

Trufas & Cia.

*Deliciosas
e lucrativas*



Alimentando
seus negócios

Chocolate, uma história irresistível

A história do cacau – e também a do chocolate – tem sua origem no povo asteca, que o consumia na forma de uma bebida sagrada, o tchocolath. Conta a lenda que o deus da lua, Quetzalcoati, roubou uma árvore de cacau da terra dos filhos do sol para presentear os homens com aquela delícia dos deuses. Por isso o fruto do cacau era considerado sagrado pelos astecas e suas sementes tão valorizadas que eram utilizadas como moeda, com valor bem maior que o do ouro. Os espanhóis se deliciaram com a bebida e sua capacidade energética e se encarregaram de levá-la à Europa. O chocolate então conquistou o mundo! Em sua longa história, ele tem despertado verdadeira paixão entre seus consumidores. Com sabor apreciado por pessoas de todas as idades, está presente em nas mais variadas receitas: trufas, bolos, tortas, bombons e bebidas, entre outras. Assim, para quem quer incrementar a renda familiar ou mesmo montar um negócio próprio, oferecer produtos feitos com chocolate é garantia de sucesso e muita lucratividade!



O cacau é um fruto que possui substâncias antioxidantes, que ajudam a combater radicais livres, entre outras ações benéficas à saúde. O cacau é hoje visto como um alimento funcional e, assim, o chocolate ganha espaço em uma alimentação balanceada, quando consumido com moderação e equilíbrio.

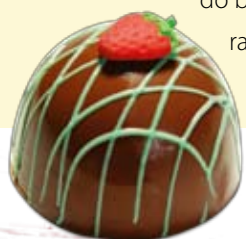


Trufas & trufados



Agradando ao paladar dos adoradores de chocolate, as trufas guardam uma saborosa surpresa: firmes por fora e com recheio cremoso irresistível por dentro. Com ar sofisticado e misterioso, a origem do nome vem da semelhança de seu formato irregular com outra iguaria da culinária francesa, as trufas – fungos subterrâneos utilizados na alta gastronomia que nascem embaixo da terra, nas proximidades de raízes de carvalhos e castanheiras, e têm sabor e aroma agradáveis.

As primeiras trufas de chocolate eram produzidas de uma massa a partir de chocolate, creme de leite, glucose ou mel e conhaque, e depois eram banhadas diretamente em cacau em pó (pareciam realmente a batata suja de terra). A tradição de banhar as trufas em chocolate surgiu para aumentar sua validade para o consumo, uma vez que a durabilidade da trufa original era muito pequena, pois sem a proteção do banho de chocolate ela absorvia rapidamente umidade (inimiga nº 1 do chocolate).



Sempre é tempo de lucrar!

O Brasil é o país das oportunidades, principalmente para quem trabalha no setor da economia informal, que cada vez mais ocupa um importante espaço do mercado nacional. E quando se fala no segmento de Confeitaria, Patisserie e Chocolataria, o País traz um mundo de oportunidades, basta saber explorá-las. Com sua aparência rústica e maciez interior, as trufas e os trufados agradam aos paladares mais refinados. Suas inúmeras possibilidades de sabores e aplicações agregam valor à sua produção e convidam ao prazer do consumo. Por isso, invista nesta idéia! Sempre atenta para apoiar o sucesso de seu negócio, a Nestlé FoodServices se coloca como sua parceira nesta bem-sucedida empreitada e traz para você algumas sugestões de receitas criativas, tentadoras e irresistíveis, para serem exploradas o ano todo. Seus clientes vão agradecer e você, lucrar na certa.

Palavra de especialista

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



Chocolate ao Leite

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



Chocolate Meio Amargo

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



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.



Chocolate Amargo com 70% de cacau

Sabor diferenciado, ideal para preparações sofisticadas e em recheios e coberturas.



Chocolate em Pó Solúvel 32%

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



Chocolate em Pó Tradicional

Autêntico chocolate dos frades, possui 50% de cacau. Indicado para preparações com sabor, aroma e cor intensos de chocolate.



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.



Topping Negresco

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

Calda Sabor Meio Amargo

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

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 ao lado. No derretimento, a temperatura do chocolate derretido deve estar entre 40°C a 45°C.

MICROONDAS

Peso (g)	Tempo (potência média)
100 g	1 min e 40 seg
300 g	2 min e 20 seg
500 g	2 min e 45 seg
700 g	3 min e 25 seg
1000 g	4 min e 35 seg

Essa operação consiste em esfriar lentamente o chocolate derretido, mexendo delicadamente até que atinja entre 29°C a 30°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.

Importante resfriar o chocolate até 29°C e 30°C. Se não estiver usando termômetro, perceba essa temperatura colocando uma pequena porção sob os lábios ou sobre o pulso.

