



Bolos e Tortas



Bolos e Tortas

4 TUDO DE BOM

5 PRODUTOS NESTLÉ

6 BOLO BRIGADEIRO CREMOSO

7 TORTA MOUSSE E MORANGO

8 BOLO PRESTÍGIO

9 TORTA MOUSSE DE
CHOCOLATE COM NOZES

10 BOLO CAJUZINHO CROCANTE

TORTA DUETO 11

BOLO GALAK RENDADO 12

TORTA BISCUIT 13

BOLO SENSÇÃO 14

TORTA NEGRESCO 15
DE LIMÃO

O sucesso de sua
preparação fica
garantido com o
prático passo-a-passo
que acompanha
cada receita



Praticidade e
sabor: em suas
receitas com
produtos Nestlé
FoodServices





Chocolate

Porque é gostoso fazer sucesso!

Paixão! Poucos alimentos conseguem despertar tal sentimento como o chocolate. De sabor apreciado por pessoas de qualquer sexo e idade, as receitas com essa delícia são degustadas na sobremesa, num doce momento de prazer ao longo do dia ou, ainda, podem agradar aos convidados de muitas festas e eventos. Assim, oferecer receitas que levam chocolate como ingrediente é fórmula garantida para o sucesso de quem quer incrementar a renda familiar ou mesmo montar um negócio próprio.

Afinal, em um país onde o consumo médio de chocolate é de 2,12 quilos por habitante ao ano, há muito espaço para o mercado artesanal. Outro dado para ser levado em consideração: no Brasil, os empreendimentos informais ocupam um importante espaço do mercado. Segundo dados divulgados em 2003 pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística),

98% do total de empresas do País estão enquadradas como pequenas empresas (10,336 milhões de firmas!), com até cinco pessoas empregadas. E aquele trabalhador que desenvolve sozinho o seu negócio, o chamado "conta-própria", é maioria entre os informais: 69% do total de pessoas ocupadas no setor em 2003.

Por isso, não perca tempo: garanta um lugar de destaque para você neste mercado!



Aquele apoio

A Nestlé FoodServices dá total apoio a esses empreendedores, sendo uma verdadeira parceira e ajudando-os a compreender e atender as demandas do mercado, e a sentir o maravilhoso "gosto do sucesso". Isso porque ela oferece produtos de qualidade, fáceis de trabalhar e que garantem melhor resultado final das preparações! Além disso, a experiência, tecnologia e tradição da Nestlé resultam num chocolate com

sabor único e inigualável, produzido com matérias-primas selecionadas, permitindo a criação de bolos, tortas, bombons, recheios, coberturas, trufas etc. Sem falar de seu time de chefs de cozinha que desenvolvem receitas campeãs, inovadoras e apetitosas, dividindo com você toda a sua experiência em confeitaria e chocolataria, bem como seu conhecimento em trabalhar com os produtos Nestlé.



Tudo de bom!

E com muito sabor e qualidade

Bolos e tortas – principalmente aqueles que levam chocolate como ingrediente – são receita garantida de sucesso. Para manter os clientes fiéis e satisfeitos, 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! E conte com a Nestlé FoodServices para ser sua parceira nesta bem-sucedida empreitada.

CHOCOLATES NESTLÉ

■ **Chocolate ao Leite** – é o preferido dos brasileiros. Nele, o leite e o cacau estão em perfeito equilíbrio para garantir maior suavidade de sabor. Muito utilizado para ovos de páscoa, bombons, pães de mel e trufas, entre outros.

■ **Chocolate Meio Amargo** – indicado para as preparações onde é desejável destacar o sabor, o aroma e a cor pronunciada de cacau, como mousses, ganaches, coberturas, etc.

■ **Chocolate Marfim** – indicado para decorações e acabamentos de confeitados, além de trufas, bombons e ovos de páscoa. É elaborado com manteiga de cacau e leite, garantindo suavidade e delicadeza de sabor.



■ **Chocolate ao Leite Diet** – o irresistível sabor do chocolate Nestlé sem adição de açúcares, apropriado para dietas com restrição de açúcares. Indicado para cremes, mousses, caldas, bebidas, bombons finos e tabletes.

