PÁSCOA COM MUITO CHOCOLATE

PÁSCOA COM MUITO Chocolate

Receitas e ideias para o seu negócio, para fazer em casa ou para presentear



Garoto

RECEITAS Nestlé

Receitas Nestlé e Garoto® prepararam receitas incríveis para uma Páscoa com muuuito chocolate: ovos recheados para fazer em casa, lembrancinhas para presentear alguém especial, receitas para fazer com as crianças e se divertir, além de técnicas para você desvendar todos os segredos do chocolate.

FELIZ PÁSCOA!



ÍNDICE

TÉCNICAS

01 Derretimento
02 Têmpera por adição
03 Têmpera por tablagem na pedra de mármore
04 Moldagem com pincel
05 Cone de papel-manteiga

RECEITAS

Ovos de páscoa: faça você mesmo

01 Ovo de Colher de Bolo de Cenoura e Brigadeiro Gourmet
02 Ovo Branco com Crocante de Amêndoas e Erva-doce
03 Ovo Recheado com Caramelo Salgado
04 Ovo Pavê de Colher
05 Ovo Cheesecake

Lembrancinhas: pra não passar em branco

06 Biscoitos Amanteigados Cobertos com Chocolate
07 Bombom de Tapioca
08 Cestinha de Crème Brûlée
09 Minibombons com Pasta de Amendoim
10 Pirulitos Divertidos de Chocolate
11 Pão de Mel de Colher

Para fazer com as crianças: e se divertir!

12 Mini Ovo de Colher com Brigadeiro Branco e Negresco
13 Mini Ovo de Colher com Brigadeiro de Nesquik
14 Mini Ovo de Colher com Ganache e Kitkat
15 Pirulitos de Chocolate ao Leite

TÉCNICAS

Existem muitas técnicas para temperar as Coberturas GAROTO, transformando-as em ovos de Páscoa e bombons ou em coberturas macias para bolos, doces e tortas. Conheça aqui as principais.

1 DERRETIMENTO

Pique o chocolate em pequenos pedaços e coloque em um refratário.

No micro-ondas:

Use potência média (50%), mexendo a cada minuto.



No banho-maria:

Os utensílios devem estar bem secos. Não deixe a água ferver e evite o contato do chocolate com o vapor e a umidade.



Movimentos delicados e constantes:

- Não deixe o chocolate parado, movimente a massa até o derretimento completo.
- O chocolate deve estar completamente derretido entre 40 e 45°C. Sobre a pele, ele irá transmitir a sensação de quente, mas sem queimar.





TÉCNICAS

2 TÊMPERA POR ADIÇÃO

Para pequenas quantidades - até 1 kg

Corte a cobertura em pedaços pequenos e regulares, e divida esses pedaços em três partes iguais.

Derreta duas partes e passe-as para um refratário limpo e seco.



Pique novamente a terceira parte da cobertura em pedaços menores, e vá juntando aos poucos à cobertura derretida, mexendo após cada adição.



Pare de adicionar a cobertura picada quando a dificuldade em derretê-la aumentar e a textura ficar mais espessa. Continue mexendo-a até que os últimos pedaços adicionados derretam completamente e a cobertura atinja a temperatura para o banho ou molde.



TÉCNICAS

3 TÊMPERA POR TABLAGEM NA PEDRA DE MÁRMORE

Ideal para temperar quantidades acima de 1 kg.

Espalhe a cobertura derretida sobre a pedra de mármore limpa e seca, exclusiva para manuseio de chocolate.

Trabalhe com 2 espátulas, espalhando e recolhendo a cobertura continuamente, até que se torne levemente viscosa e atinja a temperatura final.



Temperatura final da têmpera

Se não tiver termômetro, coloque um pouco da massa sobre a pele. Ela deve transmitir a sensação de "frio", como o toque de uma colher de metal.

BRANCO 28°C
BLEND 29°C
AO LEITE 29°C
MEIO AMARGO 31°C

Teste para uma têmpera perfeita

Cubra as costas de uma colher com o chocolate e leve à geladeira por 3 minutos. Se secar com brilho, está pronto para usar. Caso apresente manchas, esteja opaco ou derreta facilmente ao toque, aqueça novamente o chocolate até atingir entre 40°C e 45°C e repita a têmpera.