A sensação deve ser de frio e não morno.

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 e reduz seu sabor

Bolos e tortas

Capriche nas preparações e na seleção dos ingredientes, grandes responsáveis pela qualidade final das receitas. E aí é só aguardar: os pedidos e encomendas não vão ter fim!



Torta Merengue Trufada

INGREDIENTES

Pão de Ló

200g de ovos (4 unidades)
60g de gema de ovos
(4 unidades)
100g de açúcar
80g de farinha de trigo
50g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**
10g de fermento em pó

Trufa

800g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
400g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
200g de manteiga sem sal
50ml de rum

Merengue

180g de clara de ovos (6 unidades)
360g de açúcar de confeitado
50g de farinha de castanha de caju
50g de amido de milho

Cobertura

800g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
400g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
50ml de rum

Decoração

500g de **NESTLÉ Chocolate Blend** em rasas
200g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**
50g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

MODO DE PREPARO

Pão de Ló

Bata os ovos, as gemas e o açúcar até obter uma gemada. Peneire a farinha de trigo, o **Chocolate em Pó Solúvel Tradicional NESTLÉ** e o fermento em pó e misture manualmente a gemada com o auxílio de um batedor de arames. Distribua a massa em 2 formas quadradas de 20x20cm, untadas e revestidas com papel manteiga. Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 25 minutos ou até que esteja assado.

Rendimento:

2 tortas com 20 porções de 100g

Preço total: R\$ 29,00

Preço por porção: R\$ 1,45

Trufa

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem, adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, a manteiga e mexa até homogeneizar. Adicione o rum e leve para gelar por 4 horas. Em seguida bata a massa em velocidade alta até aerar. Reserve.

Merengue

Aqueça as claras com o açúcar em banho-maria no fogo brando até atingir 65°C. Leve para bater na batedeira ainda quente até obter picos firmes. Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha de castanha de caju e o amido. Bata apenas para homogeneizar. Em um papel manteiga com as medidas de uma assadeira grande, desenhe quatro quadrados do tamanho da forma em que assou o bolo. Vire do avesso e coloque na assadeira. Com o auxílio de um saco para confeitaria faça oito pitangas médias e preencha os quadrados. Leve ao forno a 120°C por aproximadamente 1 hora.

Cobertura

Derreta o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem, adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, o rum e mexa até homogeneizar.

Montagem

Corte as massas de pão de ló ao meio para obter 2 metades. Reserve. Dentro da forma em que assou o bolo, coloque uma placa de merengue, cubra com a trufa e coloque sobre essa uma camada de bolo. Repita o processo, intercalando as camadas, finalizando com o bolo. Cubra todo o bolo com a ganache de **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ**.

Decoração

Corte duas tiras de plástico bolha com a altura e a medida total das laterais da forma quadrada. Derreta separadamente as **Coberturas Hidrogenadas**, conforme instruções da embalagem. Espalhe aleatoriamente a **Cobertura Marfim** sobre o lado da tira com as bolhas para cima. Em seguida faça uma camada com a **Cobertura ao Leite**, preenchendo toda a superfície. Quando a cobertura começar a secar, envolva rapidamente as laterais das tortas e leve à geladeira por cerca de 5 minutos. Retire da geladeira e destaque cuidadosamente o plástico bolha. Espalhe as rasas de chocolate sobre a superfície das tortas, finalizando com as pitangas de merengue e fios de chocolate derretido.



Bolo de especiarias

INGREDIENTES

100ml de água
150g de mel (ou glucose amarela)
100g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**
80g de óleo
2g de cravo em pó
2g de noz moscada 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

Trufa

500g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
250g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
5g de essência de canela

Geléia de damasco

200g de damascos turcos
100ml de água

Decoração

50g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
30g de damascos turcos

MODO DE PREPARO

Massa

Leve ao fogo a água, o mel e o chocolate. Deixe ferver. Retire e junte o óleo e as especiarias. Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado e fofo, junte a mistura que ferveu, o sal e a farinha misturada ao bicarbonato. Bata para homogeneizar e coloque em forma de bolo inglês, untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido a 170°C por cerca de 30 minutos.

Recheio

Trufa

Derreta o **Chocolate ao Leite NESTLÉ**, junte o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e a essência de canela. Misture bem até homogeneizar e leve à geladeira por 3 horas. Reserve.

Geléia de Damascos

Leve ao fogo a água e os damascos. Deixe ferver até chegar no ponto de geléia.

Montagem

Corte o bolo em três fatias. Reserve. Separe 250g da trufa e o restante bata na batedeira até aerar. Espalhe uniformemente a trufa batida em uma das fatias do bolo e uma camada da geléia de damasco. Cubra com outra fatia do bolo e coloque o restante da trufa batida e da geléia, finalizando com a última fatia. No microondas, aqueça ligeiramente a trufa reservada e cubra o bolo, fazendo arranjos nas laterais com um saco de confeitar.

