

EMPREENDA E RENDA COM PANIFICAÇÃO E NESTLÉ PROFESSIONAL



Criamos
receitas
exclusivas



empreeenda e renda com

Panificação

e **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

Massa Básica de Pizza	04
Panetone e Chocotone	06
Panetone Salgado.....	09
Fatias Húngaras	12
New York Rolls	15



Massa Básica de Pizza



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
80 minutos



Rendimento:
6 discos de pizza

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 20 g de sal
- 570 g de água
- 60 g de azeite de oliva
- 10 g de fermento biológico seco
- 150 g de molho de tomate
- 30 g de salsinha seca
- 10 g de alho desidratado
- 200 g de queijo parmesão ralado
- 40 g de azeite de oliva

RECHEIO

- 35 g de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 300 g de farinha de biju
- 5 g de tomilho seco

Modo de Preparo

1. Comece fazendo a massa pelo método direto (em que não há a necessidade de fazer um pré-fermento): em uma batedeira com o batedor gancho, em velocidade média, bata todos os ingredientes até obter uma massa lisa, homogênea e em ponto de véu. Retire-a da batedeira e deixe descansar coberta sobre uma bancada levemente enfarinhada para que fermente e dobre de volume.
2. Em seguida, corte e pese porções da massa e abra-as com a ajuda de um rolo. Sobre elas, espalhe o molho de tomate e leve para pré-assar em forno alto (260°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos. Enquanto isso, prepare o Recheio.

RECHEIO

3. Em um recipiente, misture todos os ingredientes com a ajuda de um garfo até obter um tipo de farofa.
4. Polvilhe-a por cima da Massa pré-assada e leve-a novamente ao forno ainda alto por cerca de 15 minutos ou até dourar. Retire, corte e sirva.

DICAS

- Aproveite para utilizar os **Recheios de Nestlé Professional** em mangas, como o **Caramelo Salgado MOÇA**, a **Cocada MOÇA**, o **Brigadeiro MOÇA**, o **Doce de Leite MOÇA** e também as **Pastas KITKAT** e **GALAK**, assim você terá pizzas doces deliciosas!
- Se desejar, asse sua pizza com uma camada de **NESTLÉ Creme de Leite** sobre o disco, sem utilizar molho, para que o disco não infle de ar, o que vai facilitar na hora de recheá-lo.
- Caso sobre massa, armazene-a bem fechada na geladeira e utilize-a no dia seguinte ou mesmo batendo-a com uma massa nova.



Panetone e Chocotone



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
3500 minutos



Rendimento:
4 Panetones/Chocotones

MASSA (ESPONJA + BASE + RECHEIO)

- 150 g de farinha de trigo
- 150 g de água
- 15 g de fermento biológico seco
- 600 g de farinha de trigo
- 230 g de açúcar refinado
- 22 g de **NINHO® Forti+ Integral em Pó**
- 7 g de malte em pó
- 7 g de sal
- 7 g de melhorador de farinha
- 15 g de lecitina de soja líquida
- 75 g de água
- 150 g de gemas
- 150 g de manteiga sem sal em cubos
- 7 g de essência de panetone
- 370 g de frutas cristalizadas
- 200 g de uvas passas pretas sem sementes
- 600 g de **Chocolate Ao Leite NESTLÉ® picado**



Modo de Preparo

1. Em um recipiente, comece misturando os ingredientes da esponja, sua base, até formar uma mistura homogênea. Cubra com um pano ou com plástico filme e deixe fermentar por cerca de 30 minutos em local sem e arejado ou próximo a uma fonte de calor não muito intensa.
2. Após esse tempo, transfira a base para uma batedeira e com o batedor gancho vá adicionar os ingredientes secos complementares em velocidade média. Adicione em seguida a água e as gemas. Só depois de a massa estar homogênea, adicione a manteiga e aumente a velocidade até que a massa atinja o ponto de véu. Então adicione a essência e, sem seguida, o Recheio desejado, misturando para incorporar tudo.
3. Retire a massa e boleie sobre uma superfície levemente enfarinhada até que esteja lisa e deixe-a descansar por cerca de 15 minutos.
4. Porcione a massa dentro das embalagens próprias para Panetone (cerca de 500g cada) e leve à geladeira, cobertos, de um dia para o outro, assim ela fermentará até dobrar de volume.
5. No dia seguinte, retire da geladeira e asse em forno médio-baixo (160°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que dourem e cresçam. Após esse tempo, retire do forno e deixe que resfriem de ponta cabeça, furando o fundo da embalagem com dois palitos e apoiando-os sobre uma grande. Após resfriarem, decore como preferir, sirva ou embale.

