



Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas



0800 77 01176

Caixa Postal 21155

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

LANÇAMENTOS

RECEITUÁRIO • MOUSSE



Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas



• MOUSSE SABOR CREME

Mousse Sabor Creme



Mousse Sabor Creme NESTLÉ

Diluição:

500 g / 1 l de leite gelado

Aplicações:

- Mousses em taças
- Tortas mousses (necessita de adição de gelatina para ter estrutura de corte (12 g de gelatina incolor em pó para cada 500 g) e preferencialmente substituição de parte do leite por Creme de Leite NESTLÉ UHT, para manter maior cremosidade, principalmente no caso de tortas que serão congeladas).
- Para ser congelada necessita ser feita a substituição de pelo menos 20% do leite por Creme de Leite NESTLÉ UHT.

Mousse Sabor Creme

- Recheio e cobertura de bolos (utilizando o saco de confeitar).
- Recheio de profiteroles e eclairs.
- Recheio de bombons gelados e petit fours doces (em casquinha aberta).

Modo de Preparo: Coloque 1 litro de leite integral bem gelado (2°C a 5°C) na batedeira, acrescente 500g do produto e homogeneíze. Bata por 2 minutos lentamente, depois, por 5 minutos em velocidade máxima. Coloque em taças ou em refratário, cubra e refrigere (8°C a 10°C) por no mínimo 2 horas antes de servir. Quanto maior o tempo de refrigeração melhor a aeração o produto.

Rendimento: 35 taças de 40g cada.

Conservação: Depois de pronto armazene sob refrigeração (6°C) por, no máximo, 48 horas.

ARGUMENTOS DE VENDAS:

- Sabor suave, lácteo e neutro
- O produto permite variações como mousse de maracujá, crocante, morango, entre outros.
- Fácil e rápido preparo.
- Segurança alimentar.
- Qualidade e garantia Nestlé.



Mousse Sabor Creme

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

MOUSSE DE COCO

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
500	Gramas	NESTLÉ Mousse Sabor Creme	
500	Litro	Leite	gelado
500	Mililitro	Leite de Coco	gelado

Mousse Sabor Creme

MODO DE PREPARO

- 1 - Bata, na batedeira, todos os ingredientes por cerca de 5 minutos. Coloque a mistura em um saco de confeitar com bico pitanga e disponha em taças. Cubra e leve para refrigerar (cerca de 8°C) por, no mínimo, 2 horas.

RENDIMENTO

37 porções de 40 g cada

Mousse Sabor Creme

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

MOUSSE DE MARACUJÁ

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
500	Gramas	NESTLÉ Mousse Sabor Creme	
600	Mililitro	Água	gelada
400	Mililitro	Suco de maracujá concentrado	gelado

Mousse Sabor Creme

MODO DE PREPARO

1 - Bata, na batedeira, a Mousse Sabor Creme NESTLÉ com a água gelada por 5 minutos. No final, adicione o suco de maracujá gelado e misture apenas para homogeneizar. Coloque a mistura em um saco de confeitaria com bico pitanga e disponha em taças. Cubra e leve para refrigerar (cerca de 8°C) por, no mínimo, 2 horas.

RENDIMENTO

37 porções de 40 g cada

Mousse Sabor Creme

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

MOUSSE DE MORANGO

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
500	Gramas	Morango	
75	Mililitro	Água	
500	Gramas	NESTLÉ Mousse Sabor Creme	
500	Mililitro	Leite	gelado

Mousse Sabor Creme

MODO DE PREPARO

1 - Bata o morango com a água no liquidificador. Reserve. Prepare a Mousse Sabor Creme NESTLÉ com o leite gelado, conforme as instruções da embalagem. Em seguida, adicione o suco de morango e bata apenas para homogeneizar. Com o auxílio de uma concha disponha a mistura em taças. Cubra e leve para refrigerar (cerca de 8°C) por, no mínimo, 2 horas.

RENDIMENTO

39 porções de 40 g cada

Mousse Sabor Creme

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

MOUSSE MOÇA

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
500	Gramas	NESTLÉ Mousse Sabor Creme	
700	Litro	Leite	gelado
300	Gramas	MOÇA Cobertura e Recheio Leite Condensado	gelado

Mousse Sabor Creme

MODO DE PREPARO

1 - Bata, na batedeira, todos os ingredientes por cerca de 5 minutos. Coloque a mistura em um saco de confeitar com bico pitanga e disponha em taças. Cubra e leve para refrigerar (cerca de 8°C) por, no mínimo, 2 horas.

RENDIMENTO

37 porções de 40 g cada

Mousse Sabor Creme

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

MOUSSE DOCE DE LEITE

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
500	Gramas	NESTLÉ Mousse Sabor Creme	
600	Litro	Leite	gelado
400	Gramas	MOÇA Doce de Leite	gelado

Mousse Sabor Creme

MODO DE PREPARO

1 - Bata, na batedeira, todos os ingredientes por cerca de 5 minutos. Coloque a mistura em um saco de confeitar com bico pitanga e disponha em taças. Cubra e leve para refrigerar (cerca de 8°C) por, no mínimo, 2 horas.

RENDIMENTO

37 porções de 40 g cada

Mousse Sabor Creme

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

MOUSSE DE LIMÃO

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
500	Gramas	NESTLÉ Mousse Sabor Creme	
700	Mililitro	Leite	gelado
300	Mililitro	Suco de limão	gelado

Mousse Sabor Creme

MODO DE PREPARO

1 - Bata, na batedeira, a Mousse Sabor Creme NESTLÉ com o leite gelado por 5 minutos. No final, adicione o suco de limão gelado e misture apenas para homogeneizar. Coloque a mistura em um saco de confeitar com bico pitanga e disponha em taças. Cubra e leve para refrigerar (cerca de 8°C) por, no mínimo, 2 horas.

RENDIMENTO

37 porções de 40 g cada

Mousse Sabor Creme

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

MOUSSE DE AÇAÍ

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
500	Gramas	Polpa de Açaí	
500	Gramas	NESTLÉ Mousse Sabor Creme	
500	Mililitro	Leite	gelado

Mousse Sabor Creme

MODO DE PREPARO

1 - Prepare a Mousse Sabor Creme NESTLÉ com o leite gelado, conforme as instruções da embalagem. Em seguida, adicione a polpa de açaí e bata apenas para homogeneizar. Com o auxílio de uma concha disponha a mistura em taças. Cubra e leve para refrigerar (cerca de 8°C) por, no mínimo, 2 horas.

RENDIMENTO

37 porções de 40 g cada

Mousse Sabor Creme

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

MOUSSE DE ABACAXI COM HORTELÃ

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
500	Gramas	NESTLÉ Mousse Sabor Creme	
500	Mililitro	Água	gelada
12	Gramas	Folhas de hortelã	
500	Mililitro	Suco de abacaxi concentrado	gelado

Mousse Sabor Creme

MODO DE PREPARO

- 1 - Bata as folhas de hortelã em liquidificador juntamente com o suco de abacaxi. Caso queira, coe. Reserve.
- 2 - Bata, na batedeira, a Mousse Sabor Creme NESTLÉ com a água gelada por 5 minutos. No final, adicione o suco de abacaxi reservado e misture apenas para homogeneizar. Com o auxílio de uma concha disponha em copos apropriados. Cubra e leve para refrigerar (cerca de 8°C) por, no mínimo, 2 horas.

RENDIMENTO

37 porções de 40 g cada