

# PÁSCOA 2011

NESTLÉ PROFESSIONAL TRAZ RECEITAS PARA VOCÊ INOVAR E LUCRAR





# A OPORTUNIDADE QUE NASCE DOS OVOS

A tradição diz que a Páscoa é tempo de renovar e, para os profissionais de padarias e confeitarias, é também o melhor momento do ano para lucrar com chocolate. A demanda cresce, o consumidor busca novidades e o mercado inventa novas cores e sabores.

O chocolate, então, recebe seu merecido destaque, tornando-se protagonista desse espetáculo de vendas. Pois Páscoa é mesmo tempo de renovar, experimentar receitas e criar novas maneiras de celebrar essa maravilhosa oportunidade.

Nas próximas páginas, você encontra algumas sugestões da Nestlé para deixar sua Páscoa ainda mais gostosa e lucrativa.



Ganache

Pós

Coberturas

Chocolates

# CUPCAKE DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

Rendimento: 25 unidades



Foto: Marcio Shaffer

## Ingredientes

### Massa

- 175ml de óleo
- 300g de cenouras picadas
- 150g de ovos (cerca de 3 unidades)
- 200g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
- 150g de açúcar
- 220g de farinha de trigo
- 10g de fermento químico em pó

300g de **NESTLÉ Chocolate Marfim** picado

### Decoração

- 750g de **NESTLÉ Ganache**
- 25g **MOÇA Leite Condensado**
- 25 confeitos de açúcar no formato de coelhos
- 25 formas de papel para cupcake (5,0 (fundo) x 7,0 (boca) x 3cm (altura))

## Modo de preparo

### Massa

1. Bata no liquidificador o óleo e as cenouras até obter uma mistura homogênea. Acrescente os ovos, o **Creme de Leite UHT NESTLÉ** e o açúcar, e bata novamente até a mistura ficar homogênea.
2. Transfira a mistura para um *bowl* e misture com um batedor de arame a farinha de trigo, o fermento e o **Chocolate Marfim NESTLÉ**.
3. Disponha as formas de papel em formas de metal para cupcake ou para empada.
4. Coloque a massa nas formas, preenchendo até 2/3 de cada uma delas.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos.
6. Retire do forno e espere esfriar.

### Decoração

1. Bata em uma batedeira a **Ganache NESTLÉ** com o **Leite Condensado MOÇA** até ficar claro e aerado.
2. Coloque a mistura batida em um saco de confeitar com bico liso e cubra a superfície dos cupcakes.
3. Decore cada um deles com um confeito de açúcar em forma de coelho.

## Sugestões de embalagem Cromus





Foto: Marcio Shaffer

## TORTA DE PÁSCOA

Rendimento: 5 tortas com aproximadamente 1,2 kg cada.



### Ingredientes

#### Base

750g **NESTLÉ Chocolate ao Leite**  
750g de **NEGRESCO Topping**  
350g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

#### Recheio

1750g **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo** picado  
750g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite** picado

1250g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

15 gotas de essência de amêndoas  
500g de amêndoas sem pele picadas

#### Decoração

100g de amêndoas laminadas torradas  
50g de **NESTLÉ Cobertura Fracionada Meio Amargo**  
100g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

### Modo de preparo

#### Base

1. Derreta o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem.
2. Misture o **Topping NEGRESCO**. Quando estiver bem homogeneizado, acrescente o **Creme de Leite UHT NESTLÉ** e misture.
3. Com a mistura, forre o fundo e a lateral de 5 formas de fundo removível ou aros com 20 cm de diâmetro. Coloque acetato na lateral interna da forma, ou unte com margarina, e polvilhe açúcar.

#### Recheio

1. Disponha o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** em um *bow*l grande.
2. Aqueça o **Creme de Leite UHT NESTLÉ** e adicione aos chocolates, misturando até obter um creme tipo ganache. Junte a essência de amêndoas e misture até ficar homogêneo.
3. Acrescente as amêndoas, misture e distribua o recheio nas formas previamente preparadas. Leve à geladeira por 6 horas ou ao freezer por 2 horas.

