Ganache Nestlé FoodServices

MUITO MAIS PRATICIDADE, QUALIDADE E LUCRATIVIDADE PARA O SEU NEGÓCIO



Nestlé FoodServices

Alimentando seus negócios

N O V O

Ganache meio amargo



A NESTLÉ FOODSERVICES OFERECE SOLUÇÕES EM PRODUTOS E SERVIÇOS ORIENTADOS PARA PADARIAS, CONFEITARIAS E RESTAURANTES, SEMPRE VISANDO AJUDAR O CLIENTE A AUMENTAR O PODER DE VENDA DE SEU ESTABELECIMENTO.

FOI COM ESTE OBJETIVO QUE DESENVOLVEU A **GANACHE NESTLÉ FOODSERVICES**. EXPERIMENTE ESTA NOVIDADE QUE VAI TRAZER MUITO MAIS PRATICIDADE, SABOR E QUALIDADE PARA AS SUAS SOBREMESAS!

- *Pronta para uso, garantindo maior praticidade às preparações*
- *Alto rendimento, com grande custo-benefício*
- *Versatilidade única no mercado*
- *Sabor e cor marcantes do Chocolate Meio Amargo NESTLÉ*
- *Textura cremosa e homogênea*
- *Mantém o brilho e o ponto de corte após refrigerada*
- *Em temperatura ambiente, faz recheios e coberturas firmes e cremosas para bolos, tortas, bombons e docinhos*
- *Refrigerada, pode ser boleada e banhada no chocolate NESTLÉ de sua preferência, fazendo deliciosas trufas*
- *Refrigerada e batida na batedeira, é perfeita para decorar bolos e tortas com ótima definição e firmeza*
- *Aquecida, fica com consistência ideal para cobrir bolos e tortas, além de preparar facilmente um fondue*
- *Prepare o Creme Paris aquecendo o produto juntamente com o Nestilly NESTLÉ na quantidade desejada*
- *Qualidade NESTLÉ FoodServices*



A única feita com Chocolate e Creme de Leite Nestlé

TORTA DOIS AMORES

INGREDIENTES

Massa

975g de farinha de trigo
975g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**
95g de açúcar
975g de manteiga sem sal gelada e cortada em cubos pequenos
1,5g de sal
300g de gema de ovo
30ml de água gelada

Recheio 1

2,7kg de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

Recheio 2

2,4kg de **MOÇA Cobertura e Recheio Leite Condensado**
750ml de suco de maracujá concentrado
30g de ácido cítrico em pó

Cobertura

600g de polpa de maracujá com sementes (da fruta)
225g de açúcar
225ml de água
45g de amido de milho

Decoração

300g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache** levemente aquecida em banho-maria ou microondas (aproximadamente 1 minuto em potência média), colocada em um saquinho de confeitar feito com papel manteiga.
1,65kg de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**





MODO DE PREPARO

Massa e Recheios

Misture os ingredientes secos e em seguida adicione a manteiga, misturando até homogeneizar. Adicione em seguida as gemas e a água, misturando sem sovar, até obter uma massa lisa. Embrulhe com um plástico e leve à geladeira por pelo menos meia hora.
Estenda a massa com o auxílio de um rolo, deixando com a espessura de 3 mm e forre com esta o fundo de 15 formas de torta de lateral canelada, com 20 cm de diâmetro e 3 cm de altura. Fure o interior das massas com o auxílio de um garfo, evitando assim que esta parte suba durante o forneamento. Leve as formas ao forno pré-aquecido 180ºC por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Distribua em partes iguais o Recheio 1 dentro das formas. Enquanto isso, prepare o Recheio 2 misturando todos os ingredientes. Coloque em seguida, ainda nas formas, sobre o Recheio 1 e leve à geladeira para firmar (aproximadamente 30 minutos).

Cobertura

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo até ferver. Deixe cozinhar por 3 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar. Aplique em seguida sobre as tortas.

Decoração

Corte uma pequena ponta do saquinho de confeitar feito com o papel manteiga e faça riscos sobre as tortas.
Coloque a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** dentro de um saco de confeitar, com bico pitanga médio, e decore a lateral de todas as tortas. Mantenha as tortas na geladeira após a montagem.

Rendimento: 15 tortas com 8 porções cada
Peso por porção: aproximadamente 95g

DICA

Substitua o suco concentrado de maracujá por outros sabores (limão, laranja, abacaxi, morango, etc.), compondo variedades de sabores nas tortas.

