

Receitas

• EDIÇÃO ESPECIAL DIA DAS MÃES •

21 sobremesas
para potencializar suas vendas
com um cardápio inesquecível



COM O APOIO DE CHEFS RENOMADOS
E O SABOR INESQUECÍVEL DE MOÇA®, NESTE LIVRO, REUNIMOS

dicas essenciais & novas receitas

PARA VOCÊ CRIAR UM CARDÁPIO
DE DIA DAS MÃES INESQUECÍVEL!



CHEF ANA PIKU



CHEF ALESSANDRO



CHEF ARIEL



CHEF BECA MILANO



CHEF CAROLE CREMA



CHEF IRENE

Pavê

FEITO COM PASTA GALAK®

INGREDIENTES

CREME

- 300g de chantilly
- 200g de **MOÇA**® Leite Condensado
- 100g de Leite **NINHO**® em Pó Integral
- 200g de Chocolate **NESTLÉ**® Branco derretido

CREME GALAK®

- 500g de Leite **NINHO**® em Pó Integral
- 395g de **MOÇA**® Leite Condensado
- 50g de açúcar refinado
- 30g de amido de milho
- 2 gemas peneiradas
- 200g de **NESTLÉ**® Creme de Leite
- 100g de Pasta **GALAK**®

MONTAGEM

- 1 pacote de biscoito tipo champanhe
- 250g de morangos
- 100g de raspas de Chocolate Branco **GALAK**®

Calda para umedecer o biscoito:

- 2 xícaras de chá de água
- 1/2 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME

- Bater na batedeira o chantilly em ponto bem firme, acrescentar o **MOÇA**® Leite Condensado e Leite **NINHO**® em Pó Integral.
- Bater por mais 2 minutos até homogeneizar.
- Fora da batedeira, com uma espátula, acrescentar aos poucos o chocolate branco à mistura acima.
- Reserve na geladeira.

CREME GALAK®

- Misture o amido de milho e o açúcar.
- Em uma panela, misture bem o Leite **NINHO**® em Pó Integral, **MOÇA**® Leite Condensado, a mistura de amido de milho com açúcar e as duas gemas peneiradas.
- Mexa em fogo médio até o creme engrossar.
- Tire do fogo e acrescente o **NESTLÉ**® Creme de Leite e a Pasta **GALAK**®.
- Volte ao fogo por mais 2 minutos somente para homogeneizar.
- Reserve na geladeira.

MONTAGEM

- Em uma travessa, coloque respectivamente:
- 1 camada de creme **GALAK**®.
- 1 camada do biscoito champanhe umedecido com a calda.
- 1 camada do creme.
- 1 camada de morangos cortados ao meio
- 1 camada de creme **GALAK**®.
- Finalize com raspas de **GALAK**® e morangos inteiros.
- Para monoporção em xícaras de chá, seguir os mesmos passos da montagem na travessa.



POR

ANA PIKU ♡

Pudim de tapioca

INGREDIENTES

- 500ml de leite
- 100ml de leite de coco
- 10g de manteiga sem sal
- 100g de açúcar
- 90g de tapioca
- 40g de coco ralado
- 25ml de leite de coco
- 125g de **MOÇA**® Leite Condensado
- 115g de ovos (em média 3 unid.)
- 5g de raspas de laranja

MODO DE PREPARO

- Faça um caramelo com açúcar refinado e caramelize o molde a ser utilizado para o cozimento do pudim. Reserve.
- Em uma panela, coloque os seguintes ingredientes: leite, leite de coco, manteiga, açúcar e tapioca. Cozinhe até começar a engrossar sem parar de mexer com uma espátula de silicone ou uma colher.
- Retire do fogo e adicione a segunda parte dos ingredientes.
- Misture bem e coloque tudo no molde caramelizado até chegar a 1 centímetro antes do fim do molde.
- Coloque em um forno em banho-maria a 160°C por 15 a 20 minutos dependendo da potência do seu forno. Uma vez coagulado, retire do forno e reserve até esfriar.
- Desmolde e sirva acompanhado de algum molho ou creme que desejar.

POR

João Maria



Bolo de nozes

COM BABA DE MOÇA E MERENGUE SUÍÇO

INGREDIENTES

BOLO DE NOZES

- 14 ovos
- 270g de açúcar
- 90g de farinha de rosca
- 500g de nozes moídas finamente

RECHEIO DE BABA DE MOÇA

- 10 gemas (ou 250g)
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- 200g de açúcar
- 50g de manteiga
- 250g de **MOÇA**® Recheio e Cobertura Cocada

COBERTURA DE MERENGUE SUÍÇO

- 250ml (ou 3 claras de ovo)
- 500g de açúcar

MODO DE PREPARO

BOLO DE NOZES

- Bata as claras em neve na batedeira.
- Quando estiverem bem firmes, adicione as gemas, uma a uma, intercalando com o açúcar.
- Desligue a batedeira e então junte a farinha de rosca e as nozes moídas mexendo com muita delicadeza até ficar uma massa homogênea.
- Asse em 3 fôrmas de 20cm de diâmetro, untadas apenas no fundo.

RECHEIO DE BABA DE MOÇA

- Cozinhe as gemas com a água, o açúcar e a manteiga até ferver e engrossar ligeiramente.
- Junte a essência de baunilha e **MOÇA**® Recheio e Cobertura Cocada e misture até obter uma consistência homogênea.

COBERTURA DE MERENGUE SUÍÇO

- Misture a clara ao açúcar.
- Leve ao fogo baixíssimo mexendo bem até que o açúcar derreta - **muito cuidado para não cozinhar as claras!**
- Despeje a mistura ainda quente na batedeira e bata até ficar firme e frio.