#### Decoração

1. Derreta a **Cobertura Fracionada Meio Amargo NESTLÉ** e disponha em um cone de papel-manteiga.
2. Faça 3 traços paralelos e finos em 10 moldes para miniovos.
3. Derreta a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** e preencha os moldes de miniovos que foram riscados com a **Cobertura Fracionada Meio Amargo NESTLÉ**. Leve à geladeira por 5 minutos ou até secar. Desenforme e reserve.

#### Montagem

1. Desenforme as tortas, decore a borda de cada torta com amêndoas laminadas e disponha duas metades de miniovos no centro de cada torta.

# BOLO TRIPLO DE CHOCOLATE

Rendimento: 6 bolos com aproximadamente 1,2Kg.



## Ingredientes

### Pão-de-Ló de Chocolate

- 250g de ovos (cerca de 5 ovos)
- 150g de açúcar
- 50g de água
- 50g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**
- 25g de emulsificante
- 250g de farinha de trigo
- 15g de fermento em pó

### Recheio

- 1800g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
- 1200g de **NESTLÉ Chocolate Amargo 70%** picado
- 1200g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite** picado
- 1200g de **NESTLÉ Chocolate Marfim** picado

### Decoração

- 620g de **NESTLÉ Cobertura Fracionada ao Leite**
- 600g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**
- 30g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**



Foto: Marcio Shaffer

## Modo de preparo

### Pão-de-Ló de Chocolate

1. Bata todos os ingredientes até formar uma mistura clara e fofo.
2. Asse em 2 formas de 20 cm de diâmetro, em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos ou até estar completamente assado. Retire do forno e deixe esfriar. Corte cada bolo em 3 discos.

### Recheio

1. Ferva o **Creme de Leite UHT NESTLÉ**.
2. Disponha o **Chocolate Amargo 70% NESTLÉ** em um *bowl* e adicione 600g do **Creme de Leite UHT NESTLÉ** fervido. Misture até ficar homogêneo.
3. Disponha o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** em um *bowl* e adicione 600g do **Creme de Leite UHT NESTLÉ** fervido. Misture até ficar homogêneo.
4. Disponha o **Chocolate Marfim NESTLÉ** em um *bowl* e adicione 600g do **Creme de Leite UHT NESTLÉ** fervido. Misture até ficar homogêneo.

### Montagem

1. Forre com acetato a lateral interna de 6 aros de 20 cm. Disponha uma base de pão-de-ló em cada aro.
2. Divida o ganache de **Chocolate Amargo 70% NESTLÉ** sobre as 6 bases de pão-de-ló e leve à geladeira por 15 minutos.
3. Divida o ganache de **Chocolate ao Leite NESTLÉ** sobre o ganache meio amargo e leve à geladeira por mais 15 minutos ou até endurecer.
4. Divida o ganache de **Chocolate Marfim NESTLÉ** sobre o ganache ao leite, nivelando com uma espátula.

### Decoração

Derreta a **Cobertura Fracionada ao Leite NESTLÉ** e a **Cobertura Fracionada Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem. Disponha cerca de 20g da **Cobertura Fracionada ao Leite NESTLÉ** em um cone de papel-manteiga. Sobre uma folha de papel-manteiga, desenhe 18 pequenos círculos médios e 54 círculos pequenos para imitar pegadas de coelhos (conforme a foto). Espere endurecer. Para decorar a lateral, prepare moldes de ovinhos: Despeje separadamente o restante das coberturas derretida em moldes pequenos em formatos de ovos (cerca de 5 cm de altura). Leve à geladeira até endurecer (esta quantidade de cobertura é suficiente para preparar cerca de 42 metades de ovos marfim e 42 metades de ovos ao leite). Reserve. Polvilhe **Chocolate em Pó Solúvel Tradicional NESTLÉ** sobre os bolos e decore a superfície com 3 pegadas de coelho por bolo. Decore a lateral de cada bolo com as metades dos ovos reservadas, disponha alternadamente um ovo marfim e outro ao leite, utilize 7 ovos ao leite e 7 ovos marfim para cada bolo.



Foto: Marcio Shaffer

## BOMBA DE PÁSCOA

Rendimento: 12 bombas.



