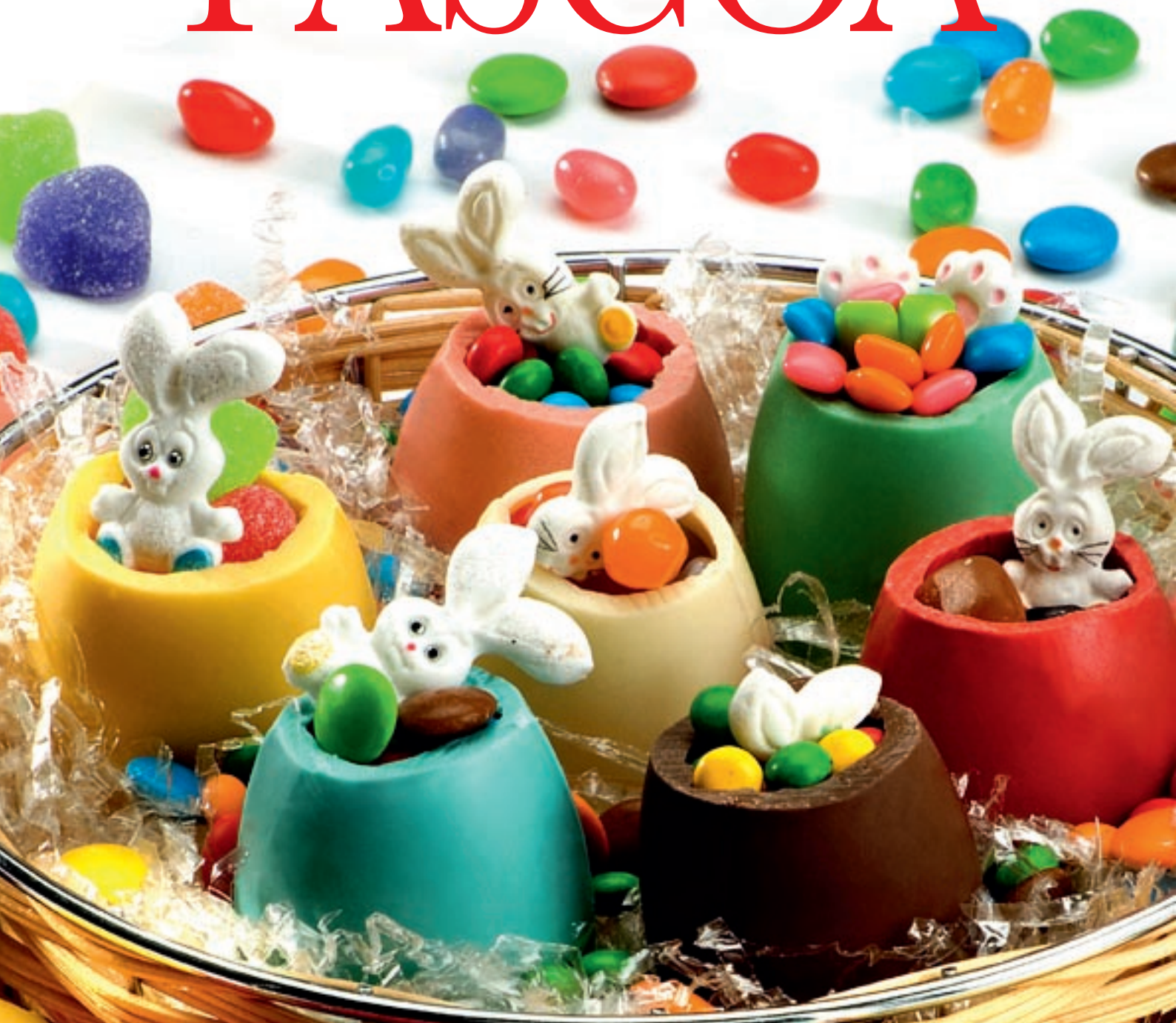


PÁSCOA



*Com muita
criatividade e
lucratividade*



Alimentando
seus negócios



Páscoa, chocolates e bons negócios à vista

A Páscoa é a celebração da vida, da esperança e da renovação. E, para o setor de Confeitaria & Chocolataria, é também o mais importante momento do calendário anual!

Esta comemoração, com seus Ovos de Páscoa, é grande impulsionadora do consumo de chocolates e, para quem atua na economia informal, é a ocasião ideal para adotar todas as armas na conquista pelos clientes. Use sua criatividade e invista em sua capacidade de personalização e diferenciação dos produtos.