TORTA MIL FOLHAS ESPECIAL



INGREDIENTES

800g de massa folhada

Merengue

180g de clara de ovo (3 unidades)
360g de açúcar de confeiteiro sem amido
50g de amido de milho
50g de farinha de amêndoas

Recheio

500g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
300g de **NESTLÉ Nestilly** gelado
400 g de morangos picados

Cobertura

250g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

Decoração

250g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
20 unidades de morangos inteiros

MODO DE PREPARO

Abra 4 placas quadradas de massa folhada com 27 cm de lado e 3 mm de espessura sobre placas previamente forradas com folhas de papel manteiga levemente umedecidas. Perfure as placas com o auxílio de um garfo e leve-as ao forno pré-aquecido a 200ºC por 15 a 20 minutos ou até que as massas estejam completamente assadas e douradas. Retire do forno, deixe esfriar e em seguida, com o auxílio de um aro e uma faca de serra, corte 4 círculos de 25 cm de diâmetro. Reserve.

Merengue

Aqueça as claras com o açúcar em banho-maria em fogo brando, até a mistura estar morna. Leve para bater ainda quente até formar um merengue. Adicione em seguida, misturando sem bater, o amido de milho e a farinha de amêndoas. Despeje a massa sobre placas forradas com papel manteiga, onde previamente foi desenhado 2 círculos de 25 cm de diâmetro. Modele, com o auxílio de uma espátula o merengue dando o formato dos círculos e leve ao forno pré-aquecido a 120ºC por aproximadamente 1 hora. Retire do forno e deixe esfriar. Retire o papel manteiga. Reserve.

Montagem

Espalhe sobre um dos discos de massa folhada metade da **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** especificada no recheio. Coloque o disco de merengue e em seguida metade do **Nestilly NESTLÉ** batido conforme as instruções da embalagem. Espalhe 200g de morangos picados e finalize com o outro disco de massa folhada.

Cobertura

Cubra a massa folhada com metade da **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** previamente aquecida em banho-maria ou microondas (1 minuto em potência média), alisando com o auxílio de uma espátula. Repita o mesmo processo preparando a outra torta.

Decoração

Coloque a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** em um saco de confeitar com bico pitanga, decore a superfície das tortas e em seguida disponha os morangos (10 unidades por torta). Se preferir, pincele geléia de brilho nas frutas.

Rendimento: 2 tortas com 16 porções cada
Peso por porção: aproximadamente 85g



ROCAMBOLE GANACHE DE CARAMELO

INGREDIENTES

Massa
200g de ovos (4 unidades)
120g de açúcar
70g de farinha de trigo
70g de fécula de batata

Recheio
500g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
50 gotas de essência toffe

Cobertura
200g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

Decoração
50g **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
5ml de rum
20 unidades de **NESCAU Ball** (ou ball de chocolate)

MODO DE PREPARO

Massa
Bata os ovos com o açúcar na batedeira em velocidade máxima, até obter um creme leve e fofo, por aproximadamente 8 minutos. Retire da batedeira e adicione a farinha de trigo e a fécula de batata, misturando sem bater. Coloque a massa em uma assadeira (40 x 60 cm) previamente forrada com papel manteiga, untada e polvilhada com açúcar. Leve ao forno pré-aquecido a 190ºC por 8 a 10 minutos. Retire do forno, vire a massa sobre uma placa polvilhada com açúcar e retire em seguida o papel manteiga.



Recheio
Misture a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** com a essência. Reserve.

Montagem
Forre uma forma em formato de calha (35 x 9 x 6 cm) com uma folha de papel manteiga. Corte uma tira de pão-de-ló com 35 x 15 cm e coloque-a sobre a folha de papel manteiga, forrando o fundo e laterais da forma. Cubra o fundo e as laterais da forma com parte do recheio. Corte uma outra tira de pão-de-ló no comprimento de 35 x 7 cm e disponha sobre o recheio. Complete com outra parte de recheio e finalize com outra tira de pão-de-ló, selando a superfície da forma. Coloque a forma na geladeira por pelo menos 30 minutos. Desenforme o rocambole. Reserve.

Cobertura
Decore toda a superfície do rocambole, com a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ**, utilizando um saco de confeitar com bico pitanga médio.

Decoração
Derreta o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Adicione o rum e misture até obter uma mistura cremosa. Coloque esta mistura em um cartucho de confeitar, feito com papel manteiga. Corte um furo pequeno no cartucho e desenhe fios de chocolate sobre o rocambole. Distribua as balls sobre a superfície. Leve à geladeira para secar.

