



Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas



0800 77 01176

Caixa Postal 21155

www.nestleprofessional.com.br
nestleprofessional@nestle.com.br

LANÇAMENTOS

RECEITUÁRIO • CULINÁRIOS



Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas

• BASES PARA MOLHOS MAGGI



Base Para Molho Branco



Base Para Molho

Diluição:

96 g / 1 l, sendo 500 ml de água e 500 ml de leite

Modo de Preparo:

Dilua o produto no líquido frio. Após levantar a fervura, abaixe o fogo mantenha por mais 3 minutos, mexendo de vez em quando.

Rendimento: 5 Litros

Outras Aplicações: Este produto também pode ser utilizado em preparações a base de carnes brancas, massas em geral, legumes e gratinados.

Base Para Molho Branco

ARGUMENTOS DE VENDAS:

- Base para diversas receitas;
- Permite o “toque” do chef;
- Garante a mesma qualidade todos os dias;
- Fácil e rápido preparo - pronto em 7 minutos;
- Permite várias consistências;
- Qualidade e garantia Nestlé.



Base Para Molho Branco

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

COUVE-FLOR GRATINADA AO MOLHO TRÊS QUEIJOS

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
Couve Flor			
1	Quilograma	Couve Flor	
20	Gramas	MAGGI Fondor	
Molho			
750	Mililitro	Água	
750	Mililitro	Leite NINHO UHT	
145	Gramas	MAGGI Base para Molho Branco	
100	Gramas	Queijo Mussarela	picada
100	Gramas	Queijo Parmesão	ralado
50	Gramas	Queijo Roquefort	picado
30	Gramas	Cebolinha	picada

Base Para Molho Branco

MODO DE PREPARO

- 1 - **COUVE-FLOR:** Cozinhe a couve-flor em água com o Fondor MAGGI. Reserve.
- 2 - **MOLHO:** Prepare a Base para Molho Branco MAGGI com a água e o leite conforme as instruções da embalagem. Adicione os queijos, sendo que do queijo parmesão somente 50g, e misture até ficar homogêneo.
- 3 - **MONTAGEM:** Coloque a couve-flor em uma assadeira, cubra com o molho branco e salpique o queijo parmesão restante. Leve ao forno para gratinar.
- 4 - **DECORAÇÃO:** Decore com a cebolinha picada.

RENDIMENTO

14 porções de 195g

Base Para Molho Branco

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

TAGLIARINI À MODA DO CHEF

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
800	Gramas	Macarrão tagliarini	
96	Gramas	MAGGI Base para Molho Branco	
500	Mililitro	Leite NINHO UHT	Integral
50	Mililitro	Água	
50	Gramas	Manteiga	ou Margarina
100	Gramas	Cebola	picada
150	Gramas	Filé de frango cozido	desfiado
100	Gramas	Presunto	cozido
100	Gramas	Cogumelo Paris em conserva	fatiado
150	Gramas	CHEF Creme de Leite	
5	Gramas	Salsinha	picada

Base Para Molho Branco

MODO DE PREPARO

1- Dilua a Base para Molho Branco MAGGI no leite integral e na água. Prepare conforme as instruções da embalagem. Branqueie a cebola na manteiga/margarina. Adicione o frango, o presunto, o cogumelo e cozinhe por cerca de 1 minuto. Acrescente a Base para Molho Branco MAGGI preparada, a ervilha e o Creme de Leite CHEF. Misture delicadamente e cozinhe por mais 2 minutos. Cozinhe a massa e coloque o molho e decore com a salsinha picada.

RENDIMENTO

12 porções de 360g

Base Para Molho Escuro



Base Para Molho

Diluição:

75 g / 1 l de água

Modo de Preparo:

Dilua o produto na água fria. Após levantar a fervura, abaixe o fogo mantenha por mais 3 minutos, mexendo de vez em quando.

Rendimento: 6 Litros

Outras Aplicações: Este produto também pode ser utilizado em preparações à base de carnes: bovina, suína, caprina, ovina, aves. Molhos derivados: molho madeira, molho porto, molho poivre, molho de champignons.

