

RECEITAS
Nestlé



Nestlé®

Moça®

E SEUS QUERIDINHOS
Brigadeiros

Um livro com dicas e diversas receitas dos **melhores brigadeiros**
feito com Leite MOÇA®

ESSA AMADA BOLINHA DE CHOCOLATE FAZ PARTE DAS NOSSAS VIDAS DESDE CEDO

É o doce favorito das mesas de festas, o companheiro perfeito para uma sessão de filmes ou séries e a tentação irresistível de lamber a colher.

Quem nunca ficou impaciente esperando ele esfriar?

O aroma do brigadeiro é capaz de transformar qualquer dia, e milhões de brasileiros têm memórias afetivas que envolvem esse doce, desde o preparo até o primeiro pedacinho na boca.

É uma tradição nacional criar momentos especiais ao redor do brigadeiro.



E que privilégio é estar presente em tantas dessas lembranças!



E quando pensamos em preparar essa delícia, qual é o **primeiro ingrediente** que vem à mente?

LEITE MOÇA[®], CLARO!

A marca queridinha para fazer brigadeiros e outras gostosuras. Seleccionamos outras **receitas incríveis para você** se aventurar na cozinha, ou quem sabe, reinventar o seu próprio negócio.



Índice



Brigadeiros Gourmet Moça

Brigadeiro Red Velvet.....	3
Brigadeiro de Pão de Mel.....	4
Empreenda e Renda com Moça®.....	5

Brigadeiros Brasileiros Moça

Brigadeiro Pudim.....	6
Brigadeiro de Açaí.....	7
Dicas para o Brigadeiro Perfeito.....	8

Brigadeiros Recheados Moça

Brigadeiro Recheado com Frutas Vermelhas.....	10
Brigadeiro Recheado com Maracujá.....	11
Como Congelar Brigadeiros?.....	12

Brigadeiros Moça Zero Lactose

Brigadeiro de Colher Zero Lactose.....	13
Brigadeiro de Colher de Paçoca Zero Lactose.....	14
Brigadeiro? Só com Leite Moça!.....	15





Brigadeiro Velvet

INGREDIENTES ⇐

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de NESTLÉ® CHOCOLATERIA Chocolate em Pó 50%
- Corante alimentício vermelho a gosto
- Açúcar cristal vermelho para enrolar
- Cream cheese para decorar

⇒ MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA®, o NESTLÉ® Creme de Leite, a essência de baunilha e o NESTLÉ® CHOCOLATERIA Chocolate em Pó 50%. Misture bem até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
2. Acrescente o corante alimentício vermelho à mistura. Adicione aos poucos até atingir a cor desejada, mexendo bem para que o corante se espalhe de maneira uniforme.
3. Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre para evitar que o brigadeiro grude no fundo da panela. Continue mexendo até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela, atingindo o ponto de brigadeiro.
4. Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.
5. Após esfriar, unte as mãos com um pouco de manteiga, faça pequenas bolinhas com o brigadeiro e passe cada uma delas no açúcar cristal vermelho.
6. Use um bico de confeitar para decorar o topo de cada brigadeiro com uma pequena quantidade de cream cheese, dando um toque visual e de sabor que remete ao tradicional bolo Red Velvet.



Brigadeiro Pão de Mel

INGREDIENTES ⇐

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (sopa) de NESTLÉ® CHOCOLATERIA Chocolate em Pó 50%
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 colher (chá) de mel
- Granulado de chocolate para enrolar
- 1 lata de Leite MOÇA® cozido por 50 minutos

⇒ MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA®, o NESTLÉ® Creme de Leite, o NESTLÉ® CHOCOLATERIA Chocolate em Pó 50%, a canela, o cravo e o mel. Misture bem até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.
2. Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre para evitar que o brigadeiro grude no fundo da panela. Continue mexendo até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela, atingindo o ponto de brigadeiro.
3. Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.
4. Após esfriar, unte as mãos com um pouco de manteiga e faça pequenas bolinhas com o brigadeiro.
5. Passe cada bolinha no granulado de chocolate até que estejam completamente cobertas.
6. Use um bico de confeitar para decorar o topo de cada brigadeiro com uma pequena quantidade de Leite MOÇA® cozido.