■ **Cobertura Hidrogenada ao Leite e Cobertura Hidrogenada Marfim** – as Coberturas Hidrogenadas Nestlé têm a manteiga de cacau substituída por gorduras vegetais nobres. Graças a

isso, o produto apresenta um sabor mais próximo ao chocolate, além de dispensar a temperagem ou pré-cristalização. Sendo mais resistente a altas temperaturas, é ideal para as regiões mais quentes do País. São utilizadas em sobremesas, decorações finas e acabamentos que requerem um maior manuseio. Em função de sua fluidez, resultam em um maior rendimento na cobertura de trufas, bombons, pães de mel, alfajores etc.

■ **Chocolate em Pó Solúvel Tradicional** – possuindo 50% de cacau em sua formulação, o autêntico chocolate dos frades é indicado para preparações nobres, onde o objetivo é sabor, aroma e cor mais intensos de chocolate.

■ **Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ – 32%** – com 32% de cacau, esse chocolate em pó é indicado para bolos, tortas, cremes, recheios, coberturas e em todas as receitas que requerem sabor de chocolate mais suave e equilibrado.

■ **Granulado Macio NESTLÉ** – com o sabor do genuíno Chocolate Nestlé, pode ser usado como ingrediente ou na decoração de doces diversos, proporcionando textura diferenciada e um belo acabamento. É indicado para a produção do tradicional brigadeiro e também de muffins, tortinhas, sorvetes, bolos, biscoitos, pudins e cremes.





TOPPING NEGRESKO

Prático, o Topping NEGRESKO é obtido pela trituração do tradicional Biscoito NEGRESKO, sem o recheio. É ótima opção para bases de tortas, decorações, além de incrementar o sabor de milkshakes, toppings de sorvetes etc.

LINHA MOÇA

Esta linha dispensa apresentações: Leite Condensado MOÇA (sabor puro de leite e usado nas mais variadas aplicações); Brigadeiro MOÇA (sobremesa láctea, preparada a partir do Leite Condensado MOÇA, adicionado de Chocolate Nestlé e manteiga); Cajuzinho MOÇA (união do Leite Condensado MOÇA, amendoim e cacau em pó, seu sabor é muito apreciado); e Beijinho MOÇA (de sabor popular, é preparado com Leite Condensado MOÇA e coco). O Brigadeiro, o Cajuzinho e o Beijinho MOÇA possuem textura diferenciada, que facilita a utilização no preparo de docinho enrolado ou aplicado como recheio, cobertura e base para bolos e tortas.

LINHA DE COBERTURA E RECHEIOS

A Cobertura e Recheio Leite MOÇA utiliza uma tecnologia inovadora da Nestlé que confere uma textura mais firme ao produto. Isso facilita sua aplicação como recheio e cobertura, nas mais diversas preparações, sem a adição de espessantes.

A Cobertura e Recheio Chocolate tem a textura exata para recheio ou cobertura de bolos, tortas, pavês, bombas, carolinas, biscoitos e, em chocolataria, como

recheio de bombons. Para obter um sabor diferente, acrescente licores ou essências à gosto.

O Doce de Leite possui consistência cremosa e menor quantidade de açúcar em sua formulação. Não contém amido, preservando o puro sabor do doce de leite.

MOUSSES NESTLÉ

As Mousses Suflair e MOÇA representam praticidade, higiene e dispensa ingredientes como ovo, utilizado no preparo convencional desta sobremesa. De sabor marcante, agrada o público em geral, podendo ser utilizada em tortas, sobremesas e trufas geladas, ou ainda como base de outras preparações.

CREME DE LEITE NESTLÉ UHT

O puro creme de leite, com a tradição Nestlé. Com 25% de gordura, é feito com a mais pura nata

do leite. Outra grande vantagem é sua homogeneização, que garante um produto sem separação de soro.

NESTILLY

Fácil de ser manipulado, Nestilly é uma mistura para o preparo de chantilly. Não possui gordura vegetal nem açúcares em sua composição, podendo ser utilizado em preparações diet. Ideal para mousses, bavareses, cremes para recheios e coberturas e até no café! Substitui o creme de leite fresco na preparação de patês e mousses salgadas. Não necessita refrigeração.





