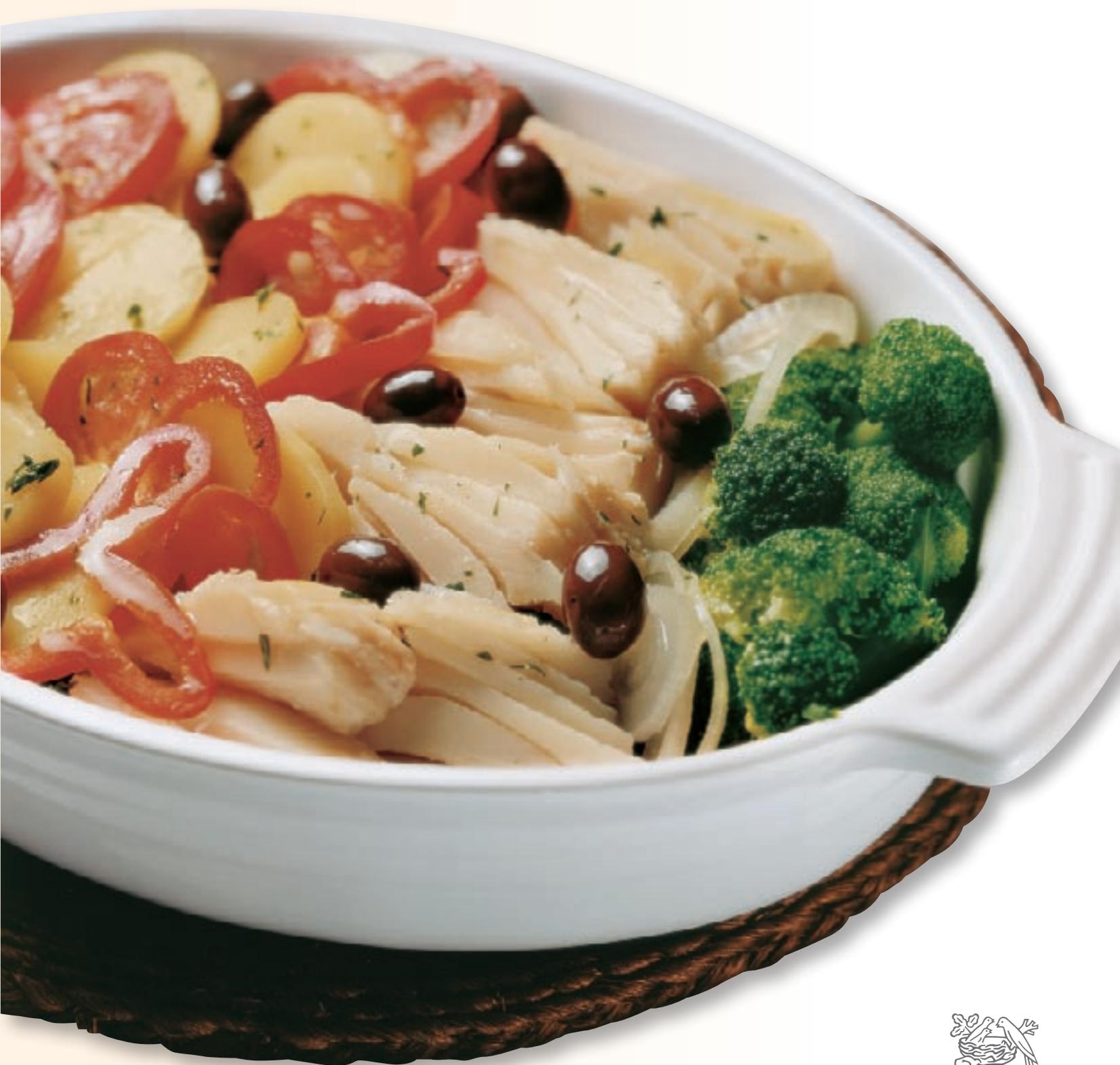


Delícias de  
**Páscoa**



Serviço Nestlé ao Consumidor



**Nestlé**

Good Food, Good Life

## É TEMPO DE RENOVAR

Invista nesse cardápio de fácil preparo, gostoso e equilibrado, e receba a família e os amigos para celebrar esse momento. Boa Páscoa!