Sempre parceira de seus clientes, a Nestlé FoodServices apresenta a seguir algumas receitas criativas e irresistíveis para ajudar você a explorar esta oportunidade, surpreender seus clientes e conquistar o mercado!



Com muita saúde...

O chocolate é um produto feito com cacau, um fruto que, atualmente, é reconhecido como alimento funcional, por possuir substâncias antioxidantes. Por isso,

quando consumido com moderação e equilíbrio, o chocolate tem conquistado cada vez mais o seu espaço em uma alimentação balanceada.



Para você!

A Nestlé FoodServices – verdadeira parceira dos profissionais da economia informal – oferece soluções em produtos e serviços orientados para Confeitaria, Chocolataria e Patisserie, contribuindo para aumentar as vendas e a lucratividade. Confira aqui os produtos das linhas de Chocolates e Lácteos que constam neste receituário e saiba como explorá-los da melhor maneira.

Chocolate ao Leite

É o chocolate preferido entre os brasileiros. Nele, o leite e o cacau estão em perfeito equilíbrio para garantir suavidade de sabor e textura aveludada para suas receitas. Indicado para decorar, moldar, cobrir e para raspas.



Chocolate Meio Amargo

Ideal para preparações que têm como objetivo final uma apresentação menos doce em seu sabor. Perfeito para misturar com chocolate ao leite e dar personalidade a preparações como mousses, cobertura e recheio de bolos e tortas, bem como moldar e cobrir bombons e ovos.

Chocolate Marfim

Seu sabor acentuado de leite, mais macio e delicado, é o preferido das crianças. Apreciado por sua aparência diferenciada e pelo atraente contraste de cores que dá às preparações.



Chocolate em Pó Tradicional

Autêntico Chocolate dos Frades®, possui 50% de cacau. Indicado para preparações com sabor, aroma e cor intensos de chocolate, desde as simples às mais sofisticadas.



Crema de Leite UHT

Crema de leite esterilizado que garante qualidade e segurança nas suas preparações. Seu sabor mais natural é perfeito para dar um toque único em receitas doces e salgadas como trufas, cremes e molhos.



Leite Condensado MOÇA
Ingrediente clássico da doceria brasileira, é obtido a partir do leite fresco. Muito prático e saboroso, pode ser utilizado como base para inúmeras e deliciosas receitas.



Cajuzinho MOÇA
Formulado com Leite Condensado MOÇA e amendoim, é indicado para o preparo de sobremesas e doces. Oferece agilidade e redução custo na preparação de docinhos e recheios para tortas, bolos e bombons.



Doce de Leite MOÇA
Feito com o Leite Condensado MOÇA, tem o sabor do mais puro doce de leite, dando às suas receitas uma consistência cremosa e irresistível.



Brigadeiro MOÇA
Muito versátil para uso em geral, pode ser utilizado como docinho, recheio para bombons, modelados e banhados, além de bebidas quentes e geladas.



Cobertura e Recheio Ganache
Única feita com Chocolate e Crema de Leite NESTLÉ®, é prática e versátil. Ideal para preparar recheios e coberturas de bolos e tortas, trufas, fondue e creme paris.



Coberturas Hidrogenadas ao Leite e Marfim Nas Coberturas Hidrogenadas NESTLÉ, a manteiga de cacau foi substituída por gorduras vegetais nobres. São mais práticas, pois resistem ao calor e dispensam a temperagem: basta derreter e utilizar. Indicadas para decoração e raspas.



Chocolate Blend

Seu sabor equilibrado é a combinação perfeita entre a suavidade do chocolate ao leite e o sabor marcante do chocolate meio amargo. Versátil, pode ser usado em banhos de bombons e trufas, e moldado nas formas mais diversas.

Chocolate Amargo com 70% de cacau
Produto premium de sabor diferenciado, dá aquele toque de sofisticação às suas receitas. Ideal para a alta confeitaria/chocolataria, oferece resistência ao calor, facilidade de manuseio e maior qualidade às preparações.



Chocolate ao Leite Diet

O irresistível sabor do Chocolate NESTLÉ sem adição de açúcares, indicado para preparações que necessitam da isenção do açúcar.

Passo-a-passo da temperagem

Veja quais são as três etapas que é preciso conhecer para trabalhar com chocolate: derretimento, temperagem, moldagem ou banho.



DERRETIMENTO

TEMPERAGEM

MOLDAGEM OU BANHO

Para derreter o chocolate, use o banho-maria ou o microondas, com o cuidado de não aquecer demais.

