



Nestlé  
PROFESSIONAL

*Páscoa 2010*

INVISTA NESSA PAIXÃO





## Páscoa, a hora e a vez do Chocolate

A paixão por chocolate não escolhe dia nem hora! Mas não há como negar: a Páscoa é o principal momento do ano para degustar essa delícia e a maior impulsionadora de seu consumo. É hora, então, de atrair seus clientes com muita criatividade e inovação, garantindo seu diferencial competitivo e conquistando corações.

Sempre parceiro de seu negócio, NESTLÉ PROFESSIONAL traz a você receitas que irão ajudá-lo a explorar esta oportunidade, surpreender seus clientes e aumentar os seus lucros.

**Boa Páscoa e bons negócios!**

# BOMBOM CREMOSO DE MORANGO

## Ingredientes

### Recheio

150g de morangos, sem cabinhos e folhinhas e cortado em pedaços médios

50g de açúcar

500g de NESTLÉ Chocolate Marfim

200g de NESTLÉ Creme de Leite UHT

### Casquinha

1kg de NESTLÉ Chocolate ao Leite

## Modo de preparo

### Recheio

Em uma panela, misture os morangos e o açúcar. Leve ao fogo e, quando levantar fervura, cozinhe por 10 minutos em fogo baixo. Retire do fogo e deixe esfriar. Reserve.

Derreta o Chocolate Marfim NESTLÉ, adicione o Creme de Leite NESTLÉ UHT e misture bem. Adicione os morangos reservados, juntamente com a calda. Misture para homogeneizar. Reserve.

### Casquinha

Derreta e tempere o Chocolate ao Leite NESTLÉ conforme instruções da embalagem e coloque nas forminhas até a borda. Bata levemente a forma até que as bolhas de ar desapareçam. Vire para escorrer o excesso. Leve à geladeira por 3 minutos ou até que o chocolate tenha secado (sem soltar da forma). Retire da geladeira e coloque o recheio, deixando 1cm de borda. Feche as casquinhas com o chocolate e leve novamente à geladeira até que soltem da forma.

**Rendimento:** 40 bombons de aproximadamente 40g cada.

### DICA:

Polvilhar Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ Tradicional na superfície dos bombons para obter uma aspecto aveludado.



## BOLO PASCAL

### Ingredientes

#### Massa

850g de ovo (17 ovos)  
500g de açúcar  
420g de farinha de trigo  
60g NESTLÉ Chocolate em  
Pó Solúvel Tradicional

#### Calda

420ml de água  
120g de açúcar  
60ml de Rum

### Recheio e cobertura

700g de MOÇA Cobertura e  
Recheio de Chocolate  
700g de NESTLÉ Cobertura  
e Recheio Ganache  
50ml de rum

### Decoração

500g NESTLÉ Chocolate  
Blend (em raspas)  
210g de NESTLÉ Chocolate  
em Pó Solúvel Tradicional  
200g de NESTLÉ Cobertura  
e Recheio Ganache

### Modo de preparo

**Massa:** Bata os ovos com o açúcar até obter um creme leve e volumoso (aprox. 5 a 8 minutos). Acrescente a farinha de trigo peneirada com o Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ Tradicional, misturando delicadamente. Distribua a massa em 7 formas (15 cm de diâmetro), untadas e enfarinhadas, e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

**Calda:** Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo, deixe esfriar e adicione o rum. Reserve

**Recheio e cobertura:** Bata a Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione a Cobertura e Recheio Chocolate MOÇA e o rum. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo. Reserve

**Montagem:** Corte os bolos ao meio e umedeça cada metade dos bolos com a calda (aprox. 40 g para cada metade). Distribua o recheio (cerca de 100 g para cada bolo) e cubra a superfície dos bolos com o restante do creme (cerca de 100 g para cada um). Decore a lateral com as raspas de Chocolate Blend NESTLÉ. Peneire a superfície com o Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ Tradicional e, com o auxílio de uma colher ou um cone de papel manteiga, forme arabescos utilizando a Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ levemente derretida.

**Rendimento:** Rende 7 bolos, cada um com 8 porções de 85g cada.



# TRUFA DE PASSAS AO RUM

## Ingredientes

300g de uvas passas escuras  
150ml de rum  
600g de NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache

## Casquinha

1,25kg de NESTLÉ Chocolate ao Leite

## Decoração

250g de NESTLÉ Chocolate Marfim  
1g de corante vermelho próprio para chocolate

## Modo de Preparo

Coloque as passas no rum e deixe descansar até o dia seguinte. Em uma travessa coloque a Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ e sem drenar, adicione a mistura das passas, mexendo até homogeneizar e leve à geladeira por 2 horas.

