

Páscoa

*Chocolate e
lucratividade
em alta*



Alimentando
seus negócios

Boa Páscoa

e bons negócios

A comemoração da Páscoa é uma das festividades mais importantes e cheias de significados entre diversas culturas de todo o mundo. Sua origem remonta a muitos séculos atrás, sempre relacionada ao renascimento e à renovação das esperanças. E, para o setor de Confeitaria & Chocolataria – principalmente o mercado informal – a Páscoa é o principal momento do ano! Grande impulsionadora do consumo de chocolates, a Páscoa promove uma saborosa disputa pelos clientes. E, na conquista por esta preferência, a criatividade

e os cuidados com a apresentação dos ovos fazem toda a diferença. É hora de caprichar, garantir seu diferencial competitivo e tornar seus produtos irresistíveis!

A Nestlé FoodServices, sempre parceira na oferta de soluções rentáveis e sob medida para o sucesso de seu negócio, traz aqui diversas receitas especialmente desenvolvidas para você surpreender seus clientes e incrementar suas vendas. Com muita lucratividade!



Um pouco da história

A associação da Páscoa com o coelho e os ovos é repleta de significados: a data simboliza a esperança e o renascimento, o coelhinho representa a fertilidade e os ovos, o início de uma nova vida. Na antiguidade, os egípcios e persas costumavam tingir ovos com cores da primavera e presentear os amigos. Os cristãos primitivos do oriente foram os primeiros a dar ovos coloridos na Páscoa, simbolizando a ressurreição. Em alguns países da Europa, costumava-se escrever mensagens e datas nos ovos e doá-los aos

amigos. Em outros, como na Alemanha, o costume era presentear as crianças. Os ovos não eram comestíveis, como se conhece hoje. Era mais um presente original simbolizando a ressurreição como início de uma vida nova. Já a tradição do coelho da Páscoa foi trazida à América por imigrantes alemães em meados de 1700. O coelhinho visitava as crianças, escondendo os ovos coloridos que elas teriam de encontrar na manhã de Páscoa. Os ovos de chocolate tornaram-se sinônimo da Páscoa somente no século XX, como um presente recheado de significados. E não é só gostoso, como altamente nutritivo, um rico complemento e repositor de energia.



Aquarela

Ingredientes

Ovo

1,5 kg de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Recheio

500 g de **MOÇA Cajuzinho**

150 g de **NESTLÉ Chocolate em Pó Tradicional**

Decoração

150 g de **TOSTINES Biscoito Maisena**

500 g de **NESTLÉ Hidrogenada Marfim**

Decoração

500 g de **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim**

5 g corante vermelho

5 g corante azul

5 g corante laranja

5 g corante verde

5 g corante marrom

Rendimento: 5 ovos de 500g

com 10 bombons de recheio

Preço por unidade: R\$ 9, 92

Preço total da receita: R\$ 49, 62

Modo de Preparo

Recheio

Triture os **Biscoitos Maisena TOSTINES** e reserve. Misture o **Cajuzinho MOÇA** com o **Chocolate em Pó dos Frades Tradicional NESTLÉ** e acrescente os biscoitos. Reserve.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Sobre um recipiente, vire as formas para baixo, batendo lentamente para escorrer o excesso. Leve à geladeira por 5 minutos. Retire e aplique uma segunda camada. Leve novamente à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas secarem ou estiverem opacos. Desenforme.

Dica: Utilize formas de ovos com um dos lados achatados, para dar o efeito de "palheta de aquarela."

Decoração e recheio

Veja no passo-a-passo

PASSO-A-PASSO



1 Derreta e tempere o Chocolate Marfim NESTLÉ conforme instruções da embalagem. Divida em cinco partes e tinja cada um delas com um dos corantes para chocolate. Distribua o chocolate tingido em cinco cones de papel manteiga ou use um pincel. Faça "manchas" com o chocolate tingido imitando a palheta da aquarela em uma parte do ovo.



2 Enrole os doces e reserve. Derreta a Cobertura Hidrogenada NESTLÉ e tinja em cores variadas. Banhe os docinhos reservados e leve para secar. Retire as aparas e coloque dentro dos ovos prontos (10 bombons de 15 g por ovo).





