

90 ANOS DE LEITE MOÇA NO BRASIL

RECEITAS PARA VOCÊ COMEMORAR E LUCRAR





Nestlé Professional tem um toque especial

Por todo o Brasil, nossos clientes contam com um time de consultores gastronômicos altamente capacitados que auxiliam no desenvolvimento dos estabelecimentos, treinamentos, cursos e desenvolvimento de receitas e cardápios.

Da esquerda para a direita:

Fernando Cequinel, Emanuel Lobo Santos, Marina Guedes, Érico Rabelo, Gentil Mendonça, Rafael Bragança, Luciano Chaves.



Promoção de dar água na boca

Sabe aquela receita de Brigadeiro que todos os seus clientes adoram? Então, chegou a hora de colocá-la à prova numa competição que vai escolher os dez melhores Brigadeiros do país e, melhor ainda, vai falar para todo mundo onde experimentá-los.

Isso mesmo. Os consultores gastronômicos de Nestlé Professional irão selecionar as receitas e os estabelecimentos vencedores serão divulgados em revistas especializadas, sites e TV. Assim, sua criatividade na cozinha poderá conquistar muito mais clientes.

A promoção “O melhor brigadeiro do Brasil” está aí para celebrar, de um jeito delicioso, os 90 anos da **Nestlé** e do nosso querido Leite MOÇA. Entre no site www.nestleprofessional.com.br para saber mais detalhes e participe.

Outro presente que a Nestlé Professional preparou para você é este receituário. Deliciosas receitas desenvolvidas pela equipe de consultores gastronômicos da **Nestlé** para você se inspirar e implementar no seu estabelecimento. Bom proveito!



CUPCAKE-BROWNIE BRIGADEIRO E BEIJINHO

Rendimento: 36 unidades, 18 cupcake-brownies brigadeiro e 18 cupcake-brownies beijinho.

Custo da receita: R\$ 16,95 | Custo por unidade: R\$ 0,47 | Sugestão de venda: R\$ 2,50



Ingredientes

Massa

115g de manteiga
170g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo** picado
25g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau**
4 ovos
140g de açúcar
5ml de essência de baunilha
100g de farinha de trigo

Recheio

180g de **MOÇA Cobertura e Recheio Leite Condensado**

Cobertura de Brigadeiro

360g de **MOÇA Brigadeiro**
54g de chocolate granulado tipo lajotinha

Cobertura de Beijinho

360g de **MOÇA Beijinho**
36g de coco ralado

36 formas de papel para cupcake pequenas, de 3,2 cm de diâmetro

Modo de preparo

Massa

1. Disponha as formas para cupcake em uma assadeira grande.
2. Em uma panela, coloque a manteiga, leve ao fogo médio e derreta, mexendo sempre. Junte o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e misture até derreter. Retire do fogo.
3. Adicione o **Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau NESTLÉ** e misture.
4. Acrescente os ovos um a um, batendo um fuet.
5. Junte o açúcar, a essência e a farinha. Misture.
6. Distribua metade da massa nas forminhas.

Recheio

1. Coloque a **Cobertura e Recheio MOÇA Leite Condensado** em um saco de confeitar com bico liso médio e disponha cerca de 5g de recheio em cada forminha. Cubra com o restante da massa, deixando cerca de 0,5 cm de borda.
2. Asse em forno preaquecido, em temperatura de 175°C, por 10 minutos. Ao retirar do forno, a massa deve ainda estar com aspecto de crua. Deixe esfriar.

Cobertura de Brigadeiro

1. Boleie 18 brigadeiros com o **Brigadeiro MOÇA** (cerca de 20g cada) e disponha as bolinhas sobre 18 cupcakes de maneira que elas cubram toda a superfície dos bolinhos. Decore com o chocolate granulado em forma de lajotinha.

Cobertura de Beijinho

1. Boleie 18 beijinhos com o **Beijinho MOÇA** (cerca de 20g cada) e disponha as bolinhas sobre 18 cupcakes de maneira que elas cubram toda a superfície dos bolinhos. Decore com o coco ralado.

04

Foto: Marcio Shaffer



PIRULITOS DE MACARONS RECHEADOS COM BRIGADEIRO

Rendimento: Cerca de 33 pirulitos de macarons, 11 de cada sabor.

