

ESPECIAL

Dia das

MÃES

*Inspirações
para o sucesso
do seu negócio*



MARCAS

que fazem

A DIFERENÇA

Nossos Chefs consultores desenvolveram deliciosas receitas para comemorar uma das principais datas festivas do varejo: o Dia das Mães.

Para você não ficar de fora, NESTLÉ® PROFESSIONAL traz toda a praticidade e versatilidade de seus produtos em receitas exclusivas para você impulsionar suas vendas!

Aproveite essa oportunidade para se diferenciar e surpreender ainda mais seus clientes, porque, em um dia especial como esse, tudo precisa dar certo.

Boas vendas!

RECEITAS



Verrine de Romeu e Julieta

5

6

Lasanha à Bolonhesa



Torta Brownie com Doce de Leite Feito com CHARGE® e Marshmallow

9

10

Muffins



Bolo Dark com Praliné de Castanha de Caju

13

14

Torta de Carolinas de Avelã e Praliné



Mil Folhas de Cocada

17

18

Cinnamon Roll



Crepe Cake

21

22

Bolo Waffle



Fricassé de Frango

25

VERRINE

de Romeu e Julieta

Ingredientes

Mousse de queijo

- 400 g de queijo branco frescal
- 150 g de **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA LEITE CONDENSADO CONSISTÊNCIA FIRME**
- 200 g de **NESTLÉ® NESTILLY**

Calda

- 200 g de goiabada cascão
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 150 g de açúcar refinado

Tuile

- 50 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar refinado
- 25 g de **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%**
- 50 g de manteiga derretida
- 60 g de clara de ovo
- 300 ml de água
- 2 g de corante vermelho

DICA do Chef

Você pode substituir a goiabada por **MOÇA® DOCE DE LEITE**

Modo de preparo

Mousse

1. No liquidificador, bata os dois primeiros ingredientes por 5 minutos e reserve.
2. Na batedeira, bata o **NESTLÉ® NESTILLY** até ficar com uma consistência firme.
3. Misture delicadamente o **NESTLÉ® NESTILLY** com o creme batido.
4. Porcione o creme em taças e leve para a geladeira por 4 horas ou até que esteja firme.

Cobertura

5. Na frigideira, doure o queijo parmesão e reserve.
6. Faça um praliné utilizando o açúcar e adicione o queijo parmesão. Despeje sobre uma assadeira untada com óleo.
7. Em uma panela, derreta a goiabada com a água. Reserve.

Tuile

8. Misture todos os ingredientes e deixe descansar por 5 minutos.
9. Espalhe a mistura sobre um papel manteiga untado com manteiga e leve ao forno por 3 minutos a 160°C.

Montagem

10. Coloque a goiabada e o praliné picadinho em cima da mousse.
11. Finalize com a tuile.

 **Rendimento**
10 unidades de 179 g

 **Tempo de preparo**
1 h

 **Dificuldade**


LASANHA

à Bolonhesa

Ingredientes

Molho

- 500 g de carne moída de sua preferência
- 30 g de **MAGGI® CREME DE CEBOLA**
- 10 g de **MAGGI® TEMPERO REFOGA**
- 20 g de **CHEF® ROTI DE CARNE**
- 600 ml de molho de tomate
- Pimenta do reino a gosto

Massa e finalização

- 300 g de massa para lasanha
- 200 g de mussarela ralada
- 120 g de queijo prato fatiado
- 120 g de presunto fatiado
- 300 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**

Modo de preparo

Molho

1. Tempere a carne com o **MAGGI® TEMPERO REFOGA**, aqueça uma panela e doure a carne.
2. Adicione o **CHEF® ROTI DE CARNE** e o **MAGGI® CREME DE CEBOLA**.
3. Em seguida, adicione o molho de tomate e deixe ferver em fogo médio por aproximadamente 20 minutos. Coloque uma camada pequena de molho no fundo do refratário.

