os ovos, um a um, misturando após cada adição.
- Acrescente o chocolate derretido, o **NESTILLY® Creme de Leite (35% de Gordura)** e a essência de baunilha. Misture até homogeneizar. Adicione a farinha de trigo e o sal e misture delicadamente.
- Despeje a massa na forma e asse por cerca de 25 minutos, ou até a superfície ficar bem dourada e o centro permanecer levemente cremoso.
- Retire do forno, deixe esfriar completamente e leve à geladeira antes de desenformar.
- Para a ganache, derreta o **NESTLÉ® Chocolate sem Adição de Açúcar** em intervalos de 30 segundos. Aqueça o **NESTILLY® Creme de Leite (35% de Gordura)** e misture ao chocolate até obter um creme liso e brilhante.
- Aplique a ganache sobre a torta e finalize com morangos, mirtilos e amoras a gosto.



Torta BASCA

SOBREMESA



Cookie na lata com KITKAT® PASTA

INGREDIENTES

- 190 g de farinha de trigo
- 3 g de bicarbonato de sódio
- 3 g de fermento químico em pó
- 1 g de sal
- 75 g de açúcar cristal
- 10 g de açúcar mascavo
- 5 g de essência de baunilha
- 110 g de manteiga
- 175 g de chocolate ao leite cortado em cubos
- 160 g de **KITKAT® Pasta**
- 30 g de ovo
- 5 g de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com os açúcares até obter uma mistura homogênea.
- Adicione o ovo e a baunilha.
- Em outro recipiente, misture a farinha, o amido, o fermento, o bicarbonato e o sal. Incorpore aos ingredientes úmidos.
- Adicione o chocolate picado e misture.
- Porcione a **KITKAT® Pasta** em unidades de 10 g e leve à geladeira até firmar.
- Abra uma porção de massa, recheie com a pasta gelada e feche bem.
- Disponha na lata apropriada para forno e asse em forno preaquecido a 170 °C por cerca de 20 minutos.

PRESENTEÁVEL

INGREDIENTES

- 75 g de **MOÇA® Dulce de Leche**
- 75 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 75 g de **GALAK® Pasta Cremosa com NEGRESCO®**

MODO DE PREPARO

- Derreta o **NESTLÉ® Chocolate ao Leite** em banho-maria ou no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos. Faça a temperagem conforme as instruções da embalagem.
- Distribua o chocolate nas formas e leve à geladeira por 10 a 15 minutos, ou até firmar.
- Desenforme as semiesferas e recheie com os marshmallows.
- Aqueça levemente a borda de uma semiesfera em uma frigideira e una à outra metade, formando uma esfera.

  Decore com fios de chocolate e confeitos.



CHOCOBOMB

PRESENTEÁVEL



Copo BOLHA

INGREDIENTES

- 75 g de **MOÇA® Dulce de Leche**
- 75 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 75 g de **GALAK® Pasta Cremosa com NEGRESCO®**

FUDGE DE CEREJA

- 150 g de **MOÇA® Recheio e obertura Chocolate**
- 150 g de chocolate
- 50 g de cerejas picadas

OPÇÃO COMPLEMENTAR

- 60 g de panettone, cortado em tiras
- 70 g de cookies, cortados em tiras.
- 1 colher (sopa) de confeitos crocantes

MODO DE PREPARO

- Aqueça a pasta escolhida e distribua na tampa do copo bolha.
- Para o fudge, derreta o chocolate conforme as instruções da embalagem. Misture o **MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate** e acrescente as cerejas picadas.
- Forre uma assadeira com plástico-filme e despeje a mistura. Leve à geladeira por 1 hora.
- Desenforme o fudge e corte em cubos ou pedaços.
- Corte o panettone em tiras e asse até dourar.
- Monte o copo bolha com a pasta escolhida, o fudge de cereja, as tiras de panettone e os cookies.

