

CURSO DE PÁSCOA COM NESTLÉ PROFESSIONAL

Nestlé

PROFESSIONAL



CURSO DE

Páscoa

COM **NESTLÉ PROFESSIONAL**





Foto: JRG Comunicação

NESTLÉ PROFESSIONAL® é um parceiro que inspira o crescimento, entrega soluções criativas em alimentos e bebidas com marcas fortes, auxiliando operadores a inovar e encantar seus consumidores.



@nestleprofessionalbr



Foto: JRG Comunicação

Índice

Ovo Torta de Maçã.....	04
Ovo Floresta Branca.....	06
Ovo Fugde Crocante.....	08
Ovo Trufado de Avelãs Zero Açúcar.....	10
Colomba de Caramelo Salgado e Chocolate Meio Amargo.....	12
Torta de Caramelo Salgado e Castanhas Caramelizadas.....	14
Bolo de Especiarias, Laranjas e Chocolate.....	16



Ovo Torta de Maçã



Foto: Estúdio Luna

Ingredientes



Tempo de Preparo:
80 minutos



Rendimento:
1 casca de ovo

Massa de Torta

- 150 g de farinha de trigo
- 75 g de manteiga sem sal gelada, em cubos
- 75 g de **MOÇA® Doce de Leite** (manga)

Recheio e Montagem

- 1 casca de ovo de **Chocolate Branco** (500 g)
- 60 g da Massa de Torta triturada
- 120 g de maçã fuji
- 2 g de canela em pó
- 120 g de **Pasta GALAK®**
- 40 g de **NESTLÉ® Creme de Leite 25%**

Massa de Torta

- 40 g de **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®**
- 60 g da **Massa de Torta triturada**
- 50 g de **NESTLÉ® Chocolate Branco derretido**

[Voltar para o índice](#)

Modo de Preparo

MASSA DE TORTA

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Abra a massa em uma assadeira e leve ao forno a 180° C, por 12 minutos. Após esse tempo, retire-a, triture-a e reserve.

RECHEIO E MONTAGEM

2. Comece dispondo a Massa de Torta triturada no fundo da casca do ovo de Páscoa.
3. Em uma panela, cozinhe a maçã cortada em cubos com a canela por 5 minutos até amolecer, retire e separe 100 g para a finalização. Utilize o restante e coloque-a sobre a Massa de Torta triturada.
4. Em um recipiente, misture a Pasta GALAK com o NESTLÉ Creme de leite 25% muito bem e despeje sobre a maçã. Reserve.

Finalização

5. Cubra o ovo com o NESTLÉ Chocolate Branco derretido e temperado, em seguida passe a massa de torta triturada sobre ele para que grude. Leve à geladeira por 15 minutos.
6. Utilizando um saco de confeitar com o bico de sua preferência, decore com o MOÇA e adicione o restante da maçã com canela reservada, preenchendo todos os espaços. Sirva.



Ovo Floresta Branca



Foto: Estúdio Luna

Ingredientes



Tempo de Preparo:
40 minutos



Rendimento:
1 casca de ovo

- 100 g de **DOIS FRADES® Ganache Meio Amargo**
- 30 g de **NESTLÉ® Creme de Leite 25%**
- 1 **NESTLÉ® Casca de Ovo de Páscoa**
- 60 g de cerejas marrasquino, sem cabos, escorridas
- 1 disco de bolo pão de ló simples (70 g)
- 40 g de **NINHO® Leite Integral UHT**
- 80 g de **NESTLÉ® Chocolate ao Leite temperado**
- 60 g de **NESTLÉ® Chocolate Branco temperado**

[Voltar para o índice](#)

Modo de Preparo

1. Comece preparando o recheio em um recipiente, misturando o DOIS FRADES Pasta Meio Amargo e o NESTLÉ Creme de Leite 25% muito bem com uma espátula.
2. Em seguida, espalhe esse recheio no fundo da Casa do Ovo e adicione as cerejas por cima, espalhando-as.
3. Recorte uma parte do bolo no formato da casca do ovo e coloque-a por cima das cerejas. Umedeça-a com o Leite e pressione para que as camadas se unam. Cubra essa camada com o Nestlé Chocolate ao Leite temperado e leve à geladeira por 10 minutos.
4. Após esse tempo, com um saco de confeitar com um bico bem fino, faça riscos com os Chocolates ao Leite e Branco sobre a casca do ovo para decorar. Leve à geladeira por 10 minutos e sirva.