### ENTRADA

Brusquetas ao Manjericão	2
Salada com Camarão Grelhado	3
Salada Caprese	3

### PRATO PRINCIPAL

Bacalhau de Páscoa	4
Peixe com Pistache	5
Peixe com Molho de Páprica	5
Salmão com Mangas	6
Peixe ao Coco	7

### ACOMPANHAMENTO

Arroz Tropical	8
Mandioquinha Rosti	8
Trouxinhas de Páscoa	9

### SOBREMESA

Trufas Rápidas	10
Mosaico de Frutas	10
Peras ao Creme	11
Bombom Feliz Páscoa	12
Musse de Chocolate Trufado	13
Ovinhos Crocantes Diet	14

Temperagem de chocolate	15
-------------------------	----



## BRUSCHETTAS AO MANJERICÃO

### INGREDIENTES

- ▣ 1 maço de manjericão fresco
- ▣ 1 dente de alho
- ▣ meia xícara (chá) de azeite
- ▣ meia xícara (chá) de nozes picadas
- ▣ 1 stick de **Caldo de Galinha em pó GOODLIGHT®**
- ▣ 10 fatias de pão italiano
- ▣ 50g de queijo parmesão ralado grosso

### MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata rapidamente o manjericão com o alho, o azeite, as nozes e o Caldo em pó GOODLIGHT. Espalhe a mistura sobre os pães e distribua o queijo parmesão. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até que o queijo derreta. Sirva quente como entrada.

**RENDIMENTO:** 10 fatias

**VALOR CALÓRICO:** 248kcal/fatia

*dica*  
O ideal é que a cobertura de manjericão ainda contenha pedaços dos ingredientes.



## SALADA COM CAMARÃO GRELHADO

### INGREDIENTES

#### SALADA

- ▣ 200g de camarões médios limpos (cerca de 10 unidades)
- ▣ 1 pé de alface americana picada
- ▣ 1 xícara (chá) de croutons
- ▣ 1 manga em tiras



#### MOLHO

- ▣ 1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- ▣ meio pacote de queijo parmesão ralado (25g)
- ▣ 1 stick de **Meu Segredo MAGGI®**

### MODO DE PREPARO

#### SALADA

Em uma grelha, doure os camarões. Reserve. Em uma saladeira, coloque a alface, os croutons, a manga e o camarão.

#### MOLHO

Em uma tigela, misture os ingredientes. Sirva com a salada.

**RENDIMENTO:** 6 porções

**VALOR CALÓRICO:** 168kcal/porção



#### FAZ BEM SABER

As férias de verão pedem uma alimentação mais leve, com muitas frutas, verduras e legumes, que ajudam a hidratar e nutrir o nosso organismo.



Sheila Oliveira

## SALADA CAPRESE

### INGREDIENTES

#### MOLHO

- ▣ 1 colher (sopa) de vinagre
- ▣ 2 colheres (sopa) de azeite
- ▣ meia colher (sopa) de **Fondor MAGGI®**
- ▣ 1 pitada de orégano

#### SALADA

- ▣ 1 tomate caqui, cortado em rodelas
- ▣ 1 mussarela de búfala grande, cortada em rodelas
- ▣ meia colher (sopa) de folhas de manjeriço

### MODO DE PREPARO

#### MOLHO

Em uma tigela, misture todos os ingredientes e reserve.

#### SALADA

Em um prato, disponha as fatias de tomate e, sobre cada uma delas, uma rodela de mussarela. Espalhe as folhas de manjeriço e regue com o molho. Sirva a seguir, com fatias de pão italiano.