Retire da geladeira e faça bolinhas do tamanho de uma noz.

## Casquinha

Derreta e tempere o Chocolate ao Leite NESTLÉ conforme as instruções da embalagem. Com o auxílio de um garfinho para bombons, banhe as trufas, deixando escorrer bem o excesso. Coloque em papel manteiga e leve à geladeira até secar.

## Decoração

Derreta e tempere o Chocolate Marfim NESTLÉ conforme as instruções da embalagem. Adicione o corante e mexa bem. Coloque a mistura em um cone de papel manteiga e faça arabescos na superfície dos bombons.

**Rendimento:** 50 Trufas de aproximadamente 45 g cada.

## DICA:

Faça trufas rapidamente banhando porções boleadas de Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ em Cobertura ao Leite NESTLÉ.



# OVO CACAU CANELA

## Ingredientes

### Recheio

250g de NESTLÉ Chocolate ao Leite  
125g de NESTLÉ Creme de Leite UHT  
50g de castanha de caju sem sal picada  
250g de MOÇA Cajuzinho  
1g de canela em pó  
15ml de conhaque

### Casca

1,65kg NESTLÉ Chocolate Marfim  
2,5g de corante alimentício laranja próprio para chocolate  
200g de NESTLÉ Chocolate Amargo 70%

## Modo de preparo:

### Recheio

Derreta o Chocolate ao Leite NESTLÉ e adicione o Creme de Leite NESTLÉ UHT, misture muito bem. Coloque a castanha de caju, o Cajuzinho MOÇA, a canela em pó e o conhaque misture até homogeneizar.

### Casca

Derreta e Tempere o Chocolate Amargo NESTLÉ 70%, conforme as instruções da embalagem. Com o auxílio de um pincel, passe o chocolate sobre todas as formas, leve à geladeira por 1 minuto, ou até estar levemente seco. Derreta e tempere o Chocolate Marfim NESTLÉ, conforme as instruções da embalagem. Adicione o corante e misture bem. Reserve 400g e despeje o restante nas formas para ovo de páscoa, retire o excesso.

Em seguida, retire da geladeira e coloque uma camada de recheio (cerca de 60g) em cada uma das metades, deixando um espaço livre de 1 cm de borda. Com parte do chocolate reservado e o auxílio de uma colher, cubra todo o recheio até as bordas e leve as formas na geladeira. Estarão prontos quando o fundo das fôrmas estiverem opacos. Desenforme e una duas metades para formar cada ovo.

**Rendimento:** 5 ovos de aproximadamente 460g cada.



# OVO DE GENGIBRE COM LARANJA

## Ingredientes

### Recheio

500g de NESTLÉ Chocolate Marfim  
250g de NESTLÉ Creme de Leite UHT  
30g de gengibre ralado  
100ml de leite  
50g de laranja cristalizada, picada em cubos pequenos

### Casca

1,5kg de NESTLÉ Chocolate ao Leite

## Modo de preparo

### Recheio

Derreta o Chocolate Marfim NESTLÉ conforme as instruções da embalagem. Adicione o Creme de Leite NESTLÉ UHT e misture até homogeneizar. Faça uma infusão com o gengibre picado e o leite e coe. Adicione na mistura do chocolate, acrescente a laranja cristalizada picada e reserve.

### Casca

Derreta e tempere o Chocolate ao Leite NESTLÉ conforme as instruções da embalagem. Reserve 500g e despeje o restante nas formas para ovo de páscoa. Com o auxílio de uma colher, preencha-as até as bordas e leve à geladeira por cerca de 2 minutos para secar. Retire da geladeira e coloque uma camada de recheio (cerca de 80g) em cada uma das metades, deixando um espaço livre de 1cm de borda. Com parte do chocolate reservado e o auxílio de uma colher, cubra todo o recheio até as bordas e leve as formas à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos. Desenforme e una duas metades para formar cada ovo.

**Rendimento:** 5 ovos de aproximadamente 450g cada.



Para comprar nossos produtos:

**0800 7701176**

[nestleprofessional@nestle.com.br](mailto:nestleprofessional@nestle.com.br)

[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)



Creative Food & Beverage Solutions

Soluções criativas em alimentos e bebidas aliadas a marcas fortes e reconhecidas.



Para chocolatearia



Para confeitaria



Para sobremesas



Para o preparo de  
bebidas e receitas



Para receitas salgadas