

CURSO DE DOCINHOS PARA FESTA COM SENAC ACLIMAÇÃO



— CURSO DE  
*Docinhos  
para Festa*





**Derileusa Rosa:** Derileusa Rosa é Pós-graduada em Gestão de Negócios e Serviços de Alimentação, formada no curso superior Tecnológico em Gastronomia e atualmente é professora dos cursos de gastronomia do Senac Aclimação nas áreas de confeitaria, cozinha quente e panificação, uma de suas especialidades. Neste ebook você encontrará receitas desenvolvidas por ela e outras de Receitas Nestlé.

**Miriam Chagas:** culinária da Nestlé desde 1999, youtuber e apresentadora de Receitas Nestlé. Tem formação em Nutrição & Dietética, Confeitaria e Panificação, além de ter uma vasta experiência no ramo de culinária caseira. É conhecida por seu bom-humor e gentilmente apelidada de Rainha dos Pudins por todos!

**Sobre o Senac Aclimação:** Iniciada suas atividades em 2011, a unidade Senac Aclimação atua capacitando jovens e adultos para atuarem com excelência, nas áreas: arte, cultura, beleza, estética, eventos, gestão, gastronomia, lazer, hotelaria, turismo, tecnologia da informação, saúde e bem-estar. Conheça mais em <https://www.sp.senac.br/senac-aclimacao>



**@miriamchagasculinarista**  
**@deladerylicias**  
**@senacaclimacao**



# Índice

Brigadeiro.....	04
Brigadeiro Mesclado .....	06
Brigadeiro de Torta de Limão .....	08
Beijinho .....	10
Beijinho de Leite em Pó Molico .....	12
Brigadeiro Rosa .....	14
Cajuzinho.....	16
Camafeu de Nozes .....	18

# Brigadeiro



Foto: Marcelo Resende



**Tempo de Preparo:**  
45 minutos



**Rendimento:**  
30 porções

## Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó NESTLÉ DOIS FRADES**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA** com o **Chocolate em Pó DOIS FRADES** e a manteiga.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
3. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no granulado. Sirva em forminhas de papel.



# Brigadeiro Mesclado



Foto: JRG Comunicação



**Tempo de Preparo:**  
60 minutos



**Rendimento:**  
50 porções

## Ingredientes

- 2 Leite **MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de **NESCAU®**
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de Leite em pó **NINHO Forti+ Integral**
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal fino

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture uma lata de **Leite MOÇA** com o **NESCAU** e uma colher (sopa) de manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.
2. Em outra panela, misture a outra lata de **Leite MOÇA** com o restante da manteiga e o **Leite Ninho**. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 15 minutos). Deixe esfriar em um prato untado.
3. Com as mãos untadas, faça uma bolinha com cada brigadeiro e em seguida enrole-as juntas, para que se unam. Passe-as no açúcar e sirva em forminhas de papel.



## Brigadeiro de Torta de Limão



Foto: Marcelo Resende



**Tempo de Preparo:**  
50 minutos



**Rendimento:**  
25 porções

### Ingredientes

- 1 Leite **MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- meia lata de **NESTLÉ**® Creme de Leite
- suco de 1 limão-siciliano
- raspas de 1 limão-siciliano
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pacote de **PASSATEMPO**® Leite triturado

VOLTAR PARA O ÍNDICE





CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA**, o **NESTLÉ Creme de Leite**, o suco e as raspas de limão e a manteiga e misture bem.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8 minutos, ou até desgrudar do fundo da panela.
3. Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas, enrole em forma de brigadeiros, passe no Biscoito Passatempo triturado e sirva.



# Beijinho



Foto: JRG Comunicação



**Tempo de Preparo:**  
45 minutos



**Rendimento:**  
40 porções

## Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de coco seco ralado
- coco seco ralado para passar os docinhos
- 40 cravos-da-índia para decorar

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA** e a manteiga.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela.
3. Retire do fogo, misture o coco, coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Enrole os docinhos, passe pelo coco ralado e decore-os com um cravo. Coloque em forminhas de papel.



