



PÁSCOA COM MUITO *Chocolate*

Receitas e ideias para o seu
negócio, para fazer em casa
ou para presentear





Receitas Nestlé e Garoto® prepararam receitas incríveis para uma Páscoa com muuuito chocolate: ovos recheados para fazer em casa, lembrancinhas para presentear alguém especial, receitas para fazer com as crianças e se divertir, além de técnicas para você desvendar todos os segredos do chocolate.

FELIZ PÁSCOA!



TÉCNICAS

- 01 Derretimento
- 02 Têmpera por adição
- 03 Têmpera por tablagem na pedra de mármore
- 04 Moldagem com pincel
- 05 Cone de papel-manteiga

RECEITAS

Ovos de páscoa: faça você mesmo

- 01 Ovo de Colher de Bolo de Cenoura e Brigadeiro Gourmet
- 02 Ovo Branco com Crocante de Amêndoas e Erva-doce
- 03 Ovo Recheado com Caramelo Salgado
- 04 Ovo Pavê de Colher
- 05 Ovo Cheesecake

Lembrancinhas: pra não passar em branco

- 06 Biscoitos Amanteigados Cobertos com Chocolate
- 07 Bombom de Tapioca
- 08 Cestinha de Crème Brûlée
- 09 Minibombons com Pasta de Amendoim
- 10 Pirulitos Divertidos de Chocolate
- 11 Pão de Mel de Colher

Para fazer com as crianças: e se divertir!

- 12 Mini Ovo de Colher com Brigadeiro Branco e Negresco
- 13 Mini Ovo de Colher com Brigadeiro de Nesquik
- 14 Mini Ovo de Colher com Ganache e Kitkat
- 15 Pirulitos de Chocolate ao Leite



TÉCNICAS

Existem muitas técnicas para temperar as Coberturas GAROTO, transformando-as em ovos de Páscoa e bombons ou em coberturas macias para bolos, doces e tortas. Conheça aqui as principais.

1 DERRETIMENTO

Pique o chocolate em pequenos pedaços e coloque em um refratário.

No micro-ondas:

Use potência média (50%), mexendo a cada minuto.



No banho-maria:

Os utensílios devem estar bem secos. Não deixe a água ferver e evite o contato do chocolate com o vapor e a umidade.



Movimentos delicados e constantes:

- Não deixe o chocolate parado, movimente a massa até o derretimento completo.
- O chocolate deve estar completamente derretido entre 40 e 45°C. Sobre a pele, ele irá transmitir a sensação de quente, mas sem queimar.



TÉCNICAS

2 TÊMPERA POR ADIÇÃO

Para pequenas quantidades - até 1 kg

Corte a cobertura em pedaços pequenos e regulares, e divida esses pedaços em três partes iguais.

Derreta duas partes e passe-as para um refratário limpo e seco.



Pique novamente a terceira parte da cobertura em pedaços menores, e vá juntando aos poucos à cobertura derretida, mexendo após cada adição.



Pare de adicionar a cobertura picada quando a dificuldade em derretê-la aumentar e a textura ficar mais espessa. Continue mexendo-a até que os últimos pedaços adicionados derretam completamente e a cobertura atinja a temperatura para o banho ou molde.



TÉCNICAS

3 TÊMPERA POR TABLAGEM NA PEDRA DE MÁRMORE

Ideal para temperar quantidades acima de 1 kg.

Espalhe a cobertura derretida sobre a pedra de mármore limpa e seca, exclusiva para manuseio de chocolate.

Trabalhe com 2 espátulas, espalhando e recolhendo a cobertura continuamente, até que se torne levemente viscosa e atinja a temperatura final.



Temperatura final da têmpera

Se não tiver termômetro, coloque um pouco da massa sobre a pele. Ela deve transmitir a sensação de "frio", como o toque de uma colher de metal.

BRANCO 28°C

BLEND 29°C

AO LEITE 29°C

MEIO AMARGO 31°C

Teste para uma têmpera perfeita

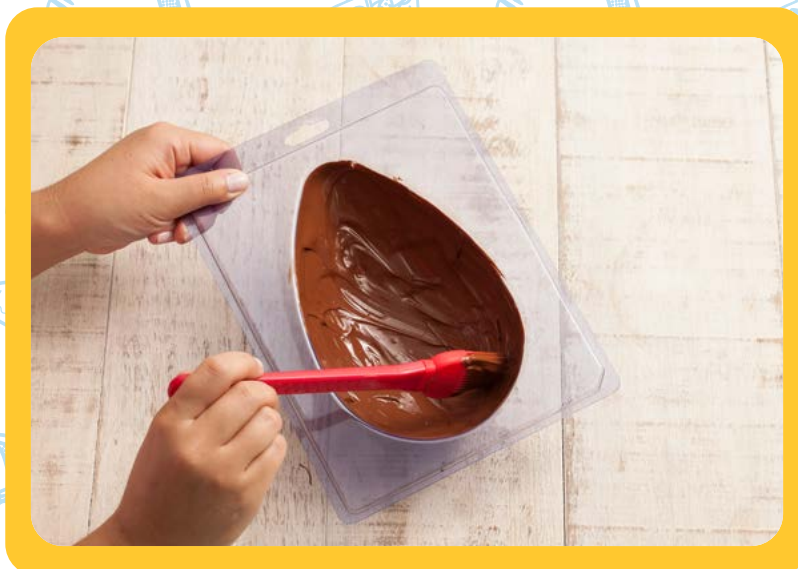
Cubra as costas de uma colher com o chocolate e leve à geladeira por 3 minutos. Se secar com brilho, está pronto para usar. Caso apresente manchas, esteja opaco ou derreta facilmente ao toque, aqueça novamente o chocolate até atingir entre 40°C e 45°C e repita a têmpera.