Rendimento: 5 ovos de 700g com 10 bombons de recheio
Preço por unidade: R\$ 10,69
Preço total da receita: R\$ 53,46

Ovo Trufado de Limão

Ingredientes

Ovo

1,5 kg **Chocolate Meio Amargo**

Recheio e bombons

2 kg de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

750 g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

20 g de ácido cítrico

20 g de suco de limão

20 g de raspas de limão

4 g de corante verde

300 g de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

Modo de Preparo

Recheio

Leve ao microondas o **Chocolate Marfim NESTLÉ** picado, em potência média por 2 minutos. Mexa bem e leve por mais 2 minutos até o completo derretimento. Misture o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, o suco e as raspas de

limão, o ácido cítrico e o corante verde, mexendo até homogeneizar. Espere esfriar e utilize.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Reserve cerca de 500g do chocolate derretido e temperado e despeje o restante em formas para ovo de páscoa. Sobre um recipiente, vire as formas para baixo, batendo levemente para escorrer o excesso. Leve à geladeira por cinco minutos para secar o chocolate, retirando-as após esse período. Coloque uma camada de recheio (cerca de 100 g) em cada uma das metades, deixando um espaço livre de 1cm da borda. Despeje o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** reservado, preenchendo as formas até as bordas.

Bombons

Veja no passo-a-passo

PASSO-A-PASSO



1 Para fazer os bombons, coloque o recheio e o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** derretido em dois cones de papel manteiga. Para mesclar as cores, utilize os dois cones simultaneamente, fazendo bombons em formas de acetato. Leve as formas à geladeira. Os bombons estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos.

Ovo Diet Trufado

Ingredientes

Ovo

1,5 kg de **NESTLÉ Chocolate Diet**

Recheio e trufinhas

1,5 kg de **NESTLÉ Chocolate Diet**

750 g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

15 g de essência de rum

Decoração

500 g de **NESTLÉ Chocolate Diet**

Modo de Preparo

Recheio

Leve ao microondas o **Chocolate Diet NESTLÉ** picado, em potência média por 2 minutos. Mexa bem e leve por mais 2 minutos até o completo derretimento. Misture o **Creme de Leite NESTLÉ UHT**, adicione a essência de rum e misture até homogeneizar. Espere esfriar e reserve.

Dica: Varie o sabor, trocando as essências, como cereja, conhaque etc.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Diet NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Reserve cerca de 500 g do chocolate derretido e temperado e despeje o restante em formas para ovo de páscoa. Sobre um recipiente, vire as formas para baixo, batendo levemente para escorrer o excesso. Leve-as à geladeira por cerca de 5 minutos para secar o chocolate, retirando-as após esse período. Coloque uma camada do recheio (cerca de 100 g) em cada uma das metades, deixando um espaço livre de 1 cm de borda. Despeje parte do chocolate reservado, preenchendo até as bordas. Leve as formas à geladeira. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos.

Trufinhas

Com o restante do recheio faça trufas de 15 g e banhe em **Chocolate Diet NESTLÉ** temperado. Recheie os ovos com os bombons (10 bombons de 20 g).

Decoração

Veja no passo-a-passo

PASSO-A-PASSO



1 Com o auxílio de uma espátula, passe o Chocolate NESTLÉ Diet derretido e temperado sobre o transfer para chocolate.



2 Com o chocolate ainda úmido, aplique a faixa com o transfer sobre a casca. Leve à geladeira para secar por cerca de 2 minutos e só então retire o plástico protetor.



3 Para fazer as dobras do laço é preciso que as faixas do transfer estejam com o chocolate ainda úmido, pois ao secarem manterão a forma desejada.



4 Com a ajuda de um cone de papel manteiga, agora é só colar as laçadas no ovo com gotinhas de chocolate derretido.

Rendimento: 5 ovos de 700g com 10 bombons de recheio
Preço por unidade: R\$ 12,03
Preço total da receita: R\$ 60,18

Ovo Casca Quebrada

Ingredientes

Ovo

900 g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**

600 g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Recheio

1,250 g de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**

1,250 g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Modo de Preparo

Ovo

Derreta e tempere os **Chocolates ao Leite e Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Despeje-

o em formas para ovo de páscoa.

Sobre um recipiente, vire as formas para baixo, batendo levemente para escorrer o excesso, e leve à geladeira por 5 minutos. Retire da geladeira após este período e aplique uma segunda camada com o **Chocolate Marfim NESTLÉ** derretido e temperado. Repita o procedimento para a retirada do excesso. Leve à geladeira por mais 5 minutos. Retire da geladeira e faça a última camada com o **Chocolate ao Leite NESTLÉ**. Com uma faca, faça com cuidado o zig-zag do corte delicadamente. Leve as formas à geladeira para terminar de secar. Os ovos estarão prontos quando os fundos das formas estiverem opacos.

