

Páscoa nas Padarias.

Novos conceitos.

Novas oportunidades e um mundo de lucros.



Páscoa 2009 / Padaria & Confeitaria



Mundialmente criativa e inovadora
Laureate International Universities®



Alimentando
seus negócios

Parceria Anhembi Morumbi Testando novos sabores.

No novo Laboratório Gastronômico da Anhembi Morumbi, fruto da parceria com a NESTLÉ, foi criado o primeiro material para desenvolvimento de novas receitas e sabores para Páscoa 2009. Sob a coordenação do Professor Ricardo Maranhão, em conjunto com a equipe da professora/ confeitadeira Vivian Feldman, realizamos as primeiras novas receitas desenvolvidas no Laboratório. O objetivo é apresentar ao mercado diversos sabores, dos mais diversos ingredientes de tecnologias gastronômicas, como infusão de manjerição e capim santo com chocolate. Por meio desse material você poderá visualizar uma nova Páscoa nas Padarias & Confeitarias. Boa leitura e Boas vendas!



e Nestlé.



universidade
**anhembi
morumbi**

Mundialmente criativa e inovadora
Laureate International Universities®



Alimentando
seus negócios

CENTRO DE
PESQUISAS EM
GASTRONOMIA
BRASILEIRA





Padarias.

Novos conceitos.

Novas oportunidades e um mundo de lucros.

Pensando na evolução do mercado de alimentação fora do lar, no segmento de Padarias e na otimização de suas vendas, nós da NESTLÉ FoodServices, desenvolvemos este material para o canal de padarias, especialmente para o setor de confeitaria e com o uso de chocolates para agregar valor ao seu negócio.

Se considerarmos o fator lucratividade, a confeitaria é ícone em uma padaria de sucesso. **Representa, em média, 22% do faturamento e permite elevada margem de lucro sobre os produtos**, podendo chegar até 200% sobre o custo da matéria-prima.

A utilização de matéria-prima semi-pronta, versátil e de qualidade valoriza:

- - a criatividade;
- - promove a redução dos custos operacionais;
- - reduz perdas e desperdícios;
- - maximiza a performance das receitas.

As padarias mudaram. Vendem muito mais do que apenas pão e leite. Seu diferencial está justamente na variedade e qualidade de produtos e serviços.

Invista em novos conceitos:

- chocolate na confeitaria;
- mini-doces;
- produtos diet e light;
- Páscoa, Natal, Dia das Mães entre outras datas;
- calendário comercial e festivais.

Uma das melhores oportunidades para o setor é explorar a diversificação do mix de produtos, a partir da

área de confeitaria, que se destaca pela variedade de itens, pela simplicidade que encanta e atrai os olhares do cliente. **Agregue oportunidades de compra e novos momentos de consumo. INOVE!** Aproveite a sazonalidade e abuse da criatividade para ambientação da sua padaria e incremento nas vendas. **O consumidor se permite gastar mais quando se sente em ambiente festivo.**

Na época da Páscoa, ovos, colômbas e chocolates em geral são irresistíveis. Você pode multiplicar as possibilidades e inovar utilizando ingredientes diferenciados nas receitas tradicionais. Além disso, existe um grande potencial na venda de **caixas de bombons, as tradicionais trufas, assim como mini-doces e petit fours**, que podem ser expostos em tábuas ou mesas decoradas ou até mesmo ganhar **embalagens festivas para se converter em deliciosos presentes artesanais de alto valor agregado.**

Preparar-se, informar-se e planejar-se é fundamental para o sucesso de qualquer negócio, principalmente no segmento de food service. A qualidade deve ser percebida pelo cliente através do valor agregado e relação custo benefício. O consumidor precisa ter uma excelente primeira impressão para ter vontade de comprar novamente.

O ciclo da qualidade envolve clientes, fornecedores, colaboradores e os sócios. Determine um padrão de qualidade a ser seguido, procedimentos e condutas adotadas. Na maioria das vezes a economia resulta em prejuízo, por isso compre sempre a melhor matéria-prima e bons negócios!

Palavra de especialista

A NESTLÉ FoodServices oferece soluções em produtos e serviços orientados para Confeitaria e Chocolataria, sempre visando ajudar os profissionais do mercado de alimentação a aumentarem seu poder de venda e lucratividade. Conheça sua linha completa de Chocolates e produtos Lácteos, com sabores inigualáveis, fáceis de trabalhar e que garantirão o melhor resultado nas suas preparações.