TÉCNICAS

4 MOLDAGEM COM PINCEL

Com um pincel, forre o molde, formando a primeira camada de cobertura. Leve o molde à geladeira, com a cavidade voltada para cima, até secar. Repita esse procedimento até que os ovos fiquem com a espessura adequada para moldar e rechear.





TÉCNICAS

5 CONE DE PAPEL-MANTEIGA

Para colar, fazer riscos e desenhar com chocolate.

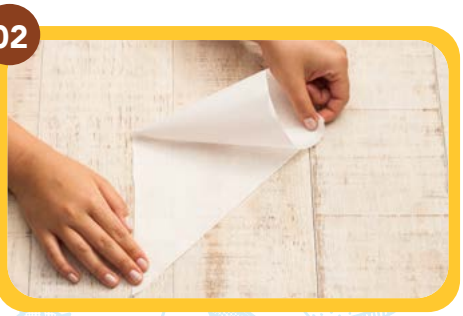
Divida ao meio um quadrado de papel-manteiga, de modo a formar 2 triângulos. Com cada um desses triângulos, monte um cone, unindo as pontas conforme a imagem. Faça uma pequena dobra para que o cone não desmanche.

Corte a ponta, regulando o tamanho do corte de acordo com o uso.

01



02



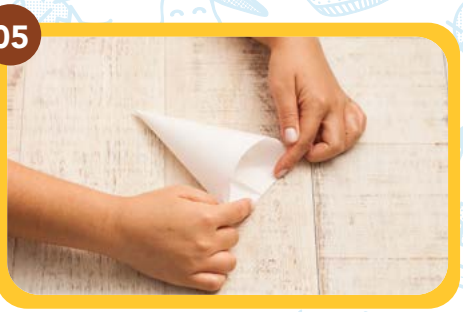
03



04



05



06



07



08



09



OVOS DE PÁSCOA:

Faça você mesmo



1. OVO DE COLHER DE BOLO DE CENOURA E BRIGADEIRO GOURMET



RENDIMENTO: 1 ovo de aproximadamente 1 kg

PREPARO: 1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

Bolo de Cenoura

- 1 cenoura média
- meia xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia colher (sopa) de fermento em pó

Brigadeiro Gourmet Meio Amargo

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 150 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de NESTLÉ® Creme de Leite

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Bolo de Cenoura

1 Em um liquidificador, bata a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar por cerca de 2 minutos.

2 Junte a farinha de trigo e o fermento em pó e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em uma assadeira (20 x 20 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja dourado. Reserve.

Brigadeiro Gourmet Meio Amargo

3 Em uma panela, coloque o Leite MOÇA, a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e a manteiga. Cozinhe por cerca de 8 minutos ou até que comece a desgrudar do fundo da panela.

4 Aguarde esfriar e acrescente o NESTLÉ Creme de Leite. Reserve.

Casca do Ovo

5 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

6 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.

7 Despeje a Cobertura temperada em uma forma de casca de ovo de 500 g, e leve para gelar por cerca de 20 minutos ou até que a forma esteja opaca. Reserve.

Montagem

8 Sobre a casca do ovo reservado, distribua 1 xícara (chá) de Bolo de cenoura. Cubra com metade do Brigadeiro e coloque o restante do bolo.

9 Em um saco de confeitar, com bico pitanga, coloque o resto do brigadeiro e decore fazendo movimentos circulares, dando forma de rosas.

DICA:

- Se preferir, ao invés de usar o saco de confeitar, utilize um cone feito com papel-manteiga.

Confira a receita no site

Feito com:



2. OVO BRANCO COM CROCANTE DE AMÊNDOAS E ERVA-DOCE



RENDIMENTO: 1 ovo de 1 kg + 6 bombons pequenos maciços

PREPARO: 1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

Crocante de Amêndoas e Erva-doce

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de amêndoas em lascas
- 1 e meia colher (sopa) de sementes de erva-doce

Casca do Ovo

- 1 kg de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Crocante de Amêndoas e Erva-doce

1. Em uma panela, coloque o açúcar e mexa até derreter, de forma a eliminar os grumos e adquirir uma cor caramelo claro.

2. Acrescente a manteiga, as amêndoas e as sementes de erva-doce. Misture bem e desligue o fogo.

3. Em uma superfície untada com manteiga, despeje o caramelo, com cuidado para não se queimar, e espere esfriar completamente até ficar duro. Quebre pedaços do caramelo, coloque em uma embalagem plástica de uso culinário, e com a ajuda de um rolo de massa, quebre os pedaços até ficarem bem pequenos. Reserve.

