# Ganache e Chocolates em Pó 2014

## Receitas com Chocolate de verdade

Nestlé



Nestlé PROFESSIONAL



*“Para quem tem dificuldade de fazer uma ganache com ponto para se trabalhar com saco e bico de confeiteiro, a ganache pronta da NESTLÉ® Professional tem esse ponto demonstrado na foto!” – Simone (Chocolataria), publicado em Facebook e Instagram*

Este é um depoimento da Simone, uma de nossas clientes de São Paulo. Foi seu primeiro contato o produto, vejam como é fácil explorar diversos atributos da nossa Ganache!
Boas Vendas!

Neste receituário exploramos diferentes aplicações e usos de nossos Chocolates em Pó (32% e 50% cacau) e da Ganache Meio Amargo NESTLÉ®.

Que tal preparar uma bebida quente com Ganache ou usá-la em um recheio de bolo inglês? E pancakes ou bem-casados de chocolates para surpreender clientes em cafés da manhã , eventos , buffets ou eventos?

Explore sua criatividade e colha resultados surpreendentes.










Nestlé PROFESSIONAL.

# CAROLINAS DE CHOCOLATE



## Ingredientes

**Massa:**
- 375ml de água.
- 130g de margarina 80% lipídios sem sal.
- 30g de açúcar.
- 225g de farinha de trigo.
- 20g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau.**
- 350g de ovos.

**Recheio:**
- 500g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.**
- 25g de NESTLÉ® Nestilly.
- 5ml de essência de baunilha.
- 2g de raspas de casca de laranja.
- 2g de raspas de casca de limão.

**Cobertura:**
- 300g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.**
- 100g de amêndoas laminadas.

**RENDIMENTO: 30 unidades**

## Modo de Preparo

**Massa:**
- Em uma panela, coloque a água, a margarina, o açúcar e deixe ferver.
- Acrescente de uma vez a farinha de trigo e o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®.**
- Mexendo sempre, deixe cozinhar até que obtenha uma massa enxuta.
- Coloque a massa em uma batedeira planetária e bata, acrescentando os ovos um a um, até que a massa fique homogênea e esfrie.
- Coloque em um saco de confeiteiro com bico grande liso.
- Molde as carolinas com 3cm de diâmetro e coloque-as em uma assadeira levemente untada.
- Leve para assar no forno preaquecido (180°C) por cerca de 20 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar.

**Recheio:**
- Coloque em uma batedeira a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®,** o Nestilly NESTLÉ® e bata por 5 minutos.
- Acrescente a essência de baunilha, as raspas de casca de laranja e limão e misture.
- Coloque em um saco de confeiteiro com bico pitanga

**Montagem:**
- Corte as carolinas ao meio e recheie-as. Prepare a cobertura.
- Derreta a **Ganache Meio Amargo Nestlé®** no micro-ondas ou em banho-maria, cubra as bombas e decore com as amêndoas laminadas.

Nestlé PROFESSIONAL

# BOLO PÃO DE MEL COM BRIGADEIRO E PISTACHE



## Ingredientes

**Massa**
- 225g margarina.
- 135g açúcar mascavo.
- 100g mel.
- 150g ovos (aproximadamente 3 unidades).
- 270g farinha de trigo sem fermento.
- 60g **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau.**
- 8g fermento químico em pó.
- 1g canela em pó.

**Calda**
- 50g MOÇA® Leite Condensado.
- 100ml água.
- 20g **NESTLÉ® Chocolate em Pó 32% Cacau.**

**Recheio**
- 400g MOÇA® Brigadeiro
- 40g NESTLÉ® Nestilly.
- 100g pistache (torrado e picado).

**RENDIMENTO: 1 Bolo**

**Cobertura**
- 400g **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** (gelado).
- 40g NESTLÉ® Nestilly (gelado) .

**Glaçagem**
- 150g **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** .
- 20ml água.

**Decoração**
- 15g NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo (arabesco).
- 7 macarons (verde).
- 1 pistache.

## Modo de Preparo

**Base**
- Em uma batedeira tipo planetária, com o batedor globo, bata a margarina com o açúcar mascavo até obter um creme.
- Sem parar de bater a massa, acrescente o mel e os ovos um a um. Junte aos poucos e delicadamente com o auxílio de um fouet a farinha de trigo, **o Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®**, ambos peneirados, o fermento e a canela.
- Disponha a massa em uma fôrma de aro 20cm untada com margarina.
- Asse em forno preaquecido em 170°C por aproximadamente 50 minutos ou até assar por completo.