Bolo Brigadeiro Cremoso

Impossível não agradar! Com o sabor tradicional e muito apreciado do brigadeiro - uma receita tipicamente brasileira - este bolo alia a textura aveludada do creme de leite com chocolate à crocância do granulado

ingredientes

massa

300 g (6 unidades) de ovo
15 g de emulsificante
80 ml de água
5 g de essência de baunilha
260 g de açúcar
260 g de farinha de trigo
50 g de NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional
20 g de fermento químico em pó

calda

100 g de NESCAU
520 g de água
50 g de açúcar
30 g de licor de cacau

recheio e cobertura

1,5 kg de MOÇA Brigadeiro
175 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT

decoração

200 g de MOÇA Brigadeiro
500 g de MOÇA Chocolate Granulado

modo de preparo

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.

calda

Misture os ingredientes e reserve.

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 homogeneíze.

montagem

Corte o bolo em três discos. Umedeça-os com a calda (cerca de 150 ml para cada disco). Distribua o recheio (400 g em duas etapas, acima da primeira e da segunda fatia). Cubra a lateral e a parte superior do bolo com a outra metade (400 g) reservada do recheio e cobertura.

decoração

Faça brigadeiros com cerca de 7 g cada para decorar os bolos.

Rendimento: 2 bolos de 2,1 kg ou cada bolo dividido em 14 fatias de 150 g

custo da receita

Por receita: R\$ 22,83

Por porção: R\$ 0,82

SEM SEGREDO



1 É muito simples conseguir um corte reto dos discos do bolo: deixe a faca parada enquanto gira o bolo, fazendo um vinco como guia em toda a lateral do bolo. Somente depois de inteiramente demarcado é que você irá aprofundar o corte, até que as camadas se separem.

2 Em uma fôrma de fundo falso, forre com um dos discos do bolo. Agora é só umedecer com a calda e aplicar 200 g do recheio. Faça esta mesma operação com a segunda camada.

3 Segredinho: coloque uma fita de acetato na extensão do aro. Com isso, você vai manter o padrão do bolo e evitará que o recheio ultrapasse as bordas.

OUTRA DICA: se você quiser garantir um acabamento de primeira, no momento de montar os discos use a parte de cima do bolo (geralmente mais arredondada) na camada inferior. E deixe a parte de baixo, mais uniforme, para usar na superior.



IRRESISTÍVEL!

Depois que você cobrir todo o bolo com o restante do recheio, aplique o chocolate granulado partindo da base até a parte superior do bolo. Assim, não vão aparecer as falhas de preenchimento da decoração!





Torta de Mousse e Morango

Essa receita tem a leveza como característica. Ela traz o frescor do morango e a delicadeza da mousse branca, feita com Chocolate Marfim. A torta ganha destaque com sua decoração feita com raspas de chocolate.

ingredientes

massa

250 g (5 unidades) de ovo
60 ml de água
10 g de emulsificante
3 g de essência de baunilha
200 g de açúcar
225 g de farinha de trigo
15 g de fermento químico em pó

calda

160 g de MOÇA Leite Condensado
500 ml de água
2 g de essência de morango

recheio

400 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT
400 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Marfim picada
140 g (4 unidades) de clara
120 g de açúcar
12 g de gelatina em pó sem sabor e incolor
720 g de morango picado

cobertura

720 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Marfim
300 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT
200 g de manteiga sem sal

decoração

200 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Marfim
45 g (2 unidades) de morango grande

modo de preparo

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.

calda

Misture os ingredientes e reserve.

recheio

Derreta a Cobertura de Chocolate Marfim, adicione o Creme de Leite NESTLÉ UHT em temperatura ambiente, mexa até obter um creme homogêneo. Reserve. À parte, bata as claras com o açúcar até obter um merengue. Adicione o merengue à mistura de chocolate branco e a gelatina já hidratada e dissolvida, conforme instruções da embalagem. Mexa delicadamente até homogeneizar.

montagem

Corte o bolo em três discos. Umedeça-os com a calda (cerca de 110 ml para cada disco). Distribua o recheio (270 g em cada fatia), adicione metade dos morangos picados na primeira camada e repita o mesmo para o segundo disco. Jogue a cobertura ainda morna para que cubra o bolo por inteiro.

decoração

Faça raspas de Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ e cubra o bolo por inteiro. Faça cortes em leque no morango reservado e coloque-o sobre o bolo.