Custo da receita: R\$ 25,59 | Custo por unidade: R\$ 0,71 | Sugestão de venda: R\$ 2,00



Ingredientes

Base

300g de açúcar de confeitador peneirado
105g de clara de ovo em temperatura ambiente
300g de farinha de amêndoas peneirada

Merengue

300g de açúcar
150ml de água
105g de clara de ovo

Corantes

4g de corante alimentício em gel amarelo
4g de corante alimentício em gel rosa
4g de corante alimentício em gel verde

Brigadeiro de Tangerina

500g de **MOÇA Leite Condensado**
20g de manteiga

2g de corante alimentício em gel amarelo
20 gotas de essência de tangerina

Brigadeiro de Framboesa

500g de **MOÇA Leite Condensado**
20g de manteiga
2g de corante alimentício em gel rosa
20 gotas de essência de framboesa

Brigadeiro de Pistache

500g de **MOÇA Leite Condensado**
20g de manteiga
60g de pistache em pó
2g de corante alimentício em gel verde

120g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

33 palitos de pirulito

Modo de preparo

Base

1. Em uma batedeira, bata o açúcar e a clara de ovo até formar uma mistura clara e firme. Deixe descansar por 10 minutos e junte a farinha de amêndoas. Reserve.

Merengue

1. Faça uma calda com o açúcar e a água. Bata as claras em neve e junte aos poucos à calda. Bata até esfriar completamente, aproximadamente 20 minutos.
2. Misture o merengue à base. Divida em 3 partes. Em cada parte, junte um tipo de corante.
3. Disponha esteiras de silicone sobre 6 assadeiras grandes.
4. Coloque cada massa em um saco de confeitar com bico liso médio e pingue cerca de 66 disquinhos de cada cor. Deixe repousar por cerca de 1 hora ou até formar uma película sobre os macarons.
5. Asse a 170°C, por 15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

Brigadeiro de Tangerina

1. Em uma panela, junte todos os ingredientes, menos a essência. Cozinhe até ponto de brigadeiro firme. Acrescente a essência e deixe esfriar.

Brigadeiro de Framboesa

1. Em uma panela, junte todos os ingredientes, menos a essência. Cozinhe até ponto de brigadeiro firme. Acrescente a essência e deixe esfriar.

Brigadeiro de Pistache

1. Em uma panela, junte todos os ingredientes. Cozinhe até ponto de brigadeiro firme. Deixe esfriar.

Montagem

1. Derreta a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem.
2. Disponha metade dos discos de macarons de cada cor virados com a parte lisa para cima. Prenda os palitos com a cobertura. Espere secar.
3. Boleie os brigadeiros em porções com cerca de 15g e pressione com a palma das mãos para formar um disco do tamanho do macaron.
4. Recheie cada cor de macaron com seu brigadeiro correspondente e cubra com outro disco.

Foto: Marcio Shaffer



TROPEZIENNE TART DE BAUNILHA E CHOCOLATE

Rendimento: 8 tropezienne tart de baunilha e 8 tropezienne tart de chocolate.

Custo da receita: R\$ 18,42 | Custo por unidade: R\$ 1,15 | Sugestão de venda: R\$ 5,00



Ingredientes

Massa de Baunilha

Esponja

- 15g de fermento biológico fresco
- 190ml de leite
- 290g de farinha de trigo
- 40g de açúcar
- 1 ovo
- 2g de sal
- 60g de manteiga em temperatura ambiente

Massa de Chocolate

Esponja

- 15g de fermento biológico fresco
- 190ml de leite
- 290g de farinha de trigo
- 20g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau**
- 40g de açúcar
- 1 ovo
- 2g de sal
- 60g de manteiga em temperatura ambiente

Cobertura

- 1 ovo batido
- 40ml de água
- 90g de torrões de açúcar picados
- 30g de granulado de chocolate forneável

Recheio de Baunilha

- 500ml de leite
- 3 gemas
- 60g de amido de milho
- 5ml de essência de baunilha
- 400g de **MOÇA Cobertura e Recheio Leite Condensado**

Recheio de Chocolate

- 500ml de leite
- 3 gemas
- 60g de amido de milho
- 30g **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau**
- 5ml de essência de baunilha
- 50g de açúcar
- 400g de **MOÇA Cobertura e Recheio Chocolate**