VOCÊ JÁ EMPREENDE ou QUER COMEÇAR A EMPREENDER?



O primeiro curso de empreendedorismo grátis de Leite MOÇA® em parceria com Receitas Nestlé e Nestlé Professional vai ajudar você, micro e pequeno empreendedor, a crescer com seu negócio de confeitaria, alavancar suas vendas e melhorar sua estratégia.

Assista as aulas sobre gestão de negócio, técnicas de produção, marketing e precificação de produtos!

CONFIRA

Além disso, na página de Leite MOÇA® no site de Receitas Nestlé, você encontra a **Calculadora de Docinhos!**

Já imaginou não ter mais que quebrar a cabeça pensando quanto de bolo é necessário para organizar a sua festa? Ou então saber a quantidade ideal de docinhos que você precisa preparar para festa de um cliente?

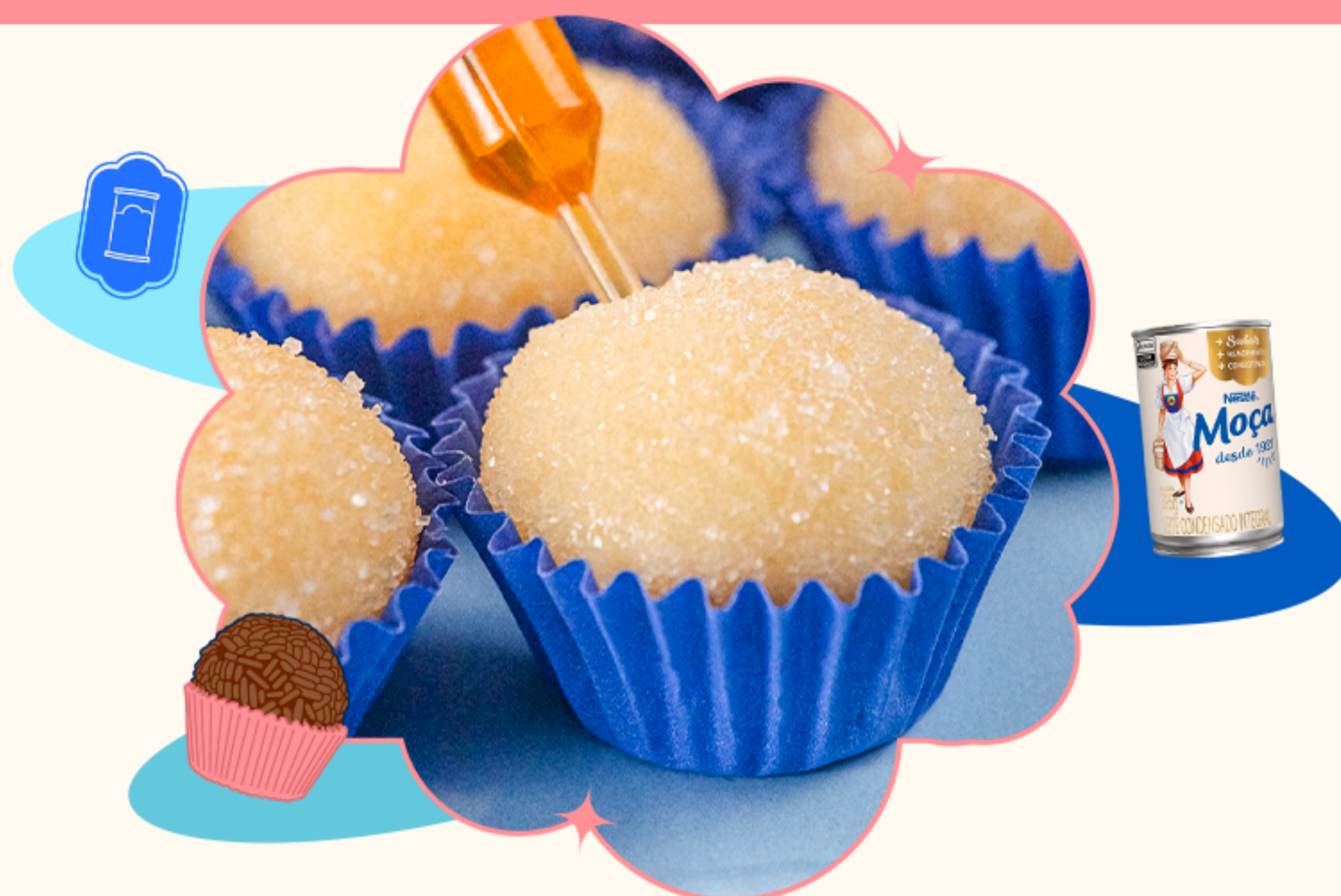
Quantos convidados participarão da sua festa?