### Ingredientes

#### Massa

- 375g de água
- 130g de margarina 80% de lipídeos
- 30g de açúcar
- 225g de farinha de trigo
- 350g de ovos (cerca de 7 unidades)

#### Recheio

- 500g de **NESTLÉ Ganache**
- 25g de **NESTLÉ Nestilly UHT**

#### Cobertura

- 300g de **NESTLÉ Ganache**

#### Decoração

- 170g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**
- 170g de **NESTLÉ Cobertura Fracionada ao Leite**
- 170g de **NESTLÉ Cobertura Fracionada Meio Amargo**

### Modo de preparo

#### Massa

1. Em uma panela, coloque a água, a margarina e o açúcar. Leve ao fogo até levantar ferver. Diminua o fogo e adicione de uma só vez a farinha de trigo, misturando bem até formar uma massa enxuta.
2. Retire a massa da panela e coloque em uma batedeira com batedor tipo globo. Bata por 1 minuto. Junte os ovos, um a um, bata até formar uma mistura homogênea e a massa esfriar.
3. Disponha a massa em um saco de confeitar com bico liso grande. Modele bombas em formato de roda com 10 cm de diâmetro, em assadeira levemente untada, e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.
4. Retire do forno, deixe esfriar e corte ao meio (no sentido horizontal) com auxílio de uma faca de serra. Reserve.

#### Recheio

1. Bata a **Ganache NESTLÉ** e o **Nestilly NESTLÉ UHT** até ficar aerado e com uma coloração de chocolate ao leite por cerca de 5 minutos.

#### Montagem

1. Coloque a mistura batida em um saco de confeitar com bico pitanga médio. Recheie as bombas.

#### Cobertura

1. Derreta em micro-ondas ou banho-maria a **Ganache NESTLÉ** e cubra as bombas.
2. Derreta separadamente as coberturas **NESTLÉ** e disponha cada uma delas em moldes em forma de ovos (7g por molde). Leve à geladeira por 5 minutos ou até endurecer a cobertura. Una as metades dos ovos formando 12 ovos (14g cada) com cada sabor de cobertura.
3. Coloque um ovo de cada cor no centro das bombas.

#### Variação

1. Diversifique as preparações utilizando como recheio das bombas **Doce de Leite MOÇA**, **Beijinho MOÇA**, **Cajuzinho MOÇA** e **Brigadeiro MOÇA**.

# COLOMBA DE DOCE DE LEITE E CHOCOLATE

Rendimento: 5 colombas (cerca de 400g cada).



Foto: Marcio Shaffer

## Ingredientes

### Massa

- 2kg de farinha de trigo
- 40g de fermento biológico seco
- 1 litro de água
- 300g de açúcar
- 300g de gemas
- 10 gotas de essência de laranja
- 2g de sal
- 400g de manteiga em temperatura ambiente
- 400g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite** picado
- 500g de **MOÇA Doce de Leite**, embalagem bag (gelado)

### Cobertura

- 100g de clara de ovo
- 100g de **MOÇA Doce de Leite**, embalagem bag

### Decoração

- 500g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite** picado
- 200g de amêndoas laminadas torradas
- 100g de açúcar de confeiteiro

08

## Modo de preparo

### Massa

1. Prepare a esponja: misture em uma tigela 600g de farinha, o fermento e 600ml de água. Deixe descansar por 30 minutos.
2. Em uma batedeira com batedor de gancho, adicione o restante da farinha de trigo, o açúcar, a esponja, as gemas, a essência e bata na primeira velocidade.
3. Incorpore aos poucos o restante da água, o sal e, por último, a manteiga. Aumente a velocidade e bata até obter uma massa em "ponto de véu" (ponto da massa em que, ao abrir um pedaço, ela se estica sem arrebentar, ficando fina e transparente, porém sem rasgar). Deixe crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume.
4. Adicione o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** picado e misture apenas para incorporar.
5. Acrescente o **Doce de Leite MOÇA** gelado em colheradas e misture delicadamente apenas para ser envolvido pela massa.
6. Divida a massa em 5 formas de colomba e deixe fermentar até dobrar de volume.

### Cobertura

1. Bata as claras em neve e adicione o **Doce de Leite MOÇA**. Espalhe sobre as colombas.
2. Asse a 170°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

### Decoração

1. Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem.
2. Espalhe sobre as colombas, cubra com as amêndoas e polvilhe o açúcar de confeiteiro.



Foto: Marcio Shaffer

## CUPCAKE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE TRUFA DE AMORA

Rendimento: 30 unidades.



