

DOCES MOMENTOS

RECEITAS IRRESISTÍVEIS PARA PADARIAS E CONFEITARIAS





Uma temporada de momentos gostosos para você inovar e lucrar.

O tempo todo, as pessoas querem mostrar que sabem encantar. É um almoço em família, o aniversário de alguém querido, o Dia dos Namorados, o Dia das Mães ou simplesmente um jantar especial. Para todos esses momentos, a Nestlé está ao seu lado.

Aproveite, então, este Receituário. Não vão faltar datas para seus clientes mostrarem o seu carinho, com deliciosos doces e sobremesas para toda a família.

Nas próximas páginas, você encontra algumas receitas desenvolvidas com muito carinho pelos Chefs Nestlé Professional.



MINISSONHOS RECHEADOS COM DOCINHOS MOÇA

Rendimento: 52 sonhos. 13 sonhos de cada tipo de recheio.



Ingredientes

Minissonho

150g de **NESTLÉ Confeicrem**
30g de açúcar
3g de sal
45g de gema de ovo
10g de fermento biológico seco instantâneo
375ml de água
650g de farinha de trigo
1800ml de óleo para fritura

Recheio de Brigadeiro com Topping NEGRESCO

30g de **NESTLÉ Cobertura Fracionada ao Leite**
30g de **NEGRESCO Topping**
200g de **MOÇA Brigadeiro**
40ml de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Recheio de Beijinho com maracujá

200g de **MOÇA Beijinho**
25ml de suco de maracujá concentrado

Recheio de Cajuzinho crocante

200g de **MOÇA Cajuzinho**
40g de crocante de castanha de caju

Recheio de Doce de Leite com ameixa

200g de **MOÇA Doce de Leite**, em embalagem bag
50g de ameixa seca picada

Decoração

150g de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo

Minissonho

Misture o **Confeicrem NESTLÉ**, o açúcar e o sal. Leve à batedeira, com batedor tipo gancho, e acrescente as gemas, o fermento e a água. Bata em velocidade baixa até homogeneizar.

Junte a farinha aos poucos e bata em velocidade baixa por cerca de 5 minutos. Aumente a velocidade para máxima e bata por mais 5 minutos, até que a massa esteja se desprendendo do fundo da vasilha. Transfira a massa para um *bow*l untado com óleo e deixe crescer por 20 minutos.

Divida a massa em 52 porções (cerca de 20g por porção) e, em seguida, modele em formato de bolas. Deixe crescer até dobrar de volume, cerca de 30 minutos. Frite em óleo a uma temperatura moderada até dourar. Escorra e deixe esfriar sobre papel toalha para absorver o excesso de óleo. Reserve.

Recheio de Brigadeiro com Topping NEGRESCO

Derreta, conforme indicação da embalagem, a **Cobertura Fracionada ao Leite NESTLÉ**, misture ao **Topping NEGRESCO** e deixe secar. Misture o **Brigadeiro MOÇA** e o **Creme de Leite UHT NESTLÉ** até ficar homogêneo. Junte o **Topping NEGRESCO** com a Cobertura e misture. Reserve.

Recheio de Beijinho com maracujá

Misture o **Beijinho MOÇA** e o suco de maracujá até ficar homogêneo. Reserve.

Recheio de Cajuzinho crocante

Misture o **Cajuzinho MOÇA** e o crocante de castanha de caju. Reserve.

Recheio de Doce de Leite com ameixa

Misture o **Doce de Leite MOÇA** e a ameixa seca picada. Reserve.

Montagem

Corte os sonhos ao meio.

Com cada tipo de recheio, recheie 13 sonhos. Utilize cerca de 15g a 20g de recheio por sonho.

Decoração

Polvilhe o açúcar de confeiteiro sobre os sonhos.