Rendimento: 2 tortas com 1,7 kg ou cada torta dividida em 14 fatias de 120 g

custo da receita

Por receita: R\$ 33,11
Por porção: R\$ 1,25



ACERTE O PONTO

O bom truque para deixar o recheio bem fofo e aerado é mexer com bastante delicadeza o merengue à mistura do chocolate com creme de leite, com a espátula puxando os ingredientes de baixo para cima.



RASPAS

Não é nada difícil fazer aquelas raspas bem curvas e bonitas! Basta ter uma faca bem afiada e bastante flexível para que possa fazer uma curva. Aí é só passá-la bem de levinho sobre a barra de chocolate. Um cuidado a mais é usar luvas de procedimento – aquelas cirúrgicas – para evitar que o calor das mãos derreta as raspas





Bolo Prestígio

*A marca conhecida de bombom também pode ser servida aos pedaços!
Isso porque a combinação do chocolate com o coco combina ainda mais com uma clientela feliz.*

ingredientes

massa

300 g (6 unidades) de ovo
15 g de emulsificante
80 ml de água
5 g de essência de baunilha
260 g de açúcar
260 g de farinha de trigo
50 g de NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional
20 g de fermento químico em pó

calda

300 g de leite de coco
300 g de MOÇA Leite Condensado
75 ml de água

recheio

1,3 Kg de MOÇA Beijinho
200 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT

cobertura

720 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Meio Amargo
200 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT
200 g de margarina

400 g de coco ralado fresco
20 g de NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite

calda

Misture os ingredientes e reserve.

recheio

Bata o Beijinho MOÇA juntamente com o Creme de Leite NESTLÉ UHT na batedeira em velocidade baixa, após um minuto passe para a velocidade máxima e bata até homogeneizar.

cobertura

Derreta a Cobertura de Chocolate ao Leite NESTLÉ em banho-maria, ou microondas, adicione a margarina e o Creme de Leite NESTLÉ UHT, misture até homogeneizar. Reserve.

montagem

Corte cada bolo em três discos. Umedeça-os com a calda (cerca de 120 g para cada disco). Distribua o recheio (370g para cada disco). Banhe os bolos com a cobertura ainda morna.

decoração

Espalhe o coco ralado sobre o bolo. Derreta a Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ, e com o auxílio de um cone de papel, faça uma decoração na parte superior do bolo em espiral.

Rendimento: 2 bolos de 2 kg ou cada bolo dividido em 14 fatias de 140 g.

custo da receita

Por receita: R\$ 35,75

Por porção: R\$ 1,28

modo de preparo

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.



COBERTURA DE LUXO



1 Mesmo coberto com coco, a base brilhante e escura do chocolate dá um belíssimo efeito à sua obra.

2 A qualidade da finalização do seu bolo ainda merece cuidados – mas não trabalho! É só lembrar de começar a fixar o coco nas laterais de baixo para cima, para evitar aqueles buracinhos de preenchimento.

3 O toque de mestre é dado com a espiral de chocolate, feito com a ajuda de um cone de papel.





Torta Mousse de Chocolate com Nozes

Esta receita, com apresentação sofisticada, certamente vai agradar aos paladares mais exigentes. Ela combina os sabores do chocolate e das nozes, e o contraste das texturas da mousse com a massa de NEGRESCO Topping. O melhor? É muito fácil de fazer!

ingredientes

massa

400 g de NEGRESCO Topping
240 g de margarina sem sal

recheio e cobertura

760 g de NESTLÉ Mousse Suflair
380 ml de leite gelado
12 g de gelatina em pó sem sabor
200 g de nozes picadas

decoração

80 g de NEGRESCO Topping
120 g de nozes picadas

modo de preparo

massa

Misture os ingredientes e reserve.