Decoração

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo** conforme instruções da embalagem e faça moedas. Leve à geladeira para secar. Faça um arranjo bem bonito com damascos e acrescente os detalhes em chocolate.

DICA

Varie sua receita fazendo a decoração com **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ**.



Rendimento:

1 bolo com 20 porções de 100g

Preço total: R\$ 29,00

Preço por porção: R\$ 1,45

Torta Trufada Tradicional

INGREDIENTES

Base torta

300g de **NEGRESCO Topping**
150g de manteiga sem sal derretida

Recheio

300g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
100g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
20ml de licor de chocolate

Cobertura

300g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
200g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
15ml de licor de chocolate

Decoração

100g de trufa **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo** (parte da cobertura)
80g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
50g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**
100g de **NESTLÉ Calda de Chocolate Meio Amargo**

MODO DE PREPARO

Base torta

Misture o **Topping NEGRESCO** e a manteiga derretida. Forre duas formas de aro 20 cm com esta base. Leve para assar por 15 minutos, em forno preaquecido a 170°C.

Recheio

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Acrescente o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e mexa até homogeneizar. Adicione o licor e misture bem. Leve para gelar por 4 horas. Retire e bata na batedeira até aerar. Reserve.

Cobertura

Derreta o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Acrescente o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e mexa até homogeneizar. Adicione o licor e misture bem. Reserve 100g para a decoração.

Montagem

No aro em que foi assada a base, coloque fita de acetado ou papel manteiga nas medidas do aro. Coloque a base assada, o recheio batido e parte da cobertura na superfície. Leve à geladeira para firmar. Desenforme. Retire a fita de acetato e cubra toda a torta com a trufa.

Decoração

Veja o passo-a-passo abaixo.

PASSO-A-PASSO



Coloque a trufa de **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** em um saco para confeitar com bico pitanga grande. O mesmo ponto em que for iniciado o desenho deve ser o ponto final, fazendo uma figura fechada. Polvilhe o **Chocolate em Pó Solúvel Tradicional NESTLÉ** por toda a superfície da torta. No interior da figura, com o auxílio de um saco de confeitar, distribua cuidadosamente a **Calda de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ**.



Rendimento:

2 tortas ou 14 porções de 100g

Preço total: R\$ 19,00

Preço por porção: R\$ 0,70

Torta Biscuit

INGREDIENTES

Massa

500g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
400g de **NESTLÉ Biscoito Maizena**
120g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Recheio

1kg de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
600g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
20g de rum

Decoração

80g de damasco
10g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

MODO DE PREPARO

Massa

Derreta o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e adicione o **Biscoito Maizena NESTLÉ**, previamente moído. Misture bem. Junte o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, misture bem e reserve.

Recheio

Derreta o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem, adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e o rum. Misture bem e reserve.

Montagem

Forre com acetato a lateral de um aro de 20 cm. Coloque um fundo falso de isopor. Com a massa, forre o fundo e as laterais. Leve à geladeira por 30 minutos para firmar. Adicione o recheio e leve novamente à geladeira.

Decoração

Corte os damascos ao meio e coloque-os sobre o recheio. Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** e com a ajuda de um cone de papel, faça riscos decorativos em cima do recheio e dos damascos.

DICAS E TRUQUES

- Aproveite para montar a massa enquanto ela ainda está morna.
- No caso das mini-porções, o creme de leite pode ser retirado. Isso vai fazer com que a massa fique muito mais crocante.

PASSO-A-PASSO



1

Sabe aquelas forminhas de fundo removíveis para fazer pão de mel? São elas que você vai usar para criar as porções mini. Forre o fundo (com aproximadamente 1 cm) e a lateral (0,5 cm) com a massa. Só não se esqueça da fita de acetato, para não ter problemas na hora de desenformar!



2

Preencha essa "caminha" com o recheio e leve à geladeira até firmar.



3

Como o doce é pequenino, corte o damasco em quatro partes para usar na decoração.



4

Aí é só finalizar, fazendo os risquinhos decorativos de chocolate marfim com a ajuda do cone de papel. Com os mesmos ingredientes de uma torta tradicional, você conseguirá produzir 16 mini tortas, com 80 g cada.