Foto: Marcio Shaffer

TORTINHA DE MORANGO DE COLHER E TORTINHA DE MARACUJÁ E CHOCOLATE DE COLHER

Rendimento: 30 tortinhas de morango de colher e 30 tortinhas de maracujá e chocolate de colher

Ingredientes

Massa

300g de farinha de trigo
100g de açúcar
200g de manteiga
30g de gemas

Tortinha de morango de colher

Recheio

1200g de **MOÇA Coberturas e Recheios Leite**

Condensado

30ml de essência de baunilha

Decoração

200g de morangos picados em cubos pequenos
100g de açúcar

60g de castanha de caju triturada

Tortinha de maracujá e chocolate de colher

Recheio

600g de **MOÇA Coberturas e Recheios sabor**

Chocolate

600g de **MOÇA Coberturas e Recheios Leite**

Condensado

90ml de suco de maracujá concentrado

Decoração

400g de polpa de maracujá
100ml de suco concentrado de maracujá
100g de açúcar



Modo de preparo

Massa de Torta

Misture a farinha e o açúcar. Junte a manteiga e as gemas e misture até formar uma massa homogênea. Abra a massa sobre uma superfície lisa e enfarinhada e disponha em uma assadeira. Leve ao forno em temperatura média, 180°C, por 15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Tortinha de morango de colher

Recheio

Misture, **MOÇA Coberturas e Recheios Leite Condensado** e a essência de baunilha até ficar homogêneo.

Decoração

Em uma panela, misture os morangos e o açúcar. Leve ao fogo baixo e cozinhe até formar um doce de morango. Deixe esfriar.

Montagem

Em 30 copos de docinhos de colher, faça camadas com massa de torta levemente esfarelada, cerca de 20g do recheio de baunilha, outra camada de massa esfarelada e cerca de 20g do recheio de baunilha. Decore a borda do docinho com a castanha e finalize com o doce de morango no centro.

Tortinha de maracujá e chocolate de colher

Recheio

Misture **MOÇA Coberturas e Recheios Leite Condensado** e o suco de maracujá até ficar homogêneo.

Decoração

Em uma panela, misture a polpa de maracujá, o suco concentrado e o açúcar e leve ao fogo até formar uma calda. Reserve até esfriar.

Montagem

Em 30 copos de docinhos de colher, faça camadas com massa de torta levemente esfarelada, cerca de 20g do **MOÇA Coberturas e Recheios sabor Chocolate NESTLÉ**, outra camada de massa esfarelada e cerca de 20g do recheio de maracujá. Finalize com o a calda de maracujá.



Foto: Marcio Shaffer

TORTINHA DE MAÇÃ DE COLHER E TORTINHA DE LIMÃO DE COLHER

Rendimento: 30 tortinhas de limão de colher e 30 tortinhas de maçã de colher

Ingredientes

Massa

300g de farinha de trigo
100g de açúcar
200g de manteiga
30g de gemas

Tortinha de maçã de colher

Recheio

1200g de **MOÇA Coberturas e Recheios Leite Condensado**
10g de canela em pó

Decoração

150g de maçã cortada em cubos pequenos
20ml de suco de limão

100g de açúcar
2g de canela em pó

Tortinha de limão de colher

Recheio

1200g de **MOÇA Coberturas e Recheios**

Leite Condensado

250ml de suco de limão

Decoração

200g de açúcar
50ml de água
100g de claras
raspas de limão



Modo de preparo

Massa de Torta

Misture a farinha e o açúcar. Junte a manteiga e as gemas e misture até formar uma massa homogênea. Abra a massa sobre uma superfície lisa e enfarinhada e disponha em uma assadeira. Leve ao forno em temperatura média, 180°C, por 15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Tortinha de maçã de colher

Recheio

Misture o **MOÇA Coberturas e Recheios Leite Condensado** e a canela até ficar homogêneo.

Decoração

Em uma panela, misture a maçã, o suco de limão, o açúcar e a canela. Leve ao fogo baixo e cozinhe até formar um doce de maçã. Deixe esfriar.