Modo de preparo

Massa de Baunilha

1. Dissolva o fermento em 40ml do leite, junte 20g da farinha e misture até ficar pastoso. Polvilhe o restante da farinha sobre a mistura (não misture). Deixe crescer por 1 hora.
2. Disponha cada uma das massas em uma batedeira com batedor tipo gancho. Em cada batedeira, junte o açúcar, o leite, o ovo e o sal. Bata por 1 minuto. Acrescente a manteiga e misture por 2 minutos em velocidade baixa. Aumente a velocidade e bata por 15 minutos, até a massa se desgrudar da lateral da batedeira. Se necessário, acrescente mais farinha.
3. Disponha cada massa em uma tigela, cubra com filme e leve à geladeira por 30 minutos. Divida cada massa em 8 porções com cerca de 80g cada.
4. Abra cada porção de massa em círculos de 8 cm de diâmetro.
5. Disponha os discos em assadeiras untadas e enfarinhadas e deixe crescer por 45 minutos.
6. Misture o ovo com a água e pincele sobre as tortas.
7. Polvilhe sobre as massas de baunilha os torrões de açúcar e sobre as massas de chocolate, o granulado.
8. Asse em forno preaquecido a 175°C, por 20 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

Massa de Chocolate

1. Em uma tigela grande, dissolva o fermento em 40ml do leite, junte 20g da farinha e o **Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau NESTLÉ** e misture até ficar pastoso. Polvilhe o restante da farinha sobre a mistura (não misture). Deixe crescer por 1 hora. (Seguir passos 2 ao 8 das instruções da Massa de Baunilha)

Recheio de Baunilha

1. Em uma panela, junte o leite, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha. Misture e leve ao fogo baixo até engrossar. Retire do fogo e acrescente a **Cobertura e Recheio Leite Condensado MOÇA**. Misture até ficar homogêneo e deixe esfriar.

Recheio de Chocolate

1. Em uma panela, misture o leite, as gemas, o amido de milho, o **Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau NESTLÉ**, a essência de baunilha e o açúcar. Cozinhe em fogo baixo até engrossar. Retire do fogo e acrescente a **Cobertura e Recheio Chocolate MOÇA**. Misture até ficar homogêneo e deixe esfriar.

Montagem

1. Corte as tortas ao meio e recheie cada uma com cerca de 100g do recheio correspondente.

Foto: Marcio Shaffer



WHOOPIE DE CHOCOLATE E WHOOPIE DE BAUNILHA

Rendimento: 26 unidades de cada.

Custo da receita: R\$ 23,42 | Custo por unidade: R\$ 0,45 | Sugestão de venda: R\$ 3,00

Ingredientes

Massa de Chocolate

105g de gordura vegetal hidrogenada
180g de açúcar mascavo
40g de gemas
240g de farinha de trigo
80g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 50% Cacau**
6g de fermento em pó
3g de sal
6g de bicarbonato de sódio
240ml de leite
3g de essência de baunilha
3g de emulsificante

Massa de Baunilha

105g de gordura vegetal hidrogenada
180g de açúcar
40g de gemas
270g de farinha de trigo
10g de fermento em pó
3g de sal

Modo de preparo

1. Preequeça o forno a 180°C (médio). Unte duas assadeiras.

Massa de Chocolate

1. Misture todos os ingredientes e bata por cerca de 5 minutos, até ficar homogêneo.
2. Disponha a massa em um saco de confeitar com bico liso e faça círculos em duas assadeiras previamente untadas, com 3 cm de diâmetro.
3. Asse por 10 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e, com a ajuda de uma espátula, retire os whoopies.

Massa de Baunilha

1. Misture todos os ingredientes e bata por cerca de 5 minutos, até ficar homogêneo. Repita os passos 2 e 3 da Massa de Chocolate.

Recheio do Whoopie de Chocolate

1. Em uma batedeira tipo planetária, junte a **Cobertura e Recheio MOÇA Leite Condensado** e o **Nestilly NESTLÉ**. Bata por cerca de 3 minutos ou até ficar firme.
2. Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** e junte à batedeira, batendo sempre, até ficar firme. Leve à geladeira por cerca de 15 minutos.