PRESENTEÁVEL

PANETTONE

Nestlé PROFESSIONAL

PANETTONE

SABORES ALÉM DO ÓBVIO

Panettone salgado 24

Panettone de **MOÇA® Dulce de Leche** com nozes 25

Panettone meio amargo com laranja 26

Panettone de **NINHO®** com **MOÇA® Dulce de Leche** 27

Panettone KIDS 28

Panettone de **SNOW FLAKES®** com **MOÇA® Caramelo Salgado** 29

Panettone de morango com chocolate 30

RECEITAS ELEVADAS

Panettone joia 31

Nakedttone de chocolate e cerejas 32

Panettone de tiramisu 33

SOBREMESAS COM PANETTONE

Pavettone 34

Browniettone 35

Fatia de Panettone com spread 36

Rabanettone com **MOÇA® Caramelo Salgado** 37

Sorvettone 38

Milkshake de Panettone 39

Nestlé PROFESSIONAL

PANETTONE

Grandes marcas QUE VENDEM



PANETTONE
ALPINO®



PANETTONE
PRESTÍGIO®



PANETTONE
GALAK® com NEGRESCO®



PANETTONE
Brigadeiro MOÇA®



PANETTONE
Chocolate GAROTO®



PANETTONE
NINHO® com frutas vermelhas



PANETTONE
CHARGE®



PANETTONE
KITKAT®

Acesse aqui as receitas inspiradas nestas marcas para tornar essa temporada ainda mais especial e lucrativa para o seu negócio!

Nestlé PROFESSIONAL

INGREDIENTES

- 150 g de farinha de trigo (esponja)
- 150 g de água (esponja)
- 15 g de fermento biológico seco
- 600 g de farinha de trigo
- 230 g de açúcar refinado
- 22 g de **NINHO® Leite em Pó Integral**
- 7 g de malte em pó
- 7 g de sal
- 7 g de melhorador de farinha
- 15 g de lecitina de soja líquida
- 75 g de água
- 150 g de gemas
- 150 g de manteiga sem sal em cubos
- 7 g de essência de panettone
- 5 g de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 250 g de queijo provolone em cubos
- 250 g de queijo muçarela em cubos
- 250 g de azeitonas pretas picadas
- 5 g de orégano seco

CROSTA

- 10 g de **Creme de Cebola MAGGI®**
- 100 g de farinha Panko
- 10 g de azeite de oliva
- 2 g de salsa desidratada

MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes da esponja até obter uma massa homogênea. Cubra com um pano ou plástico-filme e deixe fermentar por cerca de 30 minutos, em local protegido e levemente aquecido.
- Transfira a esponja para a batedeira com batedor tipo gancho. Adicione os ingredientes secos da massa e misture em velocidade média.
- Acrescente a água e as gemas. Quando a massa estiver homogênea, adicione a manteiga e aumente a velocidade até atingir o ponto de véu.
- Adicione a essência, o MAGGI® Creme de Cebola, os queijos, as azeitonas e o orégano. Misture apenas até incorporar.
- Retire a massa, boleie sobre uma superfície levemente enfarinhada e deixe descansar por cerca de 15 minutos.
- Divida a massa em quatro porções de aproximadamente 500 g e acomode-as em embalagens próprias para panettone. Cubra e deixe fermentar até dobrar de volume.
- No dia seguinte, misture os ingredientes da crosta com um garfo até formar uma farofa. Distribua sobre as massas.
- Asse em forno preaquecido a 160 °C por cerca de 30 minutos, ou até dourar e crescer.
- Após assar, atravesse a base das embalagens com dois palitos e deixe os panettones esfriarem de cabeça para baixo, apoiados em uma estrutura adequada. Depois de frios, decore, sirva ou embale.