Rendimento: 1 rocambole com 10 porções
Peso por porção: aproximadamente 110 g



DICAS

- Na preparação da decoração, trabalhe rapidamente o chocolate após adicionar o rum, pois a mistura endurece rápido.
- Substitua a essência toffe por outra de seu gosto, criando assim diferentes preparações.

ROCAMBOLE TROPICAL

INGREDIENTES

Pão-de-ló

300g de ovos
200g de açúcar
60g de mel
200g de farinha de trigo
1g de sal
5g de essência de baunilha
60g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel 32%**



Recheio 1

80ml de água
200g de açúcar
200g de coco em flocos
200g de suco de maracujá concentrado
20g de glucose branca
200g de **MOÇA Leite Condensado**

Recheio 2

600g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

Decoração

300g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
100g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**
150g de geléia de maracujá

MODO DE PEPARO

Pão-de-ló

Bata os ovos com o açúcar e o mel na batedeira em velocidade máxima, até obter um creme leve e fofo, por aproximadamente 8 minutos. Retire da batedeira e adicione a farinha de trigo, o sal e o **Chocolate em Pó NESTLÉ 32 %**, previamente peneirados, misturando sem bater. Coloque a massa em assadeira (40 x 60 cm) previamente forrada com papel manteiga, untada e polvilhada com açúcar. Leve ao forno pré-aquecido a 190ºC por 8 a 10 minutos. Retire do forno, vire a massa sobre uma placa forrada com papel manteiga e polvilhada com açúcar. Retire em seguida o papel manteiga em que foi assada a massa. Corte a massa ao meio, no sentido do comprimento, formando duas placas. Enrole as placas. Deixe esfriar. Reserve.

Recheio 1

Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe ferver por 5 minutos ou até obter uma consistência cremosa. Deixe esfriar bem e reserve.

Montagem

Desenrole as massas e, sobre elas, espalhe o Recheio 2. Em seguida, disponha o Recheio 1 uniformemente, dividindo a mistura em ambas as massas. Enrole novamente.

Decoração

Espalhe a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** sobre os rocamboles. Leve à geladeira para firmar. Derreta a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem e preencha o fundo de formas de bombom trufado. Retire o excesso da Cobertura e deixe cristalizar na geladeira. Desenforme e decore a superfície dos rocamboles, preenchendo o centro de cada casquinha com a geléia de maracujá.



Redimento: 2 rocamboles com 10 porções cada
Peso por porção: aproximadamente 120g

DICA

Não deixe esfriar para desenformar, pois pode quebrar a massa.

PAVÊ TIJOLINHO DE GANACHE

INGREDIENTES

300g de **NESTLÉ Biscoito Maizena TOSTINES** (60 unidades)
750g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
Cobertura e decoração
80g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
40g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
200g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

MODO DE PREPARO

Disponha em uma assadeira forrada com papel manteiga 12 unidades de **Biscoito Maizena TOSTINES NESTLÉ**, formando 3 linhas com 4 colunas. Espalhe 1/5 da **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** sobre a camada de biscoito. Repita o processo, alternando camadas de biscoito e recheio, formando 5 camadas de cada produto. Alise a superfície da última camada com o auxílio de uma espátula levemente aquecida. Leve a preparação à geladeira por pelo menos 30 minutos.

Cobertura e Decoração

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem e, em seguida, adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, misturando até homogeneizar. Coloque a mistura dentro de um cone de papel manteiga. Reserve.

Aqueça a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** até obter um produto fluido (utilize o banho-maria ou o micro-ondas na potência média por aproximadamente 1 minuto) e em seguida espalhe pela superfície da preparação. Alise com uma espátula. Faça desenhos, na superfície do pavê, com a mistura de **Chocolate Marfim NESTLÉ**, utilizando o cone de papel. Com o creme restante, decore as bases das laterais, utilizando um saco de confeitar com bico pitanga. Leve à geladeira para firmar por pelo menos 1 hora e, em seguida, corte as extremidades menores com uma faca afiada, retirando uma fina fatia de cada lado e deixando as camadas de biscoito e recheio aparentes.

Rendimento: 1 pavê com 12 porções
Peso por porção: aproximadamente 110 g

DICA

Se necessário, aqueça levemente a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** em banho-maria ou micro-ondas em potência média.



MACARON GANACHE



INGREDIENTES

Merengue
340g de açúcar
110ml de água
140g de clara de ovo

Base
330g de farinha de amêndoas ou farinha de castanha de caju
340g de açúcar impalpável
140g de clara de ovo
25g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**
1g de gengibre em pó
1g de cravo da índia em pó
4g de canela em pó
1g de essência de mel

Recheio
2,33kg de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

MODO DE PREPARO

Merengue
Coloque em uma panela o açúcar e a água, leve ao fogo e prepare uma calda em ponto de fio fino, a aproximadamente 115ºC. Despeje a mistura ainda quente sobre as claras previamente batidas em neve, continuando a bater até a mistura esfriar. Reserve.