Casca do Ovo

4. Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Branco e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

5. Tempere a cobertura conforme as orientações da embalagem e acrescente o caramelo reservado.

6. Despeje a mistura em um molde de casca de ovo de 1 kg, e leve para a geladeira, por cerca de 20 minutos, ou até que a forma esteja opaca.

Confira a receita no site

Feito com:



3. OVO RECHEADO COM CARAMELO SALGADO



RENDIMENTO: 1 ovo de cerca de 750 g

PREPARO: 1 hora e 40 minutos

INGREDIENTES

Caramelo Salgado

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (chá) de flor de sal

Casca do Ovo

- 750 g de Cobertura de Chocolate Blend GAROTO®



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Caramelo Salgado

1 Em uma panela, derreta o açúcar em fogo baixo, mexendo sempre para não queimar.

2 Quando o açúcar estiver derretido e com cor de caramelo, retire a panela do fogo, misture a manteiga, acrescente o NESTLÉ Creme de Leite e volte ao fogo, deixando por cerca de 2 minutos.

3 Espere esfriar completamente, coloque a flor de sal e misture bem. Reserve.

Casca do Ovo

4 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Blend e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

5 Tempere a cobertura conforme as orientações da embalagem e despeje a mistura em um molde de casca de ovo de 500 g e leve para a geladeira, por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja opaca.

6 Retire a casca da geladeira, distribua metade do caramelo pela parte interna e cubra com uma camada de Cobertura já temperada.

7 Leve novamente para gelar, por cerca de 10 minutos. Repita o processo mais uma vez para montar 1 ovo inteiro. Conserve na geladeira até o momento do consumo.

DICA:

- A flor de sal pode ser substituída por sal grosso, que deve ser quebrado grosseiramente, pois seu grão é maior do que a flor de sal.

Confira a receita no site

Feito com:



4. OVO PAVÊ DE COLHER



RENDIMENTO: 1 ovo de aproximadamente 1 kg

PREPARO: 2 horas

INGREDIENTES

Creme de Baunilha

- meia lata ou caixinha de Leite MOÇA®
- 1 gema
- meia colher (sopa) de amido de milho
- meia medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- meia colher (sopa) de essência de baunilha

Geleia de Frutas Vermelhas

- 2 xícaras (chá) de frutas vermelhas
- meia xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de suco de limão

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate Blend GAROTO®

Montagem

- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher (sopa) de licor de chocolate
- 4 biscoitos tipo champagne
- 1 xícara (chá) de framboesa fresca



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Creme de Baunilha

1 Em uma panela, misture bem o Leite MOÇA, a gema, o amido de milho dissolvido no Leite NINHO e a essência de baunilha e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver e engrossar (cerca de 8 minutos). Espere esfriar e reserve.

Geleia de Frutas Vermelhas

2 Em uma panela, coloque as frutas vermelhas e o açúcar e deixe cozinhar em fogo baixo, por cerca de 10 minutos. Desligue o fogo, adicione o suco de limão e misture bem. Deixe esfriar e reserve.

Casca do Ovo

3 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Blend e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

4 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.

5 Despeje a Cobertura temperada em uma forma de casca de ovo de 500 g, e leve para gelar por cerca de 10 minutos ou até que a forma esteja opaca. Reserve.

Montagem

6 Em um recipiente, coloque o Leite NINHO e o licor de chocolate. Umedeça, superficialmente, os biscoitos champagne.

7 Sobre a casca do ovo reservado, coloque uma camada do Creme de baunilha, 2 biscoitos champagne e uma camada de Geleia de frutas vermelhas. Repita mais uma vez o processo. Decore com as framboesas frescas e mantenha na geladeira até a hora do consumo.

Confira a receita no site



Feito com:

5. OVO CHEESECAKE



RENDIMENTO: 1 ovo de aproximadamente 1 kg

PREPARO: 40 minutos

INGREDIENTES

Creme de Queijo

- meio pote de NESTLÉ® Requeijão Tradicional 200g
- 1 xícara (chá) de ricota

Creme de Goiabada

- 1 xícara (chá) de goiabada
- 3 colheres (sopa) de água

Casca do Ovo

- 650 g de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Creme de Queijo

1 Em um liquidificador, bata os ingredientes até ficar homogêneo. Reserve.

Creme de Goiabada

2 Em um liquidificador, bata a goiabada com a água, até que fique amolecida. Reserve.

Casca do Ovo

3 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Branco e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

4 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.