recheio e cobertura

Prepare a Mousse Suflair NESTLÉ com o leite gelado conforme instruções da embalagem. Adicione no final a gelatina, hidratada e dissolvida conforme as instruções do fabricante. Reserve.

montagem

Forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 20 cm de diâmetro com a massa. Distribua uma parte do recheio e das nozes. Cubra a torta com o restante do recheio alisando a superfície com uma espátula. Refrigere por 4 horas. Após este tempo, retire a torta do aro.

decoração

Decore a lateral da torta com uma mistura de 20 g de Topping NEGRESCO e 20 g de nozes picadas. Faça uma borda na superfície superior da torta com os 20 g de Topping NEGRESCO restantes. Salpique as nozes.

Rendimento: 2 tortas com 870 g ou cada torta dividida em 8 porções com 108 g

custo da receita

Por receita: R\$ 50,92
Por porção: R\$ 3,18



DO COMEÇO AO FIM



1 Antes de tudo, forre o aro, já com fundo falso, com uma fita de acetato, ou unte-o com óleo e polvilhe açúcar. Assim você vai evitar que a massa grude nas laterais, facilitando no momento de desmontar a torta.



2 Para fazer a massa, misture a manteiga em temperatura ambiente com o Topping NEGRESCO até obter uma massa de consistência lisa e homogênea.



3 Agora falta pouco: coloque essa mistura no aro, amassando com a colher até conseguir uma base uniforme.



4 Para finalizar, distribua metade da mousse, coloque as nozes e preencha com o resto das mousse, alisando com uma espátula. Agora, é só levar à geladeira.

BELEZA PURA



1 Após quatro horas, tire a torta da geladeira e cubra-a com o restante das nozes. Mas não esqueça de reservar 20 gramas para a decoração da lateral! Delicadamente, faça uma fina borda com o Topping NEGRESCO.



2 Coloque a torta em um apoio e retire o aro puxando-o para baixo.



3 Acabou: faça uma mistura com 20 g de nozes e 20 g de Topping NEGRESCO e aplique na lateral da torta. E bons lucros!



Bolo Cajuzinho Crocante

O gostinho brasileiro do amendoim é explorado com requinte quando misturado ao licor e ao chocolate meio amargo. Com essa receita, suas encomendas não terão fim!

ingredientes

massa

250 g (5 unidades) de ovo
200 g de açúcar
225 g de farinha de trigo
15 g de fermento químico em pó
10 g de emulsificante
60 ml de água
3 g de essência de baunilha

calda

600 ml de leite
200 g de MOÇA Cajuzinho
60 g de licor de cacau

recheio

790 g de MOÇA Cajuzinho
205 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT
140 g de crocante de xerém de caju ou de amendoim
210 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Meio Amargo

cobertura

100 g de claras
100 g de açúcar
20 g de emulsificante

decoração

100 g de MOÇA Cajuzinho
100 g de crocante
200 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Meio Amargo

modo de preparo

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.

calda

Liquidifique o Cajuzinho MOÇA, o leite integral e o licor de cacau por cerca de 3 minutos, ou até homogeneizar.

recheio

Bata o Cajuzinho MOÇA na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o Creme de Leite NESTLÉ UHT. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo. Retire-o da batedeira e adicione o crocante e a Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ bem picada. Misture, com o auxílio de uma colher, distribuindo estes ingredientes crocantes igualmente por todo o recheio.

cobertura

Bata as claras e o açúcar em velocidade alta na batedeira, até formar um merengue. Acrescente o emulsificante e bata por 7-10 minutos.

montagem

Corte cada bolo em três discos. Umedeça-os com a calda (cerca de 140 g para cada disco).

Distribua o recheio (340 g para cada disco). Cubra a lateral e a parte superior dos bolos com a cobertura de marshmallow.

decoração

Puxe, com o auxílio de uma espátula, vários picos nesta cobertura, dando ao bolo um aspecto irregular. Salpique o crocante e a Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ por toda superfície. Decore com cajuzinhos (7 g cada).