**Calda**
- Misture todos os ingredientes e reserve.

**Recheio**
- Em uma batedeira tipo planetária, com o batedor globo, bata o Brigadeiro até ficar aerado. Acrescente o Nestilly e bata mais só para homogeneizar. Adicione o pistache e reserve.

**Cobertura**
- Em uma batedeira tipo planetária, com o batedor globo, bata a Ganache até ficar aerada. Acrescente o Nestilly e bata mais só para homogeneizar e reserve.

**Montagem**
- Corte o bolo em 3 discos e umedeça com a calda. Espalhe metade do recheio reservado. Repita o processo e finalize com um disco de bolo. Cubra todo o bolo com a cobertura de ganache reservada.

**Glaçagem**
- Aqueça em micro-ondas os ingredientes até obter uma calda fluida e cubra todo o bolo. Decore com o arabesco, os macarons e o pistache.

Nestlé PROFESSIONAL

# MINI PAVLOVAS DE CHOCOLATE COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS



**RENDIMENTO: 30 unidades**

## INGREDIENTES

**Merengue**

- 160g de açúcar.
- 160g de clara.
- 160g de açúcar de confeiteiro.
- 20g de farinha de trigo.
- 10g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau.**

**Recheio:**

- 450g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.**
- 300g de geleia de frutas vermelhas.

**Decoração:**

- 150g de frutas vermelhas (sua preferência).

## MODO DE PREPARO

**Merengue:**

- Em uma batedeira, coloque o açúcar, as claras e bata até que fique em ponto de suspiro.
- Acrescente o açúcar de confeiteiro, a farinha de trigo, o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** e misture manualmente.
- Reserve.
- Forre uma assadeira com papel manteiga.
- Com o auxílio de um cortador de massas de 7 cm de diâmetro e uma caneta, faça círculos para que fiquem todos iguais.
- Coloque a massa em um saco de confeitar com bico liso fino e faça primeiramente gotas sobre o risco feito e depois preencha o espaço vago no centro.
- Leve para assar no forno preaquecido (150ºC) por cerca de 20 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

**Recheio:**

- Coloque a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** na batedeira e bata até que fique bem leve como um trufado.
- Coloque em um saco de confeitar com bico crespo médio e faça círculos por dentro de cada base de suspiro encostado nas extremidades deixando o meio livre. Preencha o espaço livre com a geleia de frutas vermelhas e decore com as frutas.

*Dica: Você pode peneirar açúcar de confeiteiro sobre as frutas antes de coloca-las para decorar.*

# AMANTEIGADOS DE CHOCOLATE COM RECHEIO TRUFADO



**RENDIMENTO: 2,4kg (aproximadamente**

**Ingredientes**

**Massa:**
- 400g de manteiga sem sal
- 240g de açúcar
- 160g de claras
- 20ml de essência de baunilha
- 500g de farinha de trigo peneirada
- 100g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau** peneirado
-

**Recheio:**
- 600g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo

**Decoração:**
- 500g de NESTLÉ® Chocolate ao Leite

**Modo de Preparo**

**Massa:**
- Coloque na batedeira a manteiga, o açúcar, as claras, a essência de baunilha e bata até que obtenha um creme homogêneo.
- Acrescente a farinha de trigo com o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau Nestlé®** e misture manualmente sem mexer muito.
- Coloque em um saco de confeiteiro com bico crespo.
- Molde os amanteigados no formato de S em uma assadeira forrada com papel-manteiga.
- Leve para assar no forno preaquecido (170°C) por 12 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar.

**Recheio:**
- Coloque em uma batedeira a **Ganache Meio Amargo Nestlé®** e bata na velocidade baixa apenas para amaciar.
- Coloque em um saco de confeiteiro com bico crespo e reserve.

**Montagem:**
- Porcione o recheio sobre um biscoito e cubra com o outro pressionando levemente para fixar.

**Decoração:**
- Derreta e tempere o Chocolate ao Leite Nestlé® conforme instruções da embalagem.
- Molhe o fundo de cada biscoito já montado no chocolate e acomode-o sobre uma assadeira forrada com papel manteiga.
- Deixe na geladeira por alguns minutos para secar.
- Retire da geladeira, faça riscos com o restante do chocolate temperado para decorar e deixe secar.
- Mantenha os amanteigados em local fresco e seco.