POR
Carole Cremer



Sinfonia

DE CARAMELO E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

MOUSSE DE CARAMELO

- 10g de gelatina em pó
- 50ml de água para hidratar a gelatina
- 200g de **NESTLÉ® NESTILLY®**
- 100g de Chocolate **NESTLÉ®** Branco
- 50g de Chocolate **NESTLÉ®** ao Leite
- 75g de **MOÇA®** Recheio e Cobertura Caramelo Salgado
- 75g de açúcar
- 35ml de água
- 70g de gemas (em média 4 gemas)
- 50g de ovo (1 ovo)

MASSA DE AMÊNDOAS

- 60g de claras (em média 2 unid.)
- 60g de açúcar refinado
- 100g de ovos (2 unid.)
- 135g de açúcar refinado
- 40g de gemas (em média 2 unid.)
- 175g de farinha de amêndoas
- 40g de farinha de trigo
- 80g de manteiga sem sal
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

GLAÇAGEM

- 150ml de água
- 300g de açúcar
- 300g de glucose
- 25g de gelatina em pó
- 125ml de água para hidratar
- 300g de Chocolate **NESTLÉ®** Branco
- 195g de **MOÇA®** Leite Condensado
- Quantidade básica de corante vermelho

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE CARAMELO

- Hidrate a gelatina com a água e reserve.
- Bata o creme **NESTLÉ® NESTILLY®** na batedeira até atingir meio ponto, reserve.
- Derreta os chocolates e reserve.
- Bata o ovo com as gemas na batedeira.
- Enquanto isso, faça a calda com o açúcar e a água, deixe atingir 110°C.
- Com a batedeira ligada, despeje aos poucos a calda em fio nas gemas, bata até esfriar.
- Acrescente os chocolates derretidos e bata novamente. Adicione o **MOÇA®** Recheio e Cobertura Caramelo Salgado e bata novamente até ficar homogêneo.
- Incorpore nessa mistura a gelatina já hidratada e derretida.
- Por último, acrescente o creme **NESTLÉ® NESTILLY®** batido.

MASSA DE AMÊNDOAS

- Bata na batedeira as claras de ovo e os 60g de açúcar até obter picos firmes, reserve.
- No micro-ondas, derreta a manteiga e reserve.
- Em outro recipiente, bata na batedeira os ovos, as gemas e os 135g de açúcar até dobrar de volume.
- Acrescente intercalando a farinha de amêndoas e a farinha de trigo e bata até incorporar.
- Adicione a manteiga e a essência de baunilha, mexa até ficar homogêneo.
- Aos poucos, adicione o merengue já feito previamente e mexa com um fouet até incorporar tudo.
- Coloque papel-manteiga na base de uma fôrma com 20cm de diâmetro.
- Despeje a massa na fôrma e leve para assar em forno preaquecido a 170°C até dourar (em média 35-40 minutos).
- Retire do forno e corte em duas camadas com 1cm de altura cada. Refile as bordas até ficar com 14cm de diâmetro.
- Reserve para a montagem.



GLAÇAGEM

- Hidrate a gelatina em água, reserve.
- Derreta o chocolate no micro-ondas, reserve.
- Coloque na panela a água, o açúcar e a glucose.
- Cozinhe em fogo médio até atingir 103°C.
- Retire do fogo, coloque o **MOÇA®** Leite Condensado e mexa bem. Adicione a gelatina hidratada, o Chocolate **NESTLÉ®** Branco derretido e por último o corante.
- Emulsione com o mixer de mão. Se não chegar na cor desejada, adicione mais um pouco de corante e misture com o mixer novamente. Peneire para retirar as bolhas.
- Com a glaçagem a 30°C, aplique sobre toda a superfície do doce.
- Coloque no prato de apresentação.
- Se preferir, aplique amêndoas laminadas nas bordas para dar acabamento.

MONTAGEM

- Ingrediente: Recheio **MOÇA®** Brigadeiro
- Em uma forma de silicone, coloque a mousse até preencher 1/3 da base. Leve para refrigerar até firmar.
- No centro, coloque uma camada de massa, com o Recheio **MOÇA®** Brigadeiro faça uma camada de recheio e na sequência coloque outra camada de massa.
- Preencha as laterais da fôrma com o restante da mousse. Leve para o freezer até congelar.
- Desenforme e aplique a glaçagem.



POR

Beca Milano!

Torta Brownie

TRUFADA

INGREDIENTES

MASSA

- 2 discos de bolo com massa de chocolate
- 1 disco de **NESTLÉ® DOCELLO™** bolo brownie

Calda

- 50g de **MOÇA®** Leite Condensado
- 50ml de água

Brownie

- 300g de Brownie e Petit Gâteau **NESTLÉ® DOCELLO™**
- 70g de manteiga
- 100ml de leite gelado

RECHEIO E COBERTURA

- 350g de **NESTLÉ®** Chocolate Blend
- 300g de **NESTLÉ® NESTILLY®**
- 5g de gelatina sem sabor
- 50ml de água
- 200g de Recheio e Cobertura **MOÇA®** Leite Condensado

DECORAÇÃO

- 120g de Recheio e Cobertura **MOÇA®** Leite Condensado
- 100g de brownie cortado em cubos
- 30g de **NESTLÉ®** Ganache Semi Amargo
- 3ml de água

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Bata o **NESTLÉ® NESTILLY®** na batedeira em ponto suave e reserve.
- À parte, derreta o chocolate no micro-ondas.
- Envolve lentamente o **NESTLÉ® NESTILLY®** reservado com o **NESTLÉ®** Chocolate Blend derretido ainda quente até ficar uma mistura homogênea.
- Acrescente a gelatina dissolvida na água e misture bem.

CALDA

- Misture os dois ingredientes e reserve.

MONTAGEM

- Em um aro de 20cm de diâmetro com 7cm de altura, acomode um disco de bolo e umedeça-o com a calda, espalhe um terço da mousse de chocolate e a metade do Recheio e Cobertura **MOÇA®** Leite Condensado. Repita o processo até a borda do aro e leve para congelar por no mínimo 2 horas.
- Remova o aro, decore a parte superior da torta com o Recheio e Cobertura **MOÇA®** Leite Condensado com o auxílio de um saco de confeitar com bico pitanga.
- Finalize com pedaços de brownie no centro e a **NESTLÉ®** Ganache Semi Amargo derretida escorrendo na lateral.