### Ingredientes

#### Trufa

- 1000g NESTLÉ Chocolate Marfim picado
- 300g NESTLÉ Creme de Leite UHT
- 160g geleia de amora
- 2g de corante para chocolate rosa

#### Massa

- 420g de farinha de trigo
- 345g de açúcar
- 115g de NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional
- 5g de fermento em pó

- 5g de bicarbonato de sódio
- 250ml de óleo
- 100g de ovos (cerca de 2 unidades)
- 400ml de água
- 5g de emulsificante

#### Decoração

- 300g de NESTLÉ Chocolate ao Leite
- 30 formas de papel para cupcake
- (5, 0 (fundo) x 7, 0 (boca) x 3cm (altura))

### Modo de preparo

#### Trufa

1. Coloque o **Chocolate Marfim NESTLÉ** em um  *bowl* .
2. Aqueça o **Creme de Leite UHT NESTLÉ** e a geleia de amora, e despeje sobre o chocolate picado. Adicione o corante rosa. Deixe por 5 minutos. Misture até ficar homogêneo.
3. Leve à geladeira por 6 horas ou até ficar firme a ponto de bolear.
4. Modele 30 trufas, cerca de 20 gramas cada. Reserve o restante da trufa.

#### Massa

1. Em uma batedeira, coloque a farinha, o açúcar, o **Chocolate em Pó Solúvel Tradicional NESTLÉ**, o fermento, o bicarbonato, o óleo, os ovos, a água e o emulsificante. Bata até ficar homogêneo.
2. Disponha 30 formas de papel para cupcake em formas de metal para cupcake ou para empada.
3. Coloque a massa nas formas de papel preenchendo até a metade. Disponha em cada forma uma trufa de amora e complete com a massa, preenchendo 2/3 da forma.
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos. Retire do forno e espere esfriar.
5. Disponha a massa de trufa de amora reservada em um saco de confeitar com bico pitanga e decore a superfície dos cupcakes.

#### Decoração

1. Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem.
2. Despeje em moldes com desenhos de minicenouras. Leve à geladeira por 3 minutos ou até secar o chocolate. Caso necessário, repita o processo até obter 30 minicenouras de chocolate.
3. Desenforme e disponha a decoração sobre o cupcake.

### Sugestões de embalagem Cromus



# OVO BROWNIE

Rendimento: 1 ovo de aproximadamente 600g.



Foto: Marcio Shaffer

## Ingredientes

### Brownie

280g **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**  
240g de margarina com 80% de lipídeos  
100g de gemas (cerca de 5 unidades)  
100g açúcar  
150g de clara de ovo (cerca de 5 unidades)

40g de farinha de trigo  
50g de **NESCAU Actigen-E**

### Ovo

400g **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**  
40g **NEGRESKO Topping**

## Modo de preparo

### Brownie

1. Derreta, conforme instruções da embalagem, o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** junto com a margarina. Reserve.
2. Bata as gemas com 50g de açúcar até obter uma gemada e adicione à mistura de chocolate. Reserve.
3. Bata as claras em ponto de neve, adicione o restante do açúcar e bata até homogeneizar.
4. Junte as claras à mistura de chocolate. Adicione a farinha de trigo e o **NESCAU Actigen-E**, e misture.
5. Disponha a massa em uma assadeira retangular (30 x 20 cm) forrada com papel-manteiga, untada e polvilhada.
6. Leve ao forno preaquecido a 190°C por cerca de 20 minutos ou até que, ao espetar um palito na massa, este saia levemente úmido.
7. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme em uma superfície lisa.
8. Com o auxílio de uma faca, corte 2 pedaços do brownie em formato de ovos. Se necessário, utilize um molde para ovos de 500g para auxiliar no corte.
9. Forre 2 formas para ovo de Páscoa nº 3 com filme plástico e pressione o brownie nas formas, de modo que as fatias adquiram o formato da forma. Reserve. Utilize o filme plástico para facilitar a retirada do brownie da forma.

