

Atendendo a pedidos

# *Docinhos* *para momentos inesquecíveis*



Serviço Nestlé ao Consumidor



**Nestlé**

Good Food, Good Life

# Bem-estar é...

Doce remete à infância, comemoração, mesa enfeitada, o momento de cortar o bolo e ir correndo para a parte mais esperada da festa: a de se deliciar com cada um daqueles docinhos que ficamos paquerando desde a hora da chegada!

## agradar aos sentidos

Presente em datas especiais como aniversários, batizados e casamentos, os doces são iguarias que traduzem a ternura e o afeto que se manifestam em momentos felizes que dividimos com amigos e familiares. A aparência, as cores, o aroma e o sabor... Hum, quem é que resiste a essas delícias que agradam aos sentidos e até ao espírito?

## e ao espírito

A Nestlé, sempre presente nestes momentos, atendendo a pedidos traz esta publicação para você ter sempre à mão, com receitas práticas e saborosas de docinhos de dar água na boca! Prepare-se para a festa!

## Dicas de congelamento

### *Docinhos à base de Leite Moça*

Se desejar, congele os docinhos já prontos, embalados e etiquetados, em freezer ou duplex por até 3 meses.

Para descongelar, deixe-os por cerca de 1 hora em temperatura ambiente. Não abra a embalagem durante este período para evitar que os docinhos suem e molhem as forminhas.

### *Caramelados ou banhados em fondant*

Se desejar, congele os docinhos antes de banhá-los. Para isso, disponha-os em camadas, em uma embalagem de plástico rígido, separados por filme plástico. Cubra com filme plástico e feche bem a embalagem. Etiquete e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses.

Para descongelar, retire-os da embalagem e deixe-os em temperatura ambiente por cerca de 4 horas. A seguir, banhe-os na calda de caramelo ou fondant.

# Brigadeiro rosa



## INGREDIENTES

meia folha de gelatina vermelha sem sabor  
1 lata de Leite MOÇA®  
1 colher (sopa) de manteiga  
meia xícara (chá) de açúcar  
manteiga para untar

## MODO DE PREPARO

Deixe amolecer a gelatina em três colheres (sopa) de água fria. Em uma panela, leve ao fogo baixo o Leite MOÇA com a manteiga, mexendo sempre até desgrudar da panela (cerca

de 10 minutos). Esprema bem a gelatina, despreze a água e misture à massa básica do Leite MOÇA ainda quente até ficar rosada. Passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Unte as mãos, enrole em bolinhas e passe no açúcar.

RENDIMENTO: 35 docinhos

## Você sabia que...

No início do séc. passado, a forma da mulher se expressar e se integrar na vida social era através dos docinhos que elaborava. Era uma linguagem cheia de significados e sentimentos, na qual os nomes eram a chave para o entendimento, como o beijinho, bolo de Sto. Antônio, papo de anjo e até o olho de sogra.

# Brigadeiro caramelizado



## INGREDIENTES

### Brigadeiro

1 lata de Leite MOÇA®  
3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®  
1 colher (sopa) de manteiga  
manteiga para untar

### Caramelo

2 xícaras (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de vinagre

## MODO DE PREPARO

### Brigadeiro

Em uma panela, junte o Leite MOÇA com o Chocolate em Pó e a manteiga. Misture bem para dissolver o Chocolate. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até que a massa se desprenda do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Unte as mãos com manteiga e faça bolinhas com pequenas porções de massa. Leve ao freezer até ficarem firmes.

### Caramelo

Coloque em uma panela, o açúcar, o vinagre e uma xícara (chá) de água. Leve ao fogo médio, sem mexer e deixe ferver até obter uma calda em ponto de bala dura. Retire os docinhos do freezer e passe-os um a um na calda de caramelo, com o auxílio de um palito. Deixe-os esfriar sobre uma superfície untada. Coloque os brigadeiros em forminhas para docinhos ou sobre papel celofane.

RENDIMENTO: 35 docinhos

## Dicas

- Os brigadeiros devem ser passados no caramelo cerca de 6 horas antes de serem servidos, para não melarem.
- Para verificar o ponto de bala dura, retire um pouco da calda e coloque-a em água fria. A calda deve ficar dura e quebradiça ao ser retirada da água.
- O vinagre é usado para dar brilho e evitar a cristalização do açúcar.
- Se preferir, use MOÇA® Fiesta Brigadeiro, que já vem pronto e é uma delícia!