POR

LoFree

BOLO amor

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO

- 320g de açúcar refinado
- 100g de manteiga
- 200g de ovos
- 360g de farinha de trigo
- 240ml de **NINHO**® Leite Integral UHT
- 20g de **NESTLÉ**® Chocolate em Pó 50% Cacau
- 20g de fermento químico
- 10g de corante vermelho
- 5g de essência de baunilha

CREME

- 200g de **NESTLÉ**® Recheio para Tortas
- 150g de **NESTLÉ**® **NESTILLY**®
- 50ml de **NINHO**® Leite Integral UHT gelado
- 100g de geleia de frutas vermelhas

COBERTURA

- 120g de chantilly vegetal
- 120g de **NESTLÉ**® Chocolate Meio Amargo
- 50g de **NESTLÉ**® Chocolate Branco
- 50g de manteiga de cacau
- 10g de corante vermelho

RENDIMENTO: 1 BOLO DE 1KG

DIFICULDADE: MÉDIA

TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO

- Em uma batedeira com o globo, coloque a manteiga e o açúcar refinado. Bata até obter uma consistência cremosa.
- Adicione os ovos, um a um, e bata por cerca de 2 minutos.
- Peneire os ingredientes em pó e adicione-os aos poucos.
- Misture a essência de baunilha no leite.
- Adicione os ingredientes líquidos e em pó, intercalando, e bata até obter uma massa homogênea.
- Unte aros de 8cm de diâmetro e divida a massa.
- Asse em forno preaquecido a 160°C de 10 a 15 minutos.
- Espere esfriar e desenforme.

CREME

- Em uma batedeira com o globo, coloque o Recheio para Tortas, **NESTLÉ**® **NESTILLY**® e o **NINHO**® Leite Integral UHT.
- Bata até dobrar o volume e obter a textura desejada. Reserve.

COBERTURA

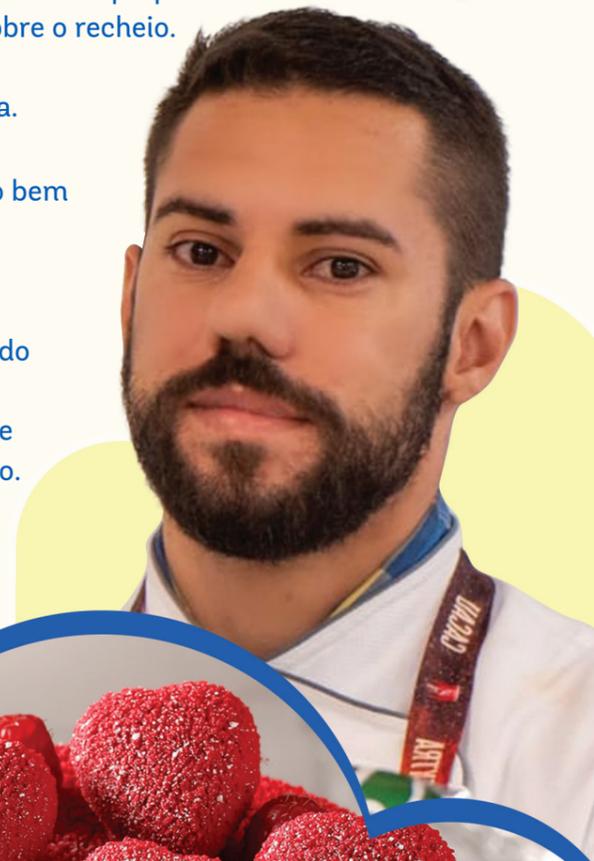
- Derreta o chocolate branco e a manteiga de cacau. Adicione o corante vermelho no tom de cor desejado.
- Prepare bombons de coração de **NESTLÉ**® Chocolate Meio Amargo.

MONTAGEM

- Corte o bolo em 3 partes iguais.
- Umedeça a primeira camada do bolo com a calda de sua preferência.
- Com o auxílio de um saco de confeitar, recheie o bolo com o creme preparado.
- Espalhe uma camada fina de geleia de frutas vermelhas sobre o recheio.
- Repita a etapa mais uma vez.
- Coloque a última camada de bolo e umedeça-a com a calda.
- Leve para gelar por cerca de 2 horas.
- Cubra o bolo com o chantilly vegetal e deixe o acabamento bem liso e uniforme, conforme a foto.
- Congele o bolo por no mínimo 2 horas.
- Com o auxílio de um pulverizador de confeitaria, cubra o bolo com o chocolate branco tingido de vermelho, preparado anteriormente.
- Se necessário, pulverize mais de uma camada de chocolate tingido para obter uma textura aveludada, conforme a foto.
- Pulverize o chocolate tingido nos bombons de coração para obter o acabamento aveludado, conforme a foto.

A PARTIR DAQUI,
TODAS AS RECEITAS
SÃO ASSINADAS PELO
CHEF ALESSANDRO.

Alessandro



CHARGE® COM laranja

INGREDIENTES

MASSA

- 200g de açúcar refinado
- 200g de manteiga
- 225g de ovos
- 200g de farinha de trigo
- 25ml de **NINHO®** Leite Integral UHT
- 5g de essência de baunilha
- 3g de fermento químico

RECHEIO

- 500g de **NESTLÉ®** Recheio e Cobertura **CHARGE®**
- 100g de **NESTLÉ®** Creme de Leite 25%
- 150g de Pasta Meio Amargo **DOIS FRADES®**

DECORAÇÃO

- 60g de physalis
- 50g de laranjas desidratadas

 **RENDIMENTO:** 1 BOLO DE 1,7KG

 **DIFICULDADE:** DIFÍCIL

 **TEMPO DE PREPARO:** 2 HORAS

MODO DE PREPARO

MASSA

- Em uma batedeira com o globo, coloque a manteiga e o açúcar refinado. Bata até obter uma consistência cremosa.
- Adicione os ovos, um a um, e bata por cerca de 2 minutos.
- Peneire os ingredientes em pó e adicione-os aos poucos.
- Misture a essência de baunilha no leite.
- Espalhe a massa em fôrmas de rocambole.
- Asse em forno preaquecido a 160°C de 8 a 10 minutos.
- Espere esfriar e desenforme.

RECHEIO

- Na batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- Bata por cerca de 5 minutos na velocidade média, até ficar um creme homogêneo.

MONTAGEM

- Corte fatias de 8cm no sentido do comprimento do rocambole.
- Espalhe uma fina camada do recheio preparado.
- Enrole o bolo no formato de rocambole. Repita as etapas até finalizar a massa e obter um bolo de aproximadamente 20cm de diâmetro.
- Leve o bolo para gelar por aproximadamente 2 horas.
- Decore com physalis e laranja desidratada.