Banho-maria: não deixe que a água aqueça demais ou ferva – sua temperatura deve ser suportável ao toque das mãos.

É importante que os recipientes do banho-maria se encaixem perfeitamente para evitar que o vapor da água atinja o chocolate. Mexa delicadamente até derreter completamente.

Microondas: use a potência média (50%), mexendo na metade do tempo para uniformizar o calor. Siga as instruções da tabela abaixo.

MICROONDAS

Peso (g)	Tempo (potência média)
100 g	1 min e 40 seg
300 g	2 min e 20 seg
500 g	2 min e 45 seg
700 g	3 min e 25 seg
1000 g	4 min e 35 seg

No derretimento, a temperatura do chocolate deve estar entre 40°C e 45°C.

Essa operação consiste em esfriar lentamente o chocolate derretido, mexendo delicadamente até que atinja entre 29°C e 30°C, temperatura ideal para usá-lo em banho ou moldagem.

Para começar a resfriar o chocolate, transfira para outro refratário seco, mexendo constantemente.

Coloque a vasilha com o chocolate derretido sobre outro refratário maior contendo água fria. Em quantidades maiores, esfrie a massa em mármore bem seco, mexendo-o com uma espátula.

É importante resfriar o chocolate entre 29°C e 30°C. Se não estiver usando termômetro, perceba essa temperatura colocando uma pequena porção na linha abaixo dos lábios ou sobre o pulso. A sensação deve ser de frio e não morno.

Os Chocolates Hidrogenados NESTLÉ dispensam a temperagem. Basta derreter e utilizar.

Atingindo 29°C, o chocolate está pronto para banhar ou moldar. Coloque o chocolate no molde ou faça o banho e leve-o à geladeira (10°C) por 20 minutos. Peças banhadas secam em cerca de 10 minutos.

Algumas dicas:

O molde deve estar limpo e seco e à temperatura ambiente.

Não utilize recheios gelados, pois provocam rachaduras e manchas no chocolate.

Se o chocolate esfriar durante o manuseio, torne a aquecê-lo delicadamente até atingir 29°C.

Colocar o chocolate no freezer deixa-o opaco e sem brilho e reduz seu sabor.

Ovo Diversão Colorida

INGREDIENTES

Ovos

500g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
 0,2g de corante rosa
 0,2g de corante vermelho
 0,2g de corante azul
 0,2g de corante verde
 0,2g de corante amarelo
 0,2g de corante marrom

Recheios

Balas de goma
 Mini chicletes
 Confeitos de chocolate
 Bala de goma confeitada
 Coelhoinhos e cenouras de açúcar

MODO DE PREPARO

Ovos

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Divida em 7 porções, tingindo 6 delas com os diferentes corantes. Espalhe os chocolates tingidos com a ajuda de um pincel em 28 metades de formas para ovos de 50g, formando a primeira camada. Leve à geladeira com a cavidade virada para cima até secar. Repita esse procedimento mais uma vez e leve novamente à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos. Desenforme e reserve.

Montagem e finalização

Cole as metades dos ovos com um pouco de chocolate derretido e temperado, formando dois ovinhos de cada cor.

Aqueça levemente a lâmina de uma faca e corte a ponta dos ovinhos. Preencha cada um com os confeitos e decore com os coelhoinhos e cenourinhas de açúcar. Coloque 7 ovinhos em uma cestinha de vime forrada com palha ou celofane picado imitando um ninho.

Rendimento:

2 cestas com 7 mini ovinhos



PREÇO
DE CUSTO*
R\$ 10,80

DICA

Os ovinhos poderão ser embalados um a um. Certamente irão aguçar a curiosidade dos pequenos: que surpresa encontrarão dentro dessas delícias?

Ovo Casinha Encantada

INGREDIENTES

Ovo

300g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**

Bombom Brigadeiro

250g de **MOÇA Brigadeiro**

200g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**

Decoração

100g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**

100g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

1g de corante amarelo

Coelhinhos, flores e mini borboletas de açúcar

MODO DE PREPARO

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Para fazer a metade do ovo que tem a janelinha, siga o passo-a-passo 1. Despeje o restante do chocolate na outra metade da forma, espalhando com o pincel até cobrir toda a superfície, formando uma camada espessa. Leve para secar na geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos. Desenforme.

Bombom Brigadeiro

Enrole os brigadeiros e reserve. Derreta a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** e banhe os docinhos.