# Beijinho de Leite em Pó Molico



Foto: Marcelo Resende

## Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
18 minutos



**Rendimento:**  
20 porções

- 1 xícara (chá) de **Leite MOLICO® em Pó**
- 3 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 3 colheres (sopa) de coco seco ralado fino
- 4 colheres (sopa) de leite de coco light

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o **Leite em pó MOLICO** com o açúcar e o coco seco ralado e adicione, aos poucos, o leite de coco, mexendo sempre até que a massa solte das mãos
2. Com as mãos umedecidas, enrole em bolinhas e passe no **Leite MOLICO**. Sirva em forminhas.



# Brigadeiro Rosa



Foto: JRG Comunicação



**Tempo de Preparo:**  
50 minutos



**Rendimento:**  
40 porções

## Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de NESQUIK® em Pó
- meia xícara (chá) de açúcar cristal

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA**, a manteiga e o **NESQUIK**.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até desprender do fundo da panela.
3. Passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas com manteiga, enrole em bolinhas e passe pelo açúcar cristal. Coloque em forminhas de papel e sirva.



# Cajuzinho



Foto: JRG Comunicação



**Tempo de Preparo:**  
30 minutos



**Rendimento:**  
45 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

## Ingredientes

- 1 Leite **MOÇA®** (lata ou caixinha)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de amendoim sem pele e sem sal, torrado e moído
- 1 colher (sopa) de **Cacau em Pó NESTLÉ DOIS FRADES**
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- amendoins inteiros para decorar
- 2 colheres (sopa) de azeite





CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA**, a manteiga e o amendoim e o **Chocolate em Pó**.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 8 minutos).
3. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Modele os cajuzinhos, passe pelo açúcar cristal e decore-os com um amendoim. Coloque em forminhas de papel.



# Camafeu de Nozes



Foto: JRG Comunicação



**Tempo de Preparo:**  
40 minutos



**Rendimento:**  
35 porções

## Ingredientes

- 1 lata de **Leite MOÇA®** 395g
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de **Chocolate em Pó NESTLÉ DOIS FRADES**
- 1 xícara (chá) de nozes moídas
- 300 g de foudant
- nozes picadas para decorar

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o **Leite MOÇA** com as gemas, o açúcar e o **Chocolate em Pó DOIS FRADES** e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender da panela (cerca de 10 minutos).
2. Acrescente as nozes, misture bem e retire do fogo.
3. Despeje a massa em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e reserve.
5. Derreta o foudant em banho-maria, até ficar com consistência cremosa. Pingue água, se necessário.
6. Coloque os docinhos no foudant, retire com o auxílio de um garfo e escorra o excesso.
7. Decore-os com um pedacinho de noz e coloque o docinho sobre uma superfície lisa para secar.



# SABE QUAL É O ÚLTIMO PASSO DE TODA RECEITA? RECICLAR AS EMBALAGENS!

Você sabia que **97%** das embalagens dos produtos Nestlé já são produzidas para serem **re.cicladas**?

- 1** Separe embalagens secas dos materiais orgânicos, como sobras de alimentos.
- 2** Limpe e esvazie as embalagens. Se possível, use água de reuso caso precise retirar o excesso e deixe secar.
- 3** Possui dúvidas sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?



CHAME O **ECOBOT** NO WHATSAPP

**(11) 99714-0849**, o nosso contatinho do bem que te ajuda **re.ciclar**.



## A NESTLÉ ESTÁ EM UMA JORNADA PARA A REGENERAÇÃO E ESTABELECEU COMPROMISSOS COM O PLANETA:



### CIRCULARIDADE

Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



**re.generar**  
é nutrir o  
que faz bem



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

# ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Ingrediente / Produto  
e ou

Ingrediente / Produto  
e ou

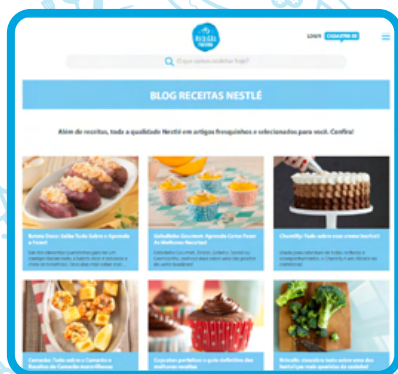
Ingrediente / Produto

*ver receitas*

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!