Cobertura Hidrogenada ao Leite Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ

Dispensam a temperagem ou pré-cristalização e são mais resistentes a altas temperaturas. Ideais para sobremesas, decorações finas e acabamentos.

Chocolate Meio Amargo

Destaca o sabor, o aroma e a cor pronunciada de cacau em mousses, ganaches, coberturas, etc.

Chocolate ao Leite

Perfeito equilíbrio entre o leite e o cacau para garantir maior suavidade de sabor.

Chocolate Marfim

Apreciado por sua aparência diferenciada e pelo atraente contraste de cores que proporciona.

Chocolate Blend

Sabor equilibrado: combinação perfeita entre a suavidade do chocolate ao leite e o sabor marcante do chocolate meio amargo.

Chocolate ao Leite Diet

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

Calda Sabor Meio Amargo

Elaborado com Leite Condensado MOÇA, tem sabor único no mercado. Indicado para topping de sorvete, milkshakes ou sobremesas.

Nestilly

Produto altamente versátil, permite preparações de bolos, recheios, vários tipos de doces, salgados e até em cafés. Único chantilly do mercado feito com o verdadeiro Creme de Leite NESTLÉ.

Topping NEGRESCO

Obtido pela trituração do tradicional Biscoito NEGRESCO, é ótima opção para bases de tortas, decorações e sorvetes.

Chocolate em Pó Solúvel Tradicional

Autêntico Chocolate dos Dois Frades®, possui 50% de cacau. Indicado para preparações com sabor, aroma e cor intensos de chocolate.

Chocolate em Pó Solúvel 32%

Com 32% de cacau, é recomendado para preparações com sabor de chocolate mais suave e equilibrado.

Cobertura e Recheio Ganache

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

MOÇA Recheio e Cobertura

Versátil e de fácil aplicação, é ideal para ser utilizado em bolos, tortas, rocamboles e bombons.

Pretígio MOÇA

Ideal para o preparo de docinhos de festa, e também como recheio ou cobertura de bolos, tortas e rocamboles. Adicionando-se Creme de Leite NESTLÉ UHT ou leite, obtém-se uma base cremosa e estável.

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.

Beijinho MOÇA

Sabor equilibrado e tipicamente brasileiro, o Moça Beijinho é muito versátil e pode ser misturado a outras frutas, no preparo de sobremesas ainda mais saborosas e nutritivas.

MOÇA Recheio e Cobertura Chocolate

Produzido com Chocolate NESTLÉ, é ideal para ser utilizado como recheio e cobertura de tortas, rocamboles e bombons.

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.

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.

Cajuzinho MOÇA

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

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)
100g	1 min e 40 seg
300g	2 min e 20 seg
500g	2 min e 45 seg
700g	3 min e 25 seg
1.000 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 28°C a 31°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 até 28°C e 31°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.

As Coberturas Hidrogenadas NESTLÉ dispensam a temperagem. Basta derreter e utilizar.

Variedade

Variedade	Temperatura de Moldagem ou Banho
Chocolate Branco	28°C
Chocolate ao Leite/Blend	29°C
Chocolate Meio Amargo	30°C
Chocolate Amargo	31°C

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 corta o seu brilho.

* A temperatura varia de acordo com o chocolate utilizado.

Colomba Tropical

INGREDIENTES



Tempo de preparo total:
1 hora e 30 minutos

MASSA

450 Gramas - Cenoura
115 Gramas - Abacaxi
140 Gramas - Noz
2 Gramas - Raspa de casca de limão
2 Gramas - Raspa de casca de laranja
225 Gramas - Açúcar mascavo
30 Mililitros - Suco de limão
30 Mililitros - Suco de laranja
5 Gramas - Canela em pó
225 Gramas - Manteiga sem sal em temperatura ambiente
225 Gramas - Açúcar
200 Gramas - Ovo (4 unidades)
430 Gramas - Farinha de trigo
8 Gramas - Fermento em pó
5 Gramas - Sal
5 Gramas - Bicarbonato de sódio

COBERTURA

1 Quilograma - **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

MODO DE PREPARO

MASSA

Processe a cenoura, o abacaxi e as nozes. Retire do processador e acrescente as raspas, o açúcar mascavo, os sucos e a canela.