**RENDIMENTO:** 2 porções

**VALOR CALÓRICO:** 145kcal/porção



Sheila Oliveira

# prato principal

## BACALHAU DE PÁSCOA

### INGREDIENTES

- ▣ 1kg de bacalhau
- ▣ 1kg de tomates sem pele e sem sementes
- ▣ 1kg de batatas em rodelas
- ▣ 1 pimentão vermelho em rodelas
- ▣ 2 cebolas grandes em rodelas
- ▣ meio maço de brócolis limpos, aferventados
- ▣ 1 colher e meia (sopa) de **Fondor MAGGI®**
- ▣ meia xícara (chá) de azeite
- ▣ meia xícara (chá) de azeitonas pretas picadas

### MODO DE PREPARO

De véspera, deixe o bacalhau de molho em água, trocando-a várias vezes nesse período. No dia seguinte, troque a água novamente e afervente o bacalhau por cerca de 20 minutos. Depois de frio, deixe-o em lascas. Tempere o tomate, as batatas, o pimentão, as cebolas e os brócolis com uma colher (sopa) do Fondor MAGGI e reserve. Em um refratário ou assadeira, disponha os

### dica

Se desejar, monte esta assadeira em uma panela grande e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos em fogo médio, em vez de levar ao forno.



ingredientes em camadas, alternando-os: tomate, batata, pimentão, cebola, bacalhau, brócolis, até acabar os ingredientes. Misture o Fondor restante com o azeite, regue todos os ingredientes e espalhe as azeitonas. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva.

**RENDIMENTO:** 8 porções

**VALOR CALÓRICO:** 403kcal/porção



### FAZ BEM SABER

A carne de peixe é uma ótima opção para o fornecimento de proteínas de boa qualidade. Inclua peixes no cardápio de sua família!

# prato principal

## PEIXE COM MOLHO DE PÁPRICA

### INGREDIENTES

- 3 batatas cortadas em rodelas finas
- 1 colher (sopa) de **Fondor MAGGI®**
- 1kg de cação em postas
- 1 copo de **Requeijão Cremoso Light NESTLÉ®**
- 3 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (chá) de páprica
- azeite para untar

### MODO DE PREPARO

Em um refratário retangular médio (20 x 30cm) untado, distribua metade das batatas e polvilhe com parte do Fondor MAGGI. Distribua as postas de cação sobre as batatas e polvilhe novamente com Fondor. Cubra com as batatas e o Fondor restantes. Em uma tigela, misture o Requeijão com o leite e a páprica e despeje sobre as batatas. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, coberto com papel-alumínio por cerca de 20 minutos. Retire o papel alumínio e deixe gratinar por cerca de 20 minutos. Sirva com legumes cozidos.

**RENDIMENTO:** 6 porções

**VALOR CALÓRICO:** 205kcal/porção

### dica

*Se desejar, você pode substituir o cação por outro peixe de carne firme (namorado, pescada amarela, badejo...).*



Foto: B.

## PEIXE COM PISTACHE

### INGREDIENTES

- 600g de badejo em um pedaço só
- 1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 dente de alho amassado
- 1 pitada de pimenta-síria
- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de pistache picado
- 1 colher (sopa) de azeite
- azeite para untar

### MODO DE PREPARO

Em uma tigela, tempere o badejo com o Creme de Leite, o suco de limão, o alho, a pimenta-síria e o sal. Disponha em uma assadeira pequena untada. Coloque todo o creme do tempero sobre o peixe. Polvilhe o pistache, regue com o azeite e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva.

**RENDIMENTO:** 4 porções

**VALOR CALÓRICO:** 265kcal/porção



### FAZ BEM SABER:

Por causa da tradição cristã em evitar carnes vermelhas em feriados religiosos, a procura por peixes nesta época do ano aumenta muito. Como são alimentos muito perecíveis fique atento ao comprá-los.

Luz Fernando Macien



# prato principal



Éric B.