O que você servirá na festa?

Crianças Adultos

Docinhos Bolo

CONFIRA



Brigadeiro de Pudim

INGREDIENTES ⇐

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 gema de ovo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- Meia xícara (chá) de açúcar refinado
- Meia xícara (chá) de água
- Açúcar cristal para enrolar

⇒ MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA®, o NESTLÉ® Creme de Leite, a gema de ovo e a essência de baunilha. Misture bem até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.
2. Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre para evitar que o brigadeiro grude no fundo da panela. Continue mexendo até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela, atingindo o ponto de brigadeiro.
3. Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.
4. Em outra panela, coloque o açúcar refinado e a água. Leve ao fogo médio, sem mexer, até que o açúcar derreta e forme um caramelo dourado. Retire do fogo e deixe esfriar levemente.
5. Unte as mãos com um pouco de manteiga e faça pequenas bolinhas com o brigadeiro e passe-as no açúcar cristal.
6. Faça uma pequena cavidade no centro de cada bolinha e preencha-os com a calda de caramelo.



Brigadeiro de Açaí

INGREDIENTES ⇐

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 150g de polpa de açaí
- 50g de Chocolate GALAK®
- 50g de NESTLÉ® Creme de Leite

⇒ MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA®, o NESTLÉ® Creme de Leite e a polpa de açaí. Misture bem até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.
2. Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre para evitar que o brigadeiro grude no fundo da panela. Continue mexendo até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela, atingindo o ponto de brigadeiro.
3. Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.
4. Após esfriar, unte as mãos com um pouco de manteiga e faça pequenas bolinhas com o brigadeiro.
5. Passe as bolinhas em granulado de chocolate ou em açúcar cristal.
6. Use um bico de confeitar para decorar o topo de cada brigadeiro com uma pequena quantidade de ganache de GALAK.

Dicas para o Brigadeiro Perfeito



O brigadeiro é um dos doces mais tradicionais do Brasil, e sua versatilidade permite diferentes formatos e apresentações, seja para servir em festas ou degustar em casa. Para alcançar o resultado perfeito, é essencial dominar o ponto ideal, escolher as forminhas certas e garantir a padronização dos docinhos.

Neste texto, vamos explorar as diferenças entre o ponto do brigadeiro de enrolar e de colher, as forminhas indicadas para cada gramatura e dicas para manter os brigadeiros sempre uniformes, garantindo um visual bonito e profissional.