Modo de Preparo

DICAS

- O malte em pó ajuda na coloração amarronzada ao redor do Panetone mesmo depois da remoção do papel que o envolve;
- A lecitina de soja líquida ajuda na emulsão de todos os ingredientes complementares da massa, trazendo mais maciez ao Panetone;
- O “ponto de véu” é obtido quase quando a massa fica transparente depois de cuidadosamente batida, de forma que é possível esticá-la e ela não arrebenta ou rasga.



Panetone Salgado



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
3500 minutos



Rendimento:
4 Panetones

MASSA (ESPONJA + BASE + RECHEIO)

- 150 g de farinha de trigo
- 150 g de água
- 15 g de fermento biológico seco
- 600 g de farinha de trigo
- 230 g de açúcar refinado
- 22 g de **NINHO® Forti+ Integral em Pó**
- 7 g de malte em pó
- 7 g de sal
- 7 g de melhorador de farinha
- 15 g de lecitina de soja líquida
- 75 g de água
- 150 g de gemas
- 150 g de manteiga sem sal em cubos
- 7 g de essência de panetone
- 5 g de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 250 g de queijo provolone em cubos
- 250 g de queijo mussarela em cubos
- 250 g de azeitonas pretas picadas
- 5 g de orégano seco
- 10 g de **MAGGI® Creme de Cebola**
- 100 g de farinha panko
- 10 g de azeite de oliva
- 2 g de salsa desidratada

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, comece misturando os ingredientes da esponja, sua base, até formar uma mistura homogênea. Cubra com um pano ou com plástico filme e deixe fermentar por cerca de 30 minutos em local sem e arejado ou próximo a uma fonte de calor não muito intensa.
2. Após esse tempo, transfira a base para uma batedeira e com o batedor gancho vá adicionar os ingredientes secos complementares em velocidade média. Adicione em seguida a água e as gemas. Só depois de a massa estar homogênea, adicione a manteiga e aumente a velocidade até que a massa atinja o ponto de véu. Então adicione a essência e, sem seguida, os queijos, a azeitona e o orégano, misturando para incorporar tudo.
3. Retire a massa e boleie sobre uma superfície levemente enfarinhada até que esteja lisa e deixe-a descansar por cerca de 15 minutos.
4. Porcione a massa dentro das embalagens próprias para Panetone (cerca de 500g cada) e leve à geladeira, cobertos, de um dia para o outro, assim ela fermentará até dobrar de volume.
5. No dia seguinte, em um recipiente, misture os ingredientes da Crosta com o auxílio de um garfo até que vire uma farofa. Retire as massas da geladeira, porcione essa farofa por cima deles e asse em forno médio-baixo (160°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que dourem e cresçam. Após esse tempo, retire do forno e deixe que resfriem de ponta cabeça, furando o fundo da embalagem com dois palitos e apoiando-os sobre uma grade. Após resfriarem, decore como preferir, sirva ou embale.



Modo de Preparo

DICAS

- O malte em pó ajuda na coloração amarronzada ao redor do Panetone mesmo depois da remoção do papel que o envolve;
- A lecitina de soja líquida ajuda na emulsão de todos os ingredientes complementares da massa, trazendo mais maciez ao Panetone;
- O "ponto de véu" é obtido quase quando a massa fica transparente depois de cuidadosamente batida, de forma que é possível esticá-la e ela não arrebenta ou rasga.