Cenoura, abacaxi e noz são excelentes fontes de fibra que auxiliam na digestão.



Reserve.

Na batedeira, com o batedor em forma de pá, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme leve e fofo. Adicione os ovos, um a um, sem parar de bater, incorpore a mistura de cenoura.

Separadamente, peneire a farinha, o fermento, o sal e o bicarbonato. Incorpore ao restante da massa. Despeje em uma forma apropriada para mini-colombas e asse a 170°C por aproximadamente 1 hora.

COBERTURA

Cubra as mini-colombas com a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ**, levemente aquecida em microondas em potência média.

DICA: Se desejar decore as mini-colombas com **Chocolate ao Leite, Chocolate Marfim NESTLÉ** em raspas ou com a cobertura da **Colomba de Chocolate**.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	161	54%
Energia (kcal)	1342	67%
Energia (kJ)	5623	67%
Fibras totais (g)	9,8	39%
Gorduras saturadas (g)	36	164%
Gorduras totais (g)	72	131%
Proteínas (g)	18	24%
Sódio (mg)	659	28%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Rendimento: 8 porções
Rende 8 unidades de aproximadamente 235g cada.

Colomba de Chocolate

INGREDIENTES



Tempo de preparo total:
1 hora e 30 minutos

MODO DE PREPARO

MASSA

Faça uma “esponja” com 600g de farinha de trigo, o fermento e 100g de água. Deixe descansar por 30 minutos.

Na masseira, adicione o restante da farinha de trigo, o açúcar, a “esponja”, os ovos, o melhorador, as essências e bata na primeira velocidade.

Incorpore, aos poucos, o leite, adicione o sal e por último a manteiga. Aumente a velocidade e bata até obter o “ponto de véu”.

Por último, adicione as castanhas do Pará e o chocolate e bata apenas para agregar. Porcione de acordo com o tamanho da forma e deixe descansar por 20 minutos.

Distribua as massas já porcionadas em formas de mini-colombas e deixe fermentar até dobrar de volume.

COBERTURA

Bata as claras em neve, adicione aos poucos o açúcar continuando a bater até obter um suspiro. Retire da batedeira e, com o auxílio de uma espátula, adicione o **NEGRESCO**.

Despeje sobre as mini colombas e leve para assar a 170°C por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.

DICA: Se desejar substitua a cobertura sugerida pela cobertura da **Colomba Tropical**.

MASSA

- 2 Quilogramas - Farinha de trigo
- 120 Gramas - Fermento biológico
- 450 Gramas - Água
- 300 Gramas - Açúcar
- 200 Gramas - Ovo (4 unidades)
- 20 Gramas - Melhorador de farinha
- 5 Gramas - Essência de Panetone
- 5 Gramas - Essência de laranja
- 380 Gramas - Leite
- 20 Gramas - Sal
- 300 Gramas - Manteiga
- 400 Gramas - Castanha do Pará picada
- 600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo** picado

COBERTURA

- 180 Gramas - Clara de ovo
- 270 Gramas - Açúcar
- 300 Gramas - **NEGRESCO** Topping
- 400 Gramas - Castanha do Pará picada
- 300 Gramas - Açúcar

Rendimento: 29 porções
Rende 29 unidades de
aproximadamente 160g.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Açúcares totais (g)	41	
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	94	31%
Energia (kcal)	671	34%
Energia (kJ)	2804	33%
Fibras totais (g)	4.9	20%
Gorduras saturadas (g)	12	55%
Gorduras totais (g)	27	49%
Proteínas (g)	12	16%
Sódio (mg)	348	15%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Ovo Americano



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

RECHEIO

30 Gramas - Manteiga sem sal derretida
80 Gramas - Açúcar mascavo
60 Gramas - Glucose de milho escura
40 Gramas - Melaço de cana
50 Gramas - Ovo (1 unidade)
2 Gramas - Sal
2 Gramas - Canela em pó
150 Gramas - Noz Pecan

OVO

600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Amargo 70%**

RECHEIO

Misture todos os ingredientes com exceção das nozes Pecan, reserve. Disponha as nozes em uma assadeira forrada com uma toalha de silicone (silpat), e despeje a mistura. Leve para assar a 160°C por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

MODO DE PREPARO

OVO

Derreta e tempere o **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%** conforme as instruções da embalagem e, em forma própria para ovo de páscoa de 500g, faça uma camada de chocolate, deixe secar, coloque uma camada do recheio e cubra com mais uma camada de chocolate. Deixe secar até o fundo ficar opaco e desenforme.