Montagem

Em 30 copos de docinhos de colher, faça camadas com massa de torta levemente esfarelada, cerca de 20g do recheio de canela, outra camada de massa esfarelada, cerca de 20g do recheio de canela e finalize com o doce de maçã.

Tortinha de limão de colher

Recheio

Misture o **MOÇA Coberturas e Recheios Leite Condensado** e o suco de limão até ficar homogêneo.

Decoração

Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo até formar uma calda fina. Bata as claras até ponto de neve e junte a calda aos poucos. Bata até formar um marshmallow firme. Disponha em um saco de confeitar com bico pitanga e reserve.

Montagem

Em 30 copos de docinhos de colher, faça camadas com massa de torta levemente esfarelada, cerca de 20g do recheio de limão, outra camada de massa esfarelada, cerca de 20g do recheio de limão e finalize com o marshmallow e raspas de limão.



Foto: Marcio Shaffer

MIL FOLHAS CROCANTE

Rendimento: 6 bolos mil folhas

Ingredientes

Massa Folhada

1200g de massa folhada

Massa de carolinas

125ml de água

50g de margarina com 80% de lipídios

1 pitada de sal

75g de farinha de trigo

3 ovos

Recheio das carolinas

240g de **MOÇA Coberturas e Recheios** sabor

Chocolate

Recheio da massa folhada

2400g de **MOÇA Coberturas e**

Recheios Leite Condensado

240g de crocante de castanha de caju

Decoração

1260g de **NESTLÉ Ganache**

60ml de água

60g de castanha de caju triturada



Modo de preparo

Massa Folhada

Abra a massa folhada em dois retângulos com 23cm x 72cm. Disponha as massas em duas assadeiras levemente untadas. Perfure as placas de massa folhada com o auxílio de um garfo e leve-as ao forno, preaquecido a 200°C, por 15 a 20 minutos ou até que as massas estejam completamente assadas e douradas. Retire do forno, deixe esfriar e em seguida, com o auxílio de uma faca grande, corte 18 retângulos com 23cm x 8cm. Reserve 3 retângulos por bolo.

Massa de carolinas

Em uma panela, junte a água, a margarina e o sal. Leve ao fogo até levantar fervura. Acrescente a farinha de uma só vez e misture até formar uma massa que desprenda do fundo da panela.

Coloque a massa em uma batedeira, com batedor tipo globo e bata rapidamente. Acrescente os ovos, um a um, e bata até que a massa esfrie e esteja firme.

Transfira a massa para um saco de confeitar com bico liso e modele 24 carolinas pequenas em uma assadeira untada.

Leve para assar em forno preaquecido em temperatura média 180°C por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e deixe esfriar.

Recheie cada carolina com cerca de 10g do **MOÇA Coberturas e Recheios** sabor **Chocolate**. Reserve.

Recheio da massa folhada

Misture o **MOÇA Coberturas e Recheios Leite Condensado** e o crocante de castanha de caju levemente apenas para incorporar. Reserve em geladeira.

Montagem e Decoração

Disponha a **Ganache NESTLÉ** em um *bowl* e misture com a água e aqueça até ficar homogênea. Mergulhe as carolinas na ganache e decore com castanha de caju triturada. Reserve.

Para preparar um bolo, disponha dois retângulos de massa folhada e espalhe cerca de 220g do recheio sobre cada retângulo. Se desejar utilize um saco de confeitar com bico pitanga para espalhar o recheio. Disponha um retângulo sobre o outro. Sobre outro retângulo de massa folhada, espalhe cerca de 200g de **Ganache NESTLÉ**.

Disponha o retângulo com a ganache sobre os outros retângulos, decore com um pouco da castanha e disponha 4 carolinas sobre o último retângulo de massa folhada, uma atrás da outra, em uma fila. Repita o mesmo procedimento com o restante dos ingredientes formando 6 bolos retangulares.