Panettone SALGADO

SABORES ALÉM DO ÓBVIO



Panettone de Moça®
DULCE DE LECHE COM NOZES

INGREDIENTES

PANETTONE DE 250 G

- 120 g de **MOÇA® Dulce de Leche**
- 40 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 25 g de nozes

PANETTONE DE 400/500 G

- 240 g de **MOÇA® Dulce de Leche**
- 80 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 45 g de nozes

MODO DE PREPARO

- Com uma faquinha de serra, corte um cone no centro do panettone, retire a tampa e reserve.
- Recheie com **MOÇA® Dulce de Leche** e nozes picadinhas e recoloque a tampa.
- Cubra com **DOIS FRADES® Pasta** e decore com nozes.

SABORES ALÉM DO ÓBVIO

INGREDIENTES

PANETTONE DE 250 G

- 100 g de **NESTLÉ® Ganache**
- 10 g de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- Raspas de laranja Bahia
- 40 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- Laranja cristalizada

PANETTONE DE 400/500 G

- 200 g de **NESTLÉ® Ganache**
- 20 g de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- Raspas de laranja Bahia
- 80 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- Laranja cristalizada

MODO DE PREPARO

- Com uma faquinha de serra, corte um cone no centro do panettone, retire a tampa e reserve.
- Na batedeira, coloque a ganache e o creme de leite e bata até clarear e atingir textura de mousse, coloque as raspas da laranja e recheie o panettone.
- Cubra com **DOIS FRADES® Pasta** e decore com a laranja cristalizada.



Panettone Meio Amargo COM LARANJA

SABORES ALÉM DO ÓBVIO



Panettone de Ninho® com MOÇA® DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

PANETTONE DE 250 G

- 120 g de **MOÇA® Dulce de Leche**
- 40 g de **GALAK® Pasta Cremosa**
- 25 g de nozes

PANETTONE DE 400/500 G

- 240 g de **MOÇA® Dulce de Leche**
- 80 g de **GALAK® Pasta Cremosa**
- 45 g de nozes

MODO DE PREPARO

- Com uma faquinha de serra, corte um cone no centro do panettone, retire a tampa e reserve.
- Recheie com **NINHO® Recheio** e Cobertura e **Moça® Dulce de Leche**, recoloque a tampa.
- Cubra com **GALAK® Pasta Cremosa** aquecida e faça riscos com **Moça® Dulce de Leche**.

SABORES ALÉM DO ÓBVIO

INGREDIENTES

PANETTONE DE 250 G

- 60 g de cream cheese
- 60 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Morango**
- 40 g de **GALAK® Pasta Cremosa**
- Fini para decoração

PANETTONE DE 400/500 G

- 120 g de cream cheese
- 120 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Morango**
- 80 g de **GALAK® Pasta Cremosa**
- Fini para decoração

MODO DE PREPARO

- Com uma faquinha de serra, corte um cone no centro do panettone, retire a tampa e reserve.
- Num recipiente coloque o Cream Cheese e misture com **MOÇA® Recheio e Cobertura Morango**.

  Recheie e recoloque a tampa.
- Aqueça o **GALAK® Pasta Cremosa**, cubra toda a superfície e finalize com Fini.



Panettone KIDS

SABORES ALÉM DO ÓBVIO



Panettone de Snow Flakes® COM MOÇA® CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

PANETTONE DE 250 G

- 120 g de **MOÇA® Caramelo Salgado**
- 40 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 10 g de **SNOW FLAKES®**

PANETTONE DE 400/500 G

- 240 g de **MOÇA® Caramelo Salgado**
- 80 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 15 g de **SNOW FLAKES®**

MODO DE PREPARO

- Com uma faquinha de serra, corte um cone no centro do panettone, retire a tampa e reserve.
- Recheie com **MOÇA® Caramelo Salgado** e recoloque a tampa
- Em um recipiente, coloque o **SNOW FLAKES®**, misture com **DOIS FRADES® Pasta** aquecida e cubra o topo do Panettone.