DICA

Você pode substituir as nozes Pecan por nozes ou castanhas do Pará na mesma quantidade. Se preferir castanhas de caju, elimine as especiarias do recheio.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Carboidratos totais / Hidratos de Carbono totais (g)	197	66%
Energia (kcal)	2614	131%
Energia (kJ)	10955	130%
Fibras totais (g)	39	156%
Gorduras saturadas (g)	83	377%
Gorduras totais (g)	189	344%
Proteínas (g)	40	53%
Sódio (mg)	469	20%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Ovo Italiano



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

RECHEIO

- 100 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
- 50 Gramas - Biscoito tipo champanhe em pedaços pequenos
- 10 Gramas - **NESCAFÉ Original**
- 25 Mililitros - Licor de café
- 200 Gramas - **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

OVO

- 500 Gramas - **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
- 100 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Meio**

MODO DE PREPARO

Amargo

RECHEIO

Derreta o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e tempere conforme as instruções da embalagem, banhe os biscoitos picados e reserve. Dilua o **NESCAFÉ Original** no licor de café e misture na Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ e reserve.

OVO

Derreta e tempere os **Chocolates ao Leite e Meio Amargo NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e, em forma própria para ovo de páscoa de 500g, faça uma camada de chocolate. Antes do chocolate secar completamente, aplique os biscoitos banhados, fazendo uma leve pressão. Leve-o rapidamente a geladeira para secar e em seguida espalhe o recheio de café e finalize com outra camada de chocolate. Espere secar e desenforme quando a forma estiver opaca.

Quantidade por porção

% VD(*)

Carboidratos totais / Hidratos de Carbono totais (g)	267	89%
Energia (kcal)	2421	121%
Energia (kJ)	10260	122%
Fibras totais (g)	15	60%
Gorduras saturadas (g)	83	377%
Gorduras totais (g)	140	255%
Proteínas (g)	25	33%
Sódio (mg)	205	8.5%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Ovo Português



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

RECHEIO

180 Gramas - Castanha Portuguesa (sem casca)
20 Mililitros - Água
100 Gramas - **MOÇA Leite Condensado**

OVO

600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Pré-cozinhe as castanhas em fogo baixo, com a panela tampada, para amaciá-las. Passe-as em uma peneira e leve ao fogo com o **Leite Condensado MOÇA**, mexa até desgrudar do fundo da panela, deixe esfriar e reserve.

OVO

Derreta e tempere, conforme as instruções da embalagem, o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e faça uma camada de chocolate em uma forma própria para ovo de páscoa de 500g, espere secar e faça uma camada do recheio, finalize com uma camada de chocolate, deixe endurecer e desenforme quando a forma estiver opaca.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Açúcares totais (g)		
Cálcio (mg)	441	77%
Carboidratos totais / Hidratos de	767	
Carbono totais (g)	464	155%
Colesterol (mg)	42	14%
Energia (kcal)	3764	188%
Energia (kJ)	15774	188%
Ferro (mg)	24	171%
Fibras totais (g)	38	152%
Gorduras saturadas (g)	115	523%
Gorduras totais (g)	195	355%
Proteínas (g)	46	61%
Sódio (mg)	195	8.1%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



A castanha portuguesa é um alimento rico em zinco, manganês e cobre que são importantes para o sistema nervoso.

Ovo Amor com Rosas



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

RECHEIO

30 Gramas - Água de Rosas

240 Gramas - **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

OVO

600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Blend**

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Misture a água de rosas com a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** e reserve.

OVO

Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e faça uma camada de chocolate em forma própria para ovo de páscoa de 500g e espere endurecer. Faça uma camada com o recheio e cubra com mais chocolate. Espere secar e desenforme quando a forma estiver opaca.

DICA

Se preferir, prepare este ovo de Páscoa com **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ**.