## SALMÃO COM MANGAS

### INGREDIENTES

- ▣ 600g de salmão fresco cortado em 5 pedaços
- ▣ 2 colheres (sopa) de azeite
- ▣ 1 colher (chá) de sal
- ▣ meia xícara (chá) de vinho branco
- ▣ meia xícara (chá) de suco de laranja
- ▣ 1 manga média em fatias
- ▣ 1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- ▣ 1 colher (chá) de mostarda
- ▣ 2 colheres (chá) de alcaparras
- ▣ 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada

### MODO DE PREPARO

Em uma tigela, tempere o peixe com metade do azeite e o sal. Em uma frigideira antiaderente, grelhe o peixe, regando com quatro colheres (sopa) da mistura de vinho e suco de laranja. Reserve. Besunte as fatias de manga com o restante do azeite e grelhe na mesma frigideira. Coloque o salmão em uma travessa e decore com a manga. Despeje o restante do vinho e do suco de laranja na mesma frigideira e ferva por cerca de 5 minutos, em fogo baixo. Retire do fogo e misture o Creme de Leite e a mostarda. Sirva sobre o peixe decorado com as alcaparras e com a cebolinha.



**RENDIMENTO:** 5 porções

**VALOR CALÓRICO:** 397kcal/porção

# prato principal

## PEIXE AO COCO

### INGREDIENTES

- ▣ meia xícara (chá) de leite
- ▣ meia xícara (chá) de leite de coco
- ▣ 500g de peixe em postas (caçã, badejo, tainha)
- ▣ sal a gosto
- ▣ 2 envelopes de **MAGGI® Tempero e Sabor para Aves, Peixes e Arroz**
- ▣ 1 tomate sem pele e sem sementes picado

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o leite com o leite de coco. Junte o peixe e o sal e cozinhe em fogo baixo por cerca de 20 minutos. Misture o MAGGI Tempero e Sabor e o tomate e cozinhe por cerca de 5 minutos. Sirva.

**RENDIMENTO:** 4 porções

**VALOR CALÓRICO:** 205kcal/porção



# acompanhamento

## ARROZ TROPICAL

### INGREDIENTES

- ▣ 1 colher (sopa) de óleo
- ▣ 1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- ▣ 1 tablete de **Caldo MAGGI® para Arroz Branco**
- ▣ meia xícara (chá) de abacaxi em cubos
- ▣ 2 colheres (sopa) de uvas-passas brancas sem caroço
- ▣ 100g de peito de peru defumado em cubos



### MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o arroz. Adicione duas xícaras (chá) de água fervente e o Caldo MAGGI. Abaixar o fogo assim que ferver e cozinhe com a panela semitampada até que fique quase seco, ou seja, até que se formem alguns furinhos na superfície (cerca de 15 minutos). Retire a panela do fogo e deixe-a tampada por mais 10 minutos. Misture o abacaxi, as uvas-passas e o peito de peru e sirva.

**RENDIMENTO:** 6 porções

**VALOR CALÓRICO:** 95kcal/porção

### dicas

- Você pode substituir o peito de peru defumado por frango defumado ou peru desfiado ou, ainda, pernil em lascas.
- Hidrate as uvas-passas em uma colher (sopa) de água morna por 5 minutos antes de usá-las na receita. Assim elas ficarão mais macias e saborosas.

## MANDIOQUINHA ROSTI

### INGREDIENTES

- ▣ 2 mandioquinhas médias
- ▣ meia cebola pequena ralada
- ▣ 2 envelopes de **MAGGI® Tempero e Sabor para Massas, Batatas e Arroz**
- ▣ 1 xícara (chá) de mussarela picada
- ▣ meia colher (chá) de sal
- ▣ meia colher (chá) de pimenta-do-reino
- ▣ 1 colher (sopa) de manteiga

### MODO DE PREPARO

Descasque as mandioquinhas e rale-as no ralo grosso. Lave-as bem e escorra a água. Em uma tigela, misture a cebola com o MAGGI Tempero e Sabor, a mandioquinha, a mussarela, o sal e a pimenta-do-reino. Em uma frigideira média, aqueça a manteiga e coloque pequenas porções de mandioquinha, espalhando uniformemente com uma espátula. Doure os dois lados. Sirva imediatamente.

**RENDIMENTO:** 8 porções

**VALOR CALÓRICO:** 84kcal/porção

### FAZ BEM SABER

Rosti refere-se aos produtos que uma vez preparados, ficam dourados e crocantes.