SABORES ALÉM DO ÓBVIO

INGREDIENTES

PANETTONE DE 250 G

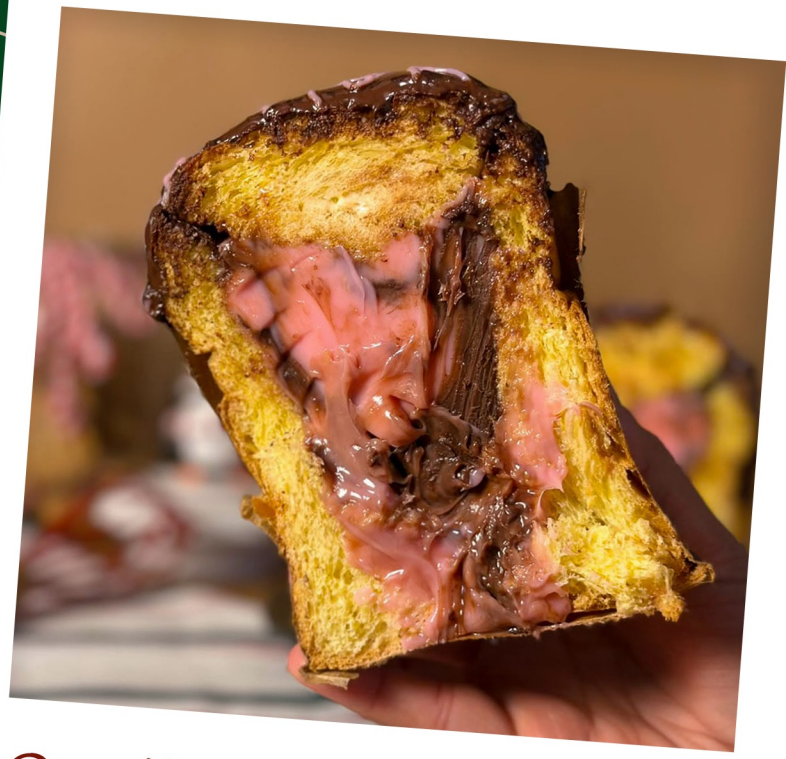
- 60 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Morango**
- 60 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 40 g de **DOIS FRADES® Pasta** (Para cobrir)
- **KITKAT®** Finger Morango

PANETTONE DE 400/500 G

- 120 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Morango**
- 120 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 80 g de **DOIS FRADES® Pasta** (Para cobrir)
- **KITKAT®** Finger Morango

MODO DE PREPARO

- Com uma faquinha de serra, corte um cone no centro do panettone, retire a tampa e reserve.
- Em um recipiente coloque o **DOIS FRADES® Pasta** e misture com **MOÇA® Recheio e Cobertura Morango**, recheie e recoloque a tampa.
- Aqueça a **DOIS FRADES® Pasta** por 15 segundos ou até que fique fluida e cubra o chocotone, finalize com riscos de **MOÇA® Recheio e Cobertura Morango**.



Panettone de morango com CHOCOLATE

SABORES ALÉM DO ÓBVIO



Panettone JOIA

INGREDIENTES

- 1 panettone de 500 g
- 150 g **NESTLÉ® Chocolate ao Leite**
- 100 g de **NESTLÉ® Creme de Leite (25% de Gordura)**

COBERTURA

- 400 g de **DOIS FRADES® Ganache Meio Amargo**
- 45 g de **NESTLÉ® Creme de Leite (25% de Gordura)**

DECORAÇÃO

- 150 g de **GALAK® Pasta Cremosa**
- 5 g de óleo
- 15 g de flocos de neve comestíveis
- **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado** a gosto
- **KITKAT® Branco** a gosto

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate e acrescente o **NESTLÉ® Creme de Leite 25%**. Misture até homogeneizar e recheie o chocotone.
- Para a cobertura, coloque o **DOIS FRADES® Ganache Meio Amargo** e o creme de leite na batedeira com batedor tipo raquete. Misture até obter uma textura aveludada.
- Cubra todo o panettone, como um bolo, e leve à geladeira por 20 minutos.
- Para a decoração, aqueça a **GALAK® Pasta Cremosa**, acrescente o óleo e misture. Aplique sobre a cobertura e finalize com os flocos de neve comestíveis.
- Decore com o **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado** e finalize com **KITKAT® Branco**.