Base
Misture todos os ingredientes e em seguida adicione o merengue, misturando sem bater. Coloque a mistura em um saco de confeitar com bico liso médio e pitangue pequenas porções sobre uma assadeira previamente forrada com papel manteiga ou com tapete de silicone. Deixe as assadeiras em temperatura ambiente por aproximadamente 30 minutos para que os biscoitos criem uma crosta na superfície.
Leve ao forno pré-aquecido a 165ºC por aproximadamente 8 minutos. Ao retirar do forno, se estiver utilizando o papel manteiga, levante uma das extremidades e despeje no fundo da assadeira um pouco de água, para que, com o papel úmido, seja mais fácil retirar os macarons. Deixe esfriar e reserve.

Recheio
Aplique a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** em um dos macarons e junte outro, formando um sanduíche.

Rendimento: 115 macarons recheados
Peso por porção: aproximadamente 20 g

DICA
Pode-se utilizar essências para aromatizar a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ**, que será utilizada no recheio dos macarons, para criar sabores diversos (laranja, rum, conhaque, marasquino ou menta, entre outros).



INGREDIENTES

Recheio 1

150g de açúcar
200g de castanha de caju picada (xerén de caju), que pode ser substituído por outro tipo de fruta oleaginosa à gosto: nozes, amendoim, avelãs, castanha do Pará, amêndoas, etc.
400g de **MOÇA Leite Condensado**
300g de **NESTLÉ Nestilly UHT**

Recheio 2

700g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
10g de canela em pó
1g de pimenta de caiena em pó (opcional)

Cobertura

800 g de **NESTLÉ Chocolate Blend** derretido previamente e temperado, conforme instruções da embalagem.

MODO DE PREPARO



Previamente, prepare uma forma retangular de 20 x 40 x 2,5 cm, untada com margarina, forrada com papel manteiga e novamente untada.

Recheio 1

Caramelize o açúcar e adicione a castanha de caju, cozinhando em fogo baixo e misturando para homogeneizar. Adicione em seguida os outros ingredientes e cozinhe a mistura, mexendo constantemente até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro). Derrame a mistura dentro da forma, alisando a superfície. Deixe esfriar.

Recheio 2

Aqueça a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** em banho-maria ou microondas (aproximadamente 2 minutos em potência média) e, em seguida, adicione a canela em pó e a pimenta de caiena. Misture para homogeneizar e despeje sobre o primeiro recheio. Alise a superfície e leve à geladeira até firmar o produto, por pelo menos 4 horas.

Aplique, com o auxílio de uma espátula, uma fina camada do chocolate sobre a superfície do recheio. Retorne à geladeira para cristalizar.

Desenforme com cuidado e retire o papel manteiga (a parte onde foi passado o chocolate fica voltada para baixo).

Com o auxílio de uma faca bem afiada, corte a placa em retângulos de 2 x 3 cm.

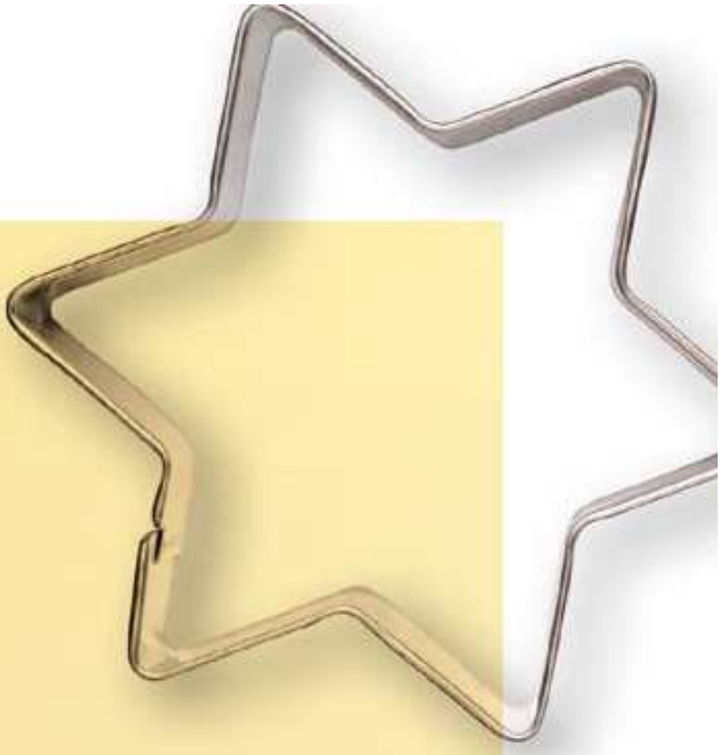
Retorne à geladeira para manter a estrutura e em seguida banhe os bombons no chocolate (utilize como apoio do garfo para banhar a parte onde previamente foi passada a camada de chocolate). Leve os bombons à geladeira para cristalizar.