Recheio do Whoopie de Baunilha

1. Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme indicação da embalagem e despeje sobre a castanha.
2. Espalhe a mistura sobre uma folha de papel manteiga e leve a geladeira até endurecer.
3. Retire da geladeira, pique e misture ao **Doce de Leite MOÇA**.

Montagem

1. Disponha o recheio em um saco de confeitar ou com o auxílio de uma colher e recheie os whoopies (cerca de 20g por whoopie). Decore as laterais do Whoopie de Chocolate com os confeitos e a lateral do Whoopie de Baunilha com a castanha.



240ml de leite
3g de essência de baunilha
3g de emulsificante

Recheio de Chocolate

300g de **MOÇA Cobertura e Recheio Leite Condensado**
100g de **NESTLÉ Nestilly** gelado por no mínimo 12 horas
150g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Recheio de Baunilha

100g de castanha de caju sem sal torrada
100g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
300g de **MOÇA Doce de Leite**, embalagem bag

Decoração Whoopie de Chocolate

50g de confeitos coloridos

Decoração Whoopie de Baunilha

50g de castanha de caju triturada

Para untar:

Margarina



Foto: Marcio Shaffer



CHEESECAKE BRANCA DE NEVE

Rendimento: 10 tortas com cerca de 1750g cada.

Custo da receita: R\$ 180,00 | Custo por cheesecake: R\$ 18,00 | Sugestão de venda: R\$ 30,00 por torta



Ingredientes

Base

- 1 quilo de biscoito maisena triturado no processador
- 1 quilo de manteiga

Cheesecake

- 4 quilos de ricota
- 3 quilos de cream cheese
- 3 quilos de **MOÇA Cobertura e Recheio Leite Condensado**
- 1500ml de suco de limão siciliano
- 50g de gelatina em pó incolor

Cobertura

- 1 litro de **NESTLÉ Nestilly** gelado por no mínimo 12 horas
- 2 quilo de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Decoração

- 500ml de suco de laranja
- 400g de açúcar
- Raspas de limão siciliano
- 250g de raspas de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Modo de preparo

Base

- Misture o biscoito maisena triturado com a manteiga até ficar homogêneo.
- Disponha discos de isopor sob 10 aros com 20 cm de diâmetro e coloque acetato nos aros.
- Distribua a mistura nos aros e pressione até formar uma base. Reserve.

Cheesecake

- Bata em um processador a ricota e o cream cheese até formar um creme homogêneo. Transfira para uma batedeira tipo planetária, com batedor globo.
- Acrescente a **Cobertura e Recheio MOÇA Leite Condensado** e o suco de limão siciliano. Bata até homogeneizar.
- Acrescente a gelatina já hidratada e diluída, mexendo bem para incorporar em toda a mistura.
- Distribua o recheio do cheesecake nos aros. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas ou até firmar o recheio.

Cobertura

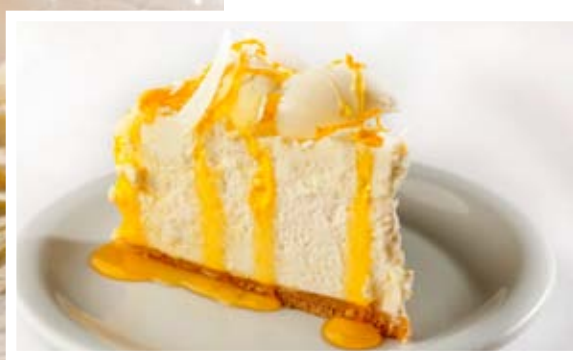
- Coloque o **Nestilly NESTLÉ** em uma batedeira tipo planetária, com batedor globo, e bata até começar a endurecer. Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** e junte à batedeira, sem parar de bater, até ficar firme.
- Distribua a cobertura a colheradas sobre os cheesecakes já desenformados e sem o acetato e leve à geladeira até endurecer.

Decoração

- Faça uma calda com o suco de laranja e o açúcar em ponto de fio médio. Deixe esfriar.
- Branqueie as raspas de limão: Ferva um pouco de água e jogue as raspas de limão. Deixe por 3 segundos e escorra em água fria. Reserve.
- Decore os cheesecakes com as raspas de **Chocolate Marfim NESTLÉ**, as raspas de limão siciliano branqueadas e a calda de laranja.

