

Gelado de Doce de Leite



Ingredientes

1 Pacote de Bolacha-Maria (200gr)

Produtos Nestlé

1 lata de Doce de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
4 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

1. Bater as natas até obter ponto 'chantilly' (sem adicionar açúcar).
2. Juntar Doce de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
3. Picar a Bolacha Maria.
4. Misturar tudo ou colocar metade da mistura (natas mais Doce de Leite Condensado Cozido NESTLÉ), cobrir com a bolacha e adicionar o resto da mistura.
5. Levar ao congelador.

Nota: Se preparado na véspera, deve retirar-se do congelador uma hora antes de servir.

Bavarois de Leite Condensado e Natas



Ingredientes

5 folhas de gelatina
1 embalagem de bolachas de manteiga
6 claras
6 colheres (sopa) de açúcar

Produtos Nestlé

1,5 dl Leite Condensado NESTLÉ
0,5 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

Coloque a gelatina de molho em água fria.

Reduza as bolachas a farinha.

Deite o leite condensado num tacho e leve ao lume até levantar fervura. Retire do lume, junte-lhe a gelatina escorrida, mexa bem e deixe arrefecer.

Bata as natas em chantilly (sem juntar açúcar).

Bata as claras em castelo, junte-lhes o açúcar, a pouco e pouco, batendo sempre até o preparado ficar brilhante e, nessa altura, adicione-lhe as natas batidas e a mistura de leite condensado e gelatina.

Passe uma forma por água fria. Cubra o fundo com uma camada de bolacha moída e sobre esta disponha uma camada de mistura de leite condensado. Repita esta operação alternando as camadas de bolacha com o preparado de leite condensado, terminando com este último.

Leve a forma ao frio até a bavarois solidificar. Desenforme, decore a gosto e sirva de imediato.

Características



Nº de Pessoas : 6



Tempo de Preparação : 50 min



Dificuldade: *

Baba de Camelo em 10 minutos



Ingredientes

6 Ovos

Produtos Nestlé

1 lata de Doce de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

Preparação

1. Separe as gemas das claras.
2. Bata bem as gemas e misture o Doce de Leite Condensado Cozido NESTLÉ com uma colher até obter um creme homogêneo
3. Bata as claras em Castelo e envolva tudo delicadamente
4. Passe para taças e sirva frio

Características



Nº de Pessoas : 6

Tempo de Preparação : 10 min

Dificuldade: *

Creme de Leite Condensado com Bolachas



Ingredientes

2 dl de café
200 g de bolacha tipo Maria
Açúcar q.b.

Produtos Nestlé

1 lata Leite Condensado NESTLÉ
3 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

Bata as natas LONGA VIDA até ficarem bem firmes e envolva o Leite Condensado NESTLÉ. À parte, coloque o café num prato e adoce a gosto. Disponha um pouco de creme no fundo de taças individuais e sobreponha uma bolacha molhada na mistura de café. Distribua de novo uma camada de creme e termine com bolacha moída. Sirva bem fresco.

Gelado de Chocolate



Ingredientes

1 medida (da lata) de leite
6 gemas

Produtos Nestlé

200 g Chocolate Culinária NESTLÉ
1 lata Leite Condensado NESTLÉ
5 colheres (sopa) Natas LONGA VIDA

Preparação




Leve ao lume o leite e deixe-o ferver.

Numa tigela misture o leite condensado com as gemas e mexa bem. Junte-lhes o leite quente em fio sem parar de mexer. Deite a mistura num tacho e leve-a a lume brando continuando a mexer. Logo que comece a querer ferver, retire do lume, junte o chocolate partido em pedaços e mexa bem até o chocolate ficar completamente derretido. Deixe arrefecer.

Junte ao preparado as natas batidas em chantilly (sem açúcar) e misture bem. Deite na sorveteira e deixe bater conforme as instruções do aparelho. Depois leve-o ao congelador até ao momento de servir.

Sirva em taça ou em tulpia decorado a gosto com chantilly.

Características

-  N° de Pessoas : 6
-  Tempo de Preparação : 40 min
-  Dificuldade: *

Mousse de Limão



Ingredientes

4 ovos
8 colheres de açúcar
1,5 dl de sumo de limão
4 folhas de gelatina
Casca de 1 limão ralado

Produtos Nestlé

2 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

Ponha as folhas de gelatina de molho em água fria. Bata as gemas com o açúcar e a raspa de limão até ficarem em creme.