# CHOCOLATE QUENTE COM GANACHE



**Ingredientes**

- 90ml NESTLÉ® Ninho Integral.
- 70g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT.
- 25g de MOÇA® Leite Condensado.
- 25g **de NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau.**
- 10g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** (aquecido).

**Decoração:**

- 10g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo** (temperatura ambiente).

**RENDIMENTO: 2 Porções**

**Modo de Preparo**

- Bata no liquidificador o Ninho Integral NESTLÉ®, o Creme de Leite UHT NESTLÉ®, o Leite Condensado MOÇA®, **o Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** e **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** por 2 minutos.
- Aqueça no micro-ondas por 1 minuto e 45 segundos na potência média.
- Coloque o **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** no fundo do copo e distribua a bebida quente.
- Por fim, decore a borda dos copos com o **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** e sirva.

*Dica: Você pode aromatizar o Chocolate Quente com especiarias como cardamomo, canela e cravo da índia*

# GELADO DE GANACHE COM COCO



**Ingredientes**

- 400g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.**
- 100g de manteiga.
- 200ml de leite de coco.
- 150g de MOÇA® Leite Condensado.
- 125g de coco seco em flocos.
- 4g de hortelã picada.
- 30g de coco em fita.

**RENDIMENTO: 12 porções**

**Modo de Preparo**

- Derreta o **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** com a manteiga no micro-ondas ou em banho-maria.
- Acrescente o leite de coco, o Leite Condensado MOÇA®, o coco em flocos, a hortelã picada e misture até que fique homogêneo.
- Pincele uma fôrma de bolo inglês (com 20 cm de comprimento) com óleo e forre com plástico filme.
- Coloque a mistura, cubra e deixe no congelador por 12 horas.
- Desenforme, aguarde 5 minutos e corte-o em fatias.
- Sirva em seguida e decore com o coco em fita e folha de hortelã

*Dica: Você pode preparar porções individuais com esta mesma receita*

Nestlé PROFESSIONAL

# BOLO INGLÊS COM RECHEIO CREMOSSO DE CHOCOLATE



**RENDIMENTO: 12 Porções**

## Ingredientes

- 200g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.**
- 160g de açúcar.
- 150g de farinha de trigo.
- 40g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau.**
- 4 g de açúcar de baunilha.
- 4g de fermento em pó.
- 1g de sal.
- 3 ovos.
- 125g de manteiga derretida.
- 10ml de licor de cassis.
- 10ml de leite.

## Modo de Preparo

- Coloque a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** no congelador por 1 hora.
- Molde formando um cordão, corte-o em 4 partes e reserve.
- Misture em uma tigela o açúcar, a farinha de trigo, o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®,** o açúcar de baunilha, o fermento em pó e o sal.
- Acrescente os ovos, a manteiga, o licor de cassis, o leite e misture até que fique homogêneo.
- Coloque 2/3 dessa massa em uma fôrma de bolo inglês(20cm de comprimento) untada e enfarinhada.
- Coloque os cordões feito com **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** e cubra com o restante da massa.
- Leve para assar no forno preaquecido (180°C) por aproximadamente 45 minutos.
- Retire do forno, espere esfriar e desenforme.

*Dica: Você pode substituir o licor de cassis por Kirsh ou Leite e decorar com açúcar de baunilha.*

# PANQUECA DE CHOCOLATES



## Ingredientes

**Massa**
180ml de leite.
50g de ovos.
25g de margarina sem sal.
100g de farinha de trigo.
15g de açúcar.
15g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau.**
6g de fermento em pó.

**RENDIMENTO: 5 porções.**

**Cobertura:**
100g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.**
10ml de água.

**Recheios:**
50ml de NESTLÉ® Nestilly gelado.
150g de MOÇA® Recheio e Cobertura Morango.

## Modo de Preparo

**Massa:**
- Bata no liquidificador o leite, os ovos e a margarina.
- Acrescente a farinha de trigo, o açúcar, o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®,** o fermento em pó e bata até que fique homogêneo e forme bolinhas de ar.
- Aqueça uma frigideira antiaderente e despeje uma concha da massa.
- Faça movimentos circulares, espere fritar e vire-a para que cozinhe o outro lado. Reserve em um prato
- Faça o mesmo com o restante da massa.