TÉCNICAS

4 MOLDAGEM COM PINCEL

Com um pincel, forre o molde, formando a primeira camada de cobertura. Leve o molde à geladeira, com a cavidade voltada para cima, até secar. Repita esse procedimento até que os ovos fiquem com a espessura adequada para moldar e rechear.



TÉCNICAS

5 CONE DE PAPEL-MANTEIGA

Para colar, fazer riscos e desenhar com chocolate.

Divida ao meio um quadrado de papel-manteiga, de modo a formar 2 triângulos. Com cada um desses triângulos, monte um cone, unindo as pontas conforme a imagem. Faça uma pequena dobra para que o cone não desmanche.

Corte a ponta, regulando o tamanho do corte de acordo com o uso.

01



02



03



04



05



06



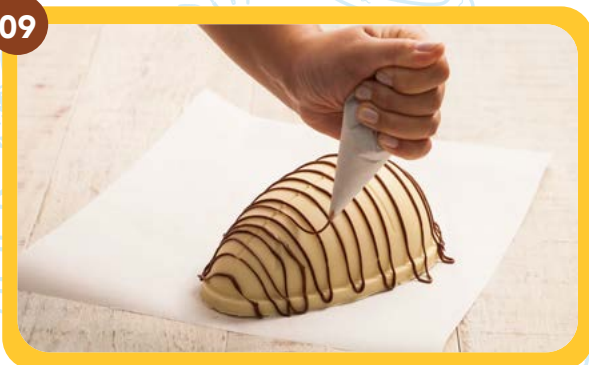
07



08



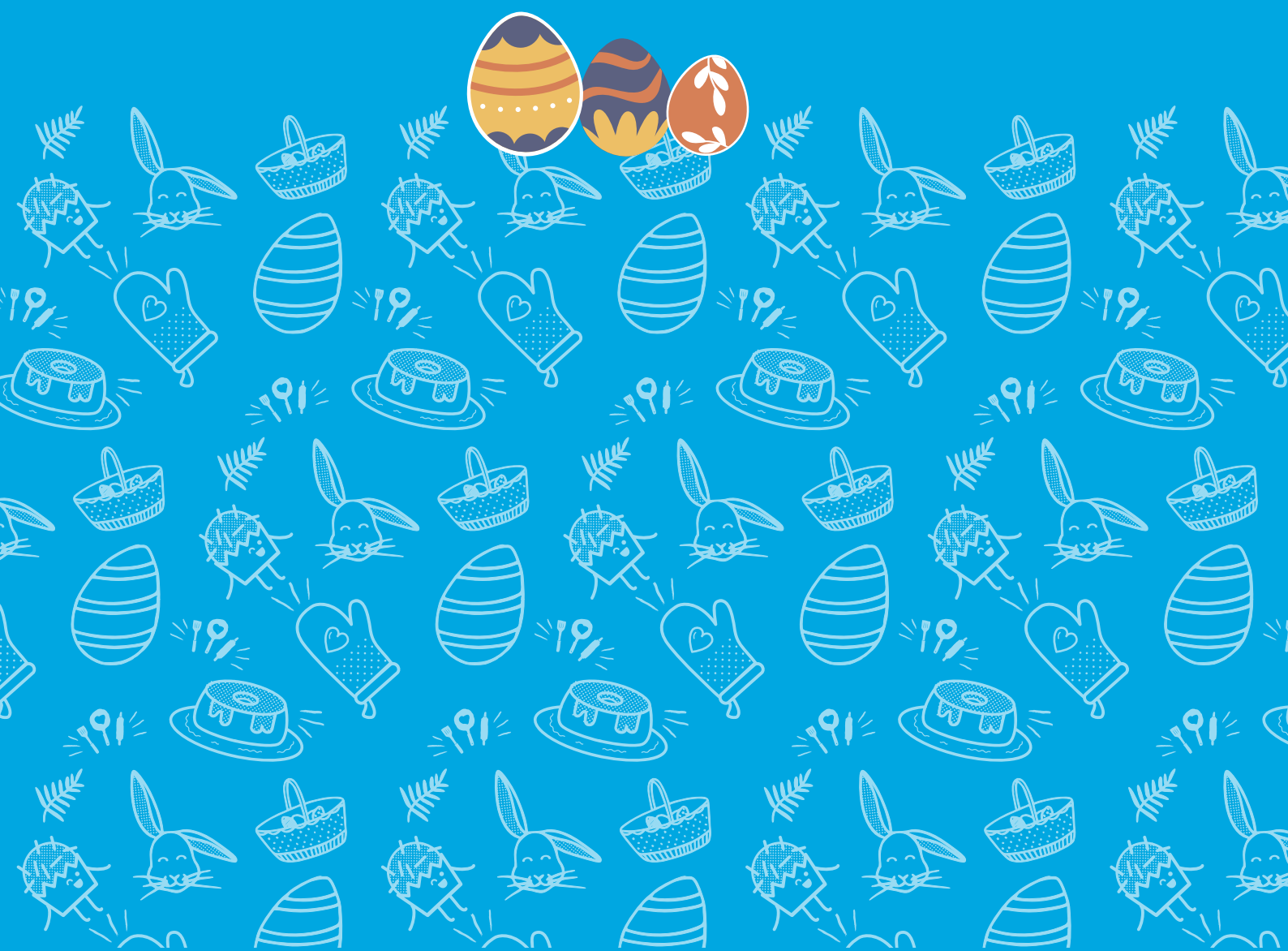
09





OVOS DE PÁSCOA:

Faça você mesmo



1. OVO DE COLHER DE BOLO DE CENOURA E BRIGADEIRO GOURMET



RENDIMENTO: 1 ovo de aproximadamente 1 kg



PREPARO: 1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

Bolo de Cenoura

- 1 cenoura média
- meia xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia colher (sopa) de fermento em pó

Brigadeiro Gourmet Meio Amargo

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 150 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de NESTLÉ® Creme de Leite

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®



MODO DE PREPARO



Bolo de Cenoura

- 1 Em um liquidificador, bata a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar por cerca de 2 minutos.
- 2 Junte a farinha de trigo e o fermento em pó e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em uma assadeira (20 x 20 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja dourado. Reserve.

Brigadeiro Gourmet Meio Amargo

- 3 Em uma panela, coloque o Leite MOÇA, a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e a manteiga. Cozinhe por cerca de 8 minutos ou até que comece a desgrudar do fundo da panela.
- 4 Aguarde esfriar e acrescente o NESTLÉ Creme de Leite. Reserve.

Casca do Ovo

