

RECEITAS ESPECIAIS PARA VOCÊ APRENDER E LUCRAR NA PÁScoa COM CHOCOLATES GAROTO®!



RECEITAS  
Nestlé



CURSO DE

*Páscoa*

RECEITAS ESPECIAIS PARA VOCÊ APRENDER E  
LUCRAR NA PÁScoa COM CHOCOLATES GAROTO®!



**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 doces caseiros. É conhecida por seu bom-humor e gentilmente apelidada de Rainha dos Pudins por todos!

**Michelle Marine:** Confeiteira e Pós Graduada em Gastronomia, História e Cultura. Formada em Tecnologia em Gastronomia pela Unicsul, é docente dos cursos livres e técnicos de gastronomia do Senac Aclimação há mais de seis anos, estando à frente das aulas de confeitaria, transmitindo conhecimento e adoçando a vida de seus alunos.

**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>



@miriamchagasculinaria

@michelle\_marine

@senacaclimacao



# Índice

Ovo de Colher de Pão de Mel.....	04
Ovo da Felicidade de Ninho.....	06
Bombom de Doce de Leite e Nozes .....	08
Bombom Fofinho .....	10
Bombom Trufado de Limão .....	12

# Duo de Colher de Pão de Mel



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes

### CASCA

- 500 g de **Chocolate ao Leite GAROTO®**

### PÃO DE MEL

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO® 50%**
- meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- meia colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de cravo-da-índia em pó
- 1 pitada de noz-moscada em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 colheres (sopa) de mel

### MONTAGEM

- 2 latas de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**



**TEMPO TOTAL DE PREPARO:**  
90 MINUTOS

**RENDIMENTO:**  
4 PORÇÕES

VOLTAR PARA O ÍNDICE

CONFIRA A  
RECEITA NO SITE

## Modo de Preparo

### CASCA

1. Em um recipiente, coloque o **Chocolate GAROTO®** e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, misturando de minuto em minuto, para derreter. Misture muito bem e tempere o chocolate utilizando um banho-maria frio, até que o chocolate chegue à temperatura de 28°C. Despeje o chocolate temperado em 2 formas de casca de ovo de 500 g e leve para gelar por cerca de 20 minutos. Desenforme e reserve.

### PÃO DE MEL

2. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o **Chocolate em Pó GAROTO® 50%**, o açúcar mascavo, o bicarbonato de sódio, o cravo-da-índia, a noz-moscada e a canela em pó.
3. Abra um buraco no centro e adicione o leite e o mel, misturando até obter uma massa lisa.
4. Unte uma forma retangular para assar o pão de mel e, nela, despeje a massa. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, e asse por cerca de 25 minutos, ou até firmar. Espere esfriar, desenforme e reserve.

### MONTAGEM

5. Passe uma camada fina de **MOÇA® de Colher Doce de Leite** no fundo das Cascas. Em seguida coloque o Pão de Mel em pedaços menores e repita o processo, finalizando a última cama com Pão de Mel.
6. Cubra o ovo com o Chocolate temperado e, com ele ainda mole, encoste um plástico-bolha na superfície e espere até que o Chocolate endureça. Retire o plástico com cuidado para ter o acabamento como o de um favo de mel. Sirva.



# Ovo da Felicidade de Ninho



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



TEMPO TOTAL DE PREPARO:  
50 MINUTOS

RENDIMENTO:  
2 PORÇÕES

VOLTAR PARA O ÍNDICE

### BRIGADEIRO

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 4 colheres (sopa) de NINHO® Instantâneo em pó

### MONTAGEM

- 4 mini cascas de Chocolate Branco GAROTO®
- Bombons GAROTO® diversos
- 50 g de Chocolate Meio Amargo GAROTO® derretido

CONFIRA A  
RECEITA NO SITE

## Modo de Preparo

### CASCA

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o NESTLÉ® Creme de Leite e o NINHO®. Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar por cerca de 6 a 8 minutos, mexendo sempre até obter o ponto de brigadeiro de recheio. Reserve em um prato untado até que esfrie e, em seguida, coloque em um saco de confeitar. Reserve.

### MONTAGEM

2. Aqueça o fundo das cascas de mini ovos de Chocolate Branco GAROTO® rapidamente no fundo de uma panela e grude-o sobre um prato ou tábua para servir. Em seguida, com o auxílio de uma faca quente, corte o topo do ovo para abrir um buraco pequeno, como se estivesse abrindo uma tampa. Reserve.
3. Recheio o Ovo de Páscoa com o Brigadeiro resfriado e adicione os Bombons Garoto em pedaços dentro para compor o recheio e também alguns em cima. Peneire um pouco de Ninho por cima para decorar e finalize com o Chocolate Meio Amargo derretido.

### DICAS:

- Para temperar chocolate no micro-ondas: utilize um recipiente refratário bem seco. Distribua o chocolate picado e leve ao micro-ondas, na potência média, de 1 em 1 minuto. Observe que o Chocolate mantém a forma original. Mexa lentamente a cada intervalo com uma espátula para derreter por completo e atingir a temperatura entre 40°C e 45°C. Em seguida, de acordo com as instruções na embalagem de cada tipo de chocolate, siga o processo de temperagem e resfrie o chocolate até que atinja entre 28°C e 30° C. Utilizei o chocolate em seguida para que ele não cristalize muito rápido.

# Bombom de Doce de Leite e Nozes



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



TEMPO TOTAL DE PREPARO:  
45 MINUTOS

RENDIMENTO:  
25 PORÇÕES

- 1 lata de **MOÇA®** de Colher Doce de Leite
- meia xícara (chá) de nozes picadas
- 500 g de **Chocolate Meio Amargo GAROTO®**

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o **MOÇA® de Colher Doce de Leite** e as nozes picadas. Reservada.
2. Derreta a **Cobertura Chocolate ao Leite GAROTO®** conforme as instruções da embalagem. Escolha a forma de bombom de sua preferência e preencha-a com o Chocolate. Vire a forma com as cavidades para baixo e retire o excesso de Chocolate, deixando apenas o revestimento das cavidades. Mantenha a forma virada e leve-a à geladeira para secar o Chocolate.
3. Após o Chocolate obter um aspecto transparente na forma, retire da geladeira, recheie com a mistura reservada, tampe cada bombom com o Chocolate temperado e volte a forma para a geladeira.
4. Desenforme e sirva.

# Bombom Fofinho



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



TEMPO TOTAL DE PREPARO:  
30 MINUTOS

RENDIMENTO:  
25 UNIDADES

- 1 caixa de **GAROTO®** Chocolate em Pó 50% (200 g)
- 1 lata de **NINHO®** Forti+ Instantâneo (400 g)
- 1 Leite **MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- meia xícara (chá) de Leite Líquido **NINHO®** Forti+ Integral
- 500 g de **Chocolate ao Leite GAROTO®**

VOLTAR PARA O ÍNDICE

CONFIRA A  
RECEITA NO SITE

## Modo de Preparo

1. Em um recipiente misture muito bem o **GAROTO® Chocolate em Pó 50%**, o **NINHO Forti+ Instantâneo**, o **Leite MOÇA®** e o leite até formar uma pasta homogênea.
2. Coloque porções da massa entre dois pedaços de filme plástico para uso culinário e, com a ajuda do rolo de macarrão, abra-as com cerca de 2 cm de espessura.
3. Com um cortador ou faca, recorte a massa no formato desejado e vá colocando sobre um tabuleiro forrado com papel de alumínio. Leve à geladeira.
4. Enquanto isso, derreta **Chocolate ao Leite GAROTO®**, conforme instruções da embalagem.
5. Retire os bombons modelados da geladeira e banhe um a um no chocolate derretido, com o auxílio de um garfo.
6. Escorra o excesso de chocolate batendo o garfo levemente na borda da tigela e coloque-os sobre uma grade para secar.

### DICA:

- Temperagem do Chocolate: utilize um recipiente refratário bem seco. Distribua o chocolate picado e leve ao micro-ondas, na potência média, de 1 em 1 minuto. Observe que o Chocolate mantém a forma original. Mexa lentamente a cada intervalo com uma espátula para derreter por completo e atingir a temperatura entre 40°C e 45°C. Em seguida, de acordo com as instruções na embalagem de cada tipo de chocolate, siga o processo de temperagem e resfrie o chocolate até que atinja entre 28°C e 30°C. Utilizei o chocolate em seguida para que ele não cristalice muito rápido.



# Bombom Trufado de Limão



Foto: Marcelo Resende

## Ingredientes



TEMPO TOTAL DE PREPARO:  
135 MINUTOS  
RENDIMENTO:  
60 UNIDADES

VOLTAR PARA O ÍNDICE

- 500 g de **Chocolate Branco GAROTO®**
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- meia xícara (chá) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de rum
- 400 g de **Chocolate Meio Amargo GAROTO® Temperado**

CONFIRA A  
RECEITA NO SITE

## Modo de Preparo

1. Em uma panela em banho-maria derreta o **Chocolate Branco GAROTO®** com a manteiga.
2. Retire do banho-maria, junte o **NESTLÉ® Creme de Leite** e mexa bem até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o suco de limão e o rum, misture bem e leve à geladeira por cerca de 2 horas.
4. Despeje o **Chocolate Meio Amargo GAROTO®** já temperado em forminhas próprias para bombons recheados e vire para escorrer o excesso. Raspe a superfície com uma espátula e espere secar (se necessário leve à geladeira por alguns minutos).
5. Coloque o recheio e cubra com o Chocolate restante. Raspe a superfície com uma espátula, espere secar e desenforme. Sirva.

### DICA:

- Temperagem do Chocolate: utilize um recipiente refratário bem seco. Distribua o chocolate picado e leve ao micro-ondas, na potência média, de 1 em 1 minuto. Observe que o Chocolate mantém a forma original. Mexa lentamente a cada intervalo com uma espátula para derreter por completo e atingir a temperatura entre 40°C e 45°C. Em seguida, de acordo com as instruções na embalagem de cada tipo de chocolate, siga o processo de temperagem e resfrie o chocolate até que atinja entre 28°C e 30°C. Utilizei o chocolate em seguida para que ele não cristalice muito rápido.



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

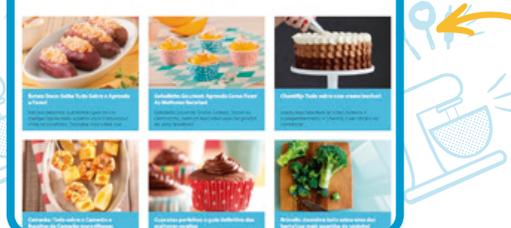
# ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



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 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!