Quantidade por porção

% VD(*)

Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	222	74%
Energia (kcal)	2088	104%
Energia (kJ)	8747	104%
Fibras totais (g)	20	80%
Gorduras saturadas (g)	73	332%
Gorduras totais (g)	124	226%
Proteínas (g)	23	31%
Sódio (mg)	90	3.8%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Ovo Amor com Flor de Laranjeira



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

RECHEIO

30 Gramas - Água de Flor de Laranjeira
240 Gramas - **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

OVO

600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Blend**

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Misture a água de flor de laranjeira com a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** e reserve.

OVO

Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e faça uma camada de chocolate em forma própria para ovo de páscoa de 500g e espere endurecer. Faça uma camada com o recheio e cubra com mais chocolate. Espere secar e desenforme quando a forma estiver opaca.

DICA

Se preferir, prepare este ovo de Páscoa com **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ**.



Quantidade por porção

% VD(*)

Carboidratos totais / Hidratos de Carbono totais (g)	222	74%
Energia (kcal)	2088	104%
Energia (kJ)	8747	104%
Fibras totais (g)	20	80%
Gorduras saturadas (g)	73	332%
Gorduras totais (g)	124	226%
Proteínas (g)	23	31%
Sódio (mg)	90	3.8%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Rendimento: 2 Ovos

O cacau é um fruto rico em antioxidantes, que diminuem a ação dos radicais livres, e flavonoides que tem ação cardioprotetora, auxilia na diminuição do colesterol "ruim".

Ovo Dark Pralinè de Macadâmias

INGREDIENTES



Tempo de preparo total:
40 minutos

PRALINÈ DE MACADÂMIAS

100 Gramas - Açúcar

200 Gramas - Macadâmia em metades

OVO

500 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Amargo 70%**

MODO DE PREPARO

PRALINÈ DE MACADÂMIAS

Derreta o açúcar até obter um caramelo e acrescente as macadâmias, retire do fogo e despeje sobre um tapete de silicone, silpat, ou em uma superfície untada com manteiga. Espere esfriar e corte em pedaços pequenos.

OVO

Derreta e tempere, conforme as instruções da embalagem, o **Chocolate Amargo 70% NESTLÉ** e, em formas próprias para ovos de páscoa de 500g faça a primeira camada, antes

do chocolate secar completamente, aplique o pralinè de macadâmias fazendo uma leve pressão, espere secar e dê outro banho de chocolate, quando estiver completamente seco desenforme.

DICA

Você pode substituir a macadâmia por outro fruto seco que seja preferência de seu cliente.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	153	51%
Energia (kcal)	2282	114%
Energia (kJ)	9564	114%
Fibras totais (g)	35	140%
Gorduras saturadas (g)	70	318%
Gorduras totais (g)	176	320%
Proteínas (g)	33	44%
Sódio (mg)	5	0.2%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Ovo de Café



Tempo de preparo total:
50 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

RECHEIO

60 Gramas - **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
10 Gramas - **NESCAFÉ Original**
330 Gramas - **MOÇA Cajuzinho**

OVO

600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Aqueça o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e dissolva o **NESCAFÉ Original**, adicione o **Cajuzinho MOÇA**, misture e leve ao fogo até que solte do fundo da panela.

OVO

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem. Passe uma camada de chocolate em uma forma própria para ovo de páscoa de 500g, espere secar. Espalhe o recheio e uma segunda camada de chocolate, espere secar e desenforme quando a forma estiver opaca.

DICA

O **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** pode ser substituído por **Chocolate Blend ou ao Leite NESTLÉ**, adequando à preferência de sua região.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Açúcares totais (g)	273	
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	258	86%
Energia (kcal)	2223	111%
Energia (kJ)	9307	111%
Fibras totais (g)	18	72%
Gorduras saturadas (g)	66	300%
Gorduras totais (g)	119	216%
Proteínas (g)	32	43%
Sódio (mg)	159	6.6%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Ovo de Jerimum com Beijinho



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

RECHEIO

250 Gramas - Abóbora Jerimum sem casca (morange)

20 Mililitros - Água

100 Gramas - **MOÇA Beijinho**

OVO

600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Passa o jerimum em ralo grosso. Coloque em uma panela com a água e leve ao fogo baixo para cozinhar. Adicione o **Beijinho MOÇA** e mexa até que solte do fundo da panela. Deixe esfriar.