# acompanhamento



## TROUXINHAS DE PÁSCOA

### INGREDIENTES

#### MASSA

- ▣ 1 xícara e meia (chá) de leite
- ▣ 2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Legumes**
- ▣ 2 colheres (sopa) de purê de tomate
- ▣ 3 ovos
- ▣ 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
- ▣ meia lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- ▣ óleo para untar

#### RECHEIO

- ▣ 1 pote de cream cheese
- ▣ meia lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- ▣ meia xícara (chá) de champignons em conserva picados
- ▣ 50g de tomates secos picados
- ▣ 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

#### MONTAGEM

- ▣ 8 ramos de cebolinha verde
- ▣ óleo para untar

### MODO DE PREPARO

#### MASSA

Aqueça o leite e dissolva o Caldo MAGGI. Coloque no liquidificador, junte o purê de tomate, os ovos, a farinha e o Creme de Leite e bata até obter uma massa líquida. Aqueça uma frigideira média untada e, com auxílio de uma concha, despeje uma porção da massa no centro, fazendo movimentos circulares para espalhar a massa. Doure de ambos os lados, retire e repita a operação até finalizar toda a massa. Reserve.



#### RECHEIO

Em uma tigela, misture bem o cream cheese e o Creme de Leite até formar uma pasta. Acrescente o restante dos ingredientes e misture bem.

#### MONTAGEM

Passa a cebolinha pela água fervente para amolecer, enxugue e corte ao meio no sentido do comprimento. No centro de cada crepe coloque uma porção do recheio (cerca de uma colher de sopa) e una as extremidades. Amarre com a cebolinha, formando uma trouxinha. Coloque em um prato e sirva a seguir.

**RENDIMENTO:** 15 unidades

**VALOR CALÓRICO:** 186kcal/porção

#### dica

Se desejar, polvilhe as trouxinhas com queijo parmesão ralado e leve ao forno médio-alto (200°C) para aquecer (cerca de 5 minutos).

# sobremesa



Sheila Oliveira

## TRUFAS RÁPIDAS

### INGREDIENTES

- ▣ 1 lata de **MOÇA® Fiesta Brigadeiro**
- ▣ 4 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**
- ▣ 2 colheres (sopa) de rum
- ▣ 2 tabletes de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Meio Amargo**
- ▣ Chocolate em **Pó DOIS FRADES®** para polvilhar

### MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o MOÇA Fiesta com o Chocolate em Pó e o rum e reserve na geladeira por cerca de 1 hora. Retire da geladeira, faça bolinhas e coloque em uma forma forrada com papel-alumínio e volte à geladeira. Faça a temperagem do Chocolate como indicado no passo-a-passo da página 15. Retire as trufas da geladeira e banhe no Chocolate. Volte à geladeira para secar. Passe pelo Chocolate em Pó e sirva.

**RENDIMENTO** : 35 unidades

**VALOR CALÓRICO**: 90kcal/unidade



## MOSAICO DE FRUTAS

### INGREDIENTES

- ▣ 1 caixa pequena de morangos picados (200g)
- ▣ 1 manga cortada em cubos
- ▣ 1 cacho pequeno de uva verde sem caroço picada (180g)
- ▣ meia colher (chá) de suco de limão

### COBERTURA

- ▣ 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
- ▣ 1 xícara (chá) de leite
- ▣ 1 lata de **Leite MOÇA®**
- ▣ 1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- ▣ 2 colheres (chá) de castanha de caju picada

### MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture as frutas picadas com o suco de limão e distribua em copos ou taças.

### COBERTURA

Junte cinco colheres (sopa) de água fria à gelatina e leve ao banho-maria para dissolver. Em um liquidificador, bata o leite com a gelatina dissolvida, o Leite MOÇA e o Creme de Leite até obter um creme homogêneo. Despeje o creme sobre as frutas e leve à geladeira por cerca de 2 horas. Sirva decorado com a castanha de caju.