DICA DO CHEF:

substitua o **NESTLÉ®** Recheio e Cobertura **CHARGE®** por Recheio e Cobertura **ALPINO®**. Decore com frutas vermelhas e raspas de **NESTLÉ®** Chocolate Meio Amargo



ROSA DA Moça®

INGREDIENTES

BASE DO BISCOITO

- 200g de farinha de trigo
- 100g de Recheio e Cobertura **MOÇA**® Caramelo Salgado
- 100g de manteiga
- 80g de **NESTLÉ**® Chocolate Meio Amargo

GANACHE DE MOÇA®

- 85g de **NESTLÉ**® Chocolate Branco
- 50g de **NESTLÉ**® Creme de Leite 25%
- 200g de **MOÇA**® Leite Condensado Consistência Firme

GANACHE DE BRIGADEIRO

- 80g de **NESTLÉ**® Chocolate Blend
- 50g de **NESTLÉ**® Creme de Leite 25%
- 200g de Recheio e Cobertura **MOÇA**® Brigadeiro

RENDIMENTO: 45 UNIDADES

DIFICULDADE: DIFÍCIL

TEMPO DE PREPARO: 1H30

MODO DE PREPARO

BASE DO BISCOITO

- Em uma batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- Bata até obter uma massa homogênea. Não bater muito para não desenvolver o glúten.
- Descanse a massa na geladeira por 30 minutos.
- Com o auxílio de um rolo, abra a massa e corte com aro de 4cm.
- Asse as bases do biscoito em forno preaquecido a 160°C de 5 a 7 minutos.
- Retire da fôrma e espere esfriar totalmente.
- Cubra o biscoito com o **NESTLÉ**® Chocolate Meio Amargo temperado.

GANACHE DE MOÇA®

- Corte o chocolate em pedaços grandes e coloque em uma tigela.
- Derreta o chocolate no micro-ondas na potência média-baixa. Mexa a cada 1 minuto até total derretimento. Não exceda a temperatura de 45°C.
- Adicione o **NESTLÉ**® Creme de Leite 25% e o recheio **MOÇA**® Leite Condensado Consistência Firme.
- Esfrie o recheio para obter uma consistência mais firme.
- Com o auxílio de um bico 127, faça as rosas com a ganache preparada sobre os biscoitos banhados.

GANACHE DE BRIGADEIRO

- Corte o chocolate em pedaços grandes e coloque em uma tigela.
- Derreta o chocolate no micro-ondas, na potência média-baixa. Mexa a cada 1 minuto até total derretimento. Não exceda a temperatura de 45°C.
- Adicione o **NESTLÉ**® Creme de Leite 25% e o recheio **MOÇA**® Brigadeiro.
- Esfrie o recheio para obter uma consistência mais firme.

- Com o auxílio de um bico 127, faça as rosas com a ganache de brigadeiro preparada sobre os biscoitos banhados.

DICA DO CHEF:

adicione na Ganache de **MOÇA**® raspas de limão-taiti e suco de limão-siciliano! Ficará delicioso e refrescante.



CORAÇÃO DE Mãe

INGREDIENTES

BASE DO CORAÇÃO

- 100g de **NESTLÉ**® Chocolate Meio Amargo
- 30g de chocolate granulado

RECHEIO

- 150g de Recheio e Cobertura **MOÇA**® Brigadeiro

DECORAÇÃO

- 180g de Recheio e Cobertura **MOÇA**® Brigadeiro
- 50g de chocolate granulado
- 20g de confeitos (coração)

 **RENDIMENTO:** 1 UNIDADE DE 430G

 **DIFICULDADE:** MÉDIA

 **TEMPO DE PREPARO:** 45 MINUTOS

MODO DE PREPARO

BASE DO CORAÇÃO

- Corte o chocolate em pedaços grandes e coloque em uma tigela.
- Derreta o chocolate no micro-ondas na potência média-baixa. Mexa a cada 1 minuto até total derretimento. Não exceda a temperatura de 45°C.
- Espalhe o chocolate em uma bancada de mármore/granito e mexa constantemente, com o auxílio de uma espátula, até obter a temperatura de 28°C.
- Retorne o chocolate na tigela e mexa bem
- Coloque as flores no fundo dos moldes de chocolate escolhidos.
- Preencha a fôrmas de Coração com o **NESTLÉ**® Chocolate Meio Amargo temperado.
- Após esse processo, polvilhe o chocolate granulado sobre a fôrma com o chocolate.
- Leve para a geladeira por cerca de 15 minutos. O tempo poderá variar de acordo com a temperatura da geladeira, o tamanho do molde e o material.

RECHEIO

- Recheie o coração com o Recheio e Cobertura **MOÇA**® Brigadeiro.

DECORAÇÃO

- Faça brigadeiros de 6g com o recheio Recheio e Cobertura **MOÇA**® Brigadeiro e enrole no chocolate granulado de sua preferência.
- Decore o coração com os brigadeiros enrolados e confeitos de coração.

DICA DO CHEF:

faça o coração de chocolate branco. Recheie o coração com brigadeiro branco e brigadeiros enrolados no **NINHO**® Leite em Pó.



PAVÊ DO coração

INGREDIENTES

CREME DO PAVÊ

- 300g de **NESTLÉ**® Recheio para Tortas
- 100g de cream cheese
- 100g de **NESTLÉ**® Creme de Leite 25%
- 50ml de **NINHO**® Leite Integral UHT gelado
- 150g de morangos picados

GELEIA DE MORANGO

- 500g de morangos
- 50ml de suco de limão
- 150g de açúcar refinado

COBERTURA E DECORAÇÃO

- 100g de **NESTLÉ**® **NESTILLY**®
- 50ml de leite de coco
- 50g de **NINHO**® Leite em Pó Integral
- 5g de confeitos de coração

 **RENDIMENTO:** 1 UNIDADE GRANDE DE 1,6KG

 **DIFICULDADE:** MÉDIA

 **TEMPO DE PREPARO:** 45 MINUTOS

MODO DE PREPARO

CREME DO PAVÊ

- Higienize os morangos e seque-os bem.
- Em um batedeira com o globo, bata o **NESTLÉ**® Recheio para Tortas, o **NESTLÉ**® Creme de Leite 25%, o cream cheese e o **NINHO**® Leite Integral UHT gelado.
- Bata até dobrar o volume.
- Corte os morangos e misture-os ao creme preparado.

GELEIA DE MORANGO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture bem.
- Leve ao fogo médio, mexendo sempre para não queimar.
- Cozinhe até obter uma consistência cremosa.
- Retire do fogo e leve para gelar por cerca de 2 horas.

