

PANETTONES

como você nunca viu!

RECEITAS PARA UM NATAL DELICIOSO



ÍNDICE

Sorvettone com Panettone Chocolate ao Leite Garoto.....	3
Tiramisù de Panettone Alpino ao Leite.....	5
Sanduíche de Panettone Alpino ao Leite com Recheio Cremoso....	7
Rabanada de Panettone Alpino Dulche de Leche.....	9
Naked Panettone Alpino Dulche de Leche com Creme de Café...11	
Pudim de Panettone Talento Avelã.....	13
Palha Italiana de Panettone Prestígio.....	15
Taça de Panettone Zero Adição de Açúcares, iogurte e Frutas...17	
Manjar com Panettone e Calda de Frutas.....	19
Naked Panettone.....	21



SORVETONE COM PANETTONE CHOCOLATE AO LEITE GAROTO



INGREDIENTES

TEMPO DE PREPARO:



1 hora e 5 minutos

RENDIMENTO:



8 porções

- 1 GAROTO® Panettone Chocolate ao Leite
- ¾ pote de Sorvete NESTLÉ® MOÇA® Brigadeiro ou MOÇA® Doceria
- 200 g de GAROTO® Cobertura de Chocolate ao Leite picado
- 5 colheres (sopa) de NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso
- raspas de GAROTO® Cobertura de Chocolate ao Leite para decorar



MODO DE PREPARO

1. Corte a tampa do **Panettone GAROTO® Chocolate ao Leite** e retire o conteúdo interno em forma de círculo, mas cuidado para não cortar o fundo e as laterais.
2. Recheie com o **Sorvete NESTLÉ®**, sempre com atenção para não romper a lateral o panettone. Coloque a tampa e leve ao freezer por pelo menos 40 minutos.
3. Derreta a **Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®** no microondas e misture o **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso**.
4. Retire o sorvettone do freezer, cubra com a calda de chocolate e decore com as rasas de **Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®**.
5. Ao servir, regue com mais calda de chocolate e finalize com mais rasas de **Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®**.



TIRAMISÙ DE PANETTONE ALPINO AO LEITE



TEMPO DE PREPARO:



1 hora e 5 minutos

RENDIMENTO:



8 porções

INGREDIENTES

CREME

- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso** gelado por 12 horas
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 1 pote de queijo tipo Mascarpone (390 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MONTAGEM

- 1 xícara e meia (chá) de água morna
- 3 colheres (sopa) de **NESCAFÉ® Tradição**
- 1 colher (sopa) de licor de chocolate
- 1 **ALPINO® Panettone ao Leite** cortado em 8 fatias, e estas fatias cortadas ao meio (16 pedaços)
- 200g de **Cobertura de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES®** ralado
- 2 colheres (sopa) **NESTLÉ® DOIS FRADES® Cacau em Pó 100%**



MODO DE PREPARO

CREME

1. Em uma batedeira, bata todos os ingredientes do creme até ficar homogêneo. Reserve em geladeira.

MONTAGEM

2. Em um recipiente fundo, coloque a água, o **NESCAFÉ®** e o licor, misturando bem.
3. Coloque um pouquinho de creme no fundo de um refratário, passe as fatias de **Panettone ALPINO®** ao Leite pela mistura de café tirando o excesso, coloque sobre o creme e distribua um pouco da **Cobertura de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES®**.
4. Faça camadas alternadas finalizando com o creme.
5. Polvilhe com o **Cacau em Pó 100% NESTLÉ® DOIS FRADES®** e leve para gelar por pelo menos 2 horas. Sirva sempre gelado.



SANDUÍCHE DE PANETTONE ALPINO AO LEITE COM RECHEIO CREMOSO



TEMPO DE PREPARO:



30 minutos

RENDIMENTO:



12 porções

INGREDIENTES

PANETTONE

- 1 **ALPINO® Panettone ao Leite** em fatias cortadas ao meio

DECORAÇÃO

- cerejas em calda

CREME DE HORTELÃ

- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- meia xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de hortelã
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**



MODO DE PREPARO

PANETTONE

1. Em uma assadeira, coloque as fatias de **Panettone ALPINO®** e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 10 minutos. Reserve.