Aqueça o sumo de limão numa caçarola sem deixar ferver. Retire a caçarola do lume e adicione-lhe a gelatina escorrida, mexendo, e deixe arrefecer um pouco.

Misture o sumo de limão com as gemas. Bata as Natas LONGA VIDA e junte-as às gemas. Bata as claras em castelo e incorpore-as no creme delicadamente, com a ajuda de uma colher de pau.

Deite o creme em 4 taças de vidro e deixe solidificar no frigorífico. Antes de servir decore conforme imagem.

Características

-  N° de Pessoas : 4

Dica

Ao escolher limões, prefira os mais pesados pois são os que têm mais sumo.

Mousse de Dois Chocolates



Ingredientes

Chocolate Preto

80g de manteiga
150g de açúcar
5 ovos

Chocolate Branco

30g de manteiga
30g de açúcar

Produtos Nestlé

150g Chocolate Branco Culinária NESTLÉ
200g Chocolate Culinária NESTLÉ
2 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

Mousse de Chocolate Preto

Parta o chocolate preto para uma tigela e junte a manteiga, coloque a tigela em banho-maria até o chocolate derreter.

Bata as natas em chantilly sem açúcar. Separe as gemas das claras. Bata as claras em castelo e junte-lhe o açúcar aos poucos, batendo sempre, até ficarem bem duras e brilhantes.

Retire a tigela do banho-maria e mexa bem. Junte as gemas, mexa e junte as natas batidas e mexa.

Junte metade das claras e misture bem.

Junte o resto das claras e mexa delicadamente.

Deite para taças individuais só até ao meio.

Leve ao frio.

Mousse de Chocolate Branco

Parta o chocolate branco em pedaços para uma tigela e junte a manteiga. Coloque a tigela em banho-maria até o chocolate derreter.

Bata as natas em chantilly sem açúcar.

Separe as gemas das claras.

Bata as claras em castelo e junte-lhe o açúcar aos poucos, batendo sempre até ficarem bem duras e brilhantes. Junte as gemas ao chocolate e mexa, junte as natas batidas e misture bem.

Junte o resto das claras e mexa delicadamente. Deite sobre a mousse de chocolate preto e leve ao frio. Sirva bem gelado e decorado a gosto.

Características



Nº de Pessoas : 8



Tempo de Preparação : 40 min



Dificuldade: *

Mousse de Morangos



Ingredientes

3 folhas de gelatina
300 g de morangos
1 colher (chá) de sumo de limão
Folhas de hortelã para decorar

Produtos Nestlé

1 lata Leite Condensado NESTLÉ
2,5 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

Mergulhe a gelatina em água fria para demolhar.

Lave os morangos, reserve alguns para decorar, retire os pés aos restantes e reduza-os a puré. Junte o sumo de limão ao puré de morangos, adicione-lhes a gelatina, previamente escorrida e derretida, e mexa bem; depois, misture o leite condensado, volte a mexer e leve ao frio durante 10 minutos.

Bata as natas em chantilly (sem açúcar) e junte-as ao preparado anterior; misture delicadamente, deite em taças individuais e leve ao frio até solidificar.

Características



Nº de Pessoas : 6

Tempo de Preparação : 20 min

Dificuldade: *

Dica

Decore a mousse com os morangos de reserva e com folhas de hortelã e silva

Sobremesa de natas e pêsego

Ingredientes

3 colheres (sopa) de açúcar
8 metades de pêsego
Canela em pó q.b.

Produtos Nestlé

3 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

Batas a Natas LONGA VIDA e junte o açúcar em pó até obter chantili. Distribua-o em círculo pelos pratos.

Coloque no centro de cada círculo duas metades de pêsego voltadas para baixo, parecendo ovos estrelados. Polvilhe com canela e sirva.

Características



Nº de Pessoas : 4



Tempo de Preparação : 15 min



Dificuldade: *

Semifrio de Bolacha



Ingredientes

1 cálice de vinho da Madeira
1/2 copo de café forte (100 ml)
9 bolachas baunilha

Produtos Nestlé

100 g Chocolate Culinária NESTLÉ
1 Lata Leite Condensado NESTLÉ
4 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

Parta o Chocolate para Culinária NESTLÉ em pedaços e derreta em banho-maria. Adicione o Leite Condensado NESTLÉ e misture bem. Bata as Natas LONGA VIDA até engrossarem e envolva-as, com movimentos delicados, ao creme de chocolate.