Rendimento: 130 bombons
Peso por porção: aproximadamente 18g

DICA

Varie os bombons fazendo tamanhos menores, para serem utilizados como acompanhamento de café/chá, ou tamanhos maiores, como barrinhas.

MOUSSE CUP GANACHE



INGREDIENTES

Mousse

500g de **NESTLÉ Mousse SUFLAIR**
1 litro de leite gelado

Recheio

750g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

MODO DE PREPARO

Mousse

Prepare a **Mousse SUFLAIR NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico pitanga, preencha copos de 180ml com aproximadamente 70 g de mousse. Reserve.

Recheio

Coloque a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** em um saco de confeitar com bico liso fino (caso necessário aqueça a Ganache rapidamente em banho-maria ou microondas em potência média). Insira o bico em vários pontos dentro da mousse, injetando porções do recheio (aproximadamente 35 gramas por copo). Tampe os copos de mousse e leve-os à geladeira por no mínimo 2 horas.

Rendimento: 21 porções
Peso por porção: aproximadamente 105 g





CESTA TRUFA & FRUTA

INGREDIENTES

160g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**
320g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**
40 discos de pão-de-ló com 5 cm de diâmetro e 1 cm de altura cada

Recheio

2,33kg de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
800g de pêssego em calda, drenado e picado

MODO DE PREPARO

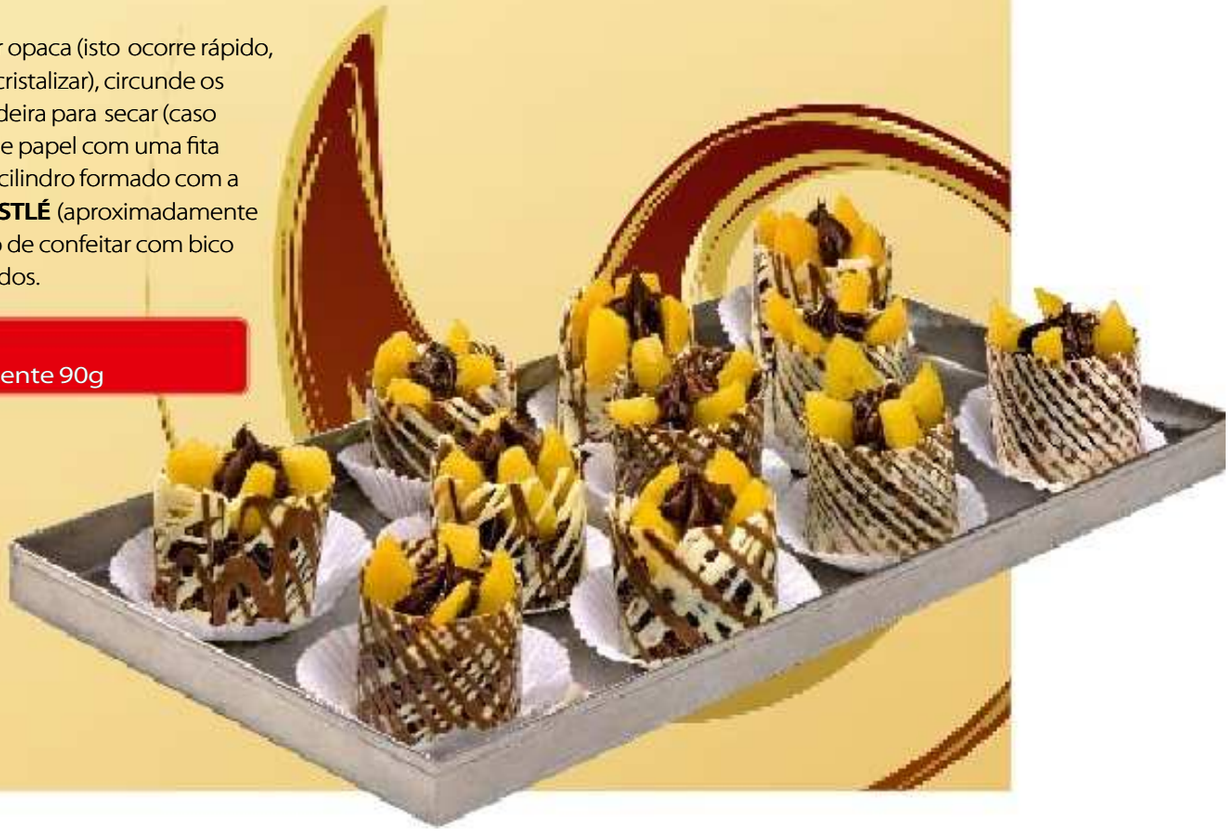
Derreta as **Coberturas Hidrogenadas NESTLÉ** conforme instruções da embalagem e coloque-as separadamente em 2 cones de papel manteiga. Corte 40 tiras de papel manteiga (ou fita de acetato flexível – fita plástica para confeitaria) de 16 x 5 cm. Sobre elas, faças riscos em diagonal, invertendo as listas com as **Coberturas Hidrogenadas NESTLÉ**. Comece e termine com a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ**.