**Cobertura:**
- Derreta a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** com a água no micro-ondas ou em banho-maria. Reserve.

**Montagem :**
- Bata o Nestilly NESTLÉ® gelado em uma batedeira planetária até que fique em ponto de chantili.
- Sobre uma camada de massa, distribua o Recheio e Cobertura Morango MOÇA®.
- Cubra com outra camada de massa e distribua o Nestilly NESTLÉ®® batido.
- Por fim, cubra com outra camada de massa e decore com a cobertura de Ganache.

*Dica: Utilize outros recheios como frutas, doce de leite praline de castanha , etc...*

Nestlé PROFESSIONAL

# MINI-BEM CASADO COM RECHEIO DE LIMÃO



**RENDIMENTO: 25 unidades mini**

## Ingredientes

**Massa:**

- 120g de farinha de trigo peneirada.
- 50g de farinha de amêndoas.
- 30g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau.**
- 15g de fermento em pó.
- 300g de ovos.
- 100g de açúcar de confeiteiro.
- Essência de baunilha a gosto.
- Raspas de casca de laranja a gosto.

**Recheio:**

- 200g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado.
- 40ml de suco de limão.

**Fondant:**

- 300g de açúcar cristal.
- 100ml de água.
- 5ml de suco de limão.
- 30g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau.**

## Modo de Preparo

**Massa:**

- Peneire juntos a farinha de trigo, a farinha de amêndoas, o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** e o fermento em pó. Reserve.
- Bata os ovos com o açúcar de confeiteiro em batedeira até formar uma espuma leve.
- Acrescente a essência de baunilha, as raspas de casca de laranja, a mistura em pó reservada e incorpore delicadamente até que fique homogêneo.
- Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada de forma que a massa fique com 1cm de altura e leve ao forno preaquecido (180ºC) por cerca de 20 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar.

**Recheio:**

- Misture o Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® com o suco de limão. Reserve.

**Fondant:**

- Em uma panela, coloque o açúcar cristal, a água e leve ao fogo até que fique em ponto de bala mole.
- Retire do fogo e despeje em uma batedeira planetária.
- Acrescente o suco de limão, o Chocolate em **Pó Dois Frades 50% Cacau Nestlé®** e bata na velocidade baixa até que a calda fique opaca.
- Mantenha o fondant em banho-maria para que seja possível banhar .

**Montagem:**

- Corte o pão de ló com o auxílio de um aro com 3cm de diâmetro.
- Coloque o recheio sobre um dos discos e cubra com o outro disco.
- Por fim, banhe com o fondant de chocolate e deixe secar sobre papel manteiga.

*Dica: Você pode decorar o bem-casado com açúcar de confeiteiro, basta apenas polvilhar .*

Nestlé PROFESSIONAL

# CHURROS DE CHOCOLATE



**RENDIMENTO: 20 unidades**

## Ingredientes

**Massa:**
- 350ml de água
- 30g de manteiga
- 20g de açúcar
- 1g de sal
- 200g de farinha de trigo
- 20g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**
- Óleo, o suficiente para fritar

**Recheio:**
- 200g de MOÇA® Doce de Leite Bag
- 50g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**

**Cobertura:**
- 100g de açúcar
- 5g de canela em pó

## Modo de Preparo

**Massa:**
- Em uma panela, coloque a água, a manteiga, o açúcar, o sal e deixe ferver.
- Acrescente a farinha de trigo, o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** e, sem parar de mexer, deixe cozinhar até que solte do fundo da panela.
- Deixe esfriar. Coloque a massa em um saco de confeiteiro com um bico pitanga e molde os churros. Aqueça o óleo e frite-os até que estejam dourados e crocantes.
- Coloque-os sobre papel absorvente para escorrer o excesso de óleo. Reserve.

**Recheio:**
- Misture bem o Doce de Leite MOÇA®® Bag com o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®.**

**Montagem:**
- Passe os churros na mistura de açúcar com canela em pó.
- Em seguida, faça uma abertura no centro do churros no sentido do comprimento e injete o recheio com o auxílio de um saco de confeiteiro com bico liso e fino.