- 5 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 6 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.
- 7 Despeje a Cobertura temperada em uma forma de casca de ovo de 500 g, e leve para gelar por cerca de 20 minutos ou até que a forma esteja opaca. Reserve.

Montagem

- 8 Sobre a casca do ovo reservado, distribua 1 xícara (chá) de Bolo de cenoura. Cubra com metade do Brigadeiro e coloque o restante do bolo.
- 9 Em um saco de confeitar, com bico pitanga, coloque o resto do brigadeiro e decore fazendo movimentos circulares, dando forma de rosas.

DICA:

- Se preferir, ao invés de usar o saco de confeitar, utilize um cone feito com papel-manteiga.

Confira a receita no site

Feito com:



2. OVO BRANCO COM CROCANTE DE AMÊNDOAS E ERVA-DOCE



RENDIMENTO: 1 ovo de 1 kg + 6 bombons pequenos maciços



PREPARO: 1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

Crocante de Amêndoas e Erva-doce

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de amêndoas em lascas
- 1 e meia colher (sopa) de sementes de erva-doce

Casca do Ovo

- 1 kg de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®



MODO DE PREPARO



Crocante de Amêndoas e Erva-doce

- 1 Em uma panela, coloque o açúcar e mexa até derreter, de forma a eliminar os grumos e adquirir uma cor caramelo claro.
- 2 Acrescente a manteiga, as amêndoas e as sementes de erva-doce. Misture bem e desligue o fogo.
- 3 Em uma superfície untada com manteiga, despeje o caramelo, com cuidado para não se queimar, e espere esfriar completamente até ficar duro. Quebre pedaços do caramelo, coloque em uma embalagem plástica de uso culinário, e com a ajuda de um rolo de massa, quebre os pedaços até ficarem bem pequenos. Reserve.

Casca do Ovo

- 4 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Branco e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 5 Tempere a cobertura conforme as orientações da embalagem e acrescente o caramelo reservado.
- 6 Despeje a mistura em um molde de casca de ovo de 1 kg, e leve para a geladeira, por cerca de 20 minutos, ou até que a forma esteja opaca.