OVO

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** conforme instruções da embalagem, passe uma camada do chocolate em uma forma de ovo de páscoa de 500g e deixe secar. Faça uma camada do recheio e finalize com uma última camada do chocolate, deixe secar e desenforme quando a forma ficar opaca.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Açúcares totais (g)	216	
Cálcio (mg)	299	30%
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	206	69%
Colesterol (mg)	16	5.3%
Energia (kcal)	1759	88%
Energia (kJ)	7369	88%
Ferro (mg)	12	86%
Fibras totais (g)	17	68%
Gorduras saturadas (g)	58	264%
Gorduras totais (g)	96	175%
Proteínas (g)	21	28%
Sódio (mg)	84	3.5%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Ovo de Frutas Vermelhas



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Marfim**

160 Gramas - Geléia de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e faça uma camada em uma forma própria para ovo de páscoa de 500g. Espere secar, coloque a geléia e faça mais uma camada de chocolate. Espere secar e quando a forma estiver opaca, desenforme.

Dica

Experimente outros sabores de geléias para criar diferentes recheio.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Açúcares totais (g)	169	
Cálcio (mg)	839	84%
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	169	56%
Colesterol (mg)	63	21%
Energia (kcal)	1709	86%
Energia (kJ)	7156	85%
Ferro (mg)	0.8	5.7%
Fibras totais (g)	2.3	9.2%
Gorduras saturadas (g)	64	291%
Gorduras totais (g)	105	191%
Proteínas (g)	23	31%
Sódio (mg)	327	14%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Ovo Negresco



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos



INGREDIENTES

RECHEIO

600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate Marfim**
150 Gramas - **NEGRESCO Topping**

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e misture o **Topping NEGRESCO**. Em forma própria para ovo de páscoa de 500g faça uma camada da mistura, espere secar, faça uma nova camada. Espere secar e desenforme quando a forma estiver opaca.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Açúcares totais (g)	1215	
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	209	70%
Energia (kcal)	2010	101%
Energia (kJ)	8405	100%
Fibras totais (g)	5.3	21%
Gorduras saturadas (g)	67	305%
Gorduras totais (g)	117	213%
Proteínas (g)	29	39%
Sódio (mg)	678	28%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Ovo Pé de Moleque



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

RECHEIO

600 Gramas - **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
80 Gramas - Amendoim torrado sem pele picado
350 Gramas - **MOÇA Cajuzinho**

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem, e misture o amendoim picado. Em forma própria para ovo de páscoa de 500g faça uma camada de chocolate, espere secar e espalhe o **Cajuzinho MOÇA**. Finalize com outra camada de chocolate, espere secar e desenforme quando a forma estiver opaca.



Quantidade por porção

		% VD(*)
Açúcares totais (g)	275	
Cálcio (mg)	650	65%
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	270	90%
Colesterol (mg)	51	17%
Energia (kcal)	2430	122%
Energia (kJ)	10288	123%
Ferro (mg)	7.9	56%
Fibras totais (g)	14	56%
Gorduras saturadas (g)	68	309%
Gorduras totais (g)	137	249%
Proteínas (g)	40	53%
Sódio (mg)	253	11%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Ovo Diet com Especiarias

INGREDIENTES

RECHEIO

600 Gramas - **NESTLÉ Cobertura de Chocolate ao Leite Diet**

10 Gramas - Canela em pó

5 Gramas - Cardamomo moído

7 Gramas - Gengibre em pó

3 Gramas - Cravo-da-índia em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e misture as especiarias. Em formas próprias para ovos de páscoa de 500g, faça uma camada de chocolate, espere secar. Faça outra camada de chocolate, espere secar e desenforme quando a forma estiver opaca.

DICA

Antes de moldar os ovos ajuste as especiarias ao gosto do seu cliente.



Tempo de preparo total:

30 minutos

Quantidade por porção

		% VD(*)
Cálcio (mg)	914	91%
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	270	90%
Colesterol (mg)	55	18%
Energia (kcal)	2545	127%
Energia (kJ)	10657	127%
Ferro (mg)	12	86%
Fibras totais (g)	26	104%
Gorduras saturadas (g)	111	505%
Gorduras totais (g)	187	340%
Proteínas (g)	32	43%
Sódio (mg)	333	14%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



O chocolate Diet não contém adição de açúcares por isso é ideal para diabéticos que devem controlar a ingestão do mesmo.