INGREDIENTES

- 1 panettone de 500 g
- 600 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate**
- 100 g de cerejas picadas
- 50 g de cerejas com talo para decoração
- Ramos de alecrim para decoração, a gosto
- Açúcar de confeiteiro para finalizar a gosto

MODO DE PREPARO

- Corte o chocotone horizontalmente em três discos.
- Com uma manga de confeitar, aplique 250 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate** sobre o primeiro disco e distribua 50 g de cerejas picadas. Repita o processo com o segundo disco.
- Posicione o último disco, aplique os 100 g restantes de **MOÇA® Recheio e Cobertura Chocolate** e finalize com as cerejas com talo, os ramos de alecrim e o açúcar de confeiteiro.



Nakedttone de CHOCOLATE E CEREJAS

RECEITAS ELEVADAS



Panettone TIRAMISU

INGREDIENTES

PANETTONE DE 250 G

- 60 g de cream cheese
- 60 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme**
- 40 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 3 g de **NESCAFÉ® Solúvel**

PANETTONE DE 400/500 G

- 120 g de cream cheese
- 120 g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme**
- 80 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 6 g de **NESCAFÉ® Solúvel**

MODO DE PREPARO

- Com uma faquinha de serra, corte um cone no centro do panettone, retire a tampa e reserve.
- Em um recipiente, coloque o Cream Cheese e misture com **MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme**.
- Recheie o panettone e recoloque a tampa.
- Aqueça a **DOIS FRADES® Pasta**, acrescente **NESCAFÉ® solúvel** e cubra toda a superfície com essa mistura.

RECEITAS ELEVADAS

INGREDIENTES

- 400 g de **MOÇA® Leite Condensado**
- 50 g de **DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 g de **NESTLÉ® Creme Culinário**

RECHEIO CREMOSO

- 250 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- 250 g de **NESTLÉ® Creme de Leite (25% de Gordura)**

MONTAGEM

- 1 panettone de 500 g cortado em cubos
- 200 g de **NESTILLY® Creme de Leite (35% de Gordura)**

  100 g de **GAROTO® CONFEITARIA Cobertura** em lascas

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, misture o **MOÇA®**, o **DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**, a manteiga e o **NESTLÉ® Creme Culinário**. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até obter ponto de brigadeiro cremoso.
- Retire do fogo, transfira para um recipiente, cubra com plástico-filme em contato e leve à geladeira.
- Para o recheio cremoso, aqueça a **DOIS FRADES® Pasta** e misture o **NESTLÉ® Creme de Leite (25% de Gordura)** em temperatura ambiente.
- No fundo de um refratário, distribua parte do brigadeiro. Faça uma camada de panettone em cubos e cubra com o recheio de chocolate cremoso. Repita as camadas conforme necessário.
- Bata o **NESTILLY® Creme de Leite (35% de Gordura)** gelado até obter ponto firme e decore a superfície.
- Finalize com lascas de **GAROTO® CONFEITARIA Cobertura de Chocolate**.



PAVETTONE

SOBREMESAS COM PANETTONE



BROWNIETTONE

INGREDIENTES

- 800 g de **NESTLÉ® Mistura para Brownie e Petit Gâteau** (1 sachê)
- 320 ml de leite integral gelado
- 200 g de margarina sem sal em temperatura ambiente
- **MOÇA® Recheio e Cobertura Doce de Leite** a gosto

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, adicione a **NESTLÉ® Mistura para Brownie e Petit Gâteau**, o leite integral gelado e a margarina.
- Misture manualmente por aproximadamente 4 minutos, ou até obter uma massa homogênea.
- Distribua a massa em formas de papel para panettone de 100 g, preenchendo até ¾ da capacidade.
- Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar.
- Recheie e finalize com o **MOÇA® Recheio e Cobertura Doce de Leite**.