Rendimento: 2 bolos de 1,72 kg ou cada bolo dividido em 14 fatias de 120 g

custo da receita

Por receita: R\$ 37,13

Por porção: R\$ 1,33

PICOS NEVADOS



1 Conseguir o ponto do merengue não exige muita habilidade! O emulsificante transforma seu recheio em um atraente marshmallow. Quer conferir se acertou o ponto? Ele deve ter uma cor acetinada e formar picos firmes.



2 São esses picos que você vai “escalar” para fazer uma cobertura bem atrativa. Puxe com a espátula para cima para formá-los.

CROCANTE CASEIRO

Ingredientes

400 g de açúcar refinado
200 ml de água
50 g de xerém de caju ou amendoim levemente moído
15 g de manteiga



Modo de Preparo

Em uma panela média, colocar primeiramente o açúcar, e acima deste despejar a quantidade de água solicitada. Levar ao fogo alto, até formar um ponto de bala com cor caramelo. Adicione então, o xerém, ou amendoim, reservado. Numa pedra, previamente untada, despejar o caramelo e quebrá-lo, assim que endurecido, com o auxílio de um pano e de um rolo de macarrão.





Torta Dueto

Ninguém vai resistir a esta tentação! A Torta Dueto delicia os mais diversos paladares com o contraste entre os chocolates escuro e branco e traz, ainda, a riqueza do recheio crocante

ingredientes

massa

250 g (5 unidades) de ovo
60 ml de água
10 g de emulsificante
3 g de essência de baunilha
200 g de açúcar
225 g de farinha de trigo
15 g de fermento químico em pó

calda

400 g de licor de cacau
400 ml de água

recheio

490 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Marfim
1,62 kg de MOÇA Cobertura e Recheio de Chocolate

cobertura

600 g de MOÇA Cobertura e Recheio de Chocolate
200 g de Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ



modo de preparo

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.

calda

Misture os ingredientes e reserve.

recheio

Rale, grosseiramente, a Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ. Misture com a Cobertura e Recheio Chocolate MOÇA. Reserve.

cobertura

Derreta a Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ, segundo instruções da embalagem. Reserve.

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

montagem

Corte a massa em 3 discos no sentido horizontal e umedeça com a calda.

custo da receita

Por receita: R\$ 41,75

Por porção: R\$ 1,49



É BRANCO NO PRETO

Poucas coberturas de bolo são tão fáceis de fazer e ainda têm o poder de dar água na boca! É o que promete essa receita: basta cobrir o bolo com a **Moça Cobertura e Recheio de Chocolate** e, com a **Cobertura de Chocolate Marfim** derretida, dar o efeito marmorizado do jeitinho que você quer... e que o cliente não consegue resistir!





Bolo Galak Rendado

Solte a bordadeira que existe em você para conquistar os clientes pelos olhos. Isso sem falar na incrível sensação das diversas texturas de chocolate que estão em total harmonia nesta receita.



ingredientes

massa

250 g (5 unidades) de ovo
60 ml de água
10 g de emulsificante
3 g de essência de baunilha
200 g de açúcar
225 g de farinha de trigo
15 g de fermento químico em pó

calda

150 g de MOÇA Leite Condensado
500 ml de água
15 g de rum

recheio

1 kg de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Marfim picada
500 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT

cobertura

720 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Marfim
300 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT
200 g de manteiga sem sal

decoreção

5 g de NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional
100 g de NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim

calda

Misture os ingredientes e reserve.

recheio

Derreta a Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ, adicione o Creme de Leite NESTLÉ UHT em temperatura ambiente e mexa até obter um creme homogêneo. Reserve.

cobertura

Derreta a Cobertura de Chocolate Marfim NESTLÉ em banho-maria ou microondas, adicione o Creme de Leite NESTLÉ UHT em temperatura ambiente e a manteiga derretida. Reserve.

montagem

Corte o bolo em três discos. Umedeça-os com a calda. Distribua o recheio e uma camada fina da cobertura. Refrigere por 30 minutos. Cubra por completo com a cobertura aquecida.