Rendimento:

2 tortas 20 porções de 130g

Preço total: R\$ 14,65

Preço por porção: R\$ 1,41

Bolo Xadrez Especial

INGREDIENTES

Massa

250ml de água
50g de óleo
350g de ovos (7 unidades)
550g de açúcar
550g de farinha de trigo
10g de fermento em pó
120g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**

Recheio

200g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
100g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Cobertura

150g de **NESTLÉ Chocolate Ao Leite**
250g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Decoração

200g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
100g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

MODO DE PREPARO

Massa

Pré aqueça o forno a 180°C. Misture a água com o óleo e reserve. Bata na batedeira os ovos com o açúcar, acrescente a mistura de água e bata até ficar homogêneo. Peneire a farinha de trigo e o fermento. Misture delicadamente à massa. Divida a massa em 2/3 e 1/3.

Nos 2/3 reservado, incorpore delicadamente o **Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ**. Prepare três formas redondas de 20cm de diâmetro untadas e forradas com papel manteiga. Faça cores inversas como no passo-a-passo abaixo e leve para assar por cerca de 20 minutos.

Recheio

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e misture o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** até ficar homogêneo. Reserve.

Cobertura e decoração

Derreta separadamente os **Chocolates NESTLÉ**. No **Chocolate ao Leite** adicione 250g de **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, no **Marfim**, adicione 100g de **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e homogeneíze bem. Reserve.

Montagem

Veja no passo-a-passo abaixo.

DICA

Utilize **Chocolate Marfim NESTLÉ** e formas de silicone em diferentes formatos para fazer a decoração.

PASSO-A-PASSO

Corte os bolos em duas fatias. Coloque os discos intercalados, como na foto abaixo. Entre as camadas distribua o recheio. Leve à geladeira para firmar, por aproximadamente 1 hora. Retire e cubra. Decore as laterais da superfície e dos lados com a ganache branca.



Rendimento:

1 bolo com 23 porções de 100g

Preço total: R\$ 20,00

Preço por porção: R\$ 0,87

Torta Brigadeiro

INGREDIENTES

Massa

300g de ovos (6 unidades)
15g de emulsificante em pasta para sorvetes
80ml de água
5g de essência de baunilha
260g de açúcar
260g de farinha de trigo
15g de fermento em pó
80g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**

Recheio

Escuro

300g de **MOÇA Leite Condensado**
300g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
150g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

Claro

200g de **MOÇA Leite Condensado**
200g **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
100g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Cobertura

Ganache Escura

300g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
150g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Ganache Clara

200g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
100g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Calda

150ml de água
50g de açúcar
50ml de licor de chocolate

Decoração

200g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**

MODO DE PREPARO

Massa

Bata os ingredientes em batedeira por 4 minutos, inicialmente em baixa velocidade e depois em alta. Disponha a

massa em dois aros de 20 cm de diâmetro previamente untados e enfarinhados. Asse em forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

Recheio

Para ambos os recheios, claro e escuro, proceda da mesma maneira. Em uma panela, coloque o **Leite Condensado MOÇA** e o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, misture bem e leve ao fogo. Mexa continuamente até que adquira o ponto de brigadeiro cremoso. Retire do fogo e, no caso do recheio escuro, acrescente o chocolate, misturando até derreter. Espere esfriar e reserve.

Cobertura

Derreta os **Chocolates NESTLÉ** separadamente. Em cada uma deles, acrescente o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, misture bem e reserve.

Calda

Misture todos os ingredientes e reserve.

Montagem

Corte cada bolo em três fatias. Umedeça a primeira delas com a calda e espalhe o brigadeiro branco. Coloque a outra fatia, umedeça com a calda e espalhe o brigadeiro de chocolate. Cubra com a última fatia do bolo. Com as duas ganaches, faça o efeito marmorizado sobre a superfície e as laterais do bolo.

Decoração

Derreta a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem. Espalhe em folha de papel manteiga e, quando estiver secando, faça losangos com uma faca. Enrole o papel manteiga e aguarde até secar. Retire os losangos enrolados e coloque na lateral e superfície do bolo.



Rendimento:

2 tortas ou 30 porções de 100g

Preço total: R\$ 26,00

Preço por porção: R\$ 0,87



Com sua aparência
rústica e maciez
interior, a trufa
agrada aos paladares
mais refinados.
Suas inúmeras
possibilidades de
sabores e coberturas
convida ao prazer.
É lucro certo!



Bombons e trufas



Pirulito Alfajor Trufado

INGREDIENTES

Massa

100g de gemas (5 unidades)
30g de claras de ovos (1 unidade)
10g de manteiga
150g de farinha e trigo
5g de fermento em pó

Recheio

250g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
150g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
5g de essência de amêndoas

Cobertura

400g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**

Decoração

35 flores de biscoito
18 palitos de pirulito

MODO DE PREPARO

Massa

Bata as gema e as claras juntas na batedeira, acrescente a manteiga,

a farinha de trigo e o fermento em pó. Misture tudo, abra a massa bem fininha (0,5cm) com o auxílio de um rolo sobre superfície levemente enfarinhada. Corte em círculos, coloque em uma assadeira, fure com palito e leve ao forno preaquecido a 175°C por 10 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e reserve.