Confira a receita no site

Feito com:



3. OVO RECHEADO COM CARAMELO SALGADO



RENDIMENTO: 1 ovo de cerca de 750 g



PREPARO: 1 hora e 40 minutos

INGREDIENTES

Caramelo Salgado

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (chá) de flor de sal

Casca do Ovo

- 750 g de Cobertura de Chocolate Blend GAROTO®



MODO DE PREPARO



Caramelo Salgado

- 1 Em uma panela, derreta o açúcar em fogo baixo, mexendo sempre para não queimar.
- 2 Quando o açúcar estiver derretido e com cor de caramelo, retire a panela do fogo, misture a manteiga, acrescente o NESTLÉ Creme de Leite e volte ao fogo, deixando por cerca de 2 minutos.
- 3 Espere esfriar completamente, coloque a flor de sal e misture bem. Reserve.

Casca do Ovo

- 4 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Blend e leve ao microondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 5 Tempere a cobertura conforme as orientações da embalagem e despeje a mistura em um molde de casca de ovo de 500 g e leve para a geladeira, por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja opaca.
- 6 Retire a casca da geladeira, distribua metade do caramelo pela parte interna e cubra com uma camada de Cobertura já temperada.
- 7 Leve novamente para gelar, por cerca de 10 minutos. Repita o processo mais uma vez para montar 1 ovo inteiro. Conserve na geladeira até o momento do consumo.

DICA:

- A flor de sal pode ser substituída por sal grosso, que deve ser quebrado grosseiramente, pois seu grão é maior do que a flor de sal.

Confira a receita no site

Feito com:



4. OVO PAVÊ DE COLHER



RENDIMENTO: 1 ovo de
aproximadamente 1 kg



PREPARO: 2 horas

INGREDIENTES

Creme de Baunilha

- meia lata ou caixinha de Leite MOÇA®
- 1 gema
- meia colher (sopa) de amido de milho
- meia medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- meia colher (sopa) de essência de baunilha

Geleia de Frutas Vermelhas

- 2 xícaras (chá) de frutas vermelhas
- meia xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de suco de limão

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate Blend GAROTO®

Montagem

- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher (sopa) de licor de chocolate
- 4 biscoitos tipo champagne
- 1 xícara (chá) de framboesa fresca



MODO DE PREPARO



Creme de Baunilha

1 Em uma panela, misture bem o Leite MOÇA, a gema, o amido de milho dissolvido no Leite NINHO e a essência de baunilha e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver e engrossar (cerca de 8 minutos). Espere esfriar e reserve.

Geleia de Frutas Vermelhas

2 Em uma panela, coloque as frutas vermelhas e o açúcar e deixe cozinhar em fogo baixo, por cerca de 10 minutos. Desligue o fogo, adicione o suco de limão e misture bem. Deixe esfriar e reserve.

Casca do Ovo

3 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Blend e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

4 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.

5 Despeje a Cobertura temperada em uma forma de casca de ovo de 500 g, e leve para gelar por cerca de 10 minutos ou até que a forma esteja opaca. Reserve.

Montagem

6 Em um recipiente, coloque o Leite NINHO e o licor de chocolate. Umedeça, superficialmente, os biscoitos champagne.

7 Sobre a casca do ovo reservado, coloque uma camada do Creme de baunilha, 2 biscoitos champagne e uma camada de Geleia de frutas vermelhas. Repita mais uma vez o processo. Decore com as framboesas frescas e mantenha na geladeira até a hora do consumo.

Confira a receita no site

Feito com:



5. OVO CHEESECAKE



RENDIMENTO: 1 ovo de
aproximadamente 1 kg



PREPARO: 40 minutos

INGREDIENTES

Creme de Queijo

- meio pote de NESTLÉ® Requeijão Tradicional 200g
- 1 xícara (chá) de ricota

Creme de Goiabada

- 1 xícara (chá) de goiabada
- 3 colheres (sopa) de água

Casca do Ovo

- 650 g de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®



MODO DE PREPARO



Creme de Queijo

- 1 Em um liquidificador, bata os ingredientes até ficar homogêneo. Reserve.

Creme de Goiabada

- 2 Em um liquidificador, bata a goiabada com a água, até que fique amolecida. Reserve.

Casca do Ovo

- 3 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Branco e leve ao microondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 4 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.
- 5 Despeje a Cobertura temperada em uma forma de casca de ovo de 500 g, e leve para gelar por cerca de 10 minutos. Reserve.

Montagem

- 6 Sobre a casca do ovo reservado, coloque uma camada do Creme de queijo e uma camada do Creme de goiabada. Repita mais uma vez o processo. Reserve.
- 7 Em um saco de confeitar, coloque o restante da Cobertura temperada, corte a ponta, e finalize fazendo um acabamento rendado. Mantenha na geladeira até o momento de servir.

DICA:

- Se preferir, ao invés de usar o saco de confeitar, utilize o cone de papel-manteiga.