Montagem

Quando a cobertura começar a ficar opaca (isto ocorre rápido, pois as coberturas não demoram a cristalizar), circunde os discos de pão-de-ló e leve-os à geladeira para secar (caso necessário, una as laterais das tiras de papel com uma fita adesiva). Recheie o interior de cada cilindro formado com a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** (aproximadamente 55g por porção), utilizando um saco de confeitar com bico pitanga. Disponha os pêssegos picados.

Rendimento: 40 porções
Peso por porção: aproximadamente 90g





TOP BOMBA GANACHE



INGREDIENTES

Massa

170g de **NESTLÉ Confeicrem**
400ml de água
240g de farinha de trigo
300g de ovos (6 unidades)

Recheio e Cobertura

2kg de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

MODO DE PREPARO

Massa

Coloque em uma panela o **Confeicrem NESTLÉ** e a água e leve ao fogo, mexendo até levantar fervura. Diminua a chama do fogo e adicione de uma só vez a farinha de trigo, misturando até obter uma massa homogênea. Retire do fogo e deixe amornar. Adicione os ovos, um a um, misturando bem após cada adição até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em um saco de confeitar com bico liso grosso e pitangue 50 porções de 20g de massa sobre uma assadeira, levemente untada, e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC por 15 minutos. Abaixe a temperatura do forno para 160ºC e deixe assar por mais 15 minutos ou até a massa estar dourada. Retire a assadeira do forno e deixe esfriar.

Recheio e Cobertura

Corte as bombinhas ao meio, no sentido longitudinal, com uma faca de serra. Reserve. Recheie com a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** com o auxílio de um saco de confeitar com bico pitanga médio. Aqueça o recheio restante em banho-maria ou microondas (aproximadamente 1 minuto na potência média) até obter um produto fluido e espalhe em seguida sobre a superfície de cada bomba.
Leve à geladeira para secar.

Rendimento: 50 porções
Peso por porção: aproximadamente 55g



BOLO DE ESPECIARIAS

INGREDIENTES

Massa

100ml de água
150g de mel (ou glucose amarela)
100g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**
80g de óleo
2g de cravo-da-índia em pó
2g de noz moscada em pó
2g de canela em pó
250g de ovos (5 unidades)
180g de açúcar mascavo
2g de sal
250g de farinha de trigo
10g de bicarbonato de sódio

Recheio

300g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
1,5g de essência de canela

Cobertura e Decoração

600g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**



MODO DE PREPARO

Massa

Leve ao fogo a água, o mel e o **Chocolate em Pó Solúvel Tradicional NESTLÉ**. Deixe ferver. Retire do fogo, junte o óleo e as especiarias, misture, deixe esfriar. Reserve. Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado e fofo. Junte a mistura que ferveu e em seguida o sal, a farinha e o bicarbonato, previamente peneirados, misturando sem bater. Coloque em seguida em 2 formas retangulares (20 x 10 x 6 cm), untadas e enfarinhadas. Leve para assar em forno preaquecido à 170ºC por 30 minutos ou até que esteja assado. Deixe esfriar e em seguida corte os bolos ao meio, no sentido longitudinal. Reserve.

Recheio

Bata na batedeira a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** juntamente com a essência de canela, até obter uma mistura leve. Espalhe este creme em uma das metades dos bolos e em seguida coloque por cima a outra metade.