Recheio

Derreta o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e mexa até homogeneizar. Junte a essência de amêndoas, misture bem e leve para gelar por 1 hora.

Montagem

Entre dois discos de massa, coloque o recheio trufado. Faça o mesmo com o restante dos discos e reserve. Derreta a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da

Rendimento: 33 unidades de 30g

Preço total: R\$ 30,00

Preço por unidade: R\$ 0,91

embalagem, banhe os alfajores, deixe escorrer bem e coloque sobre papel manteiga. Em seguida, coloque o palito e aguarde até que seque.

Decoração

Cole as florzinhas de açúcar sobre os alfajores com gotas de Cobertura derretida.

Trufa de Cereja

INGREDIENTES

Trufa

500g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
200g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
50g de essência de cereja
55 cerejas em calda drenadas

Cobertura e decoração

150g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**
10 palitos para pirulitos
150g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**
120g de cerejas em calda drenadas

PASSO-A-PASSO



1

Desenhe o contorno de pequenas flores sobre papel manteiga. Derreta a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem e coloque num cone de papel manteiga.



2

Cubra os desenhos com a Cobertura derretida e espere que esfrie antes de aplicar sobre a trufa.

MODO DE PREPARO

Trufas

Derreta o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e misture até homogeneizar. Adicione a essência e misture bem. Leve à geladeira por 4 horas.

Montagem e cobertura

Envolva cada cereja com 10g de trufa. Cubra com a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** derretida e deixe escorrer bem. Coloque sobre o papel manteiga. Coloque o palito e deixe secar.

Decoração

Faça as florzinhas como no passo-a-passo. Cole-as sobre a trufa com uma gota de Cobertura e, sobre ela, cole também um pequeno pedaço da cereja em calda.

Rendimento: 55 unidades de 20g

Preço total: R\$ 11,50

Preço por unidade: R\$ 0,21





Rendimento: 30 unidades de 50g

Preço total: R\$ 27,00

Preço por unidade: R\$ 0,90

Trufa Bicolor

INGREDIENTES

Trufa

500g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

500g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

500g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

80ml de conhaque

1g de essência de laranja

15 ml de licor de laranja

3g de corante laranja

Cobertura

500g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Decoração

200g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

3g de corante laranja

MODO DE PREPARO

Trufa

Derreta os **Chocolates NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Divida o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** em duas partes e junte aos chocolates derretidos. Na mistura escura, adicione o conhaque e

misture bem. Na mistura clara, junte a essência de laranja, o licor de laranja e o corante, mexendo bem. Leve à geladeira por 2 horas apenas para firmar.

Montagem

Siga o passo-a-passo.

Decoração

Derreta a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem e misture o corante. Com o auxílio de um saco de confeitar, faça desenhos sobre o papel manteiga. Depois de seco aplique sobre as trufas, colando com o auxílio de uma gota de Cobertura derretida.

DICA

Tinja a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** com corantes próprios para chocolates e com criatividade faça produtos diferentes!

PASSO-A-PASSO



Coloque as duas trufas em saco de confeitar separados. Sobre uma folha de papel manteiga, faça listas alternando as cores. Leve à geladeira por 4 horas. Retire e corte em quadrados iguais.

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e cubra a trufa com uma fina camada, batendo levemente na borda da travessa para escorrer o excesso. Leve à geladeira até que seque.

Trufa Cheesecake de Framboesa



Rendimento:

60 unidades de 20g

Preço total: R\$ 18,37

Preço por unidade: R\$ 0,31

INGREDIENTES

Recheio

300g de framboesas congeladas

30g de açúcar

600g de cream cheese

120g de **TOSTINES Biscoito Maizena**

Cobertura

380g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

MODO DE PREPARO

Recheio

Leve a framboesa com o açúcar ao fogo baixo, até virar uma geléia.

Espere esfriar e acrescente o cream cheese, homogeneizando bem. Adicione o **Biscoito Maizena TOSTINES** picado,

misture e leve ao freezer por cerca de 1 hora, até que firme. Após esse tempo, modele bolinhas e leve à geladeira.

Cobertura

Derreta a **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** de acordo com as instruções da embalagem.

Montagem

Mergulhe as trufas (recheio) na **Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ** derretida e leve à geladeira.

DICA

Para diferenciar seu produto, coloque a trufa em saco de confeitar e encha pequenos vasos de vidros ou similares para festas. Sirva com mini-colheres.