Confira a receita no site

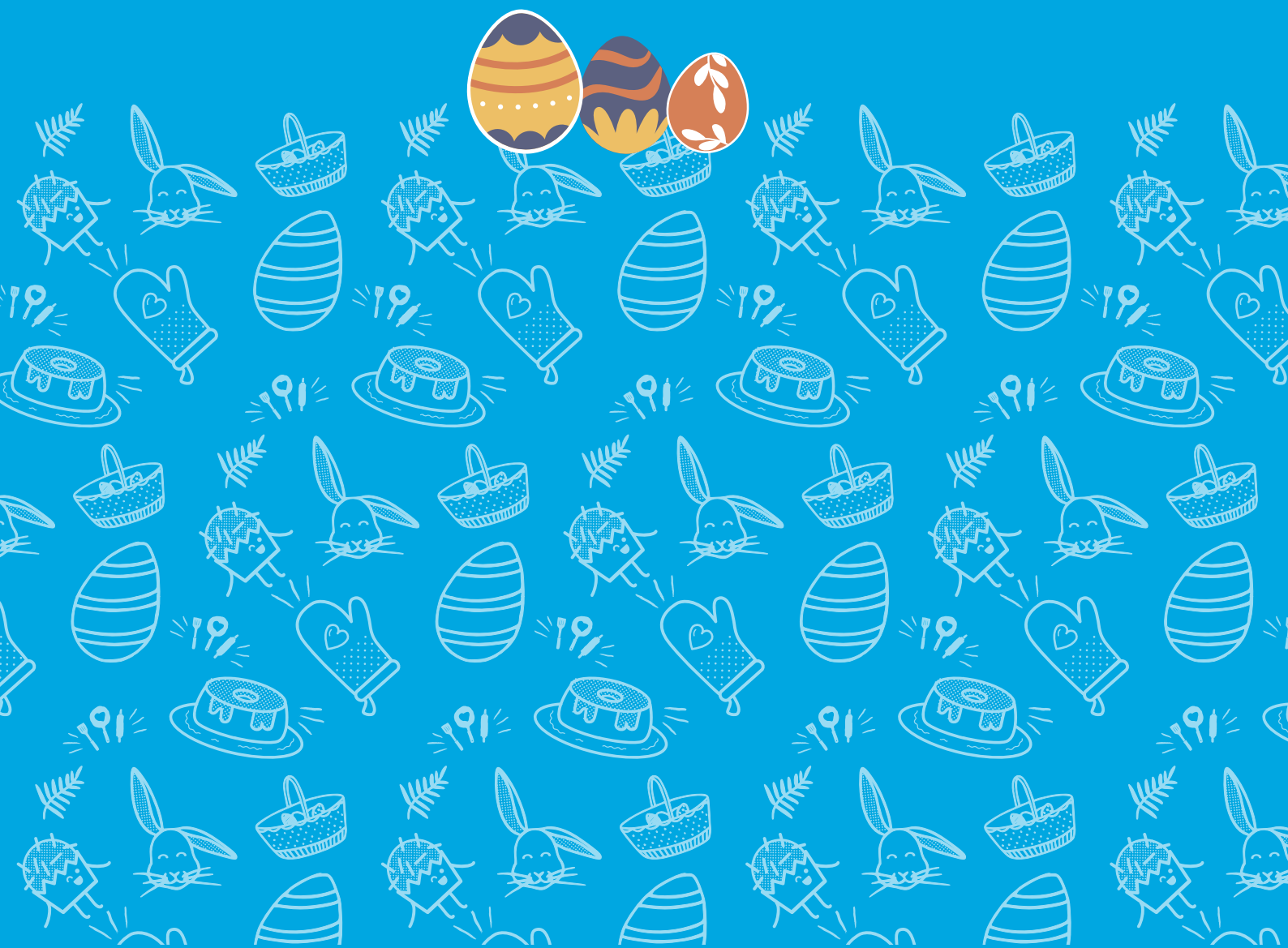


Feito com:



LEMBRANCINHAS:

Pra não passar em branco



6. BISCOITOS AMANTEIGADOS COBERTOS COM CHOCOLATE



RENDIMENTO: 100 unidades



PREPARO: 2 horas e 30 minutos

INGREDIENTES

Biscoito

- 500 g de amido de milho
- 1 tablete de manteiga (200 g)
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g

Cobertura

- 400 g de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®
- corante em gel próprio para chocolate





Biscoito

- 1 Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes.
- 2 Em uma superfície polvilhada com amido de milho, abra a massa com o auxílio de um rolo de massa até ficar com cerca de 0,5 cm de espessura.
- 3 Com um cortador de biscoitos, corte a massa, e coloque em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Espere esfriar e reserve.

Cobertura

- 4 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Branco, e leve ao microondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 5 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.
- 6 Divida a Cobertura em 3 recipientes menores, e em cada um, adicione o corante da cor desejada e mexa bem até ficar homogêneo.
- 7 Coloque as Coberturas coloridas em sacos de confeitar, corte um pouco da ponta, e decore os biscoitos reservados.

DICAS:

- Se desejar, cubra metade do biscoito com a Cobertura de Chocolate ao Leite e faça apenas os detalhes com a Cobertura de Chocolate Branco.
- Se preferir, ao invés de usar o saco de confeitar, utilize um cone feito com papel-manteiga.