## Trufas Clássicas

### ❖ INGREDIENTES

- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
- 4 tabletes de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Meio Amargo, picados
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de conhaque ou whisky
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES® (para envolver as trufas)

### ❖ MODO DE PREPARO

Aqueça o Creme de Leite em banho-maria. Junte metade do Chocolate Meio Amargo, mexendo até obter uma pasta homogênea. Retire do banho-maria e misture o Chocolate em Pó. Junte a manteiga e o conhaque,

misture e leve à geladeira por cerca de 24 horas. Faça bolinhas e reserve. Derreta o Chocolate restante em banho-maria e faça a temperagem: retire-o do banho-maria e continue mexendo, na própria vasilha ou utilizando uma superfície de mármore, até que esteja frio (verifique a temperatura encostando um pouco de Chocolate no lábio: a sensação deve ser de frio. Se tiver um termômetro a temperatura deve ser de 28°C). Mergulhe as trufas uma a uma. Escorra-as sobre um tabuleiro forrado com papel de alumínio, e leve à geladeira por cerca de 1 hora. Passe no restante do Chocolate em Pó e conserve-as em local fresco.

❖ RENDIMENTO: cerca de 50 trufas

# Trufas brancas



## ❖ INGREDIENTES

6 tabletes de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Branco  
1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®  
100g de manteiga em temperatura ambiente  
2 colheres (sopa) de conhaque

## ❖ MODO DE PREPARO

Aqueça o Creme de Leite em banho-maria. Junte três tabletes de Chocolate picados e a manteiga, mexendo bem até obter uma massa homogênea. Misture o conhaque e leve à geladeira por cerca de 5 horas ou até que a massa esteja com consistência para enrolar. Faça bolinhas e reserve sob refrigeração. Rale meio tablete de Chocolate bem fino e reserve. Derreta o Chocolate restante em banho-maria e faça a temperagem: retire-o do banho-maria e

continue mexendo, na própria vasilha ou utilizando uma superfície de mármore, até que esteja frio (verifique a temperatura encostando um pouco de chocolate no lábio: a sensação deve ser de frio. Se tiver um termômetro a temperatura deve ser de 28°C). Mergulhe as trufas uma a uma, banhando-as. Escorra-as e leve à geladeira por cerca de 1 hora. Passe no Chocolate ralado e leve à geladeira por cerca de 1 hora. Conserve as trufas em local fresco.

❖ RENDIMENTO: cerca de 60 trufas

## Dica

■ Caso o clima esteja muito quente, conserve as trufas em geladeira.

## PARA VARIAÇÕES DE RECHEIO

### café



Adicione 6 colheres (sopa) de NESCAFÉ dissolvido em 1 colher (sopa) de água quente e misture ao recheio depois de pronto. Leve à geladeira e banhe as trufas com o Chocolate, como indicado na receita.

### nozes



Prepare o recheio como indicado na receita. Adicione 1 xícara (chá) de nozes pecãs ou castanhas-de-caju picadas. Leve à geladeira e banhe as trufas com o Chocolate, como indicado.

### laranja

Substitua o conhaque do recheio por 2 colheres (sopa) de licor de laranja. Leve à geladeira e banhe as trufas com o Chocolate, como indicado na receita.



### maracujá



Adicione 4 colheres (sopa) de suco de maracujá concentrado ao recheio das trufas brancas depois de pronto. Leve à geladeira e banhe as trufas no Chocolate, como indicado na receita.

### novas ideias

Para obter outras variações de sabores você pode acrescentar às trufas, avelãs, amêndoas, licores ou ainda cerejas em calda.

## Congelamento

Se desejar, congele as trufas sem passar no Chocolate em Pó ou a massa sem enrolar. Deixe em freezer por até 3 meses.

Para descongelar, deixe-as em geladeira por cerca de 3 horas, passe-as no Chocolate em Pó e mantenha em local fresco.