5 Despeje a Cobertura temperada em uma forma de casca de ovo de 500 g, e leve para gelar por cerca de 10 minutos. Reserve.

Montagem

6 Sobre a casca do ovo reservado, coloque uma camada do Creme de queijo e uma camada do Creme de goiabada. Repita mais uma vez o processo. Reserve.

7 Em um saco de confeitar, coloque o restante da Cobertura temperada, corte a ponta, e finalize fazendo um acabamento rendado. Mantenha na geladeira até o momento de servir.

DICA:

- Se preferir, ao invés de usar o saco de confeitar, utilize o cone de papel-manteiga.

Confira a receita no site

Feito com:



LEMBRANCINHAS:

Pra não passar em branco



6. BISCOITOS AMANTEIGADOS COBERTOS COM CHOCOLATE



RENDIMENTO: 100 unidades

PREPARO: 2 horas e 30 minutos

INGREDIENTES

Biscoito

- 500 g de amido de milho
- 1 tablete de manteiga (200 g)
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g

Cobertura

- 400 g de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®
- corante em gel próprio para chocolate



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Biscoito

1 Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes.

2 Em uma superfície polvilhada com amido de milho, abra a massa com o auxílio de um rolo de massa até ficar com cerca de 0,5 cm de espessura.

3 Com um cortador de biscoitos, corte a massa, e coloque em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Espere esfriar e reserve.

Cobertura

4 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Branco, e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

5 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.

6 Divida a Cobertura em 3 recipientes menores, e em cada um, adicione o corante da cor desejada e mexa bem até ficar homogêneo.

7 Coloque as Coberturas coloridas em sacos de confeitar, corte um pouco da ponta, e decore os biscoitos reservados.

DICAS:

- Se desejar, cubra metade do biscoito com a Cobertura de Chocolate ao Leite e faça apenas os detalhes com a Cobertura de Chocolate Branco.

- Se preferir, ao invés de usar o saco de confeitar, utilize um cone feito com papel-manteiga.

Confira a receita no site



Feito com:

7. BOMBOM DE TAPIOCA



RENDIMENTO: 20 unidades **PREPARO: 1 hora e 30 minutos**

INGREDIENTES

Recheio de Tapioca

- 4 colheres (sopa) de tapioca granulada
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral quente
- meia xícara (chá) de leite de coco
- meia xícara (chá) de Leite MOÇA®
- meia xícara (chá) de coco ralado

Casquinha do Bombom

- 250 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Recheio de Tapioca

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes, exceto o coco ralado e deixe descansar por cerca de 30 minutos, ou até que a tapioca granulada esteja macia. Reserve.

2. Na hora da montagem, adicione o coco ralado e misture bem.

Casquinha do Bombom

3. Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

4. Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.

5. Despeje a cobertura na forma de bombons, dê leves batidinhas para eliminar as bolhas de ar e leve para gelar por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja com a aparência opaca.

6. Coloque o recheio de tapioca reservado, cubra com a Cobertura temperada e leve à geladeira por cerca de 10 minutos. Conserve na geladeira até o momento do consumo.

DICAS:

- A tapioca granulada deve ser sempre hidratada em um líquido quente antes do preparo da receita.

Confira a receita no site



Feito com:

8. CESTINHA DE CRÈME BRÛLÉE



RENDIMENTO: 40 unidades

PREPARO: 1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

Creme de Baunilha

- 350 g de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®
- 150 g de NESTLÉ® Creme de Leite
- meia colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de glucose de milho

Cestinha

- 200 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®

Caramelo

- meia xícara (chá) de açúcar
- 1 e meia colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de NESTLÉ® Creme de Leite

Cobertura

- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Creme de Baunilha

1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Branco e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

2 Adicione o NESTLÉ Creme de Leite, a essência de baunilha e a glucose. Misture até ficar homogêneo. Deixe esfriar e reserve.

Caramelo

3 Em uma panela, coloque o açúcar e mexa até que dissolva completamente e fique um caramelo claro.

4 Adicione a manteiga e mexa até derreter. Junte o NESTLÉ Creme de Leite e mexa bem até ficar homogêneo. Desligue o fogo, deixe esfriar e reserve.

Cestinha

5 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

6 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.