Montagem

4. Vá intercalando uma camada de massa, uma de molho, uma fatia de queijo prato, uma de presunto e um pouco do **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**.
5. Repita esse procedimento até que fique bem alta ou que acabem todos os ingredientes.
6. Finalize com a mussarela ralada e leve ao forno até gratinar.

DICA do Chef

Você pode fazer um molho rosé misturando o molho bolonhesa com o creme de leite.





TORTA BROWNIE

com Doce de Leite **FEITO COM CHARGE®**
E MARSHMALLOW

Ingredientes

Massa

- 400 g de **NESTLÉ® BROWNIE/PETIT GÂTEAU**
- 160 ml de **NINHO® LEITE INTEGRAL UHT**
- 100 g de manteiga sem sal



Recheio

- 200 g de **MOÇA® DOCE DE LEITE**
- 160 g de **CHARGE® RECHEIO & COBERTURA**

Para o marshmallow

- 200 g de açúcar
- 100 g de clara de ovo

Modo de preparo

Massa

1. Misture o leite **NINHO® LEITE INTEGRAL UHT** gelado ao **NESTLÉ® BROWNIE/PETIT GÂTEAU** até que fique homogêneo.
2. Derreta a manteiga e adicione a essa massa, misture bem e unte um aro de 18 cm.
3. Leve ao forno preaquecido por 25 minutos.
4. Retire e deixe esfriar.

Marshmallow

5. Coloque em uma panela o açúcar e a clara.
6. Leve ao fogo médio mexendo sem parar com a ajuda de um fouet até que os grãos do açúcar estejam dissolvidos.
7. Ainda quente, leve à batedeira e bata até ficar firme.
8. Retire e deixe esfriar.

Montagem

9. Coloque os recheios em um saco de confeitar. Não necessita bico ou, se preferir pode usar o perlê.
10. Faça gotas e puxe com a colher para dar o efeito desejado.
11. Coloque também o marshmallow no saco e aplique no topo da massa.
12. Finalize maçaricando o marshmallow.

DICA do Chef

Você pode adicionar à massa do brownie nozes, especiarias, chocolate picado e servir com a **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO** quente.

 **Rendimento**
1 unidade de 900 g

 **Tempo de preparo**
40 minutos

 **Dificuldade**


MUFFINS

Ingredientes

Massa

- 200 g de açúcar
- 180 g de farinha de trigo
- 225 g de ovos (5 unidades)
- 80 g de **DOIS FRADES®** CHOCOLATE EM PÓ 50%
- 30 ml de óleo de canola
- 20 g de fermento
- 50 ml de água

Decoração

- Avelãs
- Amendoim picado
- Frutas frescas
- Coco ralado

Modo de preparo

Massa

1. Na batedeira, coloque os ovos, a farinha, o açúcar e o **DOIS FRADES®** CHOCOLATE EM PÓ 50%.
2. Bata por cerca de 8 minutos em velocidade alta.
3. Diminua para velocidade mínima e adicione o óleo e a água.
4. Finalize com o fermento.
5. Leve para assar por cerca de 25 minutos em formas de cupcake ou de alumínio.

Recheio

6. Aplique no topo de cada muffin o recheio desejado.
7. Decore o topo.



Recheio

- 80 g de **MOÇA®** RECHEIO & COBERTURA CHOCOLATE E AVELÃ
- 80 g de **MOÇA®** BEIJINHO
- 80 g de **ALPINO®** RECHEIO & COBERTURA
- 80 g de **CHARGE®** RECHEIO & COBERTURA
- 80 g de **MOÇA®** RECHEIO & COBERTURA MORANGO
- 80 g de **MOÇA®** RECHEIO & COBERTURA LEITE CONDENSADO CONSISTÊNCIA FIRME



BOLO DARK

com Praliné de Castanha de Caju

Ingredientes

Massa

- 150 g de **NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO**
- 240 g de manteiga sem sal
- 300 g de ovos
- 180 g de açúcar refinado
- 150 g de farinha de trigo
- 40 g de **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%**
- 6 g de bicarbonato de sódio

