

ebook

RECEITAS
Nestlé

BOLOS ESPECIAIS

com *Beca Milano*

Desenvolva suas *habilidades* de confeitaria e aproveite para empreender com receitas incríveis.



2024

INTRODUÇÃO



Beca Milano

UMA HISTÓRIA

Beca Milano é chef confeitadeira, empreendedora e personalidade da televisão.

Com sua paixão pela confeitaria e seu espírito empreendedor, ela se tornou uma referência no setor sendo unanimidade quando o assunto é inovação na confeitaria.

Com perfeccionismo em cada detalhe seus bolos e doces são verdadeiras obras de arte, que carregam além de muito sabor, um visual surpreendente com extremo bom gosto e criatividade.

Natural de São José dos Pinhais, no Paraná, Beca sempre teve inspiração dentro de casa com sua mãe e madrinha fazendo bolos e doces para vender entre os vizinhos e familiares.

O universo doce da confeitaria a encantou e teve a certeza de que seu futuro estava ligado a gastronomia. Na época escolar, que precisaria definir que curso seguir, optou por Farmácia e Bioquímica com a intenção de trabalhar desenvolvendo novos alimentos, já que na época não existiam tantas faculdades especializadas como hoje. Em paralelo a formação acadêmica, foi fazendo diversos cursos na área de confeitaria e panificação.

Com visão empreendedora se manteve em um trabalho que lhe permitia custear seu sonho, até decidir viver integralmente como confeitadeira. A dedicação da chef logo foi notada e seus bolos e doces conquistaram o público e ela passou a viver fazendo o que mais gosta:

bolos e doces!

A consagração nacional veio quando ela passou a integrar o elenco de programas de televisão como o reality "Fábrica de Casamentos" e, posteriormente, o "Bake Off Brasil".

Com seu talento, carisma e dedicação à confeitaria, **Beca Milano conquistou seu lugar como uma das principais personalidades da culinária no Brasil**, inspirando milhares de pessoas a explorar sua paixão pela cozinha e pela arte de fazer doces.

BOLOS INCRÍVEIS



EM PARCERIA COM RECEITAS NESTLÉ, *Beca Milano* APRESENTA 6 RECEITAS DE BOLOS INCRÍVEIS

para você preparar na sua casa, se deliciar, além de poder empreender com elas e render muito! **As receitas estão divididas em níveis de dificuldade e você pode começar pelas mais fáceis e ir progredindo** à medida que desenvolver suas habilidades.



FÁCIL

MÉDIO

ELABORADO



Clique no nível de dificuldade que deseja.



SUMÁRIO

Beca Milano

Fácil

BOLO NAKED DE PRESTÍGIO	04
BOLO DECORADO COM FRUTAS AMARELAS E MERENGUE	06

Médio

BOLO CHARGE	08
BOLO MESCLADO CHOCOLATUDO	10
BOLO BABA DE MOÇA COM NOZES	12

Elaborado

MINI BOLO BEM-CASADO COM RENDA DE AÇÚCAR	14
---	----



E-book
Interativo



Clique na página
que deseja visitar

DIFICULDADE
Fácil



BOLO NAKED DE PRESTÍGIO

12 PORÇÕES

120 MIN

Ingredientes

Massa

meia xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 e meia xícara (chá) de açúcar refinado 6 gemas

1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de Chocolate em Pó GAROTO®

meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

6 claras batidas em ponto de neve

meia colher (sopa) de fermento químico em pó

Calda de Açúcar

200 ml de água

200g de açúcar

Recheio

2 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 790g

1 vidro de leite de coco (200ml)

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

160g de coco fresco ralado

Decoração

400g de Chocolate ao Leite GAROTO®

1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Coco fresco ralado



FEITO COM



MODO DE PREPARO



 Clique aqui para voltar ao índice

Massa

- 1** Em uma batedeira, coloque a manteiga e o açúcar e bata até formar uma mistura esbranquiçada. Junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater até obter um creme homogêneo. Adicione a farinha de trigo e o Chocolate em Pó GAROTO®, aos poucos, intercalando com o Leite e misture. Por último, junte o fermento em pó e as claras batidas em neve, misturando delicadamente.
- 2** Asse em forno preaquecido a 180° graus em forma redonda de 20 cm de diâmetro, por aproximadamente 35 minutos, ou divida a massa em três formas de 17cm de diâmetro e asse por aproximadamente 20 minutos. Retire e reserve.

Calda de Açúcar

- 3** Em uma panela, misture bem os ingredientes e leve ao fogo médio. Deixe cozinhar até que o açúcar tenha se dissolvido. Retire a espuma que se formar na superfície. Espere a calda esfriar e guarde-a em um recipiente fechado para utilizar na montagem do bolo.

