Pequenas delícias

para grandes momentos



Nestlé FoodServices

Alimentando seus negócios

Paixão



Ingredientes

Massa

20 g de essência de baunilha
600 g de ovos (12 unidades)
150 ml de leite
400 g de açúcar
20 g de emulsificante para sorvete em pasta
600 g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
500 g de farinha de trigo
40 g de fermento em pó

Para Besuntar

500 g de **NESTLÉ Doce de Leite**

Cobertura – Pasta de Chocolate

500 g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
1 kg de fondant
5 g de essência de avelã

Decoração

100 g de confeitos prata

Modo de Preparo

Massa

Na batedeira, adicione os ingredientes na ordem até o emulsificante. Bata até dobrar de volume. Acrescente o **Chocolate Marfim NESTLÉ** derretido conforme instruções da embalagem e misture até homogeneizar. Diminua a velocidade e acrescente a farinha e o fermento previamente peneirados. Bata lentamente até homogeneizar. Coloque em forminhas de 5 cm de diâmetro. Leve ao forno preaquecido a 170ºC por 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Cobertura – Pasta de Chocolate

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e espere esfriar. Sove o fondant para que fique macio e, aos poucos, acrescente o chocolate derretido e a essência, sempre sovando, até homogeneizar.

Montagem

Siga o passo-a-passo.

Decoração

Decore a receita com confeitos e pequenas porções da pasta moldada conforme mandar a sua criatividade.



Rendimento: 50 unidades de 100 g

PASSO-A-PASSO



1 Besunte os mini-bolos com o Doce de Leite NESTLÉ.



2 Sobre uma superfície polvilhada com amido, com o auxílio de um rolo abra a pasta de chocolate em círculos de 20cm de diâmetro.



3 Ainda com o auxílio do rolo, disponha a pasta cuidadosamente sobre o bolo. Pressione levemente nas laterais para adquirir a forma do mini-bolo e corte as aparas com um cortador de pizza. Decore a receita.

Dicas:

- Na hora de abrir a pasta, deixe o peso das mãos nas extremidades do cilindro para manter a uniformidade.
- Se a pasta ficar manchada com o branco do amido, não se preocupe: ele será absorvido pela massa.
- Se achar que a massa ficou muito maleável, adicione uma colher de sopa de glucose.
- Embora a pasta seja muito delicada para se manusear, as deformidades desaparecem alisando-a com um pincel.



Rendimento: 60 unidades de 100 g

Eternity

Ingredientes

Brownie

560 g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
480 g manteiga
200 g de gema de ovos (5 unidades)
120 g de açúcar
300 g de claras de ovos (5 unidades)
200 g de açúcar
80 g de farinha de trigo
140 g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Tradicional**

Para besuntar

350 g de **NESTLÉ Doce de Leite**

Cobertura – Pasta de Chocolate

800 g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
1,6 kg de fondant
5 g de corante gel rosa
5 ml de essência de sua preferência

Modo de Preparo

Massa

Derreta o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** junto com a manteiga e reserve. Bata as gemas com 120 g de açúcar até obter uma gemada e adicione à mistura de chocolate, reservando. Bata as claras em ponto de neve, adicione 200 g de açúcar e bata até homogeneizar. Junte a mistura anterior. Adicione a farinha de trigo e o **Chocolate em Pó Tradicional NESTLÉ**, previamente peneirados. Coloque em forminhas de 5 cm deixando 1 cm de borda. Leve ao forno preaquecido a 190ºC por cerca de 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Cobertura

Faça a pasta de chocolate conforme o modo de preparo da página 2, tingindo-a com corante rosa e acrescentando o aroma de sua preferência. Abra a pasta na espessura de 0,5 cm com o auxílio de um rolo e, com um cortador de pizza, corte círculos de 20cm.

Montagem

Besunte levemente a superfície e as laterais do bolo com o **Doce de Leite NESTLÉ**. Cubra o bolo com a pasta de chocolate, moldando delicadamente a superfície e laterais. Corte as aparas com um cortador de pizza.

Decoração

Siga o passo-a-passo.

PASSO-A-PASSO



1 Corte tiras de 0,5cm x 4,5cm de largura com o auxílio de uma régua e um estilete. Molde os laços e cole sobre a superfície com um pincel embebido em água. Finalize com gliter comestível.