Foto: JRG Comunicação

Fatias Húngaras



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
190 minutos



Rendimento:
16 unidades

MASSA E RECHEIO

- 150 g de farinha de trigo
- 150 g de água
- 10 g de fermento biológico seco
- 350 g de farinha de trigo
- 5 g de melhorador de farinha
- 5 g de sal
- 15 g de **NINHO® Forti+ Integral em Pó**
- 100 g de manteiga sem sal em cubos
- 60 g de açúcar refinado
- 100 g de ovos
- 50 g de água
- 500 g de **Recheio de Cocada MOÇA®**

CALDA E FINALIZAÇÃO

- 200 ml de Leite Líquido **NINHO® Forti+ Integral**
- 200 g de Leite **MOÇA®**
- 200 g de leite de coco
- 200 g de coco seco ralado



Modo de Preparo

MASSA E RECHEIO

1. Em um recipiente, comece misturando os ingredientes da esponja, sua base, até formar uma mistura homogênea. Cubra com um pano ou com plástico filme e deixe fermentar por cerca de 30 minutos em local sem e arejado ou próximo a uma fonte de calor não muito intensa.
2. Após esse tempo, transfira a base para uma batedeira e com o batedor gancho vá adicionar os ingredientes secos complementares em velocidade média. Adicione em seguida a água e as gemas. Só depois de a massa estar homogênea, adicione a manteiga e aumente a velocidade até que a massa atinja o ponto de véu.
3. Retire a massa e boleie sobre uma superfície levemente enfarinhada até que esteja lisa e deixe-a descansar por cerca de 15 minutos.
4. Abra a massa com o auxílio de um rolo sobre uma superfície levemente enfarinhada ou untada com desmoldante. Por cima dela espalhe o **Recheio de Cocada MOÇA**, enrole como um rocambole e corte em fatias de 4 cm de espessura.
5. Transfira-as para uma assadeira lado a lado, cubra com um pano limpo ou com plástico filme e deixe fermentar até que dobre de volume em local seco e arejado ou próximo a uma fonte de calor não muito intensa.
6. Depois disso, leve ao forno médio (180°), preaquecido, por cerca de 15 minutos, até dourar e crescer e reserve.

CALDA E FINALIZAÇÃO

7. Em um recipiente, misture todos os ingredientes da Calda.
8. Em seguida, mergulhe cada Fatia Húngara nela por cerca de 3 minutos para que fique bem embebida e finalize-as com o coco ralado. Sirva.

Modo de Preparo

DICAS

- Esta massa pode ser também utilizada no preparo de Brioches;
- O "ponto de véu" é obtido quase quando a massa fica transparente depois de cuidadosamente batida, de forma que é possível esticá-la e ela não arrebenta ou rasga;
- Aproveite para experimentar outros produtos da linha de **Lácteos de Nestlé Professional** para inovar nos sabores, como por exemplo o **Caramelo Salgado MOÇA**, o **Brigadeiro MOÇA** ou o **Doce de Leite MOÇA**.



New York Rolls



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
2400 minutos



Rendimento:
12 unidades

MASSA

- 1420 g de farinha de trigo
- 175 g de água
- 20 g de ovos
- 50 g de açúcar
- 15 g de fermento biológico fresco
- 40 g de manteiga sem sal em cubos
- 200 g de creme vegetal (margarina) ou gradina para folhar