Confira a receita no site



Feito com:

7. BOMBOM DE TAPIOCA



RENDIMENTO: 20 unidades



PREPARO: 1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

Recheio de Tapioca

- 4 colheres (sopa) de tapioca granulada
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral quente
- meia xícara (chá) de leite de coco
- meia xícara (chá) de Leite MOÇA®
- meia xícara (chá) de coco ralado

Casquinha do Bombom

- 250 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®





Recheio de Tapioca

- 1 Em um recipiente, misture todos os ingredientes, exceto o coco ralado e deixe descansar por cerca de 30 minutos, ou até que a tapioca granulada esteja macia. Reserve.
- 2 Na hora da montagem, adicione o coco ralado e misture bem.

Casquinha do Bombom

- 3 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 4 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.
- 5 Despeje a cobertura na forma de bombons, dê leves batidinhas para eliminar as bolhas de ar e leve para gelar por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja com a aparência opaca.
- 6 Coloque o recheio de tapioca reservado, cubra com a Cobertura temperada e leve à geladeira por cerca de 10 minutos. Conserve na geladeira até o momento do consumo.

DICAS:

- A tapioca granulada deve ser sempre hidratada em um líquido quente antes do preparo da receita.

Confira a receita no site

Feito com:



8. CESTINHA DE CRÈME BRÛLÉE



RENDIMENTO: 40 unidades



PREPARO: 1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

Creme de Baunilha

- 350 g de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®
- 150 g de NESTLÉ® Creme de Leite
- meia colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de glucose de milho

Cestinha

- 200 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®

Caramelo

- meia xícara (chá) de açúcar
- 1 e meia colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de NESTLÉ® Creme de Leite

Cobertura

- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal





Creme de Baunilha

- 1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Branco e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 2 Adicione o NESTLÉ Creme de Leite, a essência de baunilha e a glucose. Misture até ficar homogêneo. Deixe esfriar e reserve.

Caramelo

- 3 Em uma panela, coloque o açúcar e mexa até que dissolva completamente e fique um caramelo claro.
- 4 Adicione a manteiga e mexa até derreter. Junte o NESTLÉ Creme de Leite e mexa bem até ficar homogêneo. Desligue o fogo, deixe esfriar e reserve.

Cestinha

- 5 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 6 Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.
- 7 Em forminhas de brigadeiro (nº05), cubra o fundo e as laterais, para formar um copinho. Escorra o excesso, coloque em uma travessa forrada com papel-manteiga, com a abertura virada para baixo.
- 8 Leve à geladeira por cerca de 10 minutos, ou até que esteja firme. “Descasque” as forminhas de brigadeiro e reserve as cestinhas.

Montagem

- 9 Nas Cestinhas, coloque um pouco do Caramelo e depois complete com o Creme de baunilha.
- 10 Polvilhe um pouco de açúcar cristal, e com um maçarico de uso culinário, doure a superfície até que o açúcar mude de cor. Conserve na geladeira até o momento do consumo.

DICA:

- Caso não tenha maçarico de uso culinário, aqueça a parte de trás de uma colher, e encoste com cuidado no açúcar cristal.

Confira a receita no site

Feito com:



9. MINIBOMBONS COM PASTA DE AMENDOIM



RENDIMENTO: 40 minibombons



PREPARO: 1 hora e 10 minutos

INGREDIENTES

Pasta de Amendoim

- 75 g de amendoim torrado, sem pele e sem sal

Casca do Minibombom

- 100 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®





Pasta de Amendoim

1 Em um liquidificador ou processador de alimentos, coloque os amendoins e bata até obter uma pasta cremosa. Reserve.

Casca do Minibombom

2 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite e leve ao microondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.

3 Tempere conforme orientações da embalagem.

4 Despeje a Cobertura em uma forma de minibombom, dê leves batidinhas para eliminar as bolhas de ar e vire o molde sobre o refratário da cobertura, fazendo escorrer o excesso. Leve para gelar por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja com a aparência opaca.

5 Retire da geladeira, recheie com a pasta de amendoim reservada e cubra com a Cobertura já temperada. Leve novamente para gelar, por cerca de 10 minutos.

DICAS:

- Você pode montar uma caixinha ou cestinha dos minibombons para presentear.

Confira a receita no site

Feito com:



10. PIRULITOS DIVERTIDOS DE CHOCOLATE



RENDIMENTO: 20 unidades



PREPARO: 1 hora

INGREDIENTES

Pirulito

- 250 g de Cobertura de Chocolate Blend GAROTO®

Sugestão de Toppings

- 3 colheres (sopa) de amêndoas picadas
- 3 colheres (sopa) de pistache picados
- 3 colheres (sopa) de uvas-passas brancas picadas
- 3 colheres (sopa) de damascos picados





Pirulito

- 1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Blend e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 2 Tempere a Cobertura, até chegar em 29°C.
- 3 Transfira a Cobertura para um saco de confeitar, corte um pouco da ponta e reserve.
- 4 Em uma travessa coberta com papel-manteiga, coloque um palito de pirulito, e faça uma bolinha de Cobertura na ponta para firmar bem. Espere secar um pouco e então comece fazendo movimentos circulares aleatórios.
- 5 Polvilhe com o ingrediente desejado e cubra novamente com mais uma camada de Cobertura. Leve à geladeira por cerca de 15 minutos.