Recheio

- 4** Em uma panela fora do fogo misture todos os ingredientes muito bem. Leve ao fogo médio e continue mexendo até que o recheio engrosse e reduza, ficando mais firme. Transfira para um recipiente, cubra com plástico-filme e deixe esfriar.

Decoração

- 5** Faça uma ganache com o Chocolate Ao Leite Garoto® e o NESTLÉ® Creme de Leite, misturando os dois ingredientes em um recipiente e levando ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo, até estar completamente homogêneo. Reserve.
- 6** Monte o bolo com as camadas de Massa umedecidas com a Calda de Açúcar, as camadas de Recheio e, por fim, decore com a Ganache já firme utilizando algum bico de confeitar de sua preferência e finalize com o coco ralado. Sirva.

DIFICULDADE
Fácil

BOLO DECORADO COM FRUTAS AMARELAS E MERENGUE

12 PORÇÕES

130 MIN

Ingredientes



Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 6 colheres (sopa) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Recheio de Leite MOÇA

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 gemas

Geleia de Frutas Amarelas

- 250g de polpa de maracujá com sementes
- 200g de manga cortada em cubinhos
- 150g de abacaxi cortado em cubos
- 300g de açúcar refinado

Merengue Suíço

- 6 claras
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado

Decoração

- Frutas Amarelas (abacaxi, manga) e Flores Comestíveis

MODO DE PREPARO



Clique aqui para voltar ao índice

Massa

- 1 Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume. Adicione o açúcar e bata mais um pouco. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o leite. Desligue a batedeira, adicione a farinha e o fermento em pó e misture delicadamente.
- 2 Asse em forno preaquecido a 180 graus, em forma redonda de 20cm de diâmetro, por aproximadamente 35 minutos, ou divida a massa em três formas de 17cm de diâmetro e asse por aproximadamente 15-20 minutos. Retire do forno e reserve.

Recheio de Leite MOÇA

- 3 Em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver. Diminua o fogo e cozinhe por cerca de 5 minutos ou até obter um creme consistente. Retire do fogo e deixe esfriar. Reserve.

Geleia de Frutas Amarelas

- 4 Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, deixando cozinhar e mexendo aos poucos até atingir o ponto de uma geleia mais firme (cerca de 10-12 minutos). Transfira para um recipiente e reserve até esfriar.

Merengue Suíço

- 5 Leve uma panela com água em fogo médio. Você irá usar para realização do banho-maria. Em um recipiente de vidro ou inox adicione as claras e o açúcar. Com um batedor de arame misture os dois ingredientes.
- 6 Leve em banho-maria e mexa sempre, até todo açúcar dissolver. Cuidado para não cozinhar as claras.
- 7 Transfira o preparo para a tigela da batedeira e bata em velocidade alta por cerca de 15 minutos, ou até esfriar e formar um merengue firme.

Decoração

- 8 Monte o bolo com as Massas já resfriadas, fazendo uma camada na lateral com o recheio de Creme de Leite MOÇA, como se fosse uma contenção. No centro da massa, adicione uma porção da Geleia de Frutas Amarelas. Faça isso com as duas camadas de recheio e decore o bolo com o Merengue Suíço em toda a volta e no topo, utilizando um maçarico para deixar levemente queimado. Finalize o topo com as Frutas Amarelas e um pouco da Geleia de Frutas Amarelas, além das flores comestíveis. Sirva preferencialmente gelado.

DIFICULDADE
Médio

BOLO CHARGE DA BECA MILANO

12 PORÇÕES

105 MIN

Ingredientes

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 e meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral morno
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó GAROTO®
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Ganache de Chocolate Meio Amargo com Amendoim

- 500g de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 xícara (chá) de amendoim descascado, sem sal tostado e picado grosseiramente

Caramelo Toffee

- 200g de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Decoração

- 600g de Chocolate Ao Leite GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 xícaras (chá) de amendoim descascado, sem sal tostado e picado grosseiramente
- Bombons CHARGE®

FEITO COM



**MODO DE
PREPARO**

Clique aqui
para voltar
ao índice

Massa

- 1 Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado. Adicione o Leite quente e bata mais um pouco. Desligue a batedeira e acrescente a farinha, o Chocolate em Pó GAROTO e o fermento, misturando levemente.
- 2 Asse em forno preaquecido a 180° graus em forma redonda de 20 cm de diâmetro (por aproximadamente 35 minutos), ou divida a massa em três formas de 17 cm de diâmetro e asse por aproximadamente 15-20 minutos. Após esse tempo, retire do forno e reserve.