Ponto Ideal para Brigadeiro de Enrolar vs. Brigadeiro de Colher



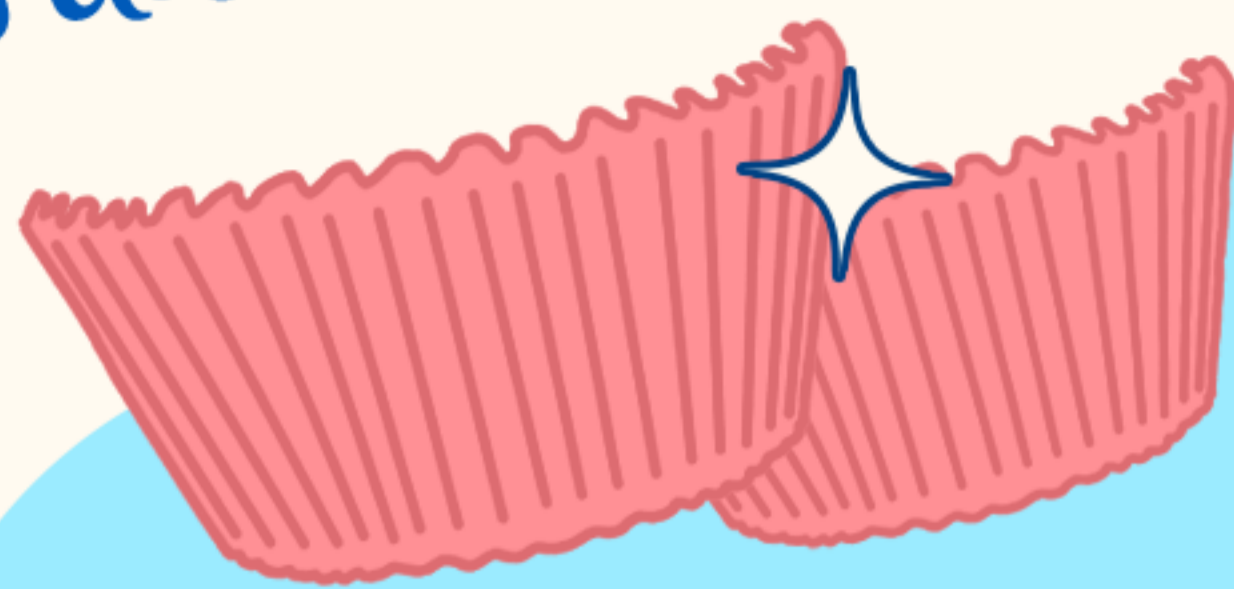
O ponto ideal para o brigadeiro de enrolar ocorre quando a massa fica mais firme e consistente. Geralmente, ele começa a desgrudar do fundo da panela e forma uma massa que ao esfriar não perde a estrutura ao ser moldada. **Um truque é inclinar a panela: se a massa se soltar em bloco e você conseguir ver o fundo, o ponto está certo.** Depois, é importante deixar a massa esfriar completamente antes de enrolar.



Já para o brigadeiro de colher, o ponto é mais cremoso, pois o objetivo é que ele seja macio ao ser servido.

Nesse caso, o brigadeiro é retirado do fogo antes de atingir a consistência de desgrudar totalmente do fundo da panela, mantendo uma textura mais fluida. Ao esfriar, ele continua maleável, ideal para ser servido em potinhos ou colheres.

Tamanho da Forminha Ideal



para cada
gramatura
de brigadeiro

O tamanho da forminha é essencial para garantir a apresentação e padronização dos brigadeiros. A seguir, as combinações mais comuns:

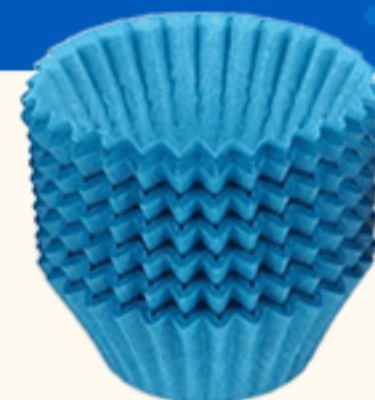


Brigadeiro de 8 a 10g

Forminhas número 4
Aprox. 2,5cm de diâmetro

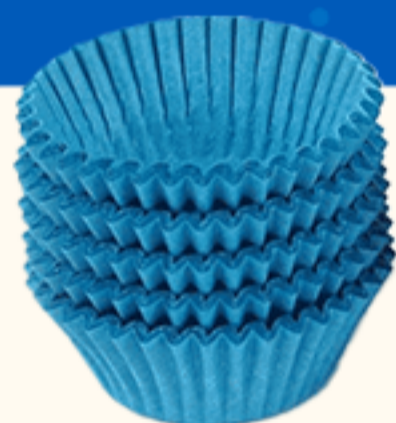
Brigadeiro de 12 a 15g

Forminhas número 5
Aprox. 3 cm de diâmetro



Brigadeiro de 16 a 20g

Forminhas número 6
Aprox. 3,5cm de diâmetro



É importante ajustar a gramatura à forminha para evitar que o brigadeiro fique desproporcional, tanto para não "afundar" quanto para não ficar espremido.