CREME DE HORTELÃ

2. Em uma panela, misture todos os ingredientes, exceto o **NESTLÉ® Creme de Leite**.
3. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
4. Peneire o creme, para tirar as folhas de hortelã, adicione o **NESTLÉ® Creme de Leite**, reservando 2 colheres (sopa) para decorar, e deixe esfriar. Reserve.

MONTAGEM

5. Recheie uma das fatias de Panettone com o creme de hortelã reservado e cubra com outra fatia, formando um sanduíche.
6. Decore-os com o **NESTLÉ® Creme de Leite** reservado, cerejas em calda e sirva a seguir.



RABANADA DE PANETTONE ALPINO DULCHE DE LECHE



TEMPO DE PREPARO:



45 minutos

RENDIMENTO:



8 porções

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 4 ovos
- 6 colheres (sopa) de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**
- 1 **ALPINO® Panettone Dulce de Leite** cortado em 8 fatias
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- mistura de canela em pó com açúcar de confeiteiro



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente fundo, coloque o **Leite NINHO®**, os ovos e o **MOÇA® Doce de Leite**, misturando bem com um fouet.
2. Em uma frigideira, aqueça a manteiga em fogo baixo.
3. Mergulhe bem as fatias do **Panettone ALPINO® Dulce de Leche** na mistura de leite até que fiquem bem encharcadas.
4. Coloque as fatias na frigideira e deixe dourar de ambos os lados, tendo cuidado ao virar.
5. Polvilhe a mistura de canela com o açúcar e sirva.



NAKED PANETTONE ALPINO DULCHE DE LECHE COM CREME DE CAFÉ



TEMPO DE PREPARO:



20 minutos

RENDIMENTO:



8 porções

INGREDIENTES

- 1 colher (chá) de **NESCAFÉ® Tradição**
- 1 e meia colher (sopa) de licor de café
- 1 lata de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**
- meia xícara (chá) de frutas vermelhas
- açúcar de confeiteiro para polvilhar



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, dissolva o **NESCAFÉ®** no licor de café. Reserve.
2. Coloque o **MOÇA® de Colher Doce de Leite** em um recipiente, coloque o **NESCAFÉ®** dissolvido e misture bem. Reserve.
3. Coloque o **Panettone ALPINO® Dulce de Leche** sobre um prato ou tábua e faça dois cortes horizontais, o que resultará em três partes da mesma altura.
4. Cubra a parte de inferior do **Panettone ALPINO®** com metade do **MOÇA® Doce de Leite** com **NESCAFÉ®**, coloque a segunda parte e cubra novamente com o creme de café, reservando uma pequena porção para decoração.
5. Coloque a terceira parte, decore com o creme de café restante, finalize com as frutas vermelhas, polvilhe o açúcar de confeitado e sirva.



PUDIM DE PANETTONE TALENTO AVELÃ

Talento
AVELÃ

TEMPO DE PREPARO:

7 horas e 45 minutos

RENDIMENTO:

16 porções



CALDA

- meia xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de água

PUDIM

- 4 ovos
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 TALENTO® Panettone Avelã cortado em cubos



MODO DE PREPARO

CALDA

1. Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo até obter uma calda de caramelo dourada, e com cuidado, coloque a água e misture até dissolver os torrões de açúcar e obter uma calda lisa.
2. Distribua a calda em forma para pudim com 23 cm de diâmetro. Reserve.