Misture o vinho da Madeira com o café num prato e passe as bolachas de baunilha, abertas ao meio, por esta mistura. Coloque-as numa forma rectangular, formando camadas alternadas com o creme de chocolate.

Leve ao congelador por cerca de três horas.

Tarte de Leite Condensado com Nozes



Ingredientes

250 g de farinha
100 g de açúcar
1 ovo
100 g de manteiga
2 ou 3 gotas de essência de baunilha
margarina
leguminosas (ex: feijão frade) q.b.
2 folhas de gelatina incolor
6 colheres (sopa) de miolo de noz picada
miolo de noz q.b.

Produtos Nestlé

50 g Chocolate Culinária NESTLÉ
1 lata Leite Condensado NESTLÉ
3 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

Comece por preparar a massa juntando a farinha, o açúcar, o ovo, a manteiga e a essência de baunilha. Molde uma bola, tape e reserve no frigorífico, por cerca de 20 minutos. Ligue o forno a 180 graus.

De seguida, estenda a massa e coloque-a numa tarteira de fundo móvel, untada com margarina. Forre a massa com papel de alumínio e cubra-o de leguminosas. Leve a cozer durante 20 minutos.

Elimine as leguminosas e o papel de alumínio e deixe arrefecer. Pincele então com Chocolate Culinária NESTLÉ derretido e leve ao frigorífico para secar.

Entretanto, demolhe a gelatina em água fria. Aqueça o Leite Condensado NESTLÉ em banho-maria e dissolva nele a gelatina. Retire do calor e misture as nozes picadas.

À parte, bata as natas LONGA VIDA bem firmes e envolva-as no creme anterior. Preencha a tarteira e reserve no frigorífico até solidificar.

Decore com nozes e sirva.

Características

 Dificuldade: **

Vica

Ao forrar a tarteira, faça-o de forma a cobrir completamente a forma. Ao cobrir o fundo da forma com as leguminosas, evita que a massa levante e fique deformada. Pincele a base da tarte com o chocolate depois da massa estar completamente fria.

Tarte de Manga



Ingredientes

250 g de bolachas
50 g de açúcar em pó
150 g de manteiga à temperatura ambiente
1 ovo
Óleo para untar a tarteira
2 mangas
4 folhas de gelatina incolor

Produtos Nestlé

1 lata Leite Condensado NESTLÉ
3 dl Natas LONGA VIDA

Preparação

Triture as bolachas, envolva-lhes o açúcar em pó e junte-lhes a manteiga. Amasse muito bem e acrescente o ovo inteiro. Continue a amassar até obter uma massa uniforme.

Unte uma tarteira de fundo amovível com óleo, forre-a completamente com a massa obtida e leve ao frigorífico.

Entretanto, mergulhe as folhas de gelatina em água fria até amolecerem.

Descasque as mangas, reduza-as a puré e misture-lhes duas colheres (sopa) de leite condensado NESTLÉ. Acrescente a gelatina espremida e leve ao lume em banho-maria até esta se dissolver. Retire do lume e envolva no restante leite condensado NESTLÉ.

Bata as natas LONGA VIDA firmemente e envolva-as no creme. Verta para dentro da forma forrada com a massa de bolacha e leve ao frigorífico até ficar firme.

Sirva decorada a gosto.

Tarte de Morangos com Chantilly



Ingredientes

4 folhas de gelatina
150 g de requeijão
8 colheres (sopa) de açúcar
500 g de morangos
30 g de pistachio

Produtos Nestlé

4 dl Natas LONGA VIDA
1 base Tarte Quebrada BUITONI

Preparação

Coloque as folhas de gelatina de molho em água fria.

Bata o requeijão com 4 colheres de açúcar. Leve ao lume, em banho maria, as folhas de gelatina, previamente demolhadas com duas colheres de sopa de água quente, até ficarem dissolvidas. Junte de seguida metade ao requeijão.

Bata as natas LONGA VIDA com o restante açúcar até obter chantilly e junte a restante gelatina. Misture metade do chantilly ao preparado de requeijão.

Corte os morangos maiores ao meio.

Estenda a massa de requeijão sobre a base de tarte BUITONI e coloque os morangos por cima. Coloque as restantes natas num saco de pasteleiro com boquilha ondulada e forme rosetas na base da tarte.

Salpique com pistachios picados.