DICAS:

- Se desejar, não precisa colocar nenhum ingrediente adicional.
- Para fazer um pirulito mesclado, use também a Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®.
- Para essa preparação, finalize a temperagem em uma temperatura mais baixa, por se tratar de um acabamento mais delicado.
- Caso o pirulito esteja muito "frágil", faça mais uma camada de Cobertura.
- Se preferir, ao invés de usar o saco de confeitar, utilize um cone feito com papel-manteiga.

Confira a receita no site

Feito com:



11. PÃO DE MEL DE COLHER



RENDIMENTO: 10 porções



PREPARO: 1 hora e 10 minutos

INGREDIENTES

Massa

- 1 ovo
- meia xícara (chá) de mel
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- meia colher (chá) de canela em pó
- meia colher (chá) de cravo em pó
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de Chocolate em Pó 50% GAROTO®
- meia colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- 1 xícara (chá) da MOÇA® Doce de Leite

Ganache

- 100 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- meia xícara (chá) de NESTLÉ® Creme de Leite





Massa

- 1 Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes.
- 2 Despeje em uma forma (21 x 31cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Reserve.

Ganache

- 3 Em um recipiente, coloque a Cobertura Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 4 Acrescente o NESTLÉ Creme de Leite e misture bem. Deixe esfriar e reserve.

Montagem

- 5 Em um pote, coloque um disco de bolo e cubra com uma camada de MOÇA Doce de Leite. Coloque mais uma camada de bolo e cubra com a ganache.
- 6 Feche o pote e decore-o como preferir.

DICA:

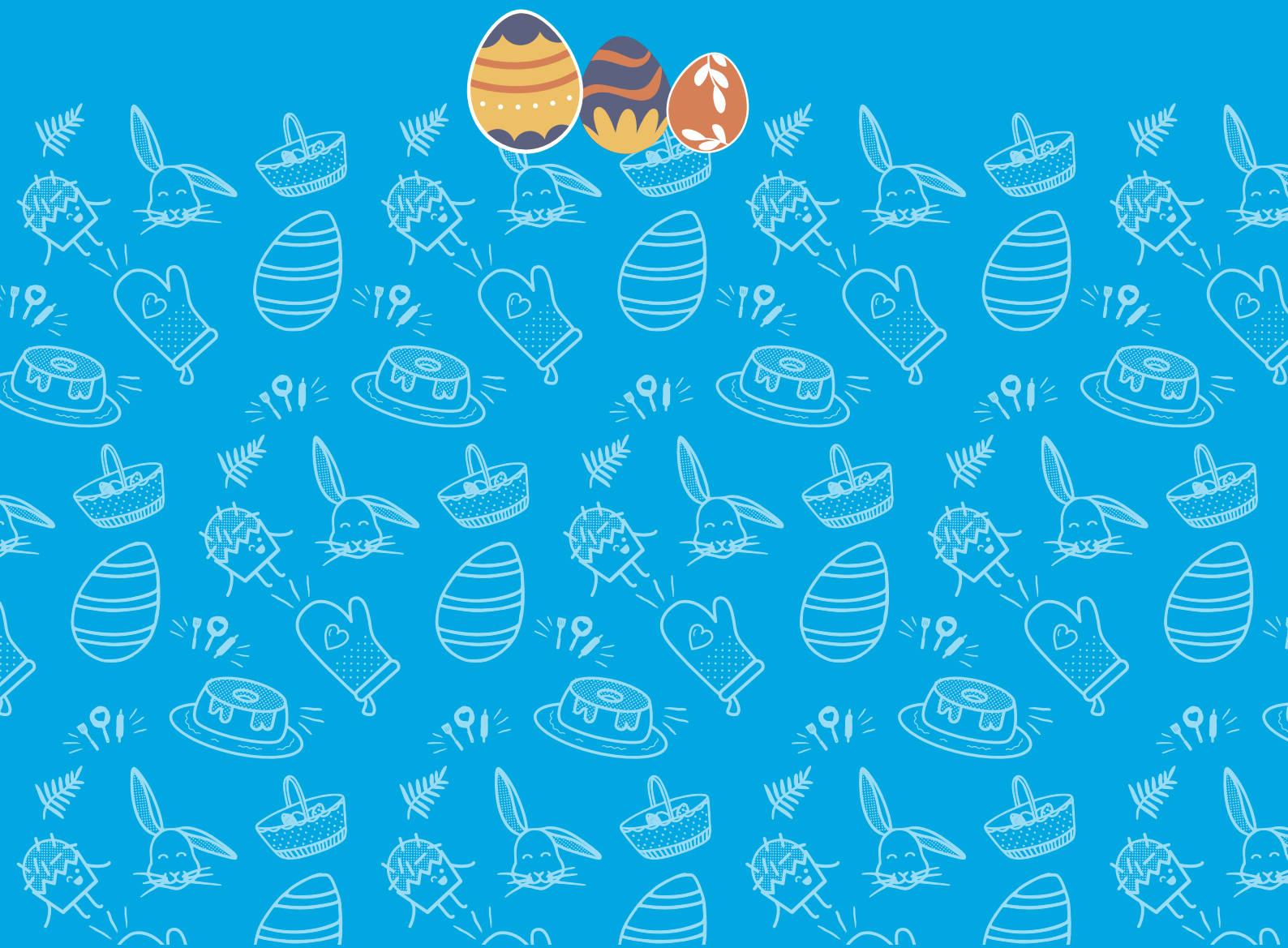
- Se desejar fazer o doce de leite caseiro: Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA®, coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 15 minutos (contados após início da fervura). Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-as esfriar antes de abri-la. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Reserve.