**RENDIMENTO** : 10 porções

**VALOR CALÓRICO** : 213kcal/porção



Sheila Oliveira

# sobremesa

## PERAS AO CREME

### INGREDIENTES

- ▣ 4 peras descascadas e fatiadas
- ▣ 1 xícara (chá) de suco de laranja
- ▣ 2 anises estrelados
- ▣ 1 xícara (chá) de açúcar

### CREME

- ▣ 1 caixinha de **Creme de Leite Light NESTLÉ®**
- ▣ 1 xícara (chá) de ricota amassada
- ▣ meia xícara (chá) de açúcar
- ▣ 1 colher (chá) de essência de baunilha



### dica

O anis estrelado pode ser substituído por cravo-da-india ou canela em pau.

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as peras com o suco de laranja, os anises e o açúcar e cozinhe por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira.

### CREME

Em um liquidificador, bata os ingredientes. Sirva as peras com a calda e o creme gelado.

**RENDIMENTO:** 8 porções

**VALOR CALÓRICO:** 260kcal/porção

### FAZ BEM SABER

Essa é uma receita requintada e fácil de preparar, devido à combinação de ingredientes que a torna aromática e especial.



Sheila Oliveira

## BOMBOM FELIZ PÁSCOA

### INGREDIENTES

#### BOMBONS

- ▣ 2 tabletes de **Cobertura Chocolate com Leite NESTLÉ®** (500g)

#### RECHEIO DE BRIGADEIRO COM CROCANTE DE AMENDOIM

- ▣ meia xícara (chá) de açúcar
- ▣ meia colher (sopa) de manteiga
- ▣ meia xícara (chá) de amendoim torrado e moído
- ▣ 1 lata de **MOÇA® Fiesta Brigadeiro**

#### RECHEIO DE DAMASCO COM DOCE DE LEITE MOÇA E CASTANHA-DE-CAJU

- ▣ 100g de damasco seco
- ▣ 1 lata de **Doce de Leite para Corte MOÇA®**
- ▣ 4 colheres (sopa) de castanha de caju picada
- ▣ manteiga para untar

#### DECORAÇÃO

- ▣ 1 tablete de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Branco**
- ▣ corantes coloridos para chocolate (em pasta ou gel)

### MODO DE PREPARO

#### BOMBONS

Faça a temperagem do Chocolate como indicado no passo-a-passo da página 15. Escolha formas de bombom médias de sua preferência e preencha-as com o Chocolate. Vire as formas com as cavidades para baixo e retire o excesso de Chocolate, deixando apenas o revestimento



das cavidades. Mantenha-as viradas e leve à geladeira para secar. Quando o Chocolate estiver seco, coloque uma porção de recheio.

#### RECHEIO DE BRIGADEIRO COM CROCANTE DE AMENDOIM

Em uma panela, derreta o açúcar até caramelizar. Acrescente a manteiga e o amendoim. Mexa e despeje em uma superfície de mármore untada. Deixe esfriar e com auxílio de um rolo de massa triture o crocante. Misture bem com o MOÇA Fiesta, formando uma pasta. Recheie os bombons com essa mistura. Feche os bombons, cobrindo com o Chocolate restante. Nivele com uma espátula e leve à geladeira para secar completamente. Retire da geladeira, desenforme e decore.



# sobremesa

## RECHEIO DE DAMASCO COM DOCE DE LEITE MOÇA E CASTANHA-DE-CAJU

Ferva os damascos até amolecerem, escorra a água e passe pelo processador ou liquidificador formando uma pasta. Em um recipiente, misture o Doce de Leite e a castanha de caju. No momento de rechear os bombons, coloque uma camada da pasta de damasco e uma camada da pasta de Doce de Leite. Feche os bombons, cobrindo com o Chocolate restante. Nivele com uma espátula e leve à geladeira para secar completamente. Retire da geladeira, desenforme e decore.



## DECORAÇÃO

Faça a temperagem do Chocolate. Separe porções e utilize os corantes para obter os tons desejados. Decore a superfície dos bombons utilizando saco de confeitar com bico perlé fino ou palitos. Espere secar, embale cada um com filme plástico ou papel celofane transparente.