Recheio

- 600 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO**
- 120 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**
- 120 g de açúcar refinado
- 80 g de castanha de caju

Cobertura

- 300 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO**
- 30 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**

Modo de preparo

Massa

1. Em um bowl, derreta a manteiga com o **NESTLÉ® CHOCOLATE MEIO AMARGO** e o **DOIS FRADES® CHOCOLATE EM PÓ 50%**.
2. Na batedeira, utilizando o acessório globo, bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e fofa.
3. Adicione a mistura de chocolate delicadamente.
4. Adicione a farinha e o bicarbonato. Reserve.
5. Bata as claras em neve e misture na massa delicadamente com a ajuda de uma espátula.
6. Asse por 60 minutos a 160°C.

Cobertura

7. Misture os dois ingredientes do recheio até ficar homogêneo e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
8. Corte o bolo em 7 discos e recheie cada camada com 100 g de recheio.
9. Para o praliné, faça um caramelo com o açúcar e coloque as castanhas de caju.
10. Despeje sobre uma superfície untada. Quando estiver frio pique e aplique entre os recheios ou na decoração.

Decoração

11. Bata na batedeira a **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO** com o **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%** até que fique bem aerado.

DICA do Chef

Para fazer um lindo bolo layer cake é preciso que ele tenha pelo menos 7 camadas de recheio. Você pode substituir a **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO** por qualquer **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA**.



Rendimento
1 unidade de 2,3 kg

Tempo de preparo
1 h

Dificuldade

TORTA DE CAROLINAS

de Avelã e Praliné

Ingredientes

Base da torta

- 200 g de farinha de trigo
- 100 g de manteiga
- 100 g de **MOÇA® DOCE DE LEITE BAG**
- 2 g de sal

Recheio

- 300 g de **NESTLÉ® SOBREMESAS RECHEIO PARA TORTAS**
- 150 g de **NESTLÉ® NESTILLY**
- 150 ml de **NINHO® LEITE INTEGRAL UHT**
- 50 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO**
- 200 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO**
- 40 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**

Carolinas

- 300 g de **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA CHOCOLATE E AVELÃ**
- 160 g de farinha de trigo
- 160 ml de água
- 160 ml de **NINHO® LEITE INTEGRAL UHT**
- 160 g de manteiga
- 10 g de açúcar refinado
- 260 g de ovos
- 3 g de sal

Praliné

- 200 g de açúcar refinado
- 150 g de avelã

Modo de preparo

Base

1. Misture todos os ingredientes e forre o fundo da assadeira.
2. Leve ao forno preaquecido por 12 minutos a 160°C.

Recheio

3. Bater o **NESTLÉ® SOBREMESAS RECHEIO PARA TORTAS** com o **NINHO® LEITE INTEGRAL UHT** gelado e **NESTLÉ® NESTILLY** gelado por 6 minutos.
4. Derreter 50 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO** com 20 ml de água para banhar as carolinas.
5. Prepare a ganache misturando 40 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%** e 200 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO**.
6. Em um aro coloque a massa de torta assada, **NESTLÉ® SOBREMESAS RECHEIO PARA TORTAS**, o praliné picado, ganache e finalize com as carolinas.

Carolinas

7. Em uma panela coloque a água, **NINHO® LEITE INTEGRAL UHT**, manteiga, sal e açúcar.
8. Leve para o fogo e quando começar a ferver adicione a farinha.
9. Cozinhe até que a massa desprenda do fundo da panela.
10. Coloque a massa em um recipiente e adicione os ovos mexendo bem.
11. Coloque a massa em um saco de confeitar e pingue sobre um papel manteiga.
12. Asse por 40 minutos a 160°C.
13. Fure e recheie a carolina com o **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA CHOCOLATE E AVELÃ**.
14. Banhe as carolinas com 200 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO** derretido com 20 ml de água.