7 Em forminhas de brigadeiro (n°05), cubra o fundo e as laterais, para formar um copinho. Escorra o excesso, coloque em uma travessa forrada com papel-manteiga, com a abertura virada para baixo.

8 Leve à geladeira por cerca de 10 minutos, ou até que esteja firme. "Descasque" as forminhas de brigadeiro e reserve as cestinhas.

Montagem

9 Nas Cestinhas, coloque um pouco do Caramelo e depois complete com o Creme de baunilha.

10 Polvilhe um pouco de açúcar cristal, e com um maçarico de uso culinário, doure a superfície até que o açúcar mude de cor. Conserve na geladeira até o momento do consumo.

DICA:

- Caso não tenha maçarico de uso culinário, aqueça a parte de trás de uma colher, e encoste com cuidado no açúcar cristal.

Confira a receita no site



Feito com:

9. MINIBOMBONS COM PASTA DE AMENDOIM



RENDIMENTO: 40 minibombons

PREPARO: 1 hora e 10 minutos

INGREDIENTES

Pasta de Amendoim

- 75 g de amendoim torrado, sem pele e sem sal

Casca do Minibombom

- 100 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Pasta de Amendoim

1 Em um liquidificador ou processador de alimentos, coloque os amendoins e bata até obter uma pasta cremosa. Reserve.

Casca do Minibombom

2 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

3 Tempere conforme orientações da embalagem.

4 Despeje a Cobertura em uma forma de minibombom, dê leves batidinhas para eliminar as bolhas de ar e vire o molde sobre o refratário da cobertura, fazendo escorrer o excesso. Leve para gelar por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja com a aparência opaca.

5 Retire da geladeira, recheie com a pasta de amendoim reservada e cubra com a Cobertura já temperada. Leve novamente para gelar, por cerca de 10 minutos.

DICAS:

- Você pode montar uma caixinha ou cestinha dos minibombons para presentear.

Confira a receita no site



Feito com:

10. PIRULITOS DIVERTIDOS DE CHOCOLATE



RENDIMENTO: 20 unidades

PREPARO: 1 hora

INGREDIENTES

Pirulito

- 250 g de Cobertura de Chocolate Blend GAROTO®

Sugestão de Toppings

- 3 colheres (sopa) de amêndoas picadas
- 3 colheres (sopa) de pistache picados
- 3 colheres (sopa) de uvas-passas brancas picadas
- 3 colheres (sopa) de damascos picados



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Pirulito

1. Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Blend e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

2. Tempere a Cobertura, até chegar em 29°C.

3. Transfira a Cobertura para um saco de confeitar, corte um pouco da ponta e reserve.

4. Em uma travessa coberta com papel-manteiga, coloque um palito de pirulito, e faça uma bolinha de Cobertura na ponta para firmar bem. Espere secar um pouco e então comece fazendo movimentos circulares aleatórios.

5. Polvilhe com o ingrediente desejado e cubra novamente com mais uma camada de Cobertura. Leve à geladeira por cerca de 15 minutos.

DICAS:

- Se desejar, não precisa colocar nenhum ingrediente adicional.
- Para fazer um pirulito mesclado, use também a Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®.
- Para essa preparação, finalize a temperagem em uma temperatura mais baixa, por se tratar de um acabamento mais delicado.
- Caso o pirulito esteja muito "frágil", faça mais uma camada de Cobertura.
- Se preferir, ao invés de usar o saco de confeitar, utilize um cone feito com papel-manteiga.

Confira a receita no site



Feito com:

11. PÃO DE MEL DE COLHER



RENDIMENTO: 10 porções

PREPARO: 1 hora e 10 minutos

INGREDIENTES

Massa

- 1 ovo
- meia xícara (chá) de mel
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- meia colher (chá) de canela em pó
- meia colher (chá) de cravo em pó
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de Chocolate em Pó 50% GAROTO®
- meia colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- 1 xícara (chá) da MOÇA® Doce de Leite

Ganache

- 100 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- meia xícara (chá) de NESTLÉ® Creme de Leite



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Massa

1 Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes.

2 Despeje em uma forma (21 x 31cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Reserve.

Ganache

3 Em um recipiente, coloque a Cobertura Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

4 Acrescente o NESTLÉ Creme de Leite e misture bem. Deixe esfriar e reserve.

Montagem

5 Em um pote, coloque um disco de bolo e cubra com uma camada de MOÇA Doce de Leite. Coloque mais uma camada de bolo e cubra com a ganache.