Entre Amigas

Ingredientes

Xícara
1,5 kg de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Recheio - Trufa
1 kg de **NESTLÉ Chocolate Blend**
600 g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
10 ml de essência de conhaque (opcional)

Cobertura
500 g de **Nestilly**
100 g de **NESTLÉ Chocolate em pó Tradicional**

Decoração
350 g de confeitos de açúcar

Modo de Preparo

Xícara
Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Coloque nas forminhas até a borda e vire sobre uma tigela para escorrer o excesso. Leve à geladeira por 5 minutos, retire e dê o segundo banho. Leve novamente à geladeira até que o chocolate solte da forma.

Dica: se não encontrar forminhas desejadas, utilize forminhas de alumínio para mini-pudim.

Recheio - Trufa
Derreta o **Chocolate Blend NESTLÉ**. Acrescente o **Creme de Leite NESTLÉ** e a essência, misturando bem até homogeneizar. Reserve.

Dica: não coloque o recheio na geladeira até terminar de rechear todas as casquinhas.

Cobertura
Bata o **Nestilly** em ponto de chantilly e reserve.

Montagem
Siga o passo-a-passo

PASSO-A-PASSO



1 Em papel manteiga, molde as alças da xícara em forma de "C" com o chocolate temperado e cole na casquinha com pingos de chocolate.



2 Recheie as casquinhas com a trufa. Com o bico de confeitar pequeno, faça pitanguinhas de Nestilly em toda a superfície. Polvilhe com o Chocolate em Pó Tradicional NESTLÉ.



3 Com o auxílio de um cone de papel manteiga, finalize colando os confeitos de açúcar na borda com gotinhas de chocolate derretido

Rendimento: 30 unidades de 115 g



Rendimento: 40 bolos de 60 g

Bob Esponja

Ingredientes

Massa

1 receita do mini-bolo Dia dos Namorados (página 2), substituindo o **NESTLÉ Chocolate Marfim** por **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

Cobertura

500 g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**
500 g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

Decoração

200 g de pasta de chocolate (ingredientes e modo de preparo na página 2)
50 g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**
5 g de corante amarelo
5 g de corante azul
5 g de corante marrom
5 g de corante vermelho

Modo de Preparo

Massa

Proceda da mesma maneira que o mini-bolo do Dia dos Namorados (página 2). Asse a massa em formas quadradas de 5cm ou formas retangulares de fundo falso (43X2X4cm).

Montagem

Derreta as **Coberturas Hidrogenada NESTLÉ** separadamente, conforme instruções da embalagem e reserve. Tinja 3/4 da **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** com o corante amarelo e banhe metade do mini-bolo. Banhe a outra metade com a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ**. Espere secar novamente.

Decoração

Divida o restante da **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** em 3 partes e tinja cada qual com o restante dos corantes. Utilize na decoração conforme o passo-a-passo.

PASSO-A-PASSO



1 Aplique a decoração feita com a pasta de chocolate tingida sobre os mini-bolos já banhados: boca, gravata, braços e pernas do Bob Esponja. Já os detalhes dos olhos e cílios, faça com a Cobertura Hidrogenada Marfim tingida com corante azul e marrom, aplicando com o auxílio de um cone de papel.

Dica: para acabamento, utilize pequenas porções da pasta de chocolate e confeitos de açúcar coloridos



Rendimento: 30 unidades de 55 g

Meu herói

Ingredientes

Massa
1 receita do bolo Eternity (página 3)

Para besuntar
400 g de **NESTLÉ Recheio e Cobertura de Chocolate**

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

Decoração
150 g pasta de chocolate amarela (pág. 2)
150 g de pasta de chocolate azul (pág. 2)
100 g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

Modo de Preparo

Massa
Siga o modo de preparo do Eternity (pág. 3). Asse em forminhas de 5cm por 5cm.

Montagem
Besunte os bolos com o **Recheio e Cobertura de Chocolate NESTLÉ**. Derreta as **Cobertura Hidrogenadas NESTLÉ** separadamente. Banhe os bolos na **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** e leve à geladeira para secar. Coloque a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** no cone de papel e faça riscos por todo o bolo. Leve para secar.

Decoração
Siga o passo-a-passo

PASSO-A-PASSO



1 Molde a pasta de chocolate amarela em pequenos retângulos para formar o corpo da camisa. Cole sobre o mini-bolo com gotinhas de chocolate derretido.



2 Faça o colarinho da camisa, umedeça com água a parte que será colada sobre o corpo da camisa e assente cuidadosamente sobre esta.



3 Molde a gravata, cole sobre a camisa e, logo abaixo do colarinho, cole uma bolinha da pasta para formar o nó da gravata.