Decoração

Corte 2 retângulos de plástico-bolha medindo 7cm X 8cm para fazer o telhado. Derreta a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ**, reservando uma pequena parte (meia xícara) para a finalização. Espalhe sobre os retângulos e leve-os para secar na geladeira. Assim que estiverem secos, retire os plásticos-bolha e reserve.

Cole as duas metades de ovos com a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** reservada para a finalização (passo-a-passo 2). Também derreta a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem e tingja com o corante amarelo. Coloque um pouco da cobertura tingida em um cone de papel manteiga e contorne a janela. Cole as flores e o coelhinho. Para finalizar, cole os telhados no topo do ovo com **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** derretida (passo-a-passo 3). Cole também as borboletas.

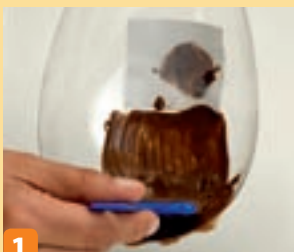
Rendimento: 1 ovo de 750 g

DICAS

• Os bombons também podem ser recheados com **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ**.

• Para montar o cenário que irá ambientar a sua Casinha Encantada, cole o ovo sobre uma base feita com **Chocolate ao Leite NESTLÉ**. Para tanto, derreta e tempere o chocolate e disponha-o em um aro sobre papel manteiga. Depois de seca a base, retire o aro e espalhe coco ralado em flocos, tingido com corante líquido verde. Aí, é só caprichar na decoração com confeitos de açúcar – coelhinhos, cenouras, mini ovos etc.

PASSO-A-PASSO



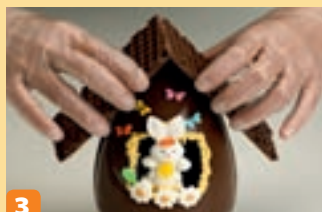
1

Para fazer a janela da casinha de chocolate, corte um quadrado de papel de 5cmX5cm e cole-o com um pouco de chocolate no centro de uma das metades de forma para ovos de 500g, formando assim o espaço da janela. Com o auxílio de um pincel, faça uma camada com o chocolate em toda a área da forma, contornando o quadrado de papel e formando a primeira camada. Leve o molde à geladeira com a cavidade virada para cima até secar. Repita esse procedimento mais duas vezes, retirando da geladeira quando o chocolate estiver seco. Desenforme e retire o quadrado de papel. Reserve.



2

Com o auxílio de um cone de papel manteiga, use a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** reservada para colar as metades dos ovos e para montar o telhado, colando as extremidades dos dois retângulos de chocolate num ângulo de 90°.



3

Agora é só colar o telhado no ovo, com um pouco de **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** derretida.

PREÇO DE CUSTO*
R\$ 13,30



PREÇO
DE CUSTO*
R\$ 13,60

DICA

Para montar seus pães de mel sobre uma base de "colméia", basta derreter e temperar o **Chocolate Marfim NESTLÉ** e dispô-lo em um aro redondo sobre o plástico-bolha. Depois de seco, retire o aro e cole em seu centro uma colméia confeccionada com pasta americana tingida com corante líquido.

Pão de Mel da Páscoa

INGREDIENTES

Pão de mel

200g de leite
200g de **MOÇA Doce de Leite**
80g de mel
1,5g de cravo em pó
1,5g de gengibre em pó
3g de canela em pó
180g de farinha de trigo
20g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**
5g de fermento em pó

Ovos

1.000g de **NESTLÉ Chocolate Blend**

Recheio

Tiras de pão de mel
250g de **MOÇA Doce de Leite**

Decoração

200g **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**
2g de corante laranja
Abelhinhas de açúcar



MODO DE PREPARO

Pão de mel

Bata no liquidificador o leite, o **Doce de Leite MOÇA**, o mel e as especiarias. Em um recipiente grande peneire a farinha, o **Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ** e o fermento. Junte os ingredientes batidos e mexa com uma espátula até obter uma massa lisa e homogênea. Asse em forma quadrada (22cm X 22cm) untada e enfarinhada, em forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até que, colocando um palito na massa, este saia limpo. Desenforme depois de frio e corte em tiras de 6cm X 2cm. Reserve.

Ovos

Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Espalhe o chocolate com a ajuda de um pincel em vinte metades de formas para ovos de 100g, formando a primeira camada. Leve as formas à geladeira com a cavidade virada para cima até secar. Repita esse procedimento mais uma vez, levando-os novamente à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos.