Para comemorar



# Bem-casados

## ❖ INGREDIENTES

### Massa

4 ovos grandes  
4 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (chá) de fermento em pó  
7 colheres (sopa) de farinha de trigo  
manteiga para untar  
farinha de trigo para polvilhar

### Recheio

1 lata de Doce de Leite MOÇA® Para Corte

### Calda

2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro

## ❖ MODO DE PREPARO

### Massa

Em uma batedeira, bata os ovos inteiros com o açúcar, por cerca de 10 minutos, até obter uma massa de consistência leve e fofa. Junte o fermento e desligue a batedeira. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo levemente com

um batedor de arame. Com uma colher (sobremesa) vá pingando porções da massa em assadeira untada e polvilhada, deixando espaço entre elas. Asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, até ficar firme e levemente dourado. Retire da assadeira ainda quente e reserve.

### Recheio

Coloque o Doce de Leite em um recipiente e mexa bem com uma colher. Pegue uma parte de massa já assada, espalhe o Doce de Leite com uma espátula e coloque outra parte sobre a primeira, formando um sanduíche. Repita com o restante da massa.

### Calda

Dissolva o açúcar em meia xícara (chá) de água morna e mexa até obter uma calda grossa. Apóie cada doce em um garfo e, com o auxílio de uma colher, banhe-o com

## Dicas

Este é um docinho delicado e exige muita atenção em seu preparo. Aproveite estas dicas para prepará-lo com sucesso:

- Bata a massa até que fique fofa e com volume estável.
- Incorpore a farinha delicadamente à massa. O ar incorporado no batimento é responsável pela massa leve e fofa.
- Não é necessário espalhar as porções de massa na assadeira com a colher.

a calda. Deixe secar sobre uma grelha. Antes de embalar, prepare o papel, cortando o celofane e o crepom em tantos quadrados de 20cm quantos forem os bem-casados. Depois de secos, embrulhe os doces primeiro com papel celofane, depois com o crepom. Feche com um laço de fitilho de cetim.

❖ RENDIMENTO:  
cerca de 35 unidades

# Olho de sogra



## ❖ INGREDIENTES

1 lata de Leite MOÇA®  
1 pacote de coco seco ralado (100g)  
1 xícara (chá) de açúcar  
2 gemas  
meio quilo de ameixa preta seca  
manteiga para untar  
açúcar cristal para passar os docinhos

## ❖ MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA com o coco, o açúcar e as gemas. Junte meia xícara (chá) de água e misture bem. Leve ao fogo, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até se desprender do fundo da panela.

Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.  
Enquanto isso coloque as ameixas em uma panela, cubra com água quente e deixe por cerca de 5 minutos, para hidratar. Escorra as ameixas. Corte-as ao meio, sem separá-las. Retire o caroço e modele na forma de barquinho.  
Com as mãos untadas, enrole a massa de coco em bolinhas. Passe-as no açúcar cristal e recheie as ameixas.  
A seguir, coloque cada docinho em uma forminha de papel.

❖ RENDIMENTO: 40 docinhos



## Dica

Se preferir, substitua o coco seco por uma xícara e meia (chá) de coco fresco ralado.



# Camafeu de nozes



## ❖ INGREDIENTES

1 lata de Leite MOÇA®  
2 gemas  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®  
1 xícara (chá) de nozes moídas  
300g de fondant  
manteiga para untar  
pedaços de nozes para decorar

## ❖ MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o Leite MOÇA com as gemas, o açúcar e o Chocolate e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender da panela (cerca de 10 minutos). Acrescente as nozes, misture bem e retire do fogo.  
Despeje a massa em um prato untado e deixe esfriar.  
Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e reserve.  
Derreta o fondant em banho-maria, até ficar com consistência cremosa. Pingue água, se necessário.  
Coloque os docinhos no fondant, retire com o auxílio de um garfo e escorra o excesso. Decore-os com um pedacinho de noz e coloque o docinho sobre uma superfície para secar.

❖ RENDIMENTO: 35 docinhos

## FAZ BEM SABER



Bem-estar é aquela sensação gostosa de simplesmente estar bem ou de estar com quem se gosta. Para proporcionar o que há de mais gostoso à mesa e tornar inesquecíveis os seus bons momentos, o Serviço Nestlé ao Consumidor presenteia você com receitas muito saborosas e de fácil preparo.

A missão do Serviço Nestlé ao Consumidor é atender e orientar consumidores e público em geral sobre alimentação e nutrição.

Se você desejar mais receitas ou informações sobre produtos Nestlé, entre em contato conosco: caixa postal: 21144  
CEP 04602-970; telefone: 0800-7702457;  
e-mail: falecom@nestle.com.br;  
site: www.nestle.com.br