Rendimento: 5 ovos de 500 g com mini ovinhos de recheio
Preço por unidade: R\$ 10, 39
Preço total da receita: R\$ 51, 97

Bombons

Derreta e tempere os **Chocolates NESTLÉ**. Utilizando formas de mini ovos (40g), coloque o **Chocolate Marfim NESTLÉ** em um dos lados e, no outro, o **Chocolate ao Leite NESTLÉ**. Pingue gotas de chocolate nos ovinhos e cole as duas partes. Utilize luvas de procedimento.



Dicas:

- Depois de aplicar na casca a terceira camada de chocolate derretido e com ele ainda úmido, trace cuidadosamente um zig-zag com uma faca. Leve-o à geladeira para concluir a secagem e, antes de desenformar, reforce o corte com a faca.
- Para diversificar, utilize crocante nos ovinhos.





Ovo Trufa Tradicional

Rendimento: 5 ovos de 500g com 10 bombons.

Preço por unidade: R\$ 10, 11

Preço total da receita: R\$ 50, 50

Ingredientes

Ovo

1,5 kg de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**

Recheio e trufinhas

1,800 g de **NESTLÉ Chocolate Meio**

Amargo

800 g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

700 g de **NESTLÉ Cobertura**

Hidrogenada ao Leite

200 g de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Recheio

Leve ao microondas o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** picado, em potência média por 2 minutos. Mexa bem e leve

por mais 2 minutos até o completo derretimento. Misture o **Creme de Leite UHT NESTLÉ** até homogeneizar. Espere esfriar e reserve.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Reserve cerca de 500 g do chocolate derretido e temperado e despeje o restante em formas para ovo de páscoa. Sobre um recipiente, vire as formas para baixo, batendo levemente para escorrer o excesso. Leve-as à geladeira por cerca de 2 minutos para secar o chocolate, retirando-as após esse período. Com o auxílio de

uma colher, utilize cerca de 150 g da trufa para rechear cada metade de ovo, deixando um espaço livre de 1cm na borda. Despeje o restante do **Chocolate ao Leite NESTLÉ** reservado, preenchendo as formas até as bordas. Leve à geladeira. Os ovos estarão prontos quando o fundo das formas estiver opaco. Desenforme.

Trufas

Com a metade do recheio reservada, faça trufas de 15 g. Com o auxílio de um garfo próprio para banhar bombons, banhe as trufinhas na **Cobertura Hidrogenada NESTLÉ** derretida e temperada e leve à geladeira até secar. Retire da geladeira, corte as aparas, passe no açúcar de confeiteiro e recheie os ovos (10 trufas de 20 g).

Dark

Ingredientes

Ovo

1,5 kg de **NESTLÉ Chocolate Amargo 70%**

Recheio e bombom

550 g de abóbora em pedaços

220 g de açúcar

220 g de coco ralado em flocos

50 g **MOÇA Leite Condensado**

20 g de glucose branca

450 g **NESTLÉ Chocolate Amargo 70%**

Modo de Preparo

Recheio

Leve ao fogo a abóbora em pedaços, o açúcar e o coco. Mexa até que comece a soltar água. Deixe cozinhar até que a abóbora fique macia e se desmanchando. Desligue, espere esfriar e reserve.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%** conforme instruções da embalagem. Reserve 500 g para finalização. Coloque nas formas de ovos uma camada de chocolate, vire para baixo e deixe escorrer o excesso, batendo levemente. Leve à geladeira por 5 minutos. Retire e aplique uma segunda camada do **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%** e repita o procedimento para a retirada do excesso. Leve à geladeira por mais 5 minutos.

Após esse tempo, retire os ovos e coloque uma camada de recheio (cerca de 100 g) em cada metade de ovo, deixando um espaço livre de 1 cm da borda. Despeje o restante do chocolate reservado, preenchendo as formas até as bordas.

Bombom

Faça docinhos com cerca de 15 g de recheio para cada bombom e reserve. Derreta e tempere o **Chocolate Amargo NESTLÉ 70%**. Banhe os docinhos no chocolate e leve à geladeira para secar por 10 minutos. Recheie os ovos (13 bombons de 20g cada).