Finalização e decoração

Sem desenformar os ovos, recheie cada metade com tiras de pão de mel, espalhe o **Doce de Leite MOÇA** (passo-a-passo) e cubra com tiras de pão de mel. Finalize com o **Chocolate Blend NESTLÉ** derretido e temperado. Leve à geladeira para secar. Derreta a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** como indicado na embalagem, tinja com o corante laranja e coloque em um cone feito com papel manteiga. Faça um caminho tracejado na superfície de cada metade dos ovinhos e finalize colando as abelhinhas de açúcar.

Rendimento: 20 metades de ovinhos de 100g

PASSO-A-PASSO



Depois que o chocolate estiver seco, recheie com tiras de pão de mel e, sobre elas, espalhe uma camada de Doce de Leite MOÇA

Ovo Napolitano

INGREDIENTES

Recheio

200g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
15g de refresco em pó sabor morango
5g de corante vermelho

Ovo

200g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
200g de **NESTLÉ Chocolate Blend**

Bombons

300g de **NESTLÉ Chocolate Blend**
50g de crocante de castanha de caju industrializado

Decoração

100g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
8 mini cenouras de açúcar

MODO DE PREPARO

Recheio

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem. Acrescente o refresco em pó e o corante vermelho. Misture bem, espere esfriar e reserve.

Ovo

Derreta e tempere separadamente os **Chocolates Marfim e Blend NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Distribua o **Chocolate Blend NESTLÉ** em duas formas para ovo de 500g, espalhe com um pincel culinário e leve à geladeira por 5 minutos para secar. Retire da geladeira e espalhe o recheio reservado com o auxílio de uma colher (cerca de 100g em cada metade do ovo). Leve à geladeira novamente. Retire e faça a última camada com o **Chocolate Marfim NESTLÉ** derretido e temperado. Leve à geladeira. Os ovos estarão prontos quando o fundo das formas estiverem opacos. Desenforme.

Bombons

Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ** e acrescente o crocante. Despeje nas formas, preenchendo por completo

12 cavidades para mini ovos (30g). Retire o excesso e leve à geladeira para secar. Depois de seco, pingue gotas de chocolate em cada metade dos ovinhos e cole as duas partes. Recheie o ovo com os mini ovinhos.

Decoração

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Coloque-o num cone de papel-manteiga e, em movimentos de ziguezague, distribua por cima de uma das metades do ovo. Cole as mini cenouras e deixe secar. Cole as metades do ovo com um pouco de chocolate escuro derretido e temperado.

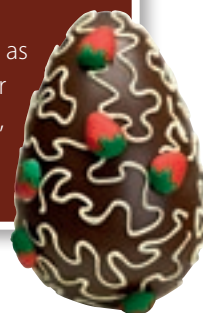
Rendimento: 1 ovo de 1.500g

PREÇO DE CUSTO*
R\$ 17,81



DICAS

- No lugar do crocante, você pode variar os sabores dos bombons com flocos de arroz, uvas passas e frutas secas.
- Se preferir, troque as cenouras de açúcar por moranguinhos, sugerindo o sabor do ovo.



Ovo Bicho de Pé

INGREDIENTES

Recheio de bicho de pé

1 folha de gelatina sem sabor vermelha
50ml de água
500g de **MOÇA Leite Condensado**
500g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Ovo

400g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
2g de corante rosa

Decoração

100g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
1g de corante rosa
200g de açúcar cristal
8 pegadas de coelho de açúcar

MODO DE PREPARO

Recheio de bicho de pé

Coloque a folha de gelatina na água até hidratar. Reserve.

Leve ao fogo baixo o **Leite Condensado MOÇA** e o **Creme de Leite NESTLÉ**, mexendo constantemente até obter o ponto de brigadeiro cremoso. Retire a gelatina da água e acrescente à mistura. Mexa novamente até dissolver a gelatina e a mistura ficar homogênea. Espere esfriar e reserve.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Acrescente o corante rosa e misture. Espalhe o chocolate tingido com a ajuda de um pincel em duas formas de 500g, formando a primeira camada. Leve-as à geladeira com a cavidade virada para cima até secar. Repita esse procedimento mais uma vez, retirando da geladeira quando o chocolate estiver seco. Espalhe uma camada farta de recheio em cada metade do ovo, deixando um espaço livre de 1cm da borda. Despeje o restante do chocolate, preenchendo as formas até as bordas. Leve à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos. Desenforme.

Decoração

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem e acrescente o corante rosa, misturando bem. Com o auxílio de um pincel, espalhe uma fina camada em cada metade de ovo e passe logo em seguida no açúcar cristal. Leve à geladeira para secar. Retire o ovo da geladeira, cole as metades com um pouco de chocolate derretido e temperado. Decore com as pegadas de confeitos de açúcar.