decoreção

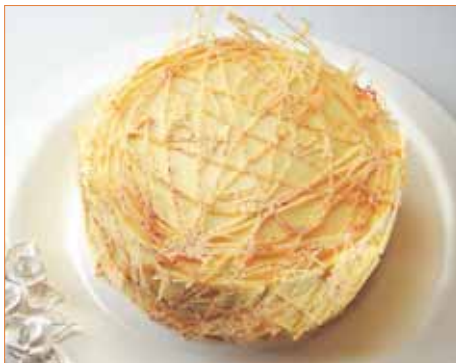
Coloque o aro de 20 cm de diâmetro sobre uma folha de papel-manteiga. Polvilhe o Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ Tradicional, com uma peneira. Derreta a Cobertura Hidrogenada Marfim NESTLÉ e risque dentro do aro. Sobre outra folha de papel-manteiga também polvilhada com o Chocolate em Pó Solúvel NESTLÉ Tradicional risque para a decoração lateral. Leve para gelar.

Rendimento: 2 bolos com 2,0 kg ou cada bolo dividido em 14 fatias com 140 g

custo da receita

Por receita: R\$ 35,76

Por porção: R\$ 1,28



modo de preparo

massa

Bata os ingredientes por 4 minutos em baixa velocidade inicialmente. Disponha a massa em dois aros de 20 cm de diâmetro e 6 cm de altura, untados e enfarinhados. Asse em forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

SEM LINHA NEM AGULHA



1 Nem é preciso ter grandes dotes de costura para fazer uma bela renda com a cobertura hidrogenada. O primeiro passo é forrar um papel-manteiga com o Chocolate em Pó Solúvel peneirado.



2 Depois é só colocar um aro do tamanho do bolo em uma parte desse papel. Aí é só brincar de trançar os fios da Cobertura Hidrogenada, dentro e fora do aro, da maneira que você achar mais bonito.



3 Deixe sua renda na geladeira até ficar bem durinha e o chocolate secar bem. Assim, é super fácil soltar sua obra do papel-manteiga. A parte que estava dentro do aro vai para cima do bolo e o restante vai ser partido para ser colocado na lateral.



4 Uma boa dica é quebrar a renda das laterais em diversas alturas. Isso garante um efeito final bem bonito.



Torta Biscuit

*Não é só o nome francês que vai fazer o cliente fazer biquinho...
A massa bem crocante, o recheio bastante cremoso e o azedinho do damasco farão todos falarem Oh, lá, lá!*

ingredientes

massa

500 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Meio Amargo
400 g de NESTLÉ Biscoito Maisena
120 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT

recheio

500 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate ao Leite
300 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT
10 g de rum

decoração

10 g de raspas de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Marfim
80 g de damasco

modo de preparo

massa

Derreta a Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ e adicione o Biscoito Maisena NESTLÉ, previamente moído. Misture bem e reserve.

recheio

Derreta a Cobertura de 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 o fundo e a lateral de uma fôrma de aro removível, com 20 cm de diâmetro. Leve à geladeira para firmar a massa por, no mínimo, 30 minutos. Coloque sobre a massa o recheio. Leve novamente à geladeira.

decoração

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

Rendimento: 2 tortas com 1,34 kg ou cada torta dividida em 10 fatias de 130 g

custo da receita

Por receita: R\$ 20,57
Por porção: R\$ 1,03



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.



FAZENDO DO MINI O MAIS... PEDIDO



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.



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.



Bolo Sensação

Chocolate e morango: esse casamento perfeito de sabores é um dos mais procurados e queridos por todas as idades. Será sucesso na certa... e muito lucro!



ingredientes

massa

300 g (6 unidades) de ovo
15 g de emulsificante
80 ml de água
5 g de essência de baunilha
260 g de açúcar
260 g de farinha de trigo
50 g de NESTLÉ Chocolate em Pó Solúvel Tradicional
20 g de fermento químico em pó

calda

100 g de NESCAU
520 g de água
50 g de açúcar
30 g de licor de cacau

recheio

800 g de MOÇA Leite Condensado
800 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT
3 pacotes de gelatina de morango
200 ml de água
720 g de morango

cobertura

500 g de NESTLÉ Cobertura de Chocolate Meio Amargo
150 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT
150 g de margarina

decoração

360 g (16 unidades) de morango grande

montagem

Corte o bolo em três discos. Umedeça-os com a calda (cerca de 150 ml para cada disco). Distribua o recheio (400 g em cada fatia), adicione metade dos morangos picados na primeira camada e repita o mesmo para o segundo disco.