Cobertura e Decoração

Cubra os dois bolos com a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** utilizando uma espátula (caso necessário, aqueça rapidamente no banho-maria ou microondas). Com o restante do produto decore os bolos utilizando um saco de confeitar com bico pitanga.

Rendimento: 2 bolos com 10 porções cada
Peso por porção: aproximadamente 90g

BOLO DOCE EQUILÍBRIO

INGREDIENTES

Bolo

50g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**
25g de água
400g de ovo (8 unidades)
250g de açúcar
250g de farinha de trigo

Calda

200ml de água
50g de açúcar
100ml de licor de cacau

Recheio e Cobertura

400g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
150g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
550g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

Decoração

18g de cereja em calda (2 unidades) com cabinho

MODO DE PREPARO

Bolo

Dissolva o **Chocolate em Pó Solúvel Tradicional NESTLÉ** na água morna. Reserve. Bata na batedeira, em velocidade máxima, os ovos com o açúcar até obter um creme leve (aproximadamente 5 minutos). Acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Separe a massa em duas partes e em uma delas acrescente a mistura de chocolate, misturando sem bater, apenas para homogeneizar. Coloque cada massa em uma forma de bolo em forma de gota (médias), previamente untadas e enfarinhadas, e leve para assar em forno pré-aquecido à 180º C, por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e adicione o licor. Reserve.

Recheio e Cobertura

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e misture até homogeneizar. Leve à geladeira por 2 horas, mexendo de vez em quando.

Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio (cerca de 250g para cada bolo), usando a **Ganache NESTLÉ** para o bolo branco e a ganache branca para o bolo escuro. Faça a mesma inversão de cores para a cobertura. Reserve o restante para a decoração.

Decoração

Coloque a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** e a ganache branca em sacos de confeitar separados com bico pitanga médio. Circule a base do bolo com as ganaches utilizando cores invertidas e sobre cada metade faça uma pitanga, invertendo também as cores. No centro de cada pitanga, coloque uma cereja.





Rendimento: 1 bolo com 15 porções
Peso por porção: aproximadamente 155g

DICA

Se necessário, aqueça levemente a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** em banho-maria ou microondas em potência média.

TORTA MOUSSE DE CUPUAÇU

INGREDIENTES

Base

360g de **NEGRESCO Topping**
300g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**, levemente aquecida em banho-maria ou microondas (aproximadamente 1 minuto em potência média)

Creme Ganache

930g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
180g de **NESTLÉ Nestilly UHT**
90g de mel

Mousse de Cupuaçu

600g de polpa de cupuaçu
300g de açúcar
8g de gelatina em pó sem cor e sem sabor, previamente hidratada e dissolvida, conforme instruções da embalagem.
250g de **NESTLÉ Nestilly UHT**, previamente resfriado, conforme instruções da embalagem
25g de açúcar

Cobertura

900g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**
200g de **NESTLÉ Nestilly UHT**

Decoração

150g de polpa de cupuaçu
150g de açúcar
150g de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache** levemente refrigerada





MODO DE PREPARO

Base

Misture os ingredientes até estarem homogêneos e forre com esta mistura o fundo de 3 aros de 20 cm de diâmetro, cuja lateral interna foi previamente forrada com uma fita de acetato (fita plástica usada em confeitaria) e no fundo foi colocado um disco (base de isopor ou cartão para dar sustentação). Reserve.

Creme Ganache

Misture todos os ingredientes dentro de um recipiente de batedeira e coloque na geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Mousse de Cupuaçu

Coloque em uma panela a polpa de cupuaçu e o açúcar e leve ao fogo até obter uma geléia espessa (reduzir a metade da parte líqüida). Retire do fogo e adicione a gelatina. Deixe esfriar em temperatura ambiente. Reserve.

Bata na batedeira o **Nestilly NESTLÉ UHT** juntamente com o açúcar, até obter um creme chantilly. Adicione à mistura anterior, misturando sem bater. Reserve.

Montagem

Bata o Creme Ganache na batedeira, em velocidade alta, até obter um creme claro e leve (aproximadamente 2 minutos). Com parte deste creme, forre o fundo e as laterais dos aros. Despeje sobre este a mousse de cupuaçu e em seguida cubra com o restante do Creme Ganache. Alise a superfície das tortas e leve-as à geladeira por no mínimo 4 horas.

Cobertura (glaçagem)

Misture a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** e o **Nestilly NESTLÉ UHT** em uma panela e leve ao fogo baixo, misturando até obter uma glaçagem lisa e fluida.