Dica:

Ao rechear a casca, deixe livre 1 cm da borda.

Só então disponha uma nova camada de chocolate derretido, preenchendo até a borda. Isso irá garantir um melhor acabamento ao seu ovo.

Rendimento: 5 ovos de 750g com bombons de recheio.

Preço por unidade: R\$ 10,65

Preço total da receita: R\$ 53,25



Ovo Toffe

Ingredientes

Ovo

2 kg de **NESTLÉ Chocolate Meio Amargo**

50 g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Recheio e bombons

1,550 kg de **Doce de Leite MOÇA**

62 g de fermento em pó químico

80 g de manteiga sem sal

170 g de glucose branca

Modo de Preparo

Recheio

Leve ao fogo o **Doce de Leite MOÇA** com o fermento, a manteiga e a glucose branca, cozinhando até o ponto de doce cremoso. Coloque num prato untado com manteiga e reserve.

Ovo

Derreta e tempere os chocolates **Marfim** e **Meio Amargo NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Com o auxílio de um cone de papel manteiga, faça riscos nas formas para ovo de páscoa com o **Chocolate Marfim NESTLÉ** e, no chocolate ainda úmido, faça riscos perpendiculares para criar o efeito de ondas e leve à geladeira para secar.

Reserve cerca de 500 g do **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** e despeje o restante nas formas. Sobre um recipiente, vire as formas para baixo, batendo levemente, para que escorra o excesso. Leve-as à geladeira por cerca de 2 minutos para secar o chocolate, retirando-as após esse período. Faça bolinhas com o doce de leite e coloque-as na casca do ovo (cerca de 100g) em cada uma das metades. Com o auxílio de uma colher, espalhe o recheio deixando um espaço livre de 1cm de borda. Despeje o restante do **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** reservado, preenchendo as formas até as bordas. Leve à geladeira para secar. Os ovos estarão prontos quando o fundo das formas estiverem opacos.

Bombons

Com a sobra do recheio, faça docinhos enrolados e banhe-os no **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ** temperado.

Rendimento: 5 ovos de 750g com bombons de recheio.

Preço por unidade: R\$ 9, 28

Preço total da receita: R\$ 46, 41



PASSO-A-PASSO



1 Coloque o Chocolate Marfim derretido em um cone de papel manteiga e trace riscos paralelos no molde.



2 Com o chocolate ainda úmido, passe um palito perpendicularmente aos riscos de chocolate, alternado o sentido: um para cima, outro para baixo, sucessivamente. Isso irá dar o formato de ondas. Leve à geladeira para secar



3 Despeje o Chocolate Meio Amargo nas formas decoradas e leve à geladeira para secar.



4 Para facilitar a colocação do recheio, faça pequenas bolinhas do toffe e distribua sobre a casca de chocolate já seca.



5 Com uma colher, espalhe cuidadosamente as bolinhas do doce sobre a casca de chocolate, guardando 1cm da borda para melhor acabamento. Despeje o restante do Chocolate Meio Amargo, preenchendo até a borda. Leve novamente à geladeira até secar completamente.



Rendimento: 5 ovos de 750g
com bombons de recheio
Preço por unidade: R\$ 8, 31
Preço total da receita: R\$ 41, 55

Transfer

Ingredientes

Ovo

1,5 kg de **NESTLÉ Chocolate ao Leite**

Recheio e bombom

1 kg de **MOÇA Brigadeiro**

1 kg de **MOÇA Beijinho**

Decoração

500 g **NESTLÉ Cobertura Hidrogenada ao Leite**

Modo de Preparo

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate ao Leite NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Reserve cerca de 500 g do chocolate e despeje o restante em formas para ovo de páscoa com transfer para chocolate impresso. Sobre um recipiente, vire as formas

para baixo, batendo levemente para escorrer o excesso. Leve à geladeira por 5 minutos, para secar o chocolate, retirando-as após esse período.

Recheio

Coloque os docinhos **MOÇA** em diferentes sacos de confeitar sem bico. Faça listras alternadas dos docinhos na casca dos ovos (cerca de 115 g por casca), deixando um espaço livre de 1 cm de borda. Despeje o restante do chocolate reservado, preenchendo as formas até as bordas. Leve à geladeira para secar. Os ovos estarão prontos quando o fundo das formas estiver opaco.