Ganache de Chocolate Meio Amargo com Amendoim

- 3 Derreta o Chocolate em ciclo de 30 segundos no micro-ondas até derreter totalmente. Acrescente o NESTLÉ Creme de Leite e misture bem até formar um creme homogêneo. Acrescente o amendoim, misture e reserve.

Caramelo Toffee

- 4 Em uma panela em fogo baixo, derreta o açúcar refinado até obter um caramelo seco, mexendo aos poucos. Ainda com o fogo ligado, adicione a manteiga, misture e adicione o NESTLÉ Creme de Leite misturando muito bem. Reserve em um recipiente.

Decoração

- 5 Comece fazendo uma Ganache com o Chocolate ao Leite e o Nestlé Creme de Leite para utilizar ao redor e no topo do bolo.
- 6 Monte o bolo com as Massas já resfriados, fazendo uma contenção na borda delas com a Ganache com Amendoim e adicionando uma porção do Caramelo Toffee no centro. Repita o processo até finalizar e decore todo o bolo com a Ganache reservada. Adicione o amendoim em toda a lateral do bolo, faça uma decoração no topo com a Ganache e um bico de sua preferência, preencha o centro com um pouco mais de Caramelo e finalize com os Bombons CHARGE cortados ao meio. Sirva.

DIFICULDADE
Média

BOLO MESCLADO CHOCOLATUDO

12 PORÇÕES

95 MIN

Ingredientes

Massa

200g manteiga sem sal em temperatura ambiente

200g de açúcar refinado

4 ovos

200g de farinha de trigo

10g de fermento químico em pó

50g de Chocolate em Pó GAROTO®

Ganaches

500g de Chocolate Meio Amargo GAROTO®

1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

500g de Chocolate Branco GAROTO®

1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

500g de Chocolate Ao Leite GAROTO®

1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Decoração

600g de Chocolate Meio Amargo GAROTO®

600g de Chocolate Branco GAROTO®



FEITO COM



MODO DE PREPARO



Clique aqui para voltar ao índice

Massa

- 1 Na batedeira com o batedor globo, bata o açúcar e a manteiga até obter um creme fofo e esbranquiçado. Com a batedeira ligada, adicione os ovos um a um. Em seguida acrescente a farinha e o fermento. Bata até fica homogêneo.
- 2 Separe a massa em duas partes. Em uma das partes acrescente o chocolate em pó. Coloque em uma assadeira untada alternando as duas massas para obter um efeito mesclado. Asse em forno preaquecido a 165° graus, em forma redonda de 20 cm de diâmetro (por aproximadamente 35 minutos) ou divida a massa em três formas de 17 cm e asse por 15 a 20 minutos. Retire do forno e reserve.

Ganaches

- 3 Derreta cada Chocolate picado em ciclos de 30 segundos no micro-ondas até que derretam por completo. Acrescente o NESTLÉ Creme de Leite em cada um e misture bem até obter Ganaches homogêneas. Reserve-as.

Decoração

- 4 Derreta os Chocolates Meio Amargo e Branco e faça as temperagens de acordo com os indicados nas embalagens. Espalhe porções do Chocolate Branco sobre uma folha de acetato com uma colher e por cima, no centro do Chocolate Branco, uma porção do Chocolate Meio Amargo. Puxe a mistura dos Chocolates com as costas da colher, formando uma espécie de folha ou pétala, deixando secar por 10 minutos na geladeira. Em seguida, solte as pétalas com cuidado e utilize um pouco de Ganache para colá-las ao redor do bolo. Decore o topo do bolo com Ganache e confeitos de chocolate de sua preferência e sirva.

DIFICULDADE
Média

BOLO BABA DE MOÇA COM NOZES

Ingredientes

12 PORÇÕES

230 MIN

Massa

- 6 ovos
- meia xícara (chá) de açúcar refinado
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 150g de nozes tostadas e trituradas

Baba de Moça

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 3 gemas

Praliné de Nozes

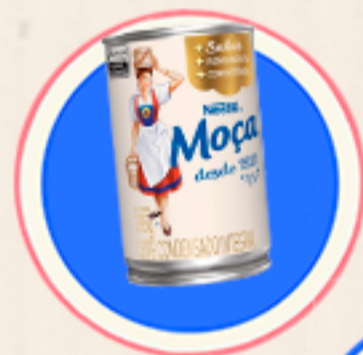
- 300g de açúcar refinado
- 50ml de água
- 30g de glucose
- 70 g de nozes tostadas

Ganache de Chocolate Branco

- 400 g de Chocolate Branco GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Decoração

- 200ml de água
- 200g de açúcar
- 1 kg de fitas de coco fresco



FEITO COM



MODO DE PREPARO



 Clique aqui para voltar ao índice

Massa

- 1 Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume, acrescente o açúcar e deixe bater até obter uma massa homogênea. Desligue a batedeira e misture delicadamente a farinha de trigo e o fermento.
- 2 Asse em forno preaquecido a 180° graus, em forma redonda de 20 cm de diâmetro, por aproximadamente 35 minutos, ou divida a massa em três formas de 17 cm de diâmetro e asse por aproximadamente 15-20 minutos. Retire do forno e reserve até que esfrie.