Trufa Tiramissu

INGREDIENTES

Recheio de Café

250g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
8g de **NESCAFÉ Original**
30g de conhaque
60g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Recheio cream cheese

550g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
450g de cream cheese
100g de **TOSTINES Biscoito Maizena**

Cobertura

500g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Decoração

50g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**

MODO DE PREPARO

Recheio de Café

Derreta o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e reserve. Dilua o **NESCAFÉ Original** no conhaque e misture com

o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e o chocolate derretido. Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora, até endurecer. Faça bolinhas e mantenha na geladeira.

Recheio cream cheese

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ**, acrescente o cream cheese, homogeneíze bem e misture com o **Biscoito Maizena TOSTINES** picado. Leve ao freezer por aproximadamente 1 hora. Junte porções iguais dos recheios e enrole no formato de uma pequena noz.

Cobertura

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Banhe as trufas e leve à geladeira para secar.



Decoração

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Coloquem em cone de papel manteiga e decore a superfície das trufas já secas.

DICA

Varie sua receita fazendo a decoração com **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ**.



Rendimento: 50 unidades de 35g

Preço total: R\$ 29,00

Preço por unidade: R\$ 0,58

Trufa Sensação

INGREDIENTES

Recheio

22,5g de gelatina sabor morango
30ml de água
400g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
150g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

Cobertura

600g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**

MODO DE PREPARO

Recheio

Dissolva a gelatina na água. Leve ao microondas e aqueça até dissolver completamente (aproximadamente 20 segundos). Reserve. Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem, adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e homogeneize. Adicione a gelatina dissolvida e misture bem. Leve para gelar por 2 horas.

Cobertura

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Preencha formas para bombons com o chocolate temperado. Escorra o excesso da cobertura em um refratário e leve à geladeira. Retire da geladeira e preencha as casquinhas com



Rendimento: 60 unidades de 15g

Preço total: R\$ 13,54

Preço por unidade: R\$ 0,23

o recheio sensação. Feche os bombons cobrindo-os com o chocolate temperado, leve à geladeira até que o fundo da fôrma fique opaco e os bombons se soltem da fôrma.

DICA

A quantidade da gelatina usada na receita representa metade do envelope encontrado no mercado.

Trufa de Coco

INGREDIENTES

Trufa

400g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
50g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
100g de leite de coco
50g de coco ralado

Cobertura

200g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

MODO DE PREPARO

Trufa

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e, em seguida, os demais ingredientes. Misture até homogeneizar completamente. Leve à geladeira por 12 horas. Faça bolinhas em forma de noz e reserve.

Cobertura

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Cubra as trufas, coloque sobre papel-manteiga e leve para secar.

Rendimento: 22 unidades de 30g

Preço total: R\$ 8,99

Preço por unidade: R\$0,41



Trufa de Gengibre

INGREDIENTES

Trufa

500g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
1 kg de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
50g de gengibre em pó

Cobertura

600g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**

MODO DE PREPARO

Trufa

Aqueça o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** em banho-maria e junte o **Chocolate ao Leite NESTLÉ**, mexendo até obter um creme homogêneo. Retire do banho-maria e adicione o gengibre, misturando delicadamente. Espere esfriar, coloque em um saco de confeitar e reserve.

Cobertura

Derreta a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem e preencha as cavidades de formas próprias para trufa moldadas. Leve à geladeira por 5 minutos. Retire e recheie as casquinhas com a mistura reservada. Cubra com a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** e leve à geladeira até que as trufas soltem da forma.

DICA

Abuse de papéis diferenciados para destacar o seu produto!

Rendimento: 43 unidades de 45g

Preço total: R\$ 35,00

Preço por unidade: R\$ 0,82



**Rendimento:**

55 unidades de 45g

Preço total: R\$ 32,00**Preço por unidade:** R\$ 0,58

Trufa Crocante

INGREDIENTES**Trufa**500g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**1kg de **NESTLÉ Chocolate Meio****Amargo** picado

80g de conhaque

150g de crocante de castanha de caju

Cones

55 cones de papel (encontrados em lojas de produtos para festas)

1kg de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite****MODO DE PREPARO****Trufa**

Aqueça o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** em banho-maria e junte o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** picado. Mexa até obter um creme homogêneo. Adicione o conhaque e o crocante de caju, misturando delicadamente. Leve à geladeira para endurecer por cerca de 2 horas.

Cones

Siga o passo-a-passo.

Montagem

Preencha os cones com a trufa. Feche a borda do cone com uma pequena porção de **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** derretida. Decore à gosto.

PASSO-A-PASSO

Derreta a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Preencha o interior do cone e escorra o excesso. Coloque os cones em base de apoio própria e leve à geladeira até que endureçam.