Rendimento: 2 Ovos



Ovo Diet com Pistache



Tempo de preparo total:
30 minutos

Rendimento: 2 Ovos

INGREDIENTES

OVO

600 Gramas - **NESTLÉ Cobertura de Chocolate ao Leite Diet**

200 Gramas - Pistache torrada e sem casca.

MODO DE PREPARO

OVO

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite Diet NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e incorpore os pistaches. Em formas próprias para ovo de páscoa de 500g, faça uma camada de chocolate, espere secar.

Faça mais uma camada de chocolate, espere secar e desenforme quando a forma estiver opaca.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Açúcares totais (g)	57	
Cálcio (mg)	959	96%
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	308	103%
Colesterol (mg)	55	18%
Energia (kcal)	3584	179%
Energia (kJ)	15004	179%
Ferro (mg)	15	107%
Fibras totais (g)	38	152%
Gorduras saturadas (g)	123	559%
Gorduras totais (g)	274	498%
Proteínas (g)	72	96%
Sódio (mg)	322	13%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Trufa de Capim Santo

Rendimento: 75 porções
Rende 75 unidades de aproximadamente 20g cada.

Quantidade por porção

		% VD(*)
Carboidratos totais / Hidratos de Carbono totais (g)	14	4.7%
Energia (kcal)	152	7.6%
Energia (kJ)	640	7.6%
Gorduras saturadas (g)	5.8	26%
Gorduras totais (g)	10	18%
Proteínas (g)	1.2	1.6%
Sódio (mg)	13	0.5%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INGREDIENTES

500 Gramas - **NESTLÉ Nestilly UHT**
150 Gramas - Capim Santo
1 Quilograma - **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

PARA BANHAR

1 Quilograma - **NESTLÉ Chocolate Blend**

MODO DE PREPARO

Aqueça o **Nestilly NESTLÉ UHT** e junte o capim santo, fazendo uma infusão. Deixe reduzir e desligue o fogo. Quando amornar bata no liquidificador,coe e descarte as folhas que sobrem na peneira. Misture o líquido à **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** e leve à geladeira para firmar. Faça bolinhas e banhe no **Chocolate Blend NESTLÉ** derretido e temperado conforme instruções da embalagem. Aguarde secar.

DICA

Ferva o **Nestilly NESTLÉ UHT** com o capim santo para ressaltar o sabor, até reduzir o volume em cerca de 50%. Caso deseje você pode utilizar a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ**.

Explore sua criatividade!
Exponha as trufas em tábuas de madeira!



Trufa de Manjericão

Rendimento: 75 porções
Rende 75 unidades de aproximadamente 20g cada.

INGREDIENTES

500 Gramas - **NESTLÉ Nestilly UHT**
150 Gramas - Manjericão
1 Quilograma - **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

PARA BANHAR

1 Quilograma - **NESTLÉ Chocolate Blend**

MODO DE PREPARO

Aqueça o **Nestilly NESTLÉ UHT** e junte as folhas de manjericão, fazendo uma infusão. Deixe reduzir e desligue o fogo. Quando amornar bata no liquidificador, coe e descarte as folhas que sobrirem na peneira. Misture o líquido à **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** e leve à geladeira para firmar. Faça bolinhas e banhe no **Chocolate Blend NESTLÉ** derretido e temperado conforme instruções da embalagem. Aguarde secar.

DICA

Ferva o **Nestilly NESTLÉ UHT** com o manjericão para ressaltar o sabor, até reduzir o volume em cerca de 50%. Caso deseje, você pode utilizar a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ**.

Explore sua criatividade!
Exponha as trufas em tábuas de madeira!

Quantidade por porção

		% VD(*)
Carboidratos totais / Hidratos de		
Carbono totais (g)	14	4.7%
Energia (kcal)	152	7.6%
Energia (kJ)	640	7.6%
Gorduras saturadas (g)	5.8	26%
Gorduras totais (g)	10	18%
Proteínas (g)	1.2	1.6%
Sódio (mg)	13	0.5%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Alimentando
seus negócios

Para comprar nossos produtos:

0800 7701176

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