RECHEIO E FINALIZAÇÃO

- 400 g de Recheio e Cobertura MOÇA® Chocolate
- 400 g de Pasta Cremosa KITKAT®

Modo de Preparo

MASSA

1. Comece fazendo a massa pelo método direto (em que não há a necessidade de fazer um pré-fermento): em uma batedeira com o batedor gancho, em velocidade média, bata todos os ingredientes (exceto a margarina ou a gradina) até obter uma massa lisa, homogênea e em ponto de véu. Retire-a da batedeira e deixe descansar coberta sobre uma bancada levemente enfarinhada por cerca de 10 minutos.
2. Em seguida, transfira-a para um pote bem fechado e leve à geladeira para que descanse de 12 a 24 horas.
3. Pegue a margarina ou gradina e abra-a em um quadrado sobre um plástico filme, do centro para fora, para que ela fique com esse formato.
4. Em seguida, retire a massa da geladeira e abra-a sobre uma superfície levemente enfarinhada, coloque o quadrado de margarina no centro e feche as laterais um por cima da outra, como em um envelope. Abra a massa com cuidado utilizando um rolo até ficar mais fina para, então, dobrá-la em 3 partes, uma sobre a outra. Leve-a à geladeira por 15 minutos.
5. Repita este processo por mais e vezes, pois é isso que garantirá que você tenha uma massa folhada apropriada para uso. Por fim, corte-a em fatias de 4 x 25 cm e coloque-as dentro de aros de alumínio de 8 cm para que fermentem até que dobrem de volume.
6. Transfira esses aros com a massa para uma forma untada ou com um tapete de silicone, coloque outra forma por cima para cobri-los por completo e leve para assar em forno médio-baixo (160°), preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até que dourem. Após esse tempo, reserve para que esfriem naturalmente.



Modo de Preparo

MASSA E RECHEIO

7. Depois de resfriados, recheio os New York Rolls utilizando um saco de confeitar com bico e colocando o **Recheio Chocolate MOÇA** com cuidado para não perfurar demais e não deixar o conteúdo vaziar.
8. Por fim, mergulhe cada um diretamente na **Pasta Cremosa KITKAT** levemente aquecida em um recipiente para decorar e finalizar. Sirva.

MASSA E RECHEIO

- Se desejar, utilize esta massa para o preparo de Folhados ou Croissants;
- A gradina é um tipo de margarina específico para cremes e recheios, muito utilizada na produção de massas folhadas;
- Além do **Recheio Chocolate MOÇA**, aproveite para usar outros produtos da linha de **Lácteos de Nestlé Professional** para agregar mais sabor aos seus produtos!



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

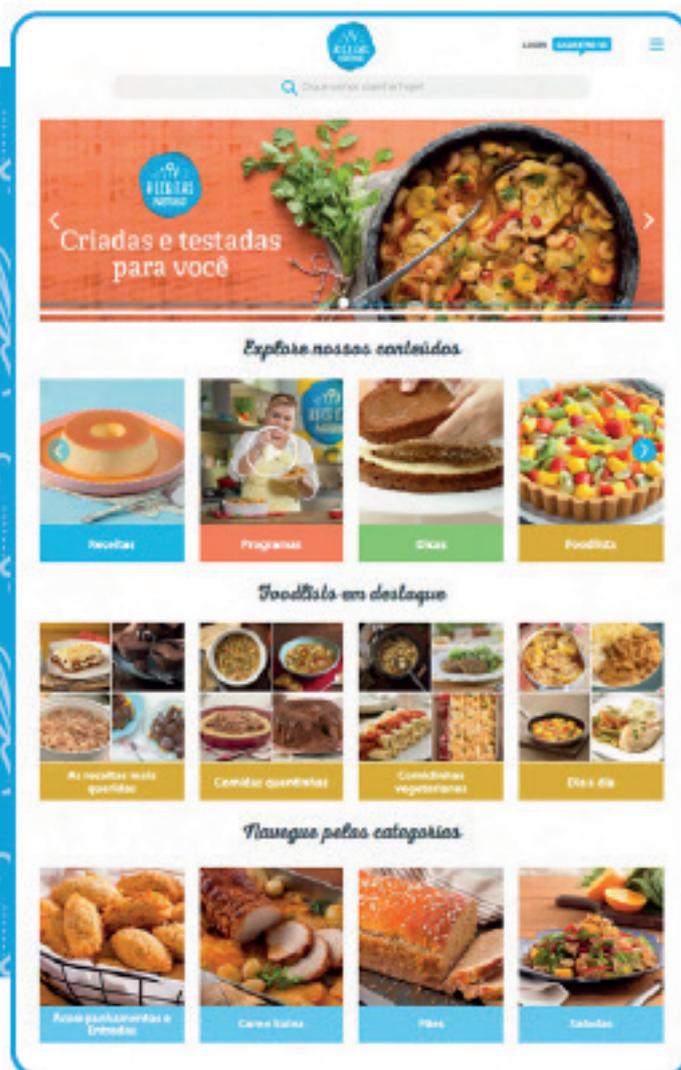
Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



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:



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!