Dica: Para preparar monoporções, utilize vazadores com 7,5 cm de diâmetro e 3 cm de altura. Disponha uma fita de acetato dentro dos vazadores e utilize cerca de 20g da mistura da base e 60g do recheio. A quantidade de recheio da receita é suficiente para preparar 200 unidades de monoporções.

Foto: Marcio Shaffer



CHEESECAKE DE BRIGADEIRO

Rendimento: 10 tortas com cerca de 950g cada.

Custo da receita: R\$ 129,87 | Custo por cheesecake: R\$ 12,99 | Sugestão de venda: R\$ 28,00 por torta



Ingredientes

Base

1 quilo de **NEGRESCO Topping**
500g de manteiga

Cheesecake

2 quilos de ricota
1,5 quilos de cream cheese
4 quilos de **MOÇA Cobertura e Recheio Chocolate**

500ml de suco de limão
60g de gelatina em pó incolor

Decoração

30g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 50% Cacau**
300g de chocolate granulado
300g de **NESTLÉ Cobertura Fracionada Meio Amargo**
30 morangos
10 triângulos de placas de wafer

Modo de preparo

Base

1. Misture o **Topping NEGRESCO** com a manteiga até ficar homogêneo.
2. Disponha discos de isopor sob 10 aros com 20 cm de diâmetro e coloque acetato nos aros.
3. Distribua a mistura nos aros e pressione até formar uma base. Reserve.

Cheesecake

1. Em uma batedeira tipo planetária, com batedor tipo globo, disponha a ricota e o cream cheese. Bata até ficar homogêneo.
2. Junte a **Cobertura e Recheio MOÇA Chocolate** e o suco de limão. Bata novamente até homogeneizar.
3. Acrescente a gelatina já hidratada e diluída, mexendo bem para incorporar em toda a mistura.
4. Distribua o recheio do cheesecake nos aros. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas ou até firmar o recheio.

Decoração

1. Polvilhe o **Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau NESTLÉ** sobre todas as tortas. Desenforme e retire o acetato.
2. Grude o granulado em toda a lateral das tortas.
3. Derreta, conforme a embalagem da **Cobertura Fracionada Meio Amargo NESTLÉ** e banhe a ponta dos morangos na cobertura derretida. Mergulhe no chocolate granulado e deixe secar.
4. Cubra com a cobertura fracionada os triângulos de biscoito wafer e deixe secar.
5. Disponha a cobertura restante em um cone de papel manteiga e faça desenhos sobre uma folha de papel manteiga. Deixe secar e utilize na decoração.
6. Decore cada cheesecake com 3 morangos, 1 triângulo de wafer e um desenho de cobertura.

Dica: Para preparar monoporções, utilize vazadores com 6 cm de diâmetro e 4 cm de altura. Disponha uma fita de acetato dentro dos vazadores e utilize cerca de 30g da mistura da base e 70g do recheio. Decore a lateral com o granulado e a superfície com o morango e discos de **Cobertura Fracionada Meio Amargo NESTLÉ**. A quantidade de recheio da receita é suficiente para preparar 110 unidades de monoporções.

Foto: Marcio Shaffer



CHEESECAKE ASSADO DE DOCE DE LEITE E AMENDOIM COM CALDA DE ABACAXI

Rendimento: 3 cheesecakes de tira com 10x21cm; 15 porções.

Custo da receita: R\$ 20,80 | Custo por porção: R\$ 1,39 | Sugestão de venda: R\$ 3,00 por porção



Ingredientes

Base

150g de biscoito maisena triturado no processador
5g de canela em pó
60g de paçoca
100g de manteiga

Cheesecake

500g de ricota
300g de cream cheese
300g de **MOÇA Doce de Leite**, embalagem bag

150ml de suco de limão
6 ovos

Calda

800g de abacaxi picado
600g de açúcar
5g de canela em pó

Decoração

100g de paçoca

Modo de preparo

Base

1. Misture o biscoito maisena triturado, a canela em pó, a paçoca e a manteiga. Distribua a base em uma assadeira retangular, de fundo removível, com 21 x 30 cm.
2. Leve ao forno preaquecido em temperatura média (180°C) por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e deixe esfriar.