Confira a receita no site

Feito com:



PARA FAZER COM AS CRIANÇAS:
e se divertir!



12. MINI OVO DE COLHER COM BRIGADEIRO BRANCO E NEGRESCO



RENDIMENTO: 2 cascas de 250 g



PREPARO: 1 hora

INGREDIENTES

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 colher (sopa) de manteiga

Montagem

- 6 Biscoitos NEGRESCO®





Casca do Ovo

- 1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 2 Tempere o Chocolate conforme as orientações da embalagem e despeje em 2 moldes de casca de ovo de 250 g.
- 3 Leve para a geladeira, por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja opaca. Desenforme e reserve.

Recheio

- 4 Em uma panela, misture o Leite MOÇA e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até obter consistência de brigadeiro de colher (que corresponde a cerca de 6 minutos).
- 5 Transfira para um prato untado com manteiga para esfriar e reserve.

Montagem

- 6 Recheie as cascas do ovo reservadas com o brigadeiro branco, acertando a superfície com as costas de uma colher ou espátula pequena.
- 7 Triture o Biscoito NEGRESCO com as mãos e decore as laterais ou, se preferir, toda a superfície do ovo.

Confira a receita no site

Feito com:



13. MINI OVO DE COLHER COM BRIGADEIRO DE NESQUIK



RENDIMENTO: 2 cascas de 250 g



PREPARO: 1 hora

INGREDIENTES

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®

Montagem

- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal branco ou rosa

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 4 colheres (sopa) de NESQUIK® em Pó
- 1 colher (sopa) de manteiga





Casca do Ovo

- 1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 2 Tempere o Chocolate conforme as orientações da embalagem e despeje em 2 moldes de casca de ovo de 250 g.
- 3 Leve para a geladeira, por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja opaca. Desenforme e reserve.

Recheio

- 4 Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o NESQUIK e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 6 minutos até obter uma consistência firme, porém cremosa.
- 5 Despeje em um prato untado com manteiga para esfriar e reserve.

Montagem

- 6 Recheie as cascas do ovo reservadas com o Brigadeiro de Nesquik, acertando a superfície com as costas de uma colher ou espátula pequena. Decore com o açúcar cristal e sirva em seguida.

Confira a receita no site

Feito com:



14. MINI OVO DE COLHER COM GANACHE E KITKAT



RENDIMENTO: 2 cascas de 250 g



PREPARO: 1 hora

INGREDIENTES

Casca do Ovo

- 500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®

Montagem

- 3 KITKAT® ao Leite

Recheio

- 300 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite



MODO DE PREPARO



Casca do Ovo

- 1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 2 Tempere o Chocolate conforme as orientações da embalagem e despeje em 2 moldes de casca de ovo de 250 g.
- 3 Leve para a geladeira, por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja opaca. Desenforme e reserve.

Recheio

- 4 Em um recipiente refratário, derreta o Chocolate ao Leite GAROTO em banho-maria e acrescente o NESTLÉ Creme de Leite. Misture bem e reserve.

Montagem

- 5 Recheie as cascas do ovo reservadas com a ganache, acertando a superfície com as costas de uma colher ou espátula pequena. Finalize com pedaços de KITKAT e sirva em seguida.

Confira a receita no site

Feito com:



15. PIRULITOS DE CHOCOLATE AO LEITE



RENDIMENTO: 10 unidades



PREPARO: 40 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®



Foto: Marcelo Resende

MODO DE PREPARO



- 1 Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
- 2 Tempere o Chocolate conforme as orientações da embalagem.
- 3 Despeje o chocolate temperado nas formas apropriadas para pirulitos e coloque os palitos nos espaços indicados, tomando cuidado para que eles penetrem no chocolate derretido.
- 4 Leve para gelar por, aproximadamente, 20 minutos, até que desgrudem das formas. Sirva em seguida.

Confira a receita no site

Feito com:





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

ver receitas

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

