



Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas



0800 77 01176

Caixa Postal 21155

www.nestleprofessional.com.br
nestleprofessional@nestle.com.br

LANÇAMENTOS

RECEITUÁRIO • LÁCTEOS



Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas

- LÁCTEOS BAG 3 KG BRIGADEIRO E LEITE CONDENSADO



Leite Condensado BAG 3 kg

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

TORTA TROPICAL DE LIMÃO

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
MASSA			
200	Grama	TOSTINES Biscoito Maizena	
100	Grama	Manteiga	
RECHEIO			
150	Grama	Ovo	(3 unidades)
30	Grama	Gema de ovo	(2 unidades)
790	Grama	MOÇA Leite Condensado BAG	
60	Grama	Suco de Limão	(2unidades)
6	Grama	Raspas de casca de limão	(2unidades)
5	Grama	Gelatina em pó sem sabor branca (ou 2 folhas de gelatina)	
COBERTURA			
150	Grama	NESTLÉ Nestilly UHT	
30	Grama	Açúcar de confeitiro	
20	Mililitro	Tequila	
DECORAÇÃO			
66	Grama	Limão	
10	Grama	Açúcar Cristal	

Leite Condensado BAG 3 kg

MODO DE PREPARO

- 1 - MASSA:** Triture o Biscoito Maizena TOSTINES no liquidificador até obter uma farofa fina. Misture com a manteiga e forre o fundo de uma forma de aro removível de 25 cm de diâmetro. Leve ao forno médio (175° C) preaquecido por 10 minutos.
- 2 - RECHEIO:** Bata os ovos e as gemas até que dobrem de volume. Acrescente o Leite Condensado MOÇA, o suco e as raspas de limão e a gelatina já hidratada e dissolvida conforme as instruções da embalagem. Coloque esta mistura sobre a massa de biscoitos e leve novamente ao forno por cerca de 30 minutos. Deixe esfriar e leve ao refrigerador por 1 hora.
- 3 - COBERTURA:** Bata o Nestilly NESTLÉ com o açúcar de confeitiro e a tequila até obter o ponto de chantilly. Cubra a torta com o creme, alisando a superfície com o auxílio de uma espátula. Em seguida, retire o aro removível.
- 4 - Decore a torta com as fatias de limão e o açúcar cristal.**

RENDIMENTO

10 porções de 135 g

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

TORTA MOUSSE DE MANGA

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
BASE			
200	Gramas	TOSTINES Biscoitos Maizena	triturado
140	Gramas	Manteiga	em temperatura ambiente
MOUSSE			
600	Gramas	Manga	polpa de manga
100	Gramas	MOÇA Leite Condensado TP	
30	Gramas	Suco de Limão	
150	Gramas	NESTLÉ Creme de Leite UHT	
250	Gramas	Chantilly	
12	Gramas	Gelatina em pó sem sabor	
DECORAÇÃO			
100	Gramas	Geléia de Brilho	
400	Gramas	Manga	cortada em fatias
0,5	Gramas	Hortelã	folhas

MODO DE PREPARO

- 1 - BASE:** Triture o Biscoito Maizena TOSTINES em um processador ou liquidificador, misture com a manteiga e forre com uma assadeira com fundo falso.
- 2 - MOUSSE:** Bata a polpa de manga em um liquidificador e acrescente o Leite Condensado MOÇA TP e o suco de limão. Misture o Creme de Leite NESTLÉ UHT e o chantilly. Por último, adicione a gelatina, previamente hidratada conforme instruções da embalagem. Leve ao freezer por 2 horas.
- 3 - DECORAÇÃO:** Decore com a geléia de brilho, as fatias de manga e as folhas de hortelã.