# PIZZA DE CHOCOLATE



**RENDIMENTO: 3 Pizzas (30 cm)**

## Ingredientes

**Massa:**
- 500g de farinha de trigo.
- 40g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau.**
- 20g de açúcar.
- 10g de sal.
- 270ml de água gelada.
- 10ml de óleo.
- 13g de fermento biológico fresco

**Recheio:**
- 250g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo.**
- 25ml de água.
- 150g de morango picado.

## Modo de Preparo

**Massa:**
- Misture a farinha de trigo, o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®,** o açúcar e o sal.
- Abra um buraco no centro e acrescente a água e o óleo.
- Misture até que fique homogêneo.
- Acrescente o fermento biológico fresco e sove a massa até que fique lisa e enxuta.
- Divida a massa em bolinhas de 300g.
- Coloque em uma superfície, cubra com plástico filme e deixe descansar por 20 minutos.
- Abra as bolinhas formando discos de 30cm de diâmetro.
- Leve ao forno preaquecido (300°C) para pré-assar por 4 minutos ou até dourar levemente. Reserve.

**Recheio:**
- Derreta a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** com a água no micro-ondas ou em banho-maria.

**Montagem:**
- Leve a massa novamente ao forno preaquecido (180°C) por 4 minutos. Retire, distribua o recheio e decore com o morango picado.

# Brigadeiro de café

**Ingredientes**

• 150g de NESTLÉ® Recheio e Cobertura Chocolate
• 50ml de NESTLÉ® Creme de Leite UHT
• 50g de **NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**
• 15g de margarina sem sal
• 3 grãos de café quebrados
• 22 grãos de café inteiros
• 50g de NESTLÉ®® Chocolate Meio Amargo em raspas

**Modo de Preparo**

Coloque em uma panela o Recheio e Cobertura Chocolate NESTLÉ®, o Creme de Leite UHT NESTLÉ®, o **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®,** a margarina e os grãos de café quebrados. Leve ao fogo, mexendo sempre, até que comece a desgrudar do fundo da panela. Despeje em uma superfície untada com margarina e deixe esfriar. Em seguida, molde os brigadeiro, passe-os nas raspas de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® e decore com os grãos inteiros de café.

**Rendimento** 15 unidades

# Trufa Tradicional

**Ingredientes**

- 2,33 kg **NESTLÉ®MOÇA® Ganache Meio Amargo (1 lata)**
- 250g de **NESTLÉ®® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**

**Modo de Preparo**

Coloque o **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®®** em um recipiente e deixe no refrigerador por 2 horas ou até que atinja consistência firme para modelar. Boleie as trufas e passe-as no **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®.**

**Rendimento** 115 unidades

# Docinhos sem Cocção

## Docinho Doce de Leite Moreno

**Ingredientes**

• 300g de MOÇA® Doce de Leite Bag
• 300g de **NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**
**Cobertura:**
• 100g **de NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau**

**Modo de Preparo**

Coloque em uma tigela o Doce de Leite Bag MOÇA®, o **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®** e misture bem. Molde os docinhos e envolva-os no **Chocolate em Pó Dois Frades 50% Cacau NESTLÉ®.**

**Rendimento** 35 unidades

## Docinho Negresco

**Ingredientes**

• 200g de MOÇA®® Recheio e Cobertura Chocolate
• 100g de NESTLÉ®® Topping Negresco
• 80g **de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo**
**Cobertura:**
• 100g de NESTLÉ®® Topping Negresco triturado (pó)

**Modo de Preparo**

Coloque em uma tigela o Recheio e Cobertura Chocolate MOÇA®, o Topping Negresco NESTLÉ®, o **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** e misture bem. Molde os docinhos e envolva-os no Topping Negresco NESTLÉ® triturado.

*Dica: utilize os pedaços mais graúdos de Topping Negresco na massa para que mantenha a crocância característica.*

**Rendimento** 24 unidades

## DICA:

*Derreta a Ganache Meio Amargo NESTLÉ® juntamente com a água(entre 5% a 10%) em banho-maria ou micro-ondas para fazer uma glaçagem e reserve. Ficará uma cobertura lisa e brilhante que você aplicará em tortas, bolos, etc.*

Nestlé PROFESSIONAL