### Ovo

1. Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** conforme as indicações da embalagem. Reserve cerca de 20g do chocolate para a finalização.
2. Despeje o chocolate em formas de ovos de Páscoa nº 3.
3. Com o auxílio de uma colher, preencha-as até as bordas e leve à geladeira por cerca de 2 minutos para secar.
4. Retire da geladeira e disponha as fatias de brownie reservadas em cada casca, deixando um espaço livre de 1 cm da borda.
5. Cubra o brownie com o restante do chocolate derretido e temperado, e leve à geladeira até secar. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos.
6. Desenforme os ovos e disponha-os em uma superfície lisa. Despeje o chocolate reservado sobre os ovos e polvilhe com o **Topping NEGRESKO** de maneira que cubra todo o ovo.
7. Una as duas metades para formar um ovo.

### Dica

Use as partes da massa do brownie que não foram utilizadas no preparo do ovo para a confecção de bombons (rende 50 bombons). Para isso, corte as bordas do bolo em quadrados de 2 x 2 cm e banhe em **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** derretido e temperado conforme as instruções da embalagem. Antes que o chocolate seque, polvilhe um pouco de **Topping NEGRESKO** sobre os bombons. Espere secar.



Foto: Marcio Shaffer

## OVO FUDGE DE PISTACHE E AVELÃ

Rendimento: 5 ovos de cerca de 1,8 kg.



### Ingredientes

#### Fudge de Pistache

- 1500g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
- 1300g de **MOÇA Cobertura e Recheio** em temperatura ambiente
- 150g de pistache triturado, sem casca e sem sal

#### Fudge de Avelã

- 1500g de **NESTLÉ Chocolate Blend**
- 1300g de **MOÇA Cobertura e Recheio** em temperatura ambiente
- 150g de avelã triturada, sem pele

#### Ovo

- 1500g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
- 1500g de **NESTLÉ Chocolate Blend**

#### Decoração

- 50g de pistache sem casca e sem sal, picado
- 50g de avelã sem pele, cortada ao meio

### Modo de preparo

#### Fudge de Pistache

- Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Junte a **Cobertura e Recheio MOÇA**, o pistache e misture. Divida em 5 partes e reserve.

#### Fudge de Avelã

- Derreta o **Chocolate Blend NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Junte a **Cobertura e Recheio MOÇA**, as avelãs e misture. Divida em 5 partes e reserve.

#### Ovo

- Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Reserve 500g. Despeje o restante em 5 formas para ovo de Páscoa nº 3, preenchendo até as bordas, e leve à geladeira até secar o chocolate.
- Retire as formas da geladeira e recheie cada uma das metades com uma parte do fudge de pistache deixando livre um espaço de 1cm da borda.
- Cubra o recheio com o chocolate reservado, preenchendo as formas até as bordas, e leve à geladeira até que o fundo das formas esteja opaco. Desenforme.
- Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Reserve 500g. Despeje o restante em 5 formas para ovo de Páscoa nº 3, preenchendo até as bordas, e leve à geladeira até secar o chocolate.
- Retire as formas da geladeira e recheie cada uma das metades com uma parte do fudge de avelã, deixando livre um espaço de 1cm da borda.
- Cubra o recheio com o chocolate reservado, preenchendo as formas até as bordas, e leve à geladeira até que o fundo das formas esteja opaco. Desenforme.

#### Decoração

- Utilize **Chocolate Blend NESTLÉ** derretido e temperado para colar as avelãs na parte superior de cada metade de ovo preparada com este chocolate.
- Utilize **Chocolate Marfim NESTLÉ** para colar os pistaches na parte superior de cada metade de ovo preparado com este chocolate.
- Una uma metade de ovo de pistache a uma metade de ovo de avelã, formando um ovo de duas cores. Repita o processo com as outras metades formando 5 ovos.

#### Dica

Para rechear mais facilmente, forre formas para ovo de Páscoa nº 3 com papel filme e pressione o fudge na forma, de modo que adquiram o formato da forma. Utilize o papel filme para facilitar a retirada da forma. Desta maneira, os fudges já obterão o formato da casca do ovo, evitando assim que seja necessário pressionar muito sobre as cascas de chocolate.



Creative Food & Beverage Solutions

Contato **0800 770 1176**  
[www.nestleprofessional.com.br](http://www.nestleprofessional.com.br)



**Apoio:**



Na elaboração deste receituário, Nestlé Professional contou com a parceria da Cromus Embalagens.  
Para mais dicas de embalagens: [www.cromus.com.br](http://www.cromus.com.br)