Trufa de Especiarias

INGREDIENTES

Trufa

700g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**
250g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
3g de canela em pó
2g de pimenta caiena

Cobertura

400g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**

Decoração

150g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Tradicional**



MODO DE PREPARO

Trufa

Pique o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e reserve. Misture o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, a canela em pó e a pimenta caiena. Leve ao fogo e deixe ferver. Despeje sobre a cobertura de chocolate picado e misture até derreter o chocolate. Leve ao freezer por cerca de 1 hora, até que fique firme. Após esse tempo, modele as trufas e leve ao refrigerador.

Cobertura

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ**. Retire as trufas da geladeira e aguarde 5 minutos. Banhe-as no chocolate derretido e coloque em papel manteiga.

Decoração

Com o chocolate ainda úmido, polvilhe sobre a superfície das trufas o **Chocolate em Pó Tradicional NESTLÉ** para decorar.

Rendimento:

70 unidades de 20g

Preço total: R\$ 20,43

Preço por unidade: R\$ 1,02

Trufa Tradicional Mesclada



INGREDIENTES

Recheio

500g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**
150g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
150g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**
250g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

MODO DE PREPARO

Derreta o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem. Adicione o **Creme de Leite Nestlé UHT** em temperatura ambiente e mexa até homogeneizar. Leve à geladeira por, no mínimo, 5 horas. Enrole e leve à geladeira por mais 15 minutos e reserve. Derreta as **Coberturas Hidrogenadas ao Leite e Marfim NESTLÉ** e banhe as trufas alternando as coberturas para efeito marmorizado.

Rendimento:

30 unidades de 30g

Preço total: R\$ 12,97

Preço por unidade: R\$ 0,15

Trufa Capuccino

INGREDIENTES

Trufa

30g de **NESCAFÉ Original**
10 ml de água quente
450g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
1,3 kg de **NESTLÉ Chocolate Marfim** picado

Montagem

1kg de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

MODO DE PREPARO

Trufa

Dissolva o **NESCAFÉ Original** na água quente. Reserve. Aqueça o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** em banho-maria e junte o **Chocolate Marfim NESTLÉ**, mexendo até obter um creme homogêneo. Retire do banho-maria e adicione o **NESCAFÉ** dissolvido. Misture delicadamente. Espere esfriar, coloque em saco de confeitar e reserve.

Montagem

Siga o passo-a-passo.

PASSO-A-PASSO



Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem e preencha as cavidades de formas próprias para trufa moldadas. Deixe escorrer o excesso e leve à geladeira por cerca de 5 minutos ou até que o chocolate solte da forma. Retire e, com o auxílio de um cone de papel manteiga, recheie as casquinhas com a trufa. Finalize decorando com grãos de café.



Rendimento:

55 unidades de 45g

Preço total: R\$ 34,00

Preço por unidade: R\$ 0,62

**Rendimento:**

55 unidades de 20g

Preço total: R\$ 28,50**Preço por unidade:** R\$ 0,52

Trufa Diet

INGREDIENTES**Trufa**

120g de damasco seco
500g de **NESTLÉ Chocolate Diet**
90 ml de leite de coco

Cobertura350g de **NESTLÉ Chocolate Diet****MODO DE PREPARO****Trufa**

Cubra o damasco com água morna e hidrate por 30 minutos. Leve ao fogo e cozinhe até ficar macio. Deixe esfriar. Retire o excesso de água e pique em pedaços bem pequenos. Reserve. Derreta o **Chocolate Diet NESTLÉ**, conforme as

instruções da embalagem. Adicione o leite de coco misturando bem, e em seguida o damasco picado. Leve ao refrigerador até firmar a massa. Retire e modele as trufas de 15g cada. Reserve.

Cobertura

Derreta e tempere o **Chocolate Diet NESTLÉ**, conforme as instruções da embalagem. Banhe as trufas uma a uma e coloque-as sobre uma superfície forrada com papel manteiga. Leve ao refrigerador para secar a cobertura.

Montagem da decoração

Siga o passo-a-passo.

PASSO-A-PASSO

Embrace as trufas, uma a uma, em papel de alumínio colorido e em papel acetato perolado, deixando uma sobra de 10cm. No formato de um triângulo, una 3 trufas com uma fita adesiva transparente. Repita o mesmo processo com 7 trufas e, depois, com 11.



Cole o conjunto de 7 trufas acima do conjunto com 3 bombons. Acima deles, junte o conjunto com 11 trufas, sempre com o auxílio da fita adesiva. Este kit de trufas forma uma metade do cacho de uvas. Para formar o cacho completo, cole outra metade igual no verso. Finalize com um belíssimo laço de fitas.