Rendimento: 1 ovo de 1.200g

DICA

- Em lugar das pegadas, finalize sua decoração escrevendo na casca do ovo o nome da criança, desenhando as pegadas ou o que mais a sua imaginação mandar. Basta derreter um pouco de Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ e, com o auxílio de um cone de papel manteiga, fazer a sua "arte" sobre a superfície do ovo.
- Você pode substituir a folha de gelatina por meio pacote de gelatina em pó sem sabor vermelha, seguindo os mesmos procedimentos.

PREÇO DE CUSTO*
R\$ 19,34

*Valor aproximado dos ingredientes, com base em preços de supermercado e atacado de São Paulo.

Ovo Duas Paixões

INGREDIENTES

Recheio da trufa branca

200g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
100g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
15g de conhaque
5g de raspas de casca de laranja

Recheio da trufa escura

300g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
15g de conhaque

Ovo

300g de **NESTLÉ Chocolate Blend**

Decoração

200g de mini cereal com cobertura branca e ao leite

MODO DE PREPARO

Recheio de trufas

Leve ao microondas o **Chocolate Marfim NESTLÉ** picado com o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** em potência média por 2 minutos. Retire do microondas, mexa bem e leve por mais 2 minutos

até o completo derretimento. Adicione o conhaque e as raspas de casca de laranja, misturando bem até homogeneizar. Leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até adquirir consistência firme. Coloque a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** em um refratário, misture bem com o conhaque e reserve.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Reserve uma pequena parte (meia xícara) para finalização. Espalhe o chocolate com a ajuda de um pincel em duas formas para ovos de 500g, formando a primeira camada. Leve-as à geladeira com a cavidade virada para cima até secar. Repita esse procedimento mais uma vez, retirando da geladeira quando o chocolate estiver seco. Aplique cerca de 100g de trufa branca em cada metade,

levando novamente à geladeira. Retire da geladeira e repita o mesmo processo com a trufa escura reservada. Finalize a última camada com o **Chocolate Blend NESTLÉ** e leve à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos. Desenforme.

Decoração

Com o auxílio de um pincel, espalhe uma fina camada do **Chocolate Blend NESTLÉ** reservado para a finalização em cada metade de ovo. Passe logo em seguida no mini cereal. Deixe secar na geladeira. Retire o ovo da geladeira e cole as metades com um pouco de chocolate derretido e temperado.

Rendimento: 1 ovo de 1.100g

PREÇO DE CUSTO*
R\$ 16,51

PREÇO
DE CUSTO*
R\$31,94



Ovo Diet com Trufa de Café

INGREDIENTES

Recheio

200g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite Diet**
100g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
15g de **NESCAFÉ Original**

Ovo

300g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite Diet**

Bombons

500g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite Diet**

MODO DE PREPARO

Recheio

Leve ao microondas o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ** picado com o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** em potência média por 2 minutos. Retire do microondas, mexa bem e leve por mais 2 minutos até o completo derretimento. Adicione o **NESCAFÉ Original**, misturando até homogeneizar. Espere esfriar e reserve.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Espalhe o chocolate com a ajuda de um pincel em duas formas para ovos de 500g, formando a primeira camada. Leve-as à geladeira com a cavidade virada para cima até secar. Repita esse procedimento mais uma vez, retirando da geladeira quando o chocolate estiver seco. Coloque uma camada do recheio (cerca de 100g) em cada metade do ovo e, com uma espátula, espalhe uniformemente o recheio nas formas, deixando 1cm das bordas. Finalize a última camada com o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ**. Leve novamente à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos. Desenforme.

Bombons

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ**. Despeje-o em quatro formas para mini ovos (15g), preenchendo todas as cavidades. Leve à geladeira para secar. Desenforme. Com a ajuda de um cone de papel manteiga, pingue o chocolate em cada metade dos mini ovos. Cole-os sobre toda a superfície do ovo. Leve à geladeira para secar.

Rendimento: 1 ovo de 1kg e 48 bombons de 15g

DICA

Você pode substituir os mini ovos por bombons em outros formatos.

*Valor aproximado dos ingredientes, com base em preços de supermercado e atacado de São Paulo.



PREÇO
DE CUSTO*
R\$ 12,00

Ovo Encanto de Maracujá

INGREDIENTES

Recheio

100g de marshmallow industrializado
21g de açúcar
12g de pó para preparo de sorvete
sabor maracujá

Ovo

400g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
100g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
2g de corante amarelo

MODO DE PREPARO

Recheio

Bata na batedeira por 10 minutos o marshmallow, o açúcar e o pó para sorvete, até triplicar o volume. Reserve.