Baba de Moça

- 3 Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o leite de coco e as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar.

Praliné de Nozes

- 4 Em uma panela, misture o açúcar, água e a glicose. Leve ao fogo e cozinhe até chegar na cor âmbar (150° graus aproximadamente). Retire do fogo, acrescente as nozes e misture bem. Rapidamente verta essa mistura sobre um tapete de teflon ou silicone e espalhe bem. Espere resfriar por completo e triture o Praliné até obter pedaços pequenos (não deixar como uma farofa). Reserve.

Ganache de Chocolate Branco

- 5 Em um recipiente, derreta o Chocolate Branco GAROTO no micro-ondas em ciclos de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo, até estar completamente derretido. Adicione o NESTLÉ Creme de Leite, misture bem e reserve.

Decoração

- 6 Comece montando o bolo com as Massas já resfriadas, colocando uma camada de Baba de Moça sobre elas e, no centro, um pouco do Praliné de Nozes. Espatule o bolo com a Ganache de Chocolate Branco reservada e reserve.
- 7 Em uma panela, misture a água, o açúcar e as tiras de coco. Mexa em fogo médio-alto até as tiras cozinharem um pouco na calda. Com uma peneira, retire-as da calda, escorra-as e reserve até que esfriem por completo para utilizar.
- 8 Por fim, comece a colar as tiras de coco na lateral e topo do bolo, aderindo-as na Ganache, até completar todo o bolo. Sirva.

DIFICULDADE
Elaborado

MINI BOLO BEM-CASADO COM RENDA DE AÇUCAR

6 PORÇÕES

160 MIN

Ingredientes

Massa

- 6 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de fécula de batata
- meia colher (sopa) de fermento em pó

Decoração

- 200g de Pó para Renda de Açúcar
- 1 xícara (chá) de frutas vermelhas

Calda de Açúcar

- 200ml de água
- 200g de açúcar refinado

Doce de Leite

- 1 lata de Leite MOÇA® 395g





 Clique aqui para voltar ao índice

Massa

- 1 Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume. Adicione o açúcar e bata mais um pouco. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o Leite. Desligue a batedeira, adicione a fécula de batata e o fermento em pó e misture delicadamente com a ajuda de um batedor de arame.
- 2 Despeje em forma retangular (30 cm x 41 cm), untada com manteiga e polvilhada com fécula de batata. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
- 3 Retire do forno e espere amornar. Desenforme e corte o bolo em pequenos círculos com a ajuda de um aro redondo (10 cm de diâmetro). Reserve.

Calda de Açúcar

- 4 Em uma panela, misture bem os ingredientes e leve ao fogo médio. Deixe cozinhar até que o açúcar tenha se dissolvido. Retire a espuma que se formar na superfície. Espere a calda esfriar e guarde-a em um recipiente fechado para utilizar na montagem do bolo.

Doce de Leite

- 5 Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA. Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada com água suficiente para cobri-la por completo. Tampe a panela, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 30 minutos (contados após início da fervura). Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la. Transfira o conteúdo para um recipiente, misture para ficar homogêneo e reserve.

Decoração

- 6 Hidrate o pó para renda de açúcar conforme a recomendação da embalagem. Distribua de maneira uniforme sobre o tapete de silicone próprio para rendas sem deixar excessos. Faça o processo de secagem em temperatura ambiente ou em forno em temperatura baixa (aproximadamente 100 graus). O ponto correto é quando a renda começa a soltar do tapete de silicone, porém ainda é maleável. Não deixe a renda secar demais senão ela pode quebrar. Espere esfriar para desenformar e reserve.
- 7 Monte os mini bolos com as Massas resfriadas, umedeça-as com a Calda de Açúcar e, utilizando tiras de acetato, envolva a primeira camada. Aplique uma camada de Doce de Leite e repita o processo. Deixe o bolo firmar na geladeira por alguns minutos e em seguida remova o acetato e cole a Renda de Açúcar com cuidado em toda a lateral do bolo, cortando o restante.
- 8 Por fim, decore o bolo com as frutas vermelhas e sirva.



RECEITAS Nestlé

©2024, Nestlé Brasil Ltda.
Todos os direitos reservados.