Ovo Fudge Crocante



Foto: Estúdio Luna

Ingredientes



Tempo de Preparo:
40 minutos



Rendimento:
1 casca de ovo

Recheio e Montagem

- 60 g de Cereal SNOWFLAKES®
- 180 g de Pasta KITKAT®
- 180 g de Recheio e Cobertura MOÇA® Churros
- 2 g de canela em pó
- 1 NESTLÉ® Casca de Ovo de Páscoa
- 30 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite
- 50 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite

[Voltar para o índice](#)

Modo de Preparo

1. Coloque o Cereal SNOWFLAKES em uma assadeira e leve ao forno médio (180°C), por cerca de 10 minutos ou até que caramelize por completo e fique bem dourado. Reserve até que esfrie e separe uma quantidade para a Finalização.
2. Em um recipiente, misture o SnowFlakes, a Past KITKAT, o MOÇA e a canela em pó até obter um creme homogêneo.
3. Disponha essa mistura dentro de toda a casa do Ovo NESTLÉ, espalhando bem, cubra com o Chocolate ao Leite já temperado e leve para a geladeira por 10 minutos.
4. Após esse tempo, utilizando um pincel culinário, espalhe o restante do Chocolate ao Leite temperado ao redor da casca com cuidado e cubra com o SnowFlakes triturado para que grude. Deixe gelar por mais 10 minutos e sirva.



Ovo Trufado de Avelãs Zero Açúcar



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
80 minutos



Rendimento:
1 casca de ovo

[Voltar para o índice](#)

Recheio

- 200 g de **NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar**
- 100 g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%**
- 150 g de avelãs caramelizadas

Montagem

- 10 g de manteiga de cacau azul
- 10 g de manteiga de cacau amarela
- 20 g de manteiga de cacau branca
- 500 g de **NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar**

Modo de Preparo

RECHEIO

1. Derreta o Chocolate conforme instruções da embalagem e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%. Misture bem e reserve na geladeira por 30 minutos.

MONTAGEM

2. Derreta a manteiga de cacau até atingir uma temperatura de 40°C.
3. Separe a manteiga em 3 partes iguais e acrescente os corantes. Passe em uma peneira e reserve para esfriar, espere atingir 28°C.
4. Com o auxílio de um pincel, faça respingos aleatórios no fundo da forma para ovos de páscoa com a manteiga de cacau tingida com o corante azul e amarelo. Leve para a geladeira até secar.
5. Com auxílio de uma bomba para borrifar ou compressor de ar, aplique a manteiga de cacau tingida com o corante branco sobre a forma e leve para geladeira até secar.
6. À parte, derreta e tempere o NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar conforme instruções da embalagem.
7. Preencha duas formas para ovo de Páscoa de 300 g com o Chocolate temperado e leve para a geladeira até secar o chocolate.
8. Com o auxílio de uma colher de sopa, espalhe o Recheio e as avelãs caramelizadas nas duas cascas de ovos ainda dentro da forma, deixando aproximadamente 1cm abaixo da borda. Cubra o recheio com o restante do Chocolate temperado e retorne para a geladeira por aproximadamente 5 minutos ou até se desprender da forma. Retire com cuidado e sirva.



Colomba de Caramelo Salgado e Chocolate Meio Amargo



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
190 minutos



Rendimento:
10 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Colomba

- 20 g de fermento biológico seco (ou 50 g fermento biológico fresco)
- 240 ml de água morna
- 160 g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 700 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga sem sal amolecida
- 4 gemas grandes (80 g)
- 1 colher (chá) de raspas de limão
- 1 colher (chá) de raspas de laranja
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 200 g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite picado

Cobertura

- 4 claras
- 150 g de farinha de amêndoas
- 100 g de açúcar refinado

Finalização e Montagem

- 600 g MOÇA® Caramelo Salgado (manga)
- 500 g DOIS FRADE® Pasta de Chocolate Meio Amargo
- 100 g de amêndoas laminadas torradas

Modo de Preparo

COLOMBA

1. Em um recipiente grande, comece dissolvendo o fermento na água junto com o açúcar e o sal com a ajuda de uma espátula.
2. Em seguida acrescente a farinha, a manteiga, as gemas, as raspas e a essência. Misture tudo muito bem com as mãos, com uma colher de pão ou em uma batedeira potente (com o acessório para pães e massas), pois a massa ficará pesada.
3. Abra a massa e coloque o Chocolate picado no centro, espalhando-o. Feche e sove mais um pouco, para espalhar bem esses ingredientes. Modele a massa em forma de bola ou coloque numa forma tradicional de colomba pascal. Cubra com um pano e deixe crescer em um local ameno por 1 hora.

COBERTURA

4. Enquanto isso, prepare a cobertura, misturando as claras com a farinha e o açúcar em um recipiente. Espalhe essa mistura sobre a Colomba já crescida.
5. Leve a Colomba para assar no forno preaquecido a 180°C por 30-40 minutos, ou até ficar douradinho. Retire, deixe esfriar.

Finalização e MONTAGEM

6. Depois de fria, recheie a Colomba com o MOÇA Caramelo Salgado, inserindo a manga diretamente em alguns pontos da massa e pressionando-a para que o recheio penetre no interior da Colomba. Por fim, cubra-a com a Pasta de Chocolate e decore-a com as amêndoas em lascas. Sirva.