COBERTURA

- Em um batedeira com o globo, bata o **NESTLÉ**® **NESTILLY**®, o leite de coco e o **NINHO**® Leite em Pó Integral.
- Bata na velocidade média-alta até obter textura de chantilly e reserve.

MONTAGEM

- Coloque o creme com os morangos preparado em um recipiente.
- Cubra com uma camada fina de geleia de morango.
- Decore o topo do pavê com o creme da cobertura.
- Polvilhe **NINHO**® Leite em Pó Integral em toda a superfície e decore com confeitos de coração e biscoitos de coração, conforme a foto.

DICA DO CHEF:
substitua o morango por frutas amarelas, como manga e maracujá.



PAVÊ DE BRIGADEIRO com uva

INGREDIENTES

BASE 1

- 80g de Topping **NEGRESCO**[®]
- 30g de Pasta Meio Amargo **DOIS FRADES**[®]
- 60g de **MOÇA**[®] Leite Condensado Consistência Firme
- 120g de uvas verdes

BASE 2

- 100g de **NESTLÉ**[®] Recheio para Tortas
- 50g de cream cheese
- 50g de **NESTLÉ**[®] Creme de Leite 25%
- 25g de **NINHO**[®] Leite Integral UHT gelado

COBERTURA

- 85g de Recheio e Cobertura **MOÇA**[®] Brigadeiro
- 50g de chocolate granulado
- 60g de Pasta Meio Amargo **DOIS FRADES**[®]
- 70g de uvas verdes

 **RENDIMENTO:** 1 UNIDADE PEQUENA DE 780G

 **DIFICULDADE:** FÁCIL

 **TEMPO DE PREPARO:** 40 MINUTOS

MODO DE PREPARO

BASE 1

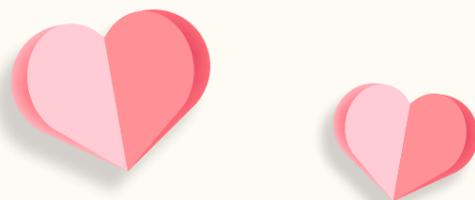
- Higienize as uvas e seque-as bem.
- Em uma tigela, misture o Topping **NEGRESCO**[®] com a Pasta Meio Amargo **DOIS FRADES**[®].
- Forre o fundo de um recipiente escolhido com a base preparada.
- Com o auxílio de um saco de confeitar, espalhe o **MOÇA**[®] Leite Condensado Consistência Firme sobre a base de biscoito.
- Coloque as uvas sobre o recheio Moça Firme.

BASE 2

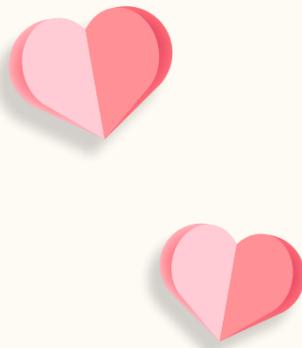
- Em um batedeira com o globo, bata o **NESTLÉ**[®] Recheio para Tortas, o **NESTLÉ**[®] Creme de Leite 25%, o cream cheese e o **NINHO**[®] Leite Integral UHT.
- Bata até dobrar o volume.
- Coloque o creme em um saco de confeitar.
- Cubra as uvas com o creme preparado.

COBERTURA

- Faça brigadeiros de 6g com o Recheio e Cobertura **MOÇA**[®] Brigadeiro e enrole no granulado de sua preferência.
- Aqueça por cerca de 1 minuto a Pasta Meio Amargo **DOIS FRADES**[®] no micro-ondas para ficar com a consistência mais fluida.
- Cubra o pavê com a Pasta Meio Amargo **DOIS FRADES**[®].
- Decore o topo do pavê com os brigadeiros e as uvas.



BARRINHAS florais



INGREDIENTES

BASE

- 500g de **NESTLÉ**® Chocolate ao Leite
- 30g de flores comestíveis

DICA DO CHEF:
substitua o chocolate ao leite por chocolate branco!
Ficará lindo e saboroso.



MODO DE PREPARO

BARRINHAS

- Corte o **NESTLÉ**® Chocolate ao Leite em pedaços grandes e coloque em uma tigela.
- Derreta o chocolate no micro-ondas na potência média-baixa. Mexa a cada 1 minuto até o total derretimento. Não exceda a temperatura de 45°C.
- Espalhe o chocolate em uma bancada de mármore/granito e mexa constantemente, com o auxílio de uma espátula, até obter temperatura de 28°C.
- Retorne o chocolate na tigela e mexa bem.
- Coloque as flores no fundo dos moldes de chocolate escolhidos.
- Preencha as fôrmas com o chocolate temperado.
- Bata levemente as fôrmas na bancada, para retirar qualquer bolha de ar. Leve para a geladeira por cerca de 15 minutos. O tempo poderá variar de acordo com a temperatura da geladeira, o tamanho do molde e o material.
- Desenforme o chocolate e coloque na embalagem escolhida.

 **RENDIMENTO:** 10 BARRINHAS DE 50G

 **DIFICULDADE:** MÉDIA

 **TEMPO DE PREPARO:** 45 MINUTOS



BOLINHO DE Banana

INGREDIENTES

MASSA

- 120g de açúcar refinado
- 50g de óleo de milho
- 100g de ovos
- 120g de banana
- 120g de farinha de rosca
- 5g de fermento químico

COBERTURA

- 250g de Mousse **SUFLAIR**® Branco
- 350g de **NESTLÉ**® **NESTILLY**®

FINALIZAÇÃO

- 10g de **NINHO**® Leite em Pó Integral
- 20g de flores comestíveis

RENDIMENTO: 8 UNIDADES DE 110G

DIFICULDADE: FÁCIL

TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

MODO DE PREPARO

MASSA

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
- Bata até obter uma massa lisa e homogênea.
- Divida a massa em fôrmas individuais descartáveis forneáveis. Asse em forno preaquecido a 160°C por 15 a 20 minutos e reserve.

COBERTURA

- Em uma batedeira com o globo, bata a Mousse **SUFLAIR**® e o leite integral até dobrar o volume.
- Coloque a mousse em um saco de confeitar.

MONTAGEM

- Decore o topo do bolo com a mousse **SUFLAIR**®.
- Use flores para decorar.