Como Deixar o Brigadeiro Padronizado



Padronizar o brigadeiro é essencial, principalmente quando há produção em escala ou venda. Para conseguir tamanhos e pesos iguais:

1. Utilize uma balança digital: Pese cada porção antes de enrolar para garantir que todos os brigadeiros tenham o mesmo peso.
2. Use colheres medidas ou boleadores: São ótimos para garantir a quantidade exata de massa, além de acelerar o processo de modelagem.
3. Mantenha as mãos sempre untadas: Isso evita que o brigadeiro grude e ajuda a dar a forma ideal.
4. Enrole sempre com o mesmo movimento e pressão: A técnica de enrolar de maneira uniforme ajuda a criar brigadeiros consistentes tanto no formato quanto no acabamento.



Brigadeiro Recheado com Frutas Vermelhas

INGREDIENTES ⇐

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 geleia de frutas vermelhas
- Granulado branco para decorar

⇒ MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA®, o NESTLÉ® Creme de Leite e a essência de baunilha. Misture bem até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
2. Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre para evitar que o brigadeiro grude no fundo da panela. Continue mexendo até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela, atingindo o ponto de brigadeiro.
3. Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.
4. Após o brigadeiro esfriar, unte as mãos com um pouco de manteiga e faça pequenas bolinhas com o brigadeiro.
5. Faça uma pequena cavidade no centro de cada bolinha e coloque um pouco de geleia de frutas vermelhas no centro. Feche bem a bolinha para que a geleia fique completamente envolvida pelo brigadeiro.
6. Passe cada bolinha no granulado branco até que estejam completamente cobertas.



Brigadeiro Recheado com Maracujá

INGREDIENTES

Brigadeiro

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- meia xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- Açúcar cristal para enrolar

Recheio de Maracujá

- Polpa de 2 maracujás
- meia xícara (chá) de açúcar refinado
- 60ml de água

MODO DE PREPARO

Brigadeiro

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA®, o NESTLÉ® Creme de Leite e o suco de maracujá concentrado. Misture bem.

Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre para evitar que o brigadeiro grude no fundo da panela. Continue mexendo até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela, atingindo o ponto de brigadeiro.
2. Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.

Recheio de Maracujá

1. Em uma panela, adicione a polpa de maracujá, o açúcar e a água. Misture bem.

Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo frequentemente, até que a mistura engrosse e fique com a consistência de uma geléia. Isso deve levar cerca de 10 a 15 minutos.
2. Retire do fogo e deixe esfriar completamente.
3. Após o brigadeiro esfriar, unte as mãos com um pouco de manteiga e faça pequenas bolinhas com o brigadeiro.

Faça uma pequena cavidade no centro de cada bolinha e coloque um pouco do recheio de maracujá na cavidade. Feche bem a bolinha para que o recheio fique completamente envolvido pelo brigadeiro.
4. Passe cada bolinha no açúcar cristal até que estejam completamente cobertas.

Como congelar Brigadeiros?

Brigadeiros congelados podem ser armazenados por até 3 meses no freezer.*



O congelamento do brigadeiro é uma ótima alternativa para quem deseja preparar os docinhos com antecedência, garantindo frescor e praticidade para eventos ou encomendas. No entanto, para que o brigadeiro mantenha sua qualidade e sabor após o descongelamento, alguns cuidados são essenciais.

* É importante etiquetar as embalagens com a data de preparo para acompanhar o prazo de validade.



Brigadeiros Enrolados e Prontos

Após enrolar e passar os brigadeiros no confeito de sua preferência, disponha-os em uma assadeira, com espaço entre eles, e leve ao freezer por cerca de 2 horas ou até que fiquem firmes. Depois, transfira os brigadeiros para sacos plásticos próprios para congelamento ou potes herméticos, removendo o máximo de ar possível. Dessa forma, eles ficam protegidos contra queimaduras de freezer.