RENDIMENTO

10 porções de 135 g

Brigadeiro BAG 3 kg

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

BOLO BRIGADEIRO

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
		BOLO	
300	Gramas	Ovo	(6 unidades)
15	Gramas	Emulsificante	
80	Mililitro	Água	
5	Gramas	Essência de baunilha	
260	Gramas	Açúcar	
260	Gramas	Farinha de trigo	
50	Gramas	NESTLÉ Chocolate em Pó Sôúvel Tradicional	
20	Gramas	Fermento em pó	
		CALDA	
100	Gramas	NESCAU em pó (caixa)	
520	Mililitro	Água	
50	Gramas	Açúcar	
30	Mililitro	Licor de cacau	
		RECHEIO E COBERTURA	
1.5	Quilograma	MOÇA Brigadeiro BAG	
175	Gramas	NESTLÉ Creme de Leite UHT	
		DECORAÇÃO	
200	Gramas	MOÇA Brigadeiro BAG	
200	Gramas	Chocolate granulado	

Brigadeiro BAG 3 kg

MODO DE PREPARO

- 1 - Massa:** Coloque os ingredientes na batedeira, na ordem em que aparecem na receita. Bata, primeiramente em velocidade baixa para homogeneizar os ingredientes e em seguida em velocidade alta por 4 minutos. Disponha a massa em forma de 28 X 45 cm untada com margarina ou manteiga e enfarinhada. Asse em forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 30 minutos ou até que esteja assado. Deixe esfriar e desenforme.
- 2 - Calda:** Misture todos os ingredientes e reserve.
- 3 - Recheio e Cobertura:** Bata o Brigadeiro MOÇA na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o Creme de Leite NESTLÉ UHT. Aumente a velocidade e bata até homogeneizar.
- 4 - Montagem:** Corte o bolo ao meio. Umedeça uma fatia com a calda e em seguida coloque metade do recheio. Disponha a outra fatia e cubra com o restante do creme.
- 5 - Decoração:** Faça 10 bolinhas com o Brigadeiro MOÇA e passe-as no granulado. Reserve. Cubra toda a superfície do bolo e laterais com o restante do granulado e disponha por cima os brigadeiros reservados.

RENDIMENTO

1 bolo com 35 porções de aproximadamente 100g cada

Cobertura e Recheio Chocolate MOÇA

INGREDIENTES



Direitos Autorais: Nestlé Brasil

BOLO DUETO

Quantidade	Unidade de Medida	Ingrediente	Pré-Preparo
MASSA			
250	Gramas	Ovo	5 unidades
60	Mililitro	Água	
10	Gramas	Emulsificante	
3	Gramas	Essência de baunilha	
200	Gramas	Açúcar	
225	Gramas	Farinho de trigo	
15	Gramas	Fermento em pó	
CALDA			
400	Mililitro	Água	
40	Gramas	Licor de cacau	
80	Gramas	Açúcar	
RECHEIO			
500	Gramas	NESTLÉ Chocolate Marfim	
1.6	Quilograma	MOÇA Cobertura e Recheio Chocolate	
COBERTURA			
600	Gramas	MOÇA Cobertura e Recheio Chocolate	
200	Gramas	NESTLÉ Chocolate Marfim	

Cobertura e Recheio Chocolate MOÇA

MODO DE PREPARO

- 1 - Massa:** Bata todos os ingredientes em batedeira por 4 minutos, inicialmente em baixa velocidade, depois em alta. Disponha a massa em dois aros de 20 cm de diâmetro e 6 cm de altura, previamente untados e enfarinhados. Asse em forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar e desenforme.
- 2 - Calda:** Misture os ingredientes e reserve.
- 3 - Recheio:** Rale, grosseiramente, a Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ. Misture com a Cobertura e Recheio Chocolate MOÇA. Reserve.
- 4 - Cobertura:** Derreta a Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ, segundo instruções da embalagem. Reserve.
- 5 - Montagem:** Corte a massa em 3 discos no sentido horizontal e umedeça com a calda. Distribua o recheio e cubra com a última camada da massa. Distribua a Cobertura e Recheio de Chocolate MOÇA por toda a superfície. Decore com a Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ previamente derretida, dando um efeito marmorizado.

RENDIMENTO

2 bolos com 2,15 kg ou cada bolo dividido em 14 fatias com 150 g