CUCA DAS Mães

INGREDIENTES

MASSA

- 275g de açúcar refinado
- 150g de manteiga
- 225g de ovos
- 275g de farinha de trigo
- 125ml de leite de coco
- 5g de essência de baunilha
- 12g de fermento químico

CREME

- 250ml de **NINHO**® Leite Integral UHT
- 100g de **NESTLÉ**® Recheio para Tortas
- 20g de amido de milho
- 50g de **NESTLÉ**® Chocolate Marfim
- 40g de **NESTLÉ**® **NESTILLY**®
- 80g de mirtilo

FAROFA

- 200g de farinha de trigo
- 50g de **NINHO**® Leite em Pó Integral
- 80g de açúcar refinado
- 150g de manteiga
- 60g de fubá

RENDIMENTO: 2 UNIDADES DE 1KG

DIFICULDADE: FÁCIL

TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

MODO DE PREPARO

MASSA

- Em uma batedeira com o globo, coloque a manteiga e o açúcar refinado. Bata até obter uma consistência cremosa.
- Adicione os ovos, um a um, e bata por cerca de 2 minutos.
- Peneire os ingredientes em pó e adicione-os aos poucos.
- Misture a baunilha no leite de coco.
- Adicione os ingredientes líquidos e em pó, intercalando, e bata até obter uma massa homogênea.
- Coloque a massa em uma fôrma descartável forneável.

CREME

- Dissolva o **NESTLÉ**® Recheio para Tortas e o amido de milho em metade da quantidade do leite e misture bem com o auxílio de um fouet para não formar grumos.
- Em uma panela, coloque o restante do leite e o chocolate branco em pedaços e leve ao fogo médio até levantar fervura.
- Adicione o **NESTLÉ**® Recheio para Tortas dissolvido no **NINHO**® Leite Integral UHT, mexendo sem parar.
- Cozinhe até obter uma consistência cremosa.
- Após apagar o fogo, adicione o creme de leite e misture bem, reserve.

FAROFA

- Misture todos os ingredientes até obter uma farofa, reserve.

MONTAGEM

- Coloque sobre a massa já na assadeira o creme preparado e o mirtilo.
- Espalhe a farofa sobre todo o topo da cuca.
- Asse em forno preaquecido a 160°C por 30 a 35 minutos.



LAÇO DO amor

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO

- 160g de açúcar
- 160g de manteiga
- 110g de ovos
- 180g de farinha de trigo
- 120ml de **NINHO**® Leite Integral UHT
- 10g de essência de baunilha
- 2g de fermento químico

CREME DE MORANGO

- 150g de Recheio e Cobertura **MOÇA**® Morango

CALDA PARA O BOLO

- 60g de **MOÇA**® Recheio Leite Condensado Firme
- 80ml de água

DECORAÇÃO DE CHOCOLATE

- 150g de **NESTLÉ**® Chocolate Marfim
- 100g de xarope de glicose
- 30g de morango
- 10g de confeitos

 **RENDIMENTO:** 10 UNIDADES DE 120G

 **DIFICULDADE:** DIFÍCIL

 **TEMPO DE PREPARO:** 1H30

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO

- Em uma batedeira com o globo, coloque a manteiga e o açúcar refinado. Bata até obter uma consistência cremosa.
- Adicione os ovos, um a um, e bata por cerca de 2 minutos.
- Peneire os ingredientes em pó e adicione-os aos poucos.
- Misture a essência de baunilha no **NINHO**® Leite Integral UHT.
- Adicione os ingredientes líquidos e em pó, intercalando, e bata até obter uma massa homogênea.
- Unte aros de 8cm de diâmetro e divida a massa.
- Asse em forno preaquecido a 160°C de 10 a 15 minutos.
- Espere esfriar e desenforme.

CALDA PARA O BOLO

- Misture o **MOÇA**® Recheio Leite Condensado Firme com água, deixando a consistência fluida.

DECORAÇÃO DE CHOCOLATE

- Derreta o chocolate branco no micro-ondas na potência média-baixa. Mexa até o total derretimento.
- Adicione o xarope de glicose e misture bem.
- Adicione o corante lipossolúvel e misture bem.
- Espalhe o chocolate sobre uma fita de acetato, corte no tamanho do bolo e já coloque na lateral.

MONTAGEM

- Corte o bolo em 3 partes iguais.
- Umedeça a primeira camada do bolo com a calda preparada.
- Com o auxílio de um saco de confeitar, Recheio e Cobertura **MOÇA**® Morango na primeira camada do bolo.
- Repita a etapa mais uma vez.
- Coloque a última camada de bolo e umedeça com a calda.
- Leve para gelar por cerca de 2 horas.
- Cubra o bolo com o chocolate preparado para a decoração.
- Decore com morango, frutas vermelhas e confeitos.

DICA DO CHEF:
faça a cobertura e a decoração do bolo com Chocolate ao Leite **NESTLÉ**®. Poderá decorar com physalis.



TORTA DE RICOTA com cocada

INGREDIENTES

BASE

- 400g de **Tostines**® Biscoito tipo Maisena
- 180g de manteiga
- 30ml de água

CREME

- 300g de **NESTLÉ**® Recheio para Tortas
- 150g de cream cheese
- 100g de **NESTLÉ**® Creme de Leite 25%
- 100g de **NINHO**® Leite Integral UHT gelado
- 100g de Recheio e Cobertura **MOÇA**® Cocada
- 200g de ricota fresca
- 5g de gelatina incolor

COBERTURA

- 50g de frutas vermelhas
- 200g de **MOÇA**® Leite Condensado Consistência Firme
- Flocos de coco para decorar

RENDIMENTO: 1 TORTA DE 1,4KG

DIFICULDADE: MÉDIA

TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

MODO DE PREPARO

BASE

- Triture o biscoito **TOSTINES**® tipo Maisena no liquidificador até ficar bem fino.
- Adicione a manteiga em ponto pomada e a água, e misture bem até ficar uma textura homogênea.
- Cubra o fundo e a lateral de uma assadeira de 18cm de diâmetro.

CREME

- Hidrate a gelatina incolor em água filtrada.
- Em um liquidificador, coloque o **NESTLÉ**® Recheio para Tortas, o cream cheese, o **NESTLÉ**® Creme de Leite 25%, o **NINHO**® Leite Integral UHT, a ricota e o **MOÇA**® Recheio Cocada.
- Bata por 2 minutos, até ficar um creme homogêneo.
- No micro-ondas, derreta a gelatina incolor. Adicione no liquidificador e bata levemente, somente para misturar.
- Coloque o creme preparado sobre a base da torta.
- Leve para gelar por no mínimo 2 horas.