Foto: Marcio Shaffer

BOLO SUSPIRO DE CHOCOLATE

Rendimento: 1 bolo

Ingredientes

Massa

150g de açúcar de confeitador
100g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau**
250g de claras
250g de açúcar

Recheio

700g de **MOÇA Doce de Leite** em embalagem bag
50g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau**

Decoração

15g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau**



Modo de preparo

Massa

Unte duas assadeiras grandes e cubra com papel manteiga. Disponha um aro de 20 cm sobre o papel manteiga e, com um lápis, desenhe o contorno do aro no papel. Desenhe 3 círculos no total. Reserve.

Misture o açúcar de confeitador e o **Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau NESTLÉ**. Reserve.

Bata as claras até começar a espumar, junte metade do açúcar aos poucos e, quando formar picos moles, junte o restante do açúcar. Bata até ficar firme.

Acrescente aos poucos a mistura de açúcar de confeitador e chocolate em pó reservada, em velocidade baixa, até ficar homogêneo.

Coloque a mistura em um saco de confeitar com bico liso.

Preencha os aros desenhados com a mistura. Inicie preenchendo pelas bordas e, com movimentos em espiral, preencha todo o círculo desenhado. Com o restante da mistura, faça tiras com cerca de 3 cm sobre o papel manteiga.

Asse em forno em temperatura baixa, 35°C, por cerca de 5 a 6 horas ou até secar o suspiro.

Recheio

Em uma tigela, misture o **Doce de Leite MOÇA** e o **Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau NESTLÉ** até ficar homogêneo. Reserve 100g do recheio e divida o restante em duas partes.

Montagem

Disponha um disco de suspiro sobre uma base de isopor e espalhe uma parte do recheio. Cubra com outro disco de suspiro e espalhe o restante do recheio.

Finalize com o último disco de suspiro e espalhe cerca de 80g do recheio reservado.

Decoração

Polvilhe o **Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau NESTLÉ** sobre as tiras de suspiro e sobre o bolo.

Utilize o restante do recheio para firmar as tiras de suspiro na lateral do bolo. Disponha as tiras em toda a lateral e decore o centro do bolo com algumas tiras de suspiro.



Foto: Marcio Shaffer

TORTA DE BRIGADEIRO COM AVELÃ

Rendimento: 5 tortas com aproximadamente 820g cada.



Ingredientes

Base

600g de nozes
250g de açúcar de confeitiro
600g de **NESTLÉ Chocolate Marfim** picado

Recheio

1500g de **MOÇA Brigadeiro**
100g de **NESTLÉ NESTILLY**
500g de avelã sem pele

Bombom de brigadeiro

225g de **MOÇA Brigadeiro**
150g de **NESTLÉ Cobertura Fracionada ao Leite**
25g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 32% de Cacau**

Decoração

25g de **NESTLÉ Cobertura Fracionada ao Leite**
25g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

Modo de preparo

Base

Triture, com o auxílio de um processador, as nozes e o açúcar de confeitiro até formar uma pasta. Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ**, conforme instruções da embalagem, e junte a mistura de nozes até ficar homogêneo.

Disponha acetato na lateral interna de 5 formas de fundo removível ou aros com 20 cm de diâmetro e disponha um disco de isopor no fundo. Forre o fundo e a lateral da forma com a mistura, deixando uma altura de 2 cm de lateral.

Recheio

Misture o **Brigadeiro MOÇA** e o **NESTILLY NESTLÉ** até ficar homogêneo. Reserve.

Triture, com o auxílio de um processador, as avelãs até formar uma pasta. Misture ao brigadeiro.

Distribua o recheio nas formas previamente preparadas. Leve à geladeira por 3 horas ou ao freezer por 1 hora.

Bombom de brigadeiro

Prepare 15 bolinhas com o **Brigadeiro MOÇA**.