cobertura

Derreta a Cobertura de Chocolate ao Leite NESTLÉ, adicione o Creme de Leite NESTLÉ UHT e a margarina. Misture. Cubra o bolo com esta cobertura ainda morna.

decoração

Banhe as pontas dos morangos na ganache e decore a superfície do bolo.

Rendimento: 2 bolos com 2,2 g ou cada bolo dividido em 16 fatias de 135 g

custo da receita

Por receita: R\$ 22,83

Por porção: R\$ 0,82

O BANHO



1 Não é hora de pensar em economia. A cobertura – ainda morna – deve ser espalhada com abundância, do centro para as laterais do bolo.

2 Deixe o excesso escorrer pelas laterais e, com uma espátula, espalhe a cobertura deixando tudo bem lisinho. Mas se quiser dar aquele toque a mais, faça um efeito sobreposto: espere tudo esfriar (basta 2 minutos na geladeira) e aproveite o excesso da cobertura que havia escorrido para dar um segundo banho.

modo de preparo

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.

calda

Misture os ingredientes e reserve.

recheio

Misture o Creme de Leite NESTLÉ UHT ao Leite Condensado MOÇA e cozinhe. Ao ferver, deixe por 10 minutos em fogo médio, mexendo sempre. Retire do fogo e descanse o recheio por cerca de 5 minutos. À parte, hidrate e dissolva a gelatina na quantidade de água solicitada e adicione ao preparo reservado. Misture bem.



QUE MORANGO BONITO!

O banho do morango não tem mistério nenhum! Segurando a fruta delicadamente por suas folhas, mergulhe metade na cobertura.



NO PONTO CERTO

Um creme espesso: essa é a textura exata para o recheio.





Torta Negresco de Limão

O toque do limão no Leite Condensado MOÇA não só incrementa o sabor como ainda dá aquela consistência ideal para se trabalhar o recheio. Com mais o toque do marshmallow, está pronta a receita do prazer.

ingredientes

massa

250 g de manteiga em temperatura ambiente
500 g de NEGRESCO Topping

recheio

200 g (5 unidades) de suco de limão
1,2 kg de MOÇA Cobertura
e Recheio Leite Condensado

cobertura

100 g de claras
100 g de açúcar
20 g de emulsificante

decoração

10 g de NEGRESCO Topping



modo de preparo

massa

Misture a manteiga com o Topping NEGRESCO até obter uma massa homogênea. Reserve.

recheio

Misture o suco de limão e a Cobertura e Recheio Leite Condensado MOÇA. Reserve.

cobertura

Bata as claras e o açúcar em velocidade alta na batedeira, até formar um merengue. Acrescente o emulsificante e bata por 7-10 minutos ou até ficar na consistência de marshmallow de cor acetinada.

montagem

Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de fundo removível, com 20 cm de diâmetro, com metade da massa. Preencha a fôrma com o recheio. Cubra com o marshmallow e polvilhe o Topping NEGRESCO.

Rendimento: 2 tortas com 1,18 kg ou cada torta dividida em 12 fatias de 130 g

custo da receita

Por receita: R\$ 19,35
Por porção: R\$ 0,81

EM PEQUENAS DOSES



1 Aquela forminha de pão-de-mel tem o tamanho ideal para a mini-torta NEGRESCO de Limão. Não se esqueça de forrar com a fita de acetato antes de preencher com a massa.



2 Agora é a hora de rechear a mini-torta, com o creme de limão e o marshmallow.



3 Depois de geladinho e firme, desenforme e dê aquele toque especial, salpicando Topping NEGRESCO por cima.



4 Com a mesma quantidade para uma torta normal, você consegue fazer 22 tortas com 70 g cada.