Praliné

15. Faça um caramelo com o açúcar e adicione as avelãs.
16. Despeje sobre uma assadeira untada com óleo.





MIL FOLHAS

de Cocada

Ingredientes

Massa

- 500 g de massa folhada pronta
- 60 g de açúcar
- 100 g de glaçúcar

Recheio

- 300 g de **MOÇA® BEIJINHO**
- 30 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**

Finalização

- 200 g de **SUFLAIR® MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO**
- 400 g de **NESTLÉ® NESTILLY**
- 100 g de essência de coco

Modo de preparo

Massa

1. Abra a massa folhada sobre um papel manteiga e polvilhe o açúcar refinado.
2. Leve para o forno preaquecido a 160°C por 25 minutos.
3. Ao sair do forno, coloque uma assadeira por cima da massa já assada para que possa diminuir o volume.
4. Em seguida, polvilhe o glaçúcar e leve ao forno por 5 minutos a 220°C.
5. Corte em retângulos de 3,5cm x 10cm.
6. Recheie com o recheio de coco.

Recheio de coco

7. Misture os ingredientes e deixe esfriar por 30 minutos.

Decoração

8. Na batedeira, bata o **SUFLAIR® MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO** com **NESTLÉ® NESTILLY** gelado e o leite de coco por 6 minutos.
9. Disponha o recheio em um saco de confeitar com bico pétala e decore como a foto.

DICA do Chef

Você pode utilizar esse recheio para fazer um delicioso bolo gelado.



 **Rendimento**
8 unidades de 211 g

 **Tempo de preparo**
2 h

 **Dificuldade**
  

CINNAMON

Roll

Ingredientes

Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 5 g de sal
- 50 g de açúcar refinado
- 50 g de margarina
- 15 g de **NINHO® LEITE EM PÓ**
- 10 g de essência de baunilha
- 100 g de ovos
- 10 g de fermento químico seco

Recheio

- 400 g de **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA CHURROS**

Cobertura

- 5 g de canela em pó
- 50 g de açúcar refinado
- 30 g de geleia de brilho

DICA do Chef

Você pode usar essa massa para preparar sonhos ou tranças doces.

Modo de preparo

Massa

1. Na batedeira, bata todos os ingredientes separando somente a margarina.
2. Quando a massa estiver homogênea, adicione a margarina.
3. Bata até que a massa esteja linda e homogênea.
4. Divida a massa em duas bolas e deixe descansar por 10 minutos.

Cobertura

5. Abra as massas com o auxílio de um rolo e disponha o **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA CHURROS** sobre elas.
6. Enrole a massa e corte rocamboles de 4 cm de espessura.
7. Disponha sobre um refratário untado com óleo.
8. Deixe fermentar por aproximadamente 1h30 ou até que dobre o seu volume.
9. Asse a 160°C por 15 minutos.

Decoração

10. Pincele o gel de brilho sobre o cinnamon roll.
11. Misture o açúcar com a canela e polvilhe.





CREPE

Cake

Ingredientes

Massa

- 500 ml de **NINHO® LEITE INTEGRAL UHT**
- 250 g de farinha de trigo
- 40 g de amido de milho
- 40 g de açúcar refinado
- 5 g de sal
- 100 g de ovos

Recheio

- 350 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO**
- 350 g de **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA MORANGO**
- 150 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**
- 70 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**

Finalização

- 150 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO**
- 15 ml de água

Modo de preparo

Massa

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador e deixe descansar por 10 minutos.
2. Em uma frigideira antiaderente untada com manteiga, prepare discos de crepe fininhos. Reserve.

Recheio

3. Em uma panela, leve ao fogo 150 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%** e 350 g de **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA MORANGO** até atingir o ponto de brigadeiro mole.
4. Em um bowl, misture a **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO** junto com 70 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**.
5. Intercale a massa de crepe com os recheios.

Finalização

6. Aqueça a ganache com a água e despeje sobre o crepe cake.

DICA do Chef

Você pode trocar a massa de crepe por massa de panqueca americana.