Ovo

Derreta e tempere separadamente o **Chocolate Meio Amargo** e o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Acrescente o corante amarelo no **Chocolate Marfim NESTLÉ** derretido e temperado e coloque-o em um cone feito com papel-manteiga.

Faça bolinhas no fundo das formas para ovos de 500g e leve à geladeira para secar. Retire as formas da geladeira e espalhe com um pincel o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** derretido e temperado, formando a primeira camada. Leve as formas à geladeira com a cavidade virada para cima até secar. Repita esse procedimento mais uma vez, retirando da geladeira quando o chocolate estiver seco. Coloque uma camada do recheio (cerca de 60g) em cada metade e, com uma espátula, espalhe uniformemente o recheio nas formas, deixando 1cm das bordas. Finalize a última camada com o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ**. Leve novamente à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos. Desenforme e cole as metades com um pouco de chocolate derretido e temperado.

Rendimento: 1 ovo de 650g

DICAS

- Você pode variar o recheio com outros sabores, combinando com a cor da decoração: limão com bolinhas verdes, frutas vermelhas com bolinhas rosas, coco com bolinhas brancas...
- Prepare os recheios com a Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ: misture bem com suco concentrado de morango ou maracujá, ou com geléia de pimenta, menta, laranja ou framboesa. Para deixar o ovo com perfil mais adulto, faça o recheio com licor de laranja, cassis, rum, framboesa ou conhaque.

*Valor aproximado dos ingredientes, com base em preços de supermercado e atacado de São Paulo.

Ovo Trufado de Cajuzinho

INGREDIENTES

Recheio da Trufa de Cajuzinho

200g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
100g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
250g de **MOÇA Cajuzinho**
15g de conhaque

Ovo

400g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
100g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

Decoração

100g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
100g de xerém de amendoim

MODO DE PREPARO

Recheio da Trufa de Cajuzinho

Leve ao microondas o **Chocolate Marfim NESTLÉ** picado, o **Creme de Leite**

NESTLÉ UHT e o **Cajuzinho MOÇA** em potência média por 2 minutos. Retire do microondas, mexa bem e leve por mais 2 minutos até o completo derretimento. Adicione o conhaque, misturando bem até homogeneizar. Leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até adquirir consistência firme. Reserve.

Ovo

Derreta e tempere os **Chocolates ao Leite e Meio Amargo NESTLÉ** juntos, conforme instruções da embalagem. Espalhe o chocolate, com a ajuda de um pincel, em duas formas para ovos de 500g, fazendo a primeira camada. Leve as formas à geladeira com a cavidade virada para cima até secar. Repita esse procedimento mais uma vez, retirando da geladeira

quando o chocolate estiver seco. Espalhe uma camada farta de recheio em cada metade do ovo, deixando um espaço livre de 1cm da borda. Despeje o restante do chocolate preenchendo as formas até as bordas e leve à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos. Desenforme.

Decoração

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem. Pincele uma faixa de chocolate em uma metade da casca do ovo. Polvilhe o xerém de amendoim por cima da faixa, cobrindo-a completamente. Pincele mais uma faixa paralela à primeira e polvilhe o xerém de amendoim. Repita o procedimento na outra metade da casca. Leve à geladeira para secar. Cole as metades com um pouco de chocolate derretido e temperado.

Rendimento: 1 ovo de 1.200g

PREÇO
DE CUSTO*
R\$ 18,26

DICA

Se preferir, faça o recheio de trufa sem conhaque ou acrescente 0,2g de essência. Lembre-se de fazer o teste de conservação de seu produto final.

*Valor aproximado dos ingredientes, com base em preços de supermercado e atacado de São Paulo.

Taça Brasil Elegance

INGREDIENTES

Ovo

100g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
300g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Bombons de cupuaçu

270g de açúcar
300g de polpa de cupuaçu congelada
400g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

MODO DE PREPARO

Ovo

Derreta e tempere separadamente os **Chocolates Marfim e Meio Amargo NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Molhe a ponta de um pincel culinário no **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e faça vários riscos nas metades das formas para ovos de 250g e 500g, no sentido do comprimento, formando o desenho rajado. Leve à geladeira para secar por 5 minutos.

Após esse tempo, despeje o **Chocolate Marfim NESTLÉ** derretido e temperado nas formas. Sobre um recipiente, vire as formas para baixo, batendo levemente para escorrer o excesso. Leve à geladeira por mais 5 minutos. Retire e aplique uma segunda camada, levando novamente à geladeira. Os ovos estarão prontos quando o fundo das formas estiverem opacos. Desenforme e reserve.