Trufa de Corte



INGREDIENTES

Trufa

1,5 kg de **NESTLÉ Chocolate Meio**

Amargo

500 g de **NESTLÉ Nestilly**

200 g de **NESTLÉ Chocolate em Pó**
Solúvel Tradicional

Cobertura

1 kg de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**

Decoração

200 g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

2 g de corante verde

2 g de corante vermelho (ou da cor que preferir)

MODO DE PREPARO

Trufa

Derreta o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e adicione o **Nestilly NESTLÉ** e o **Chocolate em Pó**. Mexa até homogeneizar. Coloque a massa em uma

forma de 40x18 cm forrada com papel alumínio. Leve para a geladeira até o dia seguinte. Corte conforme o passo-a-passo.

Cobertura

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** e reserve.

Decoração

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Separe em 3 partes e em duas delas adicione os corantes. Coloque em cones de papel manteiga.

Montagem

Com um garfo de bombom, banhe as trufas no **Chocolate ao Leite NESTLÉ**. Bata na borda da vasilha para retirar o excesso. Faça desenhos, riscos ou gotas sobre as trufas banhadas com o chocolate colorido. Em seguida, bata o garfo na borda de outra vasilha para formar os desenhos.

Rendimento:

150 unidades de 15g

Preço total: R\$ 33,00

Preço por unidade: R\$ 0,22

PASSO-A-PASSO



Depois de desenformar a massa ainda gelada e retirar cuidadosamente o papel alumínio, faça marcas com a faca nos locais onde irá cortar as trufas. Com cuidado, aqueça a faca e corte respeitando as marcas.

Trufa Silvestre

INGREDIENTES

Trufa

500g de **NESTLÉ Cobertura de Chocolate Marfim**

100g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

2g de corante em gel rosa cereja

2g de essência de framboesa

1g de ácido cítrico em pó

Cobertura

300g de **NESTLÉ Cobertura de Chocolate ao Leite**

MODO DE PREPARO

Trufa

Derreta a **Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da

embalagem. Adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, o corante, a essência e o ácido cítrico. Misture até homogeneizar completamente. Leve à geladeira por, no mínimo, 3 horas e reserve.

Cobertura

Derreta e tempere a **Cobertura de Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Enrole as trufas e cubra com a cobertura derretida. Coloque sobre o papel manteiga e leve para secar.

DICA

Substitua a essência e framboesa pela de morango ou amora.



Rendimento:

60 unidades de 15g

Preço total: R\$ 7,85

Preço por unidade: R\$ 0,13

Flor Trufada

INGREDIENTES

Trufa

500g de **NESTLÉ Chocolate Blend**
250g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
15g de manteiga derretida sem sal
10g de glucose
50g de conhaque
50g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional**

Cobertura

600g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**
30 mini-bexigas

Rendimento: 30 unidades de 40g

Preço total: R\$ 18,00

Preço por unidade: R\$ 0,60

MODO DE PREPARO

Trufa

Derreta o **Chocolate Blend NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Adicione o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e, em seguida, a manteiga, a glucose, o conhaque e o **Chocolate em Pó Tradicional NESTLÉ**. Misture até homogeneizar completamente e leve à geladeira por 12 horas.

Casquinha

Derreta e tempere a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem. Reserve.

Montagem

Siga o passo-a-passo.

PASSO-A-PASSO



Mergulhe a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ** o fundo da mini-bexiga cheia, formando uma tulipa. Coloque sobre papel-manteiga e leve para secar. Repita a operação para que não fique frágil.



Assim que estiver bem seca, fure a mini-bexiga com uma tesoura pequena e retire-a do interior da casquinha de chocolate. Com o auxílio de um saco de confeitar, encha as "tacinhas" com o recheio reservado. Decore com flores e folhas de pastilhagem.



Trufa Negresco

INGREDIENTES

Trufa

500g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**
 100g **NESTLÉ Creme de Leite UHT**
 20g de mel
 6g de vodka
 100g de **NEGRESCO Topping**

Cobertura

400g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Decoração

150g de **NEGRESCO Topping**

MODO DE PREPARO

Trufa

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme as instruções da embalagem e acrescente o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, o mel e a vodka. Mexa até obter uma massa homogênea e misture o **Topping**

NEGRESCO. Leve ao freezer por uma hora em recipiente coberto. Retire do freezer e faça pequenas bolas. Leve ao freezer novamente por mais 15 minutos. Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ** e faça a temperagem conforme instruções da embalagem. Retire as trufas do freezer, banhe-as no **Chocolate Marfim NESTLÉ** e polvilhe o biscoito **Topping NEGRESCO**.



DICA

Agregue valor aos seus produtos. Coloque cada trufa dentro de uma forminha feita com **Chocolate Blend NESTLÉ**. Capriche na embalagem que é venda certa!

Rendimento:

30 unidades de 40g

Preço total: R\$ 10,00

Preço por porção: R\$ 0,34





Alimentando seus negócios.

Para comprar nossos produtos:

0800 770 1176

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