Bombom Docinhos MOÇA

Junte partes iguais dos docinhos **MOÇA** e enrole. Cubra-os com a **Cobertura Hidrogenada ao Leite NESTLÉ**. Recheie os ovos (15 bombons de 15g cada).

Dica: você pode variar usando Chocolate Marfim NESTLÉ para fazer a casca de outra cor.

PASSO-A-PASSO



1 Você pode inovar com os inúmeros modelos de transfer oferecidos pelo mercado, já aplicados nas formas de ovo. Esta é uma ótima solução para quem quer praticidade e resultados garantidos e bonitos.



2 Para rechear as cascas dos ovos, com o auxílio de sacos de confeitar faça listras com os docinhos sobre a primeira camada de chocolate disposta no molde e já seca. Aí é só despejar uma nova camada de chocolate derretido sobre o recheio e levar novamente à geladeira para secar.

Ovo Carrinho de Boneca

Ingredientes

Ovo

1,7 kg de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

Recheio – Brigadeiro Tutti-frutti

400 g de **NESTLÉ Leite Condensado Moça**

500 g de **NESTLÉ Creme de Leite UHT**

100 g de **NESTLÉ Chocolate Marfim**

5 g de ácido cítrico

10 ml de essência de tutti-frutti

50 g de **NESQUICK de Morango**

Decoração

30 biscuit de açúcar em forma de lacinhos

20 unidades de **NESTLÉ Chocolate**

Surpresa

Modo de Preparo

Bombom de Brigadeiro-Tutti Frutti

Leve ao fogo o **Leite Condensado MOÇA**, o **Creme de Leite NESTLÉ UHT** e o **NESQUICK de Morango**. Mexa constantemente até obter o ponto de brigadeiro cremoso. Retire do fogo, aguarde 5 minutos e adicione o **Chocolate Marfim NESTLÉ** picado, a essência e o ácido cítrico. Mexa até que o chocolate derreta completamente e a mistura fique homogênea. Espere esfriar e reserve.

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim**

NESTLÉ. Preencha as cavidades de uma forma de bombom, vire e deixe escorrer o excesso. Leve à geladeira por 5 minutos. Coloque o Brigadeiro tutti-frutti nas cavidades, deixando alguns milímetros da borda. Adicione o restante do **Chocolate Marfim NESTLÉ** para tampar os bombons. Leve à geladeira para secar. Recheio cada ovo com 15 bombons de 15g.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ** conforme instruções da embalagem. Reserve cerca de 500g do chocolate e despeje o restante em formas para ovo de páscoa. Sobre um recipiente, vire as formas para baixo, batendo levemente para escorrer o excesso. Leve-as à geladeira por cerca de 5 minutos para secar o chocolate, retirando-as após esse período. Aplique uma segunda camada e leve novamente à geladeira por mais 5 minutos. Com uma faca marque o corte da aba do carrinho. Leve novamente à geladeira até que sequem ou que o fundo da forma esteja opaco. Desenforme e, com o **Chocolate Marfim NESTLÉ** derretido, una as partes recortadas formando o carrinho.

Decoração

Veja passo-a-passo.

PASSO-A-PASSO



1 Na casca com formato oval, faça uma marcação para o corte enquanto o chocolate estiver um pouco úmido. Leve à geladeira por cerca de 2 minutos para terminar de secar e, após este tempo, termine o corte dentro do próprio molde para as partes da casca se separarem. Só então retire o chocolate do molde.



2 Para montar o carrinho de boneca, cole as peças com Cobertura de Chocolate Hidrogenada Marfim NESTLÉ derretida: as rodinhas, feitas com o Chocolate Surpresa NESTLÉ, e a parte superior.



3 Para a decoração, cole com chocolate derretido os biscuits de açúcar no formato de florzinhas. Você pode também soltar sua imaginação e criar sua própria decoração: use biscuits de outros formatos e cores.

Rendimento: 5 ovos de 500g com bombons de recheio
Preço por unidade: R\$ 8, 68
Preço total da receita: R\$ 43, 40



Dica: os meninos irão adorar esta versão masculina de ovo, que transforma o carrinho de bonecas num carrinho de corridas. E o transfer de chocolate dá um toque especial à decoração.



Entre em contato conosco:

0800 7701176

foodservices@nestle.com.br

Visite nosso site:

www.nestlefoodservices.com.br



Alimentando
seus negócios