Bombons de cupuaçu

Em uma panela, aqueça o açúcar com a polpa até reduzir a quantidade pela metade. Coloque em um refratário, deixe esfriar e reserve.

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ**. Preencha completamente com o chocolate quatro formas de bombom e, em seguida, vire-as sobre um prato grande

e fundo, para escorrer o excesso. Leve-as à geladeira por alguns minutos, para que essa primeira camada de chocolate seque. Faça outra camada de chocolate, da mesma forma descrita acima e retorne à geladeira até secar. Coloque em cada cavidade um pouco de geléia de cupuaçu e cubra com o restante do chocolate. Volte as formas à geladeira por mais 15 minutos, ou até que elas fiquem opacas, indicando assim que os bombons já estão secos e prontos para serem desenformados.

Montagem

Para montar a taça, coloque um pouco de chocolate derretido e temperado na superfície do ovo de 250g. Em seguida cole o ovo de 500g com a cavidade voltada para cima. Preencha com os bombons de cupuaçu.

Rendimento: 1 ovo de 750g e 48 bombons de 10g

PREÇO DE CUSTO*
R\$ 17,80

DICA

Para agradar aos mais variados gostos, os bombons também podem ser confeccionados com geléia de cajá, graviola ou outra fruta brasileira com sabor ácido.

Bomboniere Dark com Caramelo de Whisky

INGREDIENTES

Caramelo de chocolate

360g de açúcar
100g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
200g de **NESTLÉ Chocolate Amargo 70%**
picado
50g de whisky

Ovo e bases

400g de **NESTLÉ Chocolate Amargo 70%**

Para banhar e polvilhar os caramelos

400g de **NESTLÉ Chocolate Amargo 70%**
100g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**

MODO DE PREPARO

Caramelo de chocolate

Leve ao fogo baixo o açúcar até formar um caramelo. Acrescente o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e deixe ferver até dissolver todo o açúcar. Acrescente o **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%** picado e misture bem até homogeneizar. Adicione o whisky e misture novamente. Leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até adquirir consistência firme. Reserve.

Ovo e bases

Derreta e tempere o **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%** conforme instruções da embalagem. Despeje o chocolate em duas formas para ovos de 750g. Sobre um recipiente, vire as formas para baixo e dê algumas batidinhas nela para escorrer o excesso. Leve à geladeira novamente por 5 minutos. Retire e aplique uma segunda camada. Leve novamente à geladeira. Os ovos estarão prontos quando o fundo das formas estiverem opacos. Desenforme e reserve. Preencha completamente uma forma de gotas pequenas com o **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%** derretido e temperado. Dê algumas batidinhas nele para eliminar as bolhas de ar e permitir uma perfeita acomodação do chocolate. Retire o excesso. Leve à geladeira e desenforme as gotas quando a forma estiver opaca.



PREÇO DE CUSTO*
R\$ 30,43

Banho dos caramelos

Enrole os caramelos e reserve. Derreta e tempere o **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%** conforme as instruções da embalagem. Com o auxílio de um garfo próprio, banhe os caramelos no chocolate, passando-os depois de secos no **Chocolate em Pó Solúvel Tradicional NESTLÉ**. Reserve o **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%** restante para a decoração.

Montagem

Aqueça levemente a lâmina de uma faca e corte ao meio as duas partes do ovo, separando a base da ponta. Cole as metades da ponta com um pouco de chocolate derretido e temperado, unindo-as. Faça o mesmo com as metades da base. Pingue um pouco do chocolate nas gotas e cole 4 delas na base, formando os "pezinhos" do ovo.

Decoração

Siga o passo-a-passo ao lado.

Rendimento: 1 ovo de 1.100g

PASSO-A-PASSO



Com o auxílio de um pincel, espalhe uma camada de **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%** derretido e temperado em cada metade do ovo e, em seguida, faça círculos com a ponta dos dedos, formando ondas. Espere secar e pincele a superfície com o pó dourado comestível. Recheie o ovo com os caramelos.

DICA

Ofereça também a seus clientes a Bomboniere Dark recheada com mini trufas feitas com Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ.

*Valor aproximado dos ingredientes, com base em preços de supermercado e atacado de São Paulo.



Alimentando seus negócios.

Para comprar nossos produtos:

0800 770 1176

www.nestlefoodservices.com.br
e-mail: foodservices@nestle.com.br