**RENDIMENTO:** cerca de 60 unidades

**VALOR CALÓRICO:** 109kcal/porção

## MOUSSE DE CHOCOLATE TRUFADO

### INGREDIENTES:

- ▣ 1 colher e meia (chá) de gelatina em pó sem sabor (4,5g)
- ▣ 2 claras
- ▣ meia xícara (chá) de açúcar
- ▣ 1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- ▣ meia xícara (chá) de **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**
- ▣ 1 colher (sopa) de rum
- ▣ raspas de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC ao Leite** para decorar

### MODO DE PREPARO:

Dissolva a gelatina em duas colheres (sopa) de água, em banho-maria e reserve. Em uma panela média, misture as claras com o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 3 minutos. Retire do fogo e bata em uma batedeira por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume e reserve. Aqueça em banho-maria o Creme de Leite. Junte o Chocolate com o rum e a gelatina dissolvida e mexa até ficar homogêneo. Misture levemente as claras reservadas ao creme de chocolate. Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas. Sirva com raspas de Chocolate.

**RENDIMENTO:** 8 porções

**VALOR CALÓRICO:** 191kcal/porção



Shella Oliveira

# sobremesa



Luiz Fernando Mician

## FAZ BEM SABER

Você sabia que o consumo consciente do chocolate pode permitir que você desfrute deste prazer com mais frequência? Lembre-se sempre que a moderação e o equilíbrio são essenciais para uma vida saudável.

## OVINHOS CROCANTES DIET

### INGREDIENTES:

- ▣ 1 tablete de **Cobertura de Chocolate com Leite NESTLÉ®** (500g)
- ▣ meia xícara (chá) de castanha-de-caju triturada

### MODO DE PREPARO:

Faça a temperagem do Chocolate como indicado no passo-a-passo da página 15. Espalhe uma camada de Chocolate em formas para mini ovos de Páscoa e leve-as à geladeira para secar com a cavidade voltada para baixo. Repita a camada de Chocolate e polvilhe castanhas-de-caju. Leve à geladeira até secar e desenforme. Junte duas metades para formar um ovinho e embale em papel-alumínio.

**RENDIMENTO:** 30 ovinhos

**VALOR CALÓRICO:** 150kcal/porção

### dica

*Se desejar, substitua a castanha-de-caju por flocos de arroz ou outro tipo de castanha. Solte sua imaginação e surpreenda a todos nesta Páscoa.*

## TEMPERAGEM DE CHOCOLATE



**1** Pique o chocolate. Divida-o em 3 partes iguais e pique ainda mais fino uma das 3 partes. Reserve.

Aqueça uma panela com água e desligue o fogo antes de levantar fervura. A temperatura da água deverá estar ao redor de 48 graus (o contato com as costas da mão deve ser suportável).



**2** Despeje 2 partes do chocolate picado em uma tigela seca e coloque-a sobre o calor do banho-maria.

Mexa lentamente com uma espátula até que o chocolate derreta completamente. Cuidado para que a água do banho-maria não respingue.



**3** Retire a vasilha do banho-maria. Junte o restante do chocolate picado bem fino e continue mexendo para que a massa fique bem homogênea.



**4** Verifique a temperatura encostando um pouco de chocolate no lábio: a sensação transmitida deve ser de frio. Se você tiver um termômetro, ela deve ser de 28 graus.

Caso a temperatura do chocolate diminua muito, deixando-o difícil de manusear, retorne a vasilha ao banho-maria e inicie novamente o processo. A retemperagem pode ser realizada apenas uma vez, para não comprometer a qualidade do chocolate.

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.



FAZ BEM SABER

Se você desejar mais informações sobre produtos Nestlé, entre em contato conosco: Caixa Postal: 21144 CEP 04602-970; telefone: 0800-7702458; e-mail: falecom@nestle.com.br. Visite nosso site: [www.nestle.com.br](http://www.nestle.com.br)

**Nestlé**  
faz bem