Massa de Brigadeiro sem Enrolar

Caso prefira congelar a massa antes de enrolar, deixe-a esfriar completamente e acondicione em recipientes bem vedados. Ao descongelar, basta deixar a massa em temperatura ambiente e seguir com o processo de modelagem e confeitaria normalmente.



Como Descongelar

O descongelamento deve ser feito de maneira gradual para que o brigadeiro mantenha sua textura cremosa e não fique ressecado. Retire os brigadeiros do freezer e deixe-os na geladeira por algumas horas ou de um dia para o outro.

Após descongelados, mantenha-os em temperatura ambiente para voltar à textura original.

CUIDADOS ADICIONAIS

Não recongele: Brigadeiros que já foram descongelados não devem ser recongelados, pois isso pode comprometer o sabor e a consistência.

Evite mudanças bruscas de temperatura: Isso ajuda a preservar a textura original do doce, mantendo-o macio e delicioso.



Brigadeiro de Colher Zero Lactose

INGREDIENTES ⇐

- 1 caixinha de Leite MOÇA® Zero Lactose
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 5 colheres (sopa) de NESTLÉ® CHOCOLATERIA Chocolate em Pó 50%

⇒ MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA® Zero Lactose, o NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose e o NESTLÉ® CHOCOLATERIA Chocolate em Pó 50%. Misture bem.
2. Leve a panela ao fogo baixo, mexendo constantemente para evitar que a mistura grude no fundo. Continue mexendo até que a mistura engrosse e atinja a consistência de brigadeiro de colher.
3. Despeje o brigadeiro em copinhos de acrílico e deixe esfriar um pouco antes de servir.



Brigadeiro de Colher de Paçoca Zero Lactose

INGREDIENTES ⇐

- 1 caixinha de Leite MOÇA® Zero Lactose
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose
- 1 xícara (chá) de paçoca triturada

⇒ MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA® Zero Lactose, o NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose e a paçoca triturada. Misture bem.
2. Leve a panela ao fogo baixo, mexendo constantemente para evitar que a mistura grude no fundo. Continue mexendo até que a mistura engrosse e atinja a consistência de brigadeiro de colher.
3. Despeje o brigadeiro em copinhos de acrílico e deixe esfriar um pouco antes de servir.

BRIGADEIRO SÓ COM Leite Moça!

O brigadeiro é mais do que um doce, é um pedaço da nossa cultura, uma verdadeira expressão de carinho e nostalgia. Seja para adoçar momentos especiais, criar memórias ou até mesmo empreender. O segredo está em caprichar na receita e escolher os melhores ingredientes.

E quando o assunto é brigadeiro perfeito, LEITE MOÇA® sempre faz a diferença, garantindo aquele sabor inconfundível e a cremosidade que todo mundo adora. Agora que você já tem todas as dicas e inspirações, é hora de colocar a mão na massa e compartilhar essa delícia com quem você ama.

➤ *Ou se deliciar sozinho mesmo, porque você merece!* ➤

CONHEÇA

a Linha Completa



Descubra mais receitas deliciosas
com o sabor inconfundível
de Leite Moça®

SABE QUAL É O ÚLTIMO PASSO
DE TODA RECEITA?



Reciclar as embalagens

Você
sabia
que

97%

das embalagens dos produtos Nestlé
já são produzidas para serem

re.cicladas?



Chame o Ecobot no whatsapp

O nosso contatinho do bem que te ajuda a reciclar.

(11) 99714-0849

1

Separe embalagens secas
dos materiais orgânicos,
como sobras de alimentos.

2

Limpe e esvazie as embalagens.
Se possível, use água de reuso
caso precise retirar o excesso
e deixe secar.

A Nestlé está em uma jornada
para a regeneração e estabeleceu
compromissos com o planeta



Circularidade

Vamos reciclar o equivalente a todo
plástico que colocamos no mercado
anualmente.



Nestlé

re.generar
é nutrir o
que faz bem



O destino ideal para quem
ama se inspirar e fazer
Receitas Maravilhosas

www.receitasnestle.com.br





Além de receitas você encontra:

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.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!



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



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



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