INGREDIENTES

- 1 fatia de panettone com aproximadamente 2 cm de espessura
- 10 g de manteiga sem sal
- 30 g de **DOIS FRADES® Pasta** ou pasta de sua preferência

MODO DE PREPARO

- Corte o panettone em uma fatia de aproximadamente 2 cm de espessura, para que mantenha sua estrutura durante o preparo.
- Aqueça uma chapa ou frigideira antiaderente em fogo médio. Adicione a manteiga e espalhe por toda a superfície.
- Disponha a fatia de panettone sobre a chapa e doure por aproximadamente 1 a 2 minutos de cada lado, pressionando levemente com uma espátula para obter um douramento uniforme.
- Retire da chapa quando a superfície estiver dourada e levemente crocante, mantendo o interior macio.
- Transfira a fatia ainda quente para o prato e espalhe a DOIS FRADES® Pasta ou a pasta de sua preferência sobre a superfície.
- Sirva imediatamente.



Fatia de Panettone COM SPREAD



Rabanettone com Moça®
CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

- 80 g de panettone, cortado em fatias
- 150 g de **MOÇA® Caramelo Salgado**
- 150 g de **NESTILLY® Creme de Leite (35% de Gordura)**
- 2 gemas
- 10 g de manteiga para untar (estimativa para uma frigideira/porção)
- 15 g de açúcar
- 4 g de canela em pó

MODO DE PREPARO

* Em um recipiente, misture o **MOÇA® Caramelo Salgado**, o **NESTILLY® Creme de Leite (35% de Gordura)** e as gemas até homogeneizar.
- Passe as fatias de panettone pela mistura, envolvendo-as uniformemente.
- Em uma frigideira, derreta a manteiga e doure as fatias dos dois lados, em fogo médio.
- Finalize com a mistura de açúcar e canela.

INGREDIENTES

- 1 panettone de 500 g
- 300 g de sorvete de sua preferência
- 180 g de **DOIS FRADES® Pasta**

MODO DE PREPARO

- Retire a tampa do panettone. Faça um corte circular no centro e retire parte do miolo, formando uma cavidade cilíndrica.
- Preencha a cavidade com parte do sorvete, adicione 100 g de **DOIS FRADES® Pasta** e complete com o restante do sorvete.
- Reposicione a tampa e finalize com o restante da **DOIS FRADES® Pasta**.
- Leve ao congelador por, no mínimo, 2 horas e mantenha congelado até o momento de servir.



SORVETTONE



Milkshade de PANETTONE

INGREDIENTES

- 200 g de sorvete de creme
- 100 ml de leite integral gelado
- 20 g de panettone tradicional ou chocottone
- 20 g de **MOÇA® Leite Condensado**

FINALIZAÇÃO

- 30 g de **DOIS FRADES® Pasta**
- Chantilly batido a gosto
- 10 g de panettone esfarelado
- 1 pedaço de panettone para decorar

MODO DE PREPARO

- Corte o panettone em pedaços pequenos.
- Em um liquidificador, adicione o sorvete, o leite, o panettone e o **MOÇA® Leite Condensado**. Bata até obter uma mistura cremosa e homogênea. Se necessário, adicione um pouco mais de leite para ajustar a consistência.
- Decore a parte interna do copo com a **DOIS FRADES® Pasta**.
- Despeje o milkshake no copo e finalize com o chantilly e o panettone esfarelado.
- Decore com um pedaço de panettone e sirva imediatamente.

Nestlé PROFESSIONAL



0800 770 1176 (**SAC**)

nestleprofessional.com.br

/**nestleprofessional**brasil

@**nestleprofessional**br

nestleatevoce.com.br



Para mais receitas com nossos produtos, escaneie o **QR Code**