Buquê Surpresa



Rendimento: 24 unidades de 80 g

Ingredientes

Massa

100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
250 g de açúcar
100 g de mel
100 g de ovos (2ovos)
200 g de uva passa escura sem semente triturada
100 g de **NESTLÉ Blend** picado
80 g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
250 g de farinha de trigo
15 g de fermento em pó
5 g de bicarbonato de sódio

Cobertura

1 kg de **NESTLÉ Chocolate Blend**

Decoração

350 g mini-rosas de açúcar (ou flor, na cor de preferência)

Modo de Preparo

Massa

Bata a manteiga com o açúcar e o mel até a mistura ficar leve e fofa. Junte os ovos batendo sempre. Acrescente as uvas passas, o **Chocolate Blend NESTLÉ** e o **Creme de Leite UHT NESTLÉ**, misturando bem. À parte, misture os ingredientes secos e junte-os à mistura das passas, mexendo. Coloque em aros de 5cm untados e polvilhados, deixando 1cm de borda. Asse em forno moderado, preaquecido por 30 minutos, por 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Montagem

Em uma tigela, derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Banhe os bolos no chocolate e leve à geladeira por 5 minutos. Após este período, decore com as mini-rosas. Leve novamente à geladeira e aguarde até que seque.

Dica: faça você mesmo as flores com pasta de chocolate colorida (pág. 2) usando cortador próprio.

Bem-casado Diet

Ingredientes

Massa

60 g de gemas (3 unidades)
230 g de claras (8 unidades)
40 g de adoçante dietético em pó próprio para forno e fogão
150 g de farinha de trigo
10 g de fermento químico em pó

Recheio

200 g de **NESTLÉ Chocolate Diet**
50 g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Calda

40 g de adoçante diet em pó próprio para forno e fogão
150 g de chá de água
3 g colher de amido de milho
1 g de essência de laranja (ou baunilha)

Modo de Preparo

Massa

Bata as gemas e as claras na batedeira em velocidade alta, até que fique uma mistura fofa e crescida. Adicione o adoçante em pó e bata mais um pouco. Retire e adicione a farinha de trigo e o fermento peneirados. Unte uma assadeira 30 X 50cm com margarina e vá pingando 1 colher de sopa cheia de massa por vez, deixando espaço entre elas. Asse em forno médio (180ºC) por cerca de 10 minutos, sem deixar corar demais. Retire descole os bem casados da forma ainda quentes. Deixe esfriar.

Recheio

Derreta a **Cobertura de Chocolate Diet NESTLÉ** conforme instruções da embalagem, adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e mexa até homogeneizar.

Montagem

Ponha o recheio sobre um dos discos de massa. Cubra com outro disco e leve à geladeira por 10 minutos. Retire após este período e passe o bem-casado na calda, deixando escorrer o excesso. Embrulhe.



Rendimento: 16 unidades de 40 g



Rendimento: 10 unidades de 100 g

Halloween

Ingredientes

Massa

200 g de manteiga em temperatura ambiente
200 g de açúcar
250 g de ovos (5unidades)
250 g de farinha de trigo
80 g de amido de milho
5 g de fermento químico em pó
80 g de suco concentrado de tangerina
15 g de raspas de tangerina

Decoração

1 kg **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**
10 g de corante laranja
5 g de corante verde
5 g de corante preto

Recheio/Besuntar

200 g de **NESTLÉ Doce de Leite**

Modo de Preparo

Massa

Aqueça o forno em 160ºC. Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme aerado e fofo. Peneire a farinha e o amido de milho com o fermento e Reserve. Adicione os ovos um a um, batendo cada um até incorporar à massa, e acrescente o suco de tangerina. Desligue a batedeira e incorpore a mistura seca até que fique homogênea. Despeje a massa em forminhas próprias (no formato de meia bola) e leve ao forno por 20 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Espere esfriar e deixe descansar por 4 horas.

Montagem e decoração

Faça uma pequena cavidade no bolo e recheie com **Doce de Leite NESTLÉ**, que também deve besuntar a superfície e laterais do bolo. Cubra com a **Cobertura NESTLÉ Marfim** derretida e tingida com o corante laranja. Espere secar. Com um pincel nº 1 e o corante laranja, faça listras por todo o bolo. Imite o cabo e folhas com o corante verde e desenhe o rosto com corante preto.





Pequenas Delícias para

grandes momentos



Nestlé FoodServices

Alimentando seus negócios