Derreta a **Cobertura Fracionada ao Leite NESTLÉ** e banhe as bolinhas de **Brigadeiro MOÇA**. Deixe secar e passe no **Chocolate em Pó Solúvel 32% de Cacau NESTLÉ**. Reserve.

Decoração

Derreta a **Cobertura Fracionada ao Leite NESTLÉ** e a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ**, separadamente, e disponha cada uma em um cone de papel manteiga.

Montagem

Faça riscos de cobertura ao leite sobre as tortas, disponha 3 bombons no centro de cada torta e faça riscos sobre toda a torta e sobre os bombons com a cobertura marfim.



Foto: Marcio Shaffer

PUDIM DE BEIJINHO E PUDIM DE CAJUZINHO

Rendimento: 8 pudins de beijinho e 8 pudins de cajuzinho

Ingredientes

Calda de caramelo

460g de açúcar

150g de água

Pudim

435g **MOÇA Leite Condensado**

600ml de leite

175g de ovos

Recheio

240g de **MOÇA Beijinho**

240g de **MOÇA Cajuzinho**



Modo de preparo

Calda de caramelo

Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo até obter um caramelo dourado. Adicione aos poucos a água para afinar a calda, deixando cozinhar até obter um ponto de fio fino. Distribua a calda em 16 formas pequenas para pudim com furo central (8 cm de diâmetro).

Pudim

Bata no liquidificador o **Leite Condensado MOÇA**, o leite e os ovos. Reserve.

Recheio

Disponha o **Beijinho MOÇA** e o **Cajuzinho MOÇA**, separadamente, em dois sacos de confeitar.

Montagem

Espalhe cerca de 30g de **Beijinho MOÇA** sobre a calda de caramelo em 8 formas de pudim.

Espalhe cerca de 30g de **Cajuzinho MOÇA** sobre a calda de caramelo em 8 formas de pudim.

Preencha as forminhas com o pudim.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 150°C, em banho-maria, por cerca de 40 minutos. Desenforme depois de frio.



Foto: Marcio Shaffer

STRUDEL DE DOCE DE LEITE

Rendimento: 1 strudel.

Ingredientes

Recheio

200g **MOÇA Doce de Leite**, em embalagem bag
40g de nozes picadas
20g de uva-passa escura sem semente
40g de maçã cortada em cubos
40g de farelo de pão de ló

Massa

150g de massa fillo
100g de margarina com 80% de lipídios derretida

Decoração

20g de açúcar de confeitiro
10g de canela em pó



Modo de preparo

Recheio

Em um *bowl*, misture o **Doce de Leite MOÇA**, as nozes picadas, a uva-passa e a maçã picada.

Massa

Corte a massa em retângulos de 30 cm x 25 cm. Pincele toda a superfície de cada folha de massa fillo com a margarina derretida e monte uma folha sobre a outra. Disponha o farelo de pão de ló sobre a massa em uma das laterais maiores, deixando uma borda com cerca de 4 cm. Espalhe o recheio sobre o pão de ló e enrole a massa como um rocambole. Dobre as laterais da massa para baixo, como um envelope, e disponha em uma assadeira untada, com a parte da emenda da massa para baixo. Pincele a massa com margarina. Asse em forno preaquecido a 180°C por 20 minutos ou até dourar.

Decoração

Retire do forno, espere esfriar e polvilhe o açúcar de confeitiro e a canela.

Dica

A massa fillo pode ser substituída por massa folhada.



Foto: Marcio Shaffer



Nestlé

90 anos de grandes emoções.
90 anos de Brasil.

Aproveite os produtos
Nestlé Professional e participe!



AQUELA SUA RECEITA, AGORA,
PODE TE DAR MUITOS PRÊMIOS.

PROMOÇÃO

O melhor
brigadeiro
do Brasil

Compre Moça
e participe.



Confira o regulamento no site.

www.nestle.com.br/moca/omelhorbrigadeirodobrasil

 **Nestlé**
PROFESSIONAL

0800 770 1176
www.nestleprofessional.com.br