Torta de Caramelo Salgado e Castanhas Caramelizadas



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
140 minutos



Rendimento:
12 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

INGREDIENTES

Massa

- 160 g de manteiga sem sal gelada, em cubos
- 350 g de farinha de trigo
- 60 g de ovos
- 90 g de açúcar refinado
- 1 g de sal
- 20 g de amido de milho

Recheio

- 350 g de **MOÇA®** Caramelo Salgado (manga)
- 100 g de nozes picadas grosseiramente
- 100 g de nozes pecã picadas grosseiramente

Cobertura e Finalização

- 100 g de nozes
- 100 g de nozes pecã
- 200 g de água
- 200 g de açúcar refinado
- 10 g de **NESTLÉ®** Ganache Meio Amargo
- 5 g de água

Modo de Preparo

MASSA

1. Em um recipiente, misture a manteiga gelada em cubos com a farinha até obter uma farofa. Em seguida, adicione todos os ingredientes, misturando bem até se tornar uma massa homogênea e seca. Leve para refrigerar por 30 minutos fechada em plástico-filme.
2. Após esse tempo, abra a massa sobre uma bancada enfarinhada ou plástico-filme e coloque-a em uma forma redonda (22 cm de diâmetro) para tortas, de fundo removível. Reserve.

RECHEIO

3. Em um recipiente, misture o MOÇA e as nozes muito bem.
4. Espalhe sobre a Massa reservada e leve para assar em forno médio-baixo (150°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até ficar bem assada. Retire e deixe esfriar.

COBERTURA E FINALIZAÇÃO

5. Em uma panela fora do fogo, misture as nozes e nozes pecã e a água. Leve ao fogo médio e deixe ferver por 10 minutos. Escorra as nozes, transfira-as para uma assadeira e leve-as ao forno médio (180°C) por cerca de 10 a 15 minutos ou até que estejam douradas. Após esse tempo, retire-as e deixe esfriarem completamente.
6. Cubra a torta com o MOÇA Doce de Leite, aplicando-o diretamente da manga e em seguida com as nozes caramelizadas. Reserve.
7. Derreta 10 g de NESTLÉ Ganache Meio Amargo e misture com os 5 g de água. Transfira para um saco de confeitar e faça riscos sobre as nozes para decorar. Sirva em temperatura ambiente ou gelada.



Bolo de Especiarias, Laranja e Chocolate



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
105 minutos



Rendimento:
10 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

INGREDIENTES

Massa

- 300 g de ovos
- 150 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 330 g de açúcar refinado
- 150 g de **DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**
- 300 g de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 270 g de farinha de trigo
- 25 g de fermento químico em pó

Recheio Trufado

- 250 g de **MOÇA® Churros Recheio e Cobertura**
- 100 g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**

Montagem e Decoração

- 250 g de suco de laranja
- 50 g de avelãs caramelizadas

Recheio Moça Churros

- 400 g de **MOÇA® CHURROS Cobertura e Recheio**
- 100 g de avelãs tostadas e trituradas

Cobertura

- 900 g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**
- 100 g de **NESTLÉ® Creme de Leite 25%**

Modo de Preparo

MASSA

1. Em um liquidificador, bata os ovos, o açúcar e a manteiga em temperatura ambiente. Adicione o DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% e o Leite. Transfira a massa para um recipiente e adicione a farinha e o fermento, misturando delicadamente. Divida a massa em 2 formas redondas (18 cm de diâmetro) de fundo removível e asse em forno médio, preaquecido a 180°C por 35 minutos. Retire, espere esfriar e desenforme.

RECHEIO TRUFADO

2. Em um recipiente, misture todos os ingredientes muito bem com a ajuda de uma espátula ou batedor de arame, até obter um creme homogêneo. Reserve.

RECHEIO MOÇA CHURROS

3. Em um recipiente, misture todos os ingredientes muito bem com a ajuda de uma espátula ou batedor de arame, até obter um creme homogêneo. Reserve.

COBERTURA

4. Em um recipiente, misture todos os ingredientes muito bem com a ajuda de uma espátula ou batedor de arame, até obter um creme homogêneo. Reserve.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

5. Corte as Massas resfriados em 3 partes iguais cada. Em seguida, umedeça-as com a calda. Em um disco de massa aplique a Cobertura na lateral e no centro o Recheio Trufado. Cubra com uma camada de massa e aplique novamente a Cobertura na lateral e desta vez aplique o Recheio de MOÇA Churros, salpicando algumas avelãs por cima. Por fim, cubra e alise o bolo com o restante da Cobertura, finalize decorando com o bico de confeitar de sua preferência e com as avelãs. Sirva.



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:

Ingredientes / Produto

e ou

Ingredientes / Produto

e ou

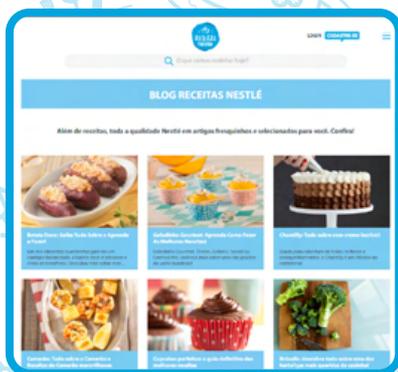
Ingredientes / Produto

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!