PUDIM

3. Em um liquidificador, bata os ovos, o Leite MOÇA®, o Leite NINHO® e o mel. Reserve.
4. Distribua o Panettone TALENTO® Avelã na forma com o caramelo e em seguida despeje a massa por cima.
5. Deixe descansar por 5 minutos para que o Panettone TALENTO® Avelã absorva o líquido.
6. Cubra com papel-alumínio e leve para assar em banho-maria, em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
7. Quando o pudim estiver frio, leve para gelar por pelo menos 6 horas. Desenforme e sirva gelado.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE



Talento
AVELÃ

PALHA ITALIANA DE PANETTONE PRESTÍGIO

Nestlé
PRESTÍGIO



TEMPO DE PREPARO:
7 horas e 45 minutos



RENDIMENTO:
16 porções

- 300g de **NESTLÉ DOIS FRADES**® Cobertura de Chocolate Branco picado
- 2 Leite **MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 4 colheres (sopa) de coco ralado seco
- 1 **PRESTÍGIO**® Panettone cortado em cubos pequenos
- coco ralado seco tradicional ou tostado



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture a **Cobertura de Chocolate Branco NESTLE® DOIS FRADES®**, o Leite **MOÇA®**, a manteiga e o coco ralado.
2. Leve ao fogo médio, misturando sempre, por cerca de 8 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
3. Retire do fogo e misture o **Panettone PRESTÍGIO®**.
4. Transfira para uma forma ou refratário untado com manteiga e aguarde esfriar.
5. Cubra com plástico-filme e leve para gelar por 45 minutos. Corte em pedaços, passe pelo coco ralado seco tradicional ou tostado e sirva.



 **PRESTÍGIO®**

TAÇA DE PANETTONE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES, IOGURTE E FRÚTAS



TEMPO DE PREPARO:

20 minutos



RENDIMENTO:

12 porções

- 1 Panettone NESTLÉ® CLASSIC® Zero Adição de Açúcares esfarelado grosseiramente
- 6 potes de iogurte NESTLÉ® GREGO®
- frutas variadas picadas (figo, damasco, morango)



MODO DE PREPARO

1. Em tacinhas de sobremesa, faça uma camada com o **Panettone NESTLÉ® CLASSIC®**, uma camada com o logurte **NESTLÉ®** e uma camada com as frutas.
2. Repita as camadas decorando com as frutas. Sirva.



MANJAR COM PANETTONE E CALDA DE FRUTAS

Nestlé

**TEMPO DE PREPARO:**

4 horas e 15 minutos

**RENDIMENTO:**

12 porções

- 1 Leite **MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido **NINHO**® **Forti+ Integral**
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- meia xícara (chá) de amido de milho
- 1 Panettone **NESTLÉ**® **CLASSIC**® Zero Adição de Açúcares
- geleia de frutas vermelhas para decorar



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture bem o **Leite MOÇA®**, o **Leite NINHO®**, o leite de coco e o amido de milho.
2. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme homogêneo.
3. Retire do fogo e espere amorar.
4. Corte grosseiramente o **Panettone NESTLÉ® CLASSIC®** e distribua em uma forma com furo central (23 cm de diâmetro) molhada ou levemente untada com óleo e leve à geladeira por cerca de 4 horas.
5. Desenforme e sirva a seguir acompanhado da geleia de frutas vermelhas.



NAKED PANETTONE



TEMPO DE PREPARO:
20 minutos



RENDIMENTO:
12 porções

- 1 Panettone NESTLÉ® de sua preferência
- 1 lata de MOÇA® de Colher
- meia xícara (chá) de frutas vermelhas
- açúcar de confeitador para polvilhar



MODO DE PREPARO

1. Em um prato de servir, apoie o **Panetone NESTLÉ®** e faça 2 cortes na horizontal, formando 3 círculos.
2. Recheie a base com metade do **MOÇA® de Colher**, cubra com o pedaço do meio do panettone e recheie com o restante do **MOÇA® de Colher**.
3. Cubra com o topo do panettone, decore com as frutas vermelhas e polvilhe o açúcar de confeiteiro. Sirva.





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

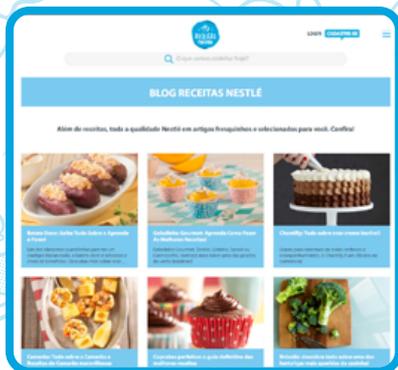
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



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.

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!