MONTAGEM

- Decore o topo da torta com o Recheio **MOÇA**® firme, usando o bico pitanga.
- Use frutas vermelhas e flocos de coco para decorar.



DICA DO CHEF:
use queijo minas frescal substituindo a ricota. Ficará delicioso.



TORTA surpresa

INGREDIENTES

BASE

- 100g de manteiga
- 100g de **MOÇA**® Recheio e Cobertura Caramelo Salgado
- 200g de farinha de trigo

CREME

- 250g de **NESTLÉ**® Recheio para Tortas
- 150g de cream cheese
- 100g de **NESTLÉ**® Creme de Leite 25%
- 50ml de **NINHO**® Leite Integral UHT gelado

COBERTURA

- 100g de geleia de morango
- 30g de Recheio **MOÇA**® Leite Condensado Firme
- 20g de morangos

 **RENDIMENTO:** 1 TORTA DE 1,4KG

 **DIFICULDADE:** MÉDIA

 **TEMPO DE PREPARO:** 1 HORA

MODO DE PREPARO

BASE

- Misture todos os ingredientes até homogeneizar.
- Leve à geladeira por no mínimo 1 hora.
- Abra a massa e forre uma fôrma quadrada de 25cm x 25cm, com fundo falso.
- Asse em forno preaquecido a 160°C até dourar a massa, reserve.

CREME

- Em uma batedeira com o globo, bata o **NESTLÉ**® Recheio para Tortas, o **NINHO**® Leite Integral UHT gelado, o **NESTLÉ**® Creme de Leite 25% e cream cheese.
- Bata até dobrar de volume.
- Coloque o Recheio preparado sobre a base da torta.
- Asse a torta em forno pré-aquecido à 140°C por 26 minutos.

COBERTURA

- Após a torta assada, disponha a geleia de morango e coloque o disco de massa para finalizar.
- Decore o topo da torta com o Recheio **MOÇA**® Leite Condensado Firme, usando o bico pitanga.
- Disponha morangos cortados para finalizar.



DICA DO CHEF:

substitua a geleia de morango por Recheio e Cobertura **MOÇA**® Caramelo Salgado ou geleia de frutas amarelas.



TORTA DE KITKAT® com Churros e café

INGREDIENTES

BASE

- 100g de manteiga
- 100g de **MOÇA®** Recheio e Cobertura Caramelo Salgado
- 200g de farinha de trigo

CREME

- 100g de **NESTLÉ®** Pasta **KITKAT®**
- 400g de **MOÇA®** Recheio e Cobertura Churros
- 10g de **NESCAFÉ®** solúvel

COBERTURA

- 50g de Pasta Meio Amargo **DOIS FRADES®**
- 10g de Café em Grãos **NESCAFÉ®**
- 30g de confeitos perolados (decoração)

RENDIMENTO: 1 TORTA DE 1KG

DIFICULDADE: MÉDIA

TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

MODO DE PREPARO

BASE

- Em uma batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- Bata até obter uma massa homogênea. Não bata muito para não desenvolver o glúten.
- Descanse a massa na geladeira por 30 minutos.
- Com o auxílio de um rolo de massa, abra a massa e forre o fundo e as laterais de uma assadeira de 18 a 20cm de diâmetro.
- Asse em forno preaquecido a 160°C por 10 a 15 minutos.
- Retire do forno e espere esfriar totalmente.

CREME

- Coloque o recheio **MOÇA®** Churros em uma tigela e aqueça no micro-ondas por cerca de 1 minuto, apenas para deixar a consistência mais fluida.
- Adicione o **NESCAFÉ®** solúvel e misture bem até total homogeneização.

MONTAGEM

- Espalhe sobre o fundo e lateral da torta o recheio **KITKAT®** levemente aquecido, apenas para ficar mais fluido.
- Coloque o creme preparado na torta, deixando a superfície bem lisa.
- Leve para gelar por no mínimo 2 horas.
- Com o auxílio de aros cortadores de 6 a 8cm, demarque a superfície da torta, sobrepondo os círculos, conforme a foto.
- Com um saco de confeitar com Bico Perlê 3, contorne os círculos com a Pasta Meio Amargo **DOIS FRADES®**, conforme a foto.
- Coloque os confeitos perolados sobre os círculos decorados, conforme a foto.

DICA DO CHEF:

substitua a pasta **KITKAT®** pela pasta **GALAK®** com **NEGRESCO®**. Você terá uma perfeita combinação de sabor e textura.



BISCOITO no pote



- RENDIMENTO: 30 BISCOITOS
- DIFICULDADE: MÉDIA
- TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

INGREDIENTES

BASE

- 200g de farinha de trigo
- 100g de manteiga
- 100g de Recheio e Cobertura **MOÇA**® Caramelo Salgado

RECHEIO

- 200g de Recheio **MOÇA**®

MODO DE PREPARO

ETAPA 1

- Em uma batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- Bata até obter uma massa homogênea. Não bata muito para não desenvolver o glúten. Descanse a massa na geladeira por 30 minutos.
- Com o auxílio de um rolo de massa, abra a massa e corte no formato desejado. Sugestão: cortador de coração.
- Asse em forno preaquecido a 160°C por 8 a 10 minutos.
- Retire do forno e espere esfriar totalmente.

ETAPA 2

- Escolha o recheio de sua preferência: Moça® Churros, Alpino®, Charge®.
- Recheie uma parte do biscoito com o recheio escolhido com o auxílio de um saco de confeitar.
- Escolha a embalagem de sua preferência e monte o seu presente de Dia das Mães.