6 Feche o pote e decore-o como preferir.

DICA:

- Se desejar fazer o doce de leite caseiro: Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA®, coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 15 minutos (contados após início da fervura). Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-as esfriar antes de abri-la. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Reserve.

Confira a receita no site



Feito com:

PARA FAZER COM AS CRIANÇAS:

e se divertir!



12. MINI OVO DE COLHER COM BRIGADEIRO BRANCO E NEGRESCO



RENDIMENTO: 2 cascas de 250 g

PREPARO: 1 hora

INGREDIENTES

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 colher (sopa) de manteiga

Montagem

- 6 Biscoitos NEGRESCO®



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Casca do Ovo

1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

2 Tempere o Chocolate conforme as orientações da embalagem e despeje em 2 moldes de casca de ovo de 250 g.

3 Leve para a geladeira, por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja opaca. Desenforme e reserve.

Recheio

4 Em uma panela, misture o Leite MOÇA e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até obter consistência de brigadeiro de colher (que corresponde a cerca de 6 minutos).

5 Transfira para um prato untado com manteiga para esfriar e reserve.

Montagem

6 Recheie as cascas do ovo reservadas com o brigadeiro branco, acertando a superfície com as costas de uma colher ou espátula pequena.

7 Triture o Biscoito NEGRESCO com as mãos e decore as laterais ou, se preferir, toda a superfície do ovo.

Confira a receita no site



Feito com:

13. MINI OVO DE COLHER COM BRIGADEIRO DE NESQUIK



RENDIMENTO: 2 cascas de 250 g

PREPARO: 1 hora

INGREDIENTES

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®

Montagem

- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal branco ou rosa

Recheio

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



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Casca do Ovo

1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

2 Tempere o Chocolate conforme as orientações da embalagem e despeje em 2 moldes de casca de ovo de 250 g.

3 Leve para a geladeira, por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja opaca. Desenforme e reserve.

Recheio

4 Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o NESQUIK e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 6 minutos até obter uma consistência firme, porém cremosa.

5 Despeje em um prato untado com manteiga para esfriar e reserve.

Montagem

6 Recheie as cascas do ovo reservadas com o Brigadeiro de Nesquik, acertando a superfície com as costas de uma colher ou espátula pequena. Decore com o açúcar cristal e sirva em seguida.

Confira a receita no site

Feito com:



14. MINI OVO DE COLHER COM GANACHE E KITKAT



RENDIMENTO: 2 cascas de 250 g **PREPARO: 1 hora**

INGREDIENTES

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®

Montagem

- 3 KITKAT® ao Leite

Recheio

- 300 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

Casca do Ovo

1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

2 Tempere o Chocolate conforme as orientações da embalagem e despeje em 2 moldes de casca de ovo de 250 g.

3 Leve para a geladeira, por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja opaca. Desenforme e reserve.

Recheio

4 Em um recipiente refratário, derreta o Chocolate ao Leite GAROTO em banho-maria e acrescente o NESTLÉ Creme de Leite. Misture bem e reserve.

Montagem

5 Recheie as cascas do ovo reservadas com a ganache, acertando a superfície com as costas de uma colher ou espátula pequena. Finalize com pedaços de KITKAT e sirva em seguida.

Confira a receita no site



Feito com:

15. PIRULITOS DE CHOCOLATE AO LEITE



RENDIMENTO: 10 unidades

PREPARO: 40 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO

1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

2 Tempere o Chocolate conforme as orientações da embalagem.

3 Despeje o chocolate temperado nas formas apropriadas para pirulitos e coloque os palitos nos espaços indicados, tomando cuidado para que eles penetrem no chocolate derretido.

4 Leve para gelar por, aproximadamente, 20 minutos, até que desgrudem das formas. Sirva em seguida.

Confira a receita no site



Feito com:

RECEITAS Nestlé

WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

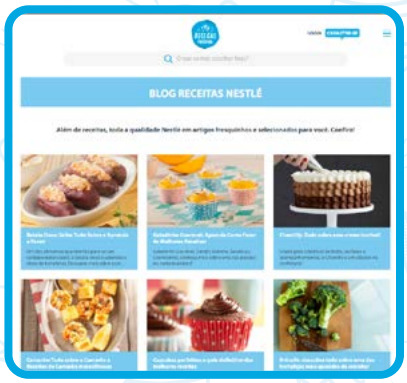


Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os igredientes 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!