 **Rendimento**
2 unidades de 1,01 kg

 **Tempo de preparo**
1 h

 **Dificuldade**
  

Ingredientes

Massa

- 220 g de farinha de trigo
- 10 g de açúcar refinado
- 2 g de bicarbonato de sódio
- 30 g de manteiga derretida
- 50 g de ovos
- 10 g de essência de baunilha
- 30 g de fermento químico
- 220 g de **NINHO® LEITE INTEGRAL UHT**
- 220 g de **NESTLÉ® NESTILLY**

Recheio

- 300 g de **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA CHOCOLATE**
- 600 g de **NESTLÉ® NESTILLY**
- 200 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**

Modo de preparo

Massa

1. Misture a farinha com o fermento químico e reserve.
2. No liquidificador bata o restante dos ingredientes e misture com a farinha.
3. Deixe a massa descansar por 15 minutos.
4. Esquente a máquina de waffle e coloque a massa. Quando estiver dourada tire e reserve.
5. Faça três discos de waffle.

Cobertura

6. Misture o **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%** com **MOÇA® RECHEIO & COBERTURA CHOCOLATE** e leve ao fogo até chegar em ponto de brigadeiro mole.
7. Bata o **NESTLÉ® NESTILLY** até ficar firme.

Montagem

8. Waffle, **NESTLÉ® NESTILLY**, waffle, recheio de chocolate, waffle, **NESTLÉ® NESTILLY** e waffle.

Decoração

9. Misture a água com a **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO** e aplique sobre a superfície.
10. Bata o **NESTLÉ® NESTILLY** até ficar firme. Aplique sobre a ganache.
11. Finalize com figo, amora, framboesa e mirtilo.

BOLO Waffle

Tuile

- 200 g de figo
- 20 g de **NESTLÉ® GANACHE MEIO AMARGO**
- 100 ml de **NESTLÉ® NESTILLY**
- 20 g de framboesa
- 10 g de mirtilo
- 30 g de amora

DICA do Chef

Você pode utilizar o **NEGRESKO® TOPPING** para decorar e dar mais crocância à sua receita.



FRICASSÉ

de Frango

Ingredientes

Cozimento do peito de frango

- 1 kg de peito de frango sem osso
- 1 l de água
- 40 g de **MAGGI® CALDO DE GALINHA**
- 20 g de **MAGGI® TEMPERO REFOGA**

Creme

- 300 g de **NESTLÉ® REQUEIJÃO**
- 400 g de **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**
- 15 g de **MAGGI® FONDOR**
- 30 g de **MAGGI® CREME DE CEBOLA**
- 200 g de milho cozido

Finalização

- 100 g de batata palha
- 150 g de queijo mussarela

Modo de preparo

Cozimento do peito de frango

1. Em uma panela grande coloque a água, tempere com o **MAGGI® CALDO DE GALINHA**, o **MAGGI® TEMPERO REFOGA**. Assim que ferver, coloque o peito de frango e deixe cozinhar por pelo menos 25 minutos.
2. Retire a água do cozimento, deixe esfriar e desfie o peito.

Creme

3. Misture o **NESTLÉ® REQUEIJÃO**, o **NESTLÉ® CREME DE LEITE 25%**, o **MAGGI® CREME DE CEBOLA** e o **MAGGI® FONDOR**.
4. Adicione o frango desfiado e o milho.
5. Leve a uma assadeira, coloque o queijo mussarela por cima e leve ao forno aquecido a 180 graus até que doure.

Finalização

6. Sirva com batata palha no topo
7. Acompanha bem arroz branco.

DICA do Chef

Se você quiser utilizar o fricassé frio também pode, fica incrível como recheio de sanduíche ou como salada.



Rendimento
1 travessa de 2 kg

Tempo de preparo
35 min

Dificuldade

SOLUÇÕES COMPLETAS para O SEU NEGÓCIO





SAC
0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR



@nestleprofessionalbr



/nestleprofessionalbrasil