Base Para Molho Escuro

ARGUMENTOS DE VENDAS:

- Base para diversas receitas;
- Permite o “toque” do chef;
- Garante a mesma qualidade todos os dias;
- Fácil e rápido preparo - pronto em 7 minutos;
- Permite várias consistências;
- Qualidade e garantia Nestlé.



Base Para Molho Escuro

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

FILE DE FRANGO AO MOLHO DE ALECRIM E BATATA DUQUESA

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
2	Quilograma	Filé de frango em bifés	
40	Gramas	MAGGI Tempero para Aves	
75	Gramas	MAGGI Base para Molho Escuro	
1	Litro	Água	
5	Gramas	Alecrim fresco	
100	Gramas	CHEF Creme de Leite	
30	Gramas	Alecrim fresco	
50	Mililitro	Óleo	
Batata Duquesa			
200	Gramas	MAGGI Purê de Batatas	
800	Mililitro	Água	
150	Mililitro	Leite NINHO UHT	
20	Gramas	Margarina	
à gosto	Gramas	Noz Moscada	
20	Gramas	MAGGI Fondor	
50	Gramas	Farinha de Trigo	
100	Gramas	Ovo de galinha (2 unid.)	

Base Para Molho Escuro

MODO DE PREPARO

1 - Tempere o filé de frango com o Tempero para Aves MAGGI. Reserve.
2 - Dilua a Base para Molho Escuro MAGGI na água e prepare conforme as instruções da embalagem e quando iniciar a fervura junte o alecrim. No final, misture o Creme de Leite CHEF e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e frite o filé de frango. Coloque o filé de frango frito no molho. Sirva acompanhado da Batata Duquesa. Decore com um ramo de alecrim fresco.

BATATA DUQUESA

1 - Aqueça a água, o leite, a margarina, o Fondor e os demais temperos. Adicione, de uma só vez, o Purê de Batatas Maggi, misturando rapidamente. Deixe esfriar um pouco e junte a farinha peneirada, os ovos e mexa bem. Modele com o auxílio de um saco de confeitaria com bico frisado. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C até dourar.

RENDIMENTO

14 porções

Base Para Molho Escuro

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

ROULADE DE COXÃO DURO AO MOLHO DE MANJERICÃO E PURÊ À FIORENTINA

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
2	Quilograma	Coxão duro em bifes	
60	Gramas	MAGGI Amaciante de Carne	
200	Gramas	Bacon	cortado em bastão
200	Gramas	Cenoura	cortado em bastão
200	Gramas	Pimentão Verde	cortado em bastão
150	Gramas	MAGGI Base para Molho Escuro	
2	Litro	Água	
50	Mililitro	Óleo	
500	Mililitro	Água	
30	Gramas	Manjericão fresco	picado
		Purê	
150	Gramas	MAGGI Purê de Batatas	
600	Mililitro	Água	
300	Mililitro	Leite NINHO UHT	
50	Gramas	Margarina	
80	Gramas	Espinafre cozido	
100	Gramas	CHEF Creme de Leite	
30	Gramas	MAGGI Fondor	

Base Para Molho Escuro

MODO DE PREPARO

1 - Tempere os bifes com o Amaciante de Carne MAGGI e deixe em geladeira por no mínimo 12 horas. Recheie cada um com o bacon, cenoura e pimentão. Enrole e prenda com palito ou amarre com um fio fino. Reserve.

2 - Dilua a Base para Molho Escuro MAGGI na água e prepare conforme as instruções da embalagem. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e frite os bifes. Acrescente o molho reservado, a polpa de tomate e água. Cozinhe até que a carne esteja macia e acrescente o manjericão, deixando ferver mais 1 minuto. Se necessário, adicione mais água durante o cozimento. Sirva acompanhado do purê em forma de quenelles. Decore com um ramo de manjericão fresco.

PURÊ

1 - Em uma panela coloque a água, o Leite Ninho, a margarina e leve ao fogo. Antes que ferva, desligue o fogo e misture o Purê de Batatas MAGGI. Deixe descansar por 3 minutos e misture delicadamente. Adicione o espinafre, o Creme de Leite CHEF e o Fondor MAGGI e misture novamente.

RENDIMENTO

14 porções