Cheesecake

1. Em uma batedeira tipo planetária, com batedor globo, junte a ricota, o cream cheese e bata até ficar homogêneo.
2. Acrescente o **Doce de Leite MOÇA** e o suco de limão.
3. Junte os ovos um a um, sem parar de bater.
4. Disponha a mistura sobre a base já fria e leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até ficar firme. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme (caso não possua assadeira retangular com fundo removível, cubra a assadeira com papel manteiga, deixando uma borda na lateral para facilitar o processo de desenformar).

Calda

1. Em uma panela, coloque o abacaxi picado, o açúcar e a canela. Leve ao fogo baixo até formar uma calda. Reserve até esfriar.

Decoração

1. Distribua a calda de abacaxi sobre o cheesecake e esfarele sobre todo ele a paçoca.

Dica: Este cheesecake pode ser comercializado como bolo de tira ou cortado em retângulos e servido como monoporção.

10

Foto: Marcio Shaffer



MINICONES DE BRIGADEIRO CAPPUCCINO E BRIGADEIRO PÃO DE MEL

Rendimento: 10 minicones de brigadeiro cappuccino e 10 minicones de brigadeiro pão de mel.

Custo da receita: R\$ 22,39 | Custo por unidade: R\$ 1,12 | Sugestão de venda: R\$ 2,50



Ingredientes

200g de **NESTLÉ Cobertura Fracionada Meio Amargo**
20 minicones de sorvete

Brigadeiro Cappuccino

350g de **MOÇA Cobertura e Recheio Leite Condensado**
5g de **NESCAFÉ Solúvel**
20g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau**

Decoração

200g de **MOÇA Cobertura e Recheio Leite Condensado** gelado
20g de confeitos coloridos

Brigadeiro Pão de Mel

200g de **MOÇA Brigadeiro**
150g de **MOÇA Cobertura e Recheio Chocolate**
30g de mel
4g de especiarias moídas (cravo, canela, noz moscada)

Decoração

200g de **MOÇA Brigadeiro**
20g de chocolate granulado

Modo de preparo

1. Derreta a **Cobertura Fracionada Meio Amargo NESTLÉ** conforme indicações da embalagem e banhe o interior dos minicones. Deixe os cones de cabeça para baixo sobre uma grade para escorrer o excesso de cobertura.

Brigadeiro Cappuccino

1. Misture todos os ingredientes e disponha em um saco de confeitar com bico liso médio. Recheie 10 minicones.
2. Faça 10 bolinhas com a **Cobertura e Recheio Leite Condensado MOÇA** gelada e disponha sobre os minicones, imitando bolas de sorvetes. Decore com os confeitos coloridos.

Brigadeiro Pão de Mel

1. Misture todos os ingredientes e disponha em um saco de confeitar com bico liso médio. Recheie 10 minicones.
2. Faça 10 bolinhas com o **Brigadeiro MOÇA** e disponha sobre os minicones, imitando bolas de sorvetes. Decore com o granulado.

Foto: Marcio Shaffer



COLOQUE SEU BRIGADEIRO À PROVA.

Os 10 melhores ficarão famosos no país inteiro!



CA CAIXA nº 3-0642 /2011. Período de Participação: De 01/09/2011 a 31/10/2011.


1




MPEEKNM2PN

Junte 4 códigos promocionais (10 dígitos cada, precedidos pelas letras M, N ou R) impressos nas embalagens de produtos da linha MOÇA Nestlé Professional*. *Guarde suas embalagens!*

2

Selecione sua receita especial de brigadeiro , que deve ser feita com pelo menos um dos produtos da linha MOÇA Nestlé Professional.

 A Nestlé garante o sigilo da sua receita.

3



Acesse o site www.nestleprofessional.com.br, inscreva seu estabelecimento com o CNPJ e concorra.

4

Os chefs da Nestlé Professional irão selecionar as dez melhores receitas e as premiarão com uma placa de mérito para instalar no estabelecimento. Os vencedores também serão divulgados em revistas (Menu e Gula), jornal (Universo Gastronômico) e sites de gastronomia (Veja São Paulo e Veja Regionais).

Gula | **Menu** | **Universo Gastronômico** | **veja São Paulo** | **veja Regionais**



Nestlé
PROFESSIONAL

Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas

0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br

*Consulte a lista de produtos participantes e regulamento completo no site www.nestleprofessional.com.br.