TORTA DO amor

INGREDIENTES

BASE DE TORTA - CARAMELO

- 100g de manteiga
- 100g de **MOÇA**® Recheio e Cobertura Caramelo Salgado
- 200g de farinha de trigo

BASE DE TORTA - CHOCOLATE

- 50g de manteiga
- 50g de **MOÇA**® Recheio Chocolate
- 100g de farinha de trigo

CREME MOÇA® CHOCOLATE

- 200ml de **NINHO**® Leite Integral UHT
- 40g de **NESTLÉ**® Chocolate Meio Amargo
- 70g de **NESTLÉ**® Brownie e Petit Gâteau
- 30g de **NESTLÉ**® **NESTILLY**®

CREME MOÇA®

- 200ml de **NINHO**® Leite Integral UHT
- 40g de **NESTLÉ**® Chocolate Branco
- 100g de **NESTLÉ**® Recheio para Tortas
- 30g de **NESTLÉ**® **NESTILLY**®
- 20g de amido de milho

MODO DE PREPARO

BASE DE TORTA - CARAMELO

- Em uma batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- Bata até obter uma massa homogênea. Não bata muito para não desenvolver o glúten.
- Descanse a massa na geladeira por 30 minutos.
- Com o auxílio de um rolo de massa, abra a massa e corte-a no formato de coração.
- Forre o fundo e as laterais de uma assadeira de 20cm de diâmetro.

BASE DE TORTA - CHOCOLATE

- Em uma batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- Bata até obter uma massa homogênea. Não bata muito para não desenvolver o glúten.
- Descanse a massa na geladeira por 30 minutos. Com o auxílio de um rolo de massa, abra a massa e corte-a no formato de coração.
- Reserve os corações de base de torta de chocolate para a finalização do topo da torta.

 **RENDIMENTO:** 1 TORTA DE 1,3KG
 **DIFICULDADE:** MÉDIA
 **TEMPO DE PREPARO:** 40 MINUTOS



CREME MOÇA® - CHOCOLATE

- Dissolva o **NESTLÉ**® Brownie e Petit Gâteau em metade da quantidade do leite e misture bem com o auxílio de um fouet para não formar grumos.
- Em uma panela, coloque o restante do leite, o **NESTLÉ**® Chocolate Meio Amargo em pedaços e leve ao fogo médio até levantar fervura.
- Adicione o brownie dissolvido no leite, mexendo sem parar.
- Cozinhe até obter uma consistência cremosa.
- Retire do fogo e reserve.

MONTAGEM

- Coloque a primeira camada de recheio já frio sobre a base da torta e espalhe-a uniformemente.
- Sobre o recheio de chocolate, coloque o recheio de sabor creme já frio e espalhe cobrindo toda a superfície.
- Cubra o recheio com os corações de massa, intercalando as cores caramelo e marrom, conforme a foto.
- Asse em forno preaquecido a 140°C por 35 minutos.
- Espere esfriar totalmente e desenforme.

BASE DA TORTA - CREME

- Dissolva o **NESTLÉ**® Recheio para Tortas e o amido de milho em metade da quantidade do leite e misture bem com o auxílio de um fouet para não formar grumos.
- Em uma panela, coloque o restante do leite e o **NESTLÉ**® Chocolate Branco em pedaços, e leve ao fogo médio até levantar fervura.
- Adicione o **NESTLÉ**® Recheio para Tortas dissolvido no leite, mexendo sem parar.
- Cozinhe até obter uma consistência cremosa.
- Retire do fogo e reserve.



TORTA DE MARACUJÁ

com pasta
Meio Amarga

INGREDIENTES

BASE

- 200g de farinha de trigo
- 100g de manteiga
- 100g de Recheio e Cobertura **MOÇA**® Caramelo Salgado

RECHEIO

- 300g de Pasta Meio Amargo **DOIS FRADES**®
- 200g de Recheio **MOÇA**® Leite Condensado Firme
- 25g de suco de maracujá

COBERTURA

- 300g de **NESTLÉ**® Ganache Meio Amargo
- 30g de **NESTLÉ**® **NESTILLY**® gelado
- 20g de Chocolate em Pó **NESTLÉ**® **DOIS FRADES**® 50% Cacau para polvilhar
- 5g de hortelã fresca

 **RENDIMENTO:** 1 TORTA DE 1KG

 **DIFICULDADE:** MÉDIA

 **TEMPO DE PREPARO:** 40 MINUTOS

MODO DE PREPARO

BASE

- Em uma batedeira com a raquete, coloque todos os ingredientes.
- Bata até obter uma massa homogênea. Não bata muito para não desenvolver o glúten.
- Descanse a massa na geladeira por 30 minutos.
- Com o auxílio de um rolo, abra a massa e forre o fundo e as laterais de uma assadeira de 18 a 20cm de diâmetro.
- Asse em forno preaquecido a 160°C de 10 a 15 minutos.
- Retire do forno e espere esfriar totalmente.

RECHEIO

- Em uma panela, coloque o recheio **MOÇA**® Leite Condensado Firme e o suco de maracujá.
- Cozinhe até obter uma consistência cremosa, sem levantar fervura.
- Você também pode preparar esse recheio no micro-ondas. Siga as mesmas etapas e leve ao micro-ondas na potência máxima por cerca de 4 minutos, mexendo a cada 30 segundos.

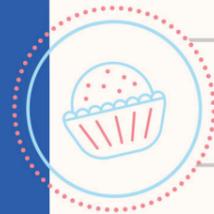
COBERTURA

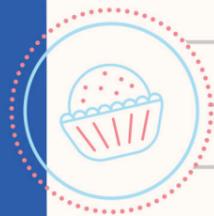
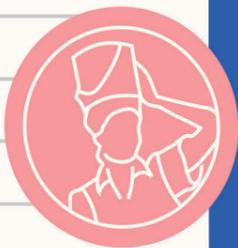
- Bata o **NESTLÉ**® Ganache Meio Amargo com o **NESTLÉ**® **NESTILLY**® em uma batedeira com a raquete.
- Coloque o recheio preparado em um saco de confeitar com o bico de confeitar 2B (roseta).

MONTAGEM

- Sobre a massa da torta já assada, espalhe a **NESTLÉ**® Ganache Meio Amargo, cobrindo todo o fundo.
- Sobre a ganache, coloque todo o recheio de maracujá preparado anteriormente.
- Decore o topo da torta com rosetas de creme de chocolate meio amargo preparado acima.
- Polvilhe sobre a torta o Chocolate em Pó **NESTLÉ**® **DOIS FRADES**® 50% Cacau.
- Decore com folhas de hortelã.







Nestlé PROFESSIONAL®



Imagens meramente ilustrativas.

 SAC 0800-770-1176

 WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR

 /nestleprofessionalbrasil

 @nestleprofessionalbr

 WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR

Para mais receitas
com nossos
produtos, acesse:

