



CURSO DE

# Tartas

MÓDULO 2 - TORTAS DOCES





**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.

**Luke:** Formado em Culinário e Confeitaria pelo Senac, Luke atua como Coordenador de Marketing Digital, culinaria e youtuber de Receitas Nestlé, desenvolvendo e testando receitas na cozinha do consumidor da Nestlé. Além disso, ele também tem suas redes sociais nas quais publica conteúdos frequentes, relacionados à culinária e lifestyle.

**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>



@deladerylicias  
@lukeoulucas  
@senacaclimacao



# *Índice*

Torta de Limão.....	<b>04</b>
Torta Alemã.....	<b>06</b>
Torta Banoffee .....	<b>08</b>
Torta Morangoffee.....	<b>10</b>
Torta Holandesa Clássica.....	<b>12</b>

# Torta de Limão



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
100 minutos



**Rendimento:**  
16 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

### Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó

### Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 6 colheres (sopa) de suco de limão
- meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

### Merengue

- 3 claras
- meia xícara (chá) de açúcar



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### MASSA

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite e o fermento em pó.
2. Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.
3. Deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira.
4. Em uma superfície limpa, polvilhada com farinha de trigo, abra a massa, forre uma forma de fundo removível (24 cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos. Reserve.

### RECHEIO

5. Em um recipiente, misture bem o Leite MOÇA® com o suco de limão. Incorpore o NESTLÉ® Creme de Leite e as raspas de limão.
6. Recheie a massa já assada e leve à geladeira por cerca de 30 minutos, para firmar o recheio. Reserve.

### MERENGUE

7. Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.
8. Retire do fogo e em uma batedeira, bata por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume.
9. Desligue a batedeira, retire a torta da geladeira e cubra-a com o merengue. Retorne a torta ao forno por cerca de 10 minutos, para dourar. Sirva gelada.

FEITO COM:



# Torta Alemã



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
270 minutos



**Rendimento:**  
10 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

### Base

- 200 g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 300 g de Biscoito NESFIT® Leite e Mel
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

### Cobertura

- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 150 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### BASE

1. Em uma batedeira, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme esbranquiçado.
2. Misture delicadamente o NESTLÉ® Creme de Leite e reserve.
3. Em um recipiente refratário quadrado (21 cm x 21cm), faça uma camada de Biscoitos embebidos no Leite NINHO® e por cima coloque uma camada de creme.
4. Repita as camadas, finalizando com o creme.
5. Leve à geladeira por cerca de 4 horas.

### COBERTURA

6. Em uma panela em banho-maria, aqueça o NESTLÉ® Creme de Leite, junte o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® picado e mexa até obter um creme liso e homogêneo.
7. Espalhe a cobertura sobre a torta, volte à geladeira para gelar um pouco e sirva a seguir.

FEITO COM:



# Torta Banoffee



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
40 minutos



**Rendimento:**  
12 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

### Massa

- 1 pacote de Biscoito TOSTINES® de Maisena triturado
- 100 g de manteiga
- 3 colheres (sopa) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

### Montagem

- 1 lata de MOÇA® de Colher Doce de Leite
- 2 bananas-nanicas em rodela
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso (gelado por 12 h)
- meia colher (sopa) de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### MASSA

1. Em um recipiente, coloque o Biscoito TOSTINES® triturado com a manteiga derretida e o Leite NINHO®. Misture até formar uma massa homogênea.
2. Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (22 cm de diâmetro) e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por 10 minutos. Reserve.

### MONTAGEM

3. Espalhe sobre a Massa da torta o MOÇA® Doce de Leite e distribua as rodela de banana.
4. Em uma batedeira, bata o NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso gelado em velocidade alta até obter um chantilly firme (cerca de 4 minutos).
5. Cubra com o chantilly e finalize polvilhando o Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES. Sirva.

FEITO COM:



Nestlé.

Moça.



# Torta Morangoffee



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
100 minutos



**Rendimento:**  
16 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

### Base

- 1 pacote de Biscoito NESGRESKO® triturado
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida

### Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 50 g de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- meia xícara (chá) de chantilly batido

### Montagem e decoração

- 1 xícara e meia (chá) de chantilly batido
- 2 xícaras (chá) de morangos picados
- 1 xícara (chá) de mini suspiros quebrados grosseiramente



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### BASE

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma farofa compacta. Distribua-a numa forma redonda (20 cm de diâmetro) de fundo removível, pressionando bem no fundo e laterais. Leve ao freezer por cerca de 30 minutos para firmar.

### RECHEIO

2. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA®, o Chocolate Branco GAROTO® e o NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter uma textura cremosa, cerca de 8 minutos.
3. Transfira para uma tigela, cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar por completo em temperatura ambiente.
4. Em seguida, adicione o chantilly delicadamente, até obter um creme homogêneo. Despeje-o sobre a Base firme e reserve na geladeira.

### MONTAGEM E DECORAÇÃO

5. Após o Recheio firmar, decore sua torta com o chantilly batido, os morangos e os mini suspiros triturados. Sirva gelada.

FEITO COM:



negresco

# Torta Holandesa Clássica



Foto: JRG Comunicação

## Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
320 minutos



**Rendimento:**  
12 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

### Base

- 2 pacotes de Biscoito TOSTINES® Maisena triturado
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
- 1 pacote de Biscoito CALIPSO®

### Recheio

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 3 gemas peneiradas
- 2 xícaras (chá) de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO® picada (300 g)
- meia xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- meia colher (chá) de essência de baunilha

### Cobertura

- 1 xícara (chá) de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO® derretido (200 g)
- 1 e meia xícara (chá) de creme de leite fresco



CONFIRA A  
RECEITA NO SITE



## Modo de Preparo

### BASE

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma farofa compacta.
2. Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda (20 cm de diâmetro) de fundo removível, pressionando bem.
3. Disponha os Biscoitos CALIPSO® na lateral, com a parte coberta virada para fora. Reserve.

### RECHEIO

4. Em uma panela, coloque o creme de leite fresco e o açúcar, e leve ao fogo baixo. Quando a mistura da panela ferver, retire do fogo e acrescente as gemas peneiradas aos poucos, sem que coagulem, mexendo sempre.
5. Retorne a mistura ao fogo mexendo sempre e, após ferver, cozinhe por 4 minutos ou até que as gemas cozinhem. Desligue o fogo.
6. Acrescente o Chocolate Branco GAROTO® picado à mistura da panela e mexa até ficar homogênea. Reserve até que esfrie.
7. Transfira a mistura para a batedeira e, batendo em velocidade baixa, adicione aos poucos a manteiga e em seguida a essência de baunilha. Bata até ficar homogêneo.
8. Despeje o creme sobre a massa reservada e, com o auxílio de uma espátula, alise-o. Leve-o para gelar por cerca de 3 horas ou até que fique firme.

### COBERTURA

9. Em um recipiente, misture o Chocolate Meio Amargo Garoto e o creme de leite fresco até obter uma ganache homogênea e lisa. Despeje sobre o Recheio firme, alise bem com uma colher e espátula e retorne à geladeira até que ele fique firme. Sirva gelada.

FEITO COM:





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

# ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



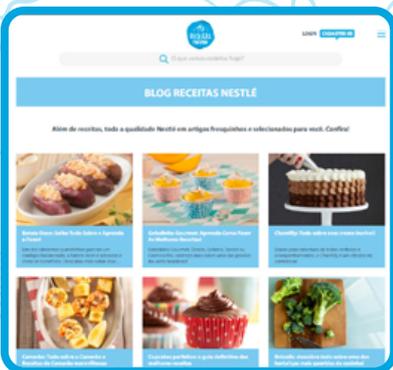
Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

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.



Além de receitas, toda a qualidade Nestlé em artigos fresquinhos e selecionados para você. Confira!



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!