Tire as tortas da geladeira, retire o aro e a tira de acetato. Coloque as tortas sobre uma grade e banhe com a glaçagem. Retorne as tortas à geladeira para firmar a cobertura por aproximadamente 15 minutos.

Decoração

Prepare uma geléia com a polpa de cupuaçu e o açúcar, levando ao fogo baixo em uma panela, cozinhando até reduzir e ficar consistente. Deixe esfriar. Reserve.

Bata a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** na batedeira, em velocidade alta até obter um creme claro e leve. Coloque este creme em um saco de confeitar com bico pitanga médio e pitangue em formato de rosquinhas sobre as tortas. Decore o centro de cada rosquinha com a geléia de cupuaçu.

DICA

Substitua a polpa do cupuaçu por outras (maracujá, morango, acerola, bacuri, cajá, framboesa, amora, etc.), compondo sabores diferentes em suas tortas.

Rendimento: 3 tortas com 36 porções cada
Peso por porção: aproximadamente 110g

BOLO SOFT DE GANACHE



INGREDIENTES

Pão-de-ló

600g (12 unidades) de ovos
360g de açúcar
375g de farinha de trigo

Calda

150g de **MOÇA Leite Condensado**
300ml de água
90ml de licor de laranja (substituir 50 gotas de essência de laranja caso não aprecie o licor)

Recheio e cobertura

2,33kg de **NESTLÉ Cobertura e Recheio Ganache**

Decoração

600g (aproximadamente 60 unidades) de morangos (previamente lavados e retirados as folhas e cabinhos)
240g de raspas de **NESTLÉ Chocolate Blend**
6g de açúcar palpável

MODO DE PREPARO

Pão-de-ló

Coloque os ovos e o açúcar em um recipiente de batedeira e bata em velocidade alta, até obter um creme fofo e claro, aproximadamente 5 minutos. Retire da batedeira e adicione a farinha de trigo, previamente peneirada, misturando sem bater. Coloque a massa em 3 aros dispostos sobre uma placa forrada com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC, por aproximadamente 20 minutos ou até estarem totalmente assados. Retire dor forno, deixe esfriar e retire dos aros. Corte cada pão-de-ló em 3 discos do mesmo tamanho. Reserve.

Calda

Misture todos os ingrediente. Reserve.

Montagem

Aplique a calda (50ml) sobre um disco de pão-de-ló e em seguida espalhe 230g de **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ**. Repita o mesmo processo com o outro disco do pão-de-ló. Finalize com o último disco de pão-de-ló, umedecendo também com a calda. Espalhe uma fina camada de **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** sobre todo o bolo e leve à geladeira por 30 minutos. Repita o mesmo procedimento com os outros dois pães-de-ló. Aqueça o restante da **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** em banho-maria ou microondas (aproximadamente 2 minutos em potência média), até obter um creme de textura lisa e fluida. Coloque os bolos sobre uma grade e espalhe o creme por toda a lateral, deixando escorrer o excesso. Disponha os morangos (com as pontas para cima) ao redor a superfície dos bolos, formando uma coroa. Utilize o creme que escorreu pela grade para cobrir parte do morangos (com uma colher ou um saco de confeiteiro). Disponha as raspas de chocolate no meio dos bolos e polvilhe o açúcar impalpável.

Rendimento: 3 bolos com 12 porções cada
Peso por porção: aproximadamente 140g



inove e crie

POMPONS

Derreta a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Faça pequenas moedas, pingando a Cobertura Hidrogenada sobre uma folha de papel manteiga. Deixe secar e pitangue sobre elas, com o auxílio de um saco de confeitar, a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ.** Leve à geladeira para firmar e depois banhe no **Chocolate Blend NESTLÉ**, previamente derretido e temperado, conforme instruções da embalagem.



TRUFAS

Leve a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** ao refrigerador, até atingir consistência firme. Boleie porções do produto e em seguida banhe no Chocolate Nestlé de sua preferência, previamente derretido e temperado, ou na**Cobertura Hidrogenada ao Leite Nestlé**, derretida conforme instruções da embalagem. Deixe secar e passe no **Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ Tradicional**.

DICA
Aromatize a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ** com a essência de sua preferência, variando assim o sabor das trufas.



FONDUE DE GANACHE

Inove e ofereça, como sobremesa para o seu buffet de sopas, um delicioso fondue feito com a **Cobertura e Recheio Ganache NESTLÉ**. Basta aquecer em microondas. Prático e delicioso!





Alimentando seus negócios

Para comprar nossos produtos:

0800-7701176

www.nestlefoodservices.com.br
foodservices@nestle.com.br