

MISTURE-SE
com a
Gente!



livro de Receitas



MOCOCA

DESDE 1919



♥ MOCOCA ♥

♥ MOCOCA ♥

♥ MOCOCA ♥

Índice

Pudim de Leite Tradicional	03
Pudim de Baunilha (sem forno)	04
Pudim de Mocoquinha	05
Beijinho	06
Biscoito de Amido e Coco	07
Bolo Cocada	08
Brigadeirão	09
Brigadeirão ao leite	10
Brigadeirão ao leite tradicional	11
Brigadeiro branco	12
Brigadeiro de doce de leite	13
Brigadeiro de leite em pó	14
Brigadeiro de Maracujá	15
Brigadeiro de Nozes	16
Brigadeiro de Pistache	17
Brigadeiro Meio Amargo	18
Camafeu	19
Caramelo	20
Creme Belga	21
Creme de Chocolate	22
Creme de Coco	23
Manjar	24
Mousse de Chocolate	25
Mousse de Limão	26
Mousse de Maracujá	27
Mousse de Morango	28
Recheio de Brigadeiro	29
Truffa de Chocolate ao Leite	30
Truffa de Chocolate Branco	31
Bolo Branco com Recheio de Leite em Pó e Cobertura de Butter Cream	32
Fudge	34

Receitas por Chef Rodney Caco



Pudim de Leite Tradicional

Rendimento: 1 unidade de 1.100 g

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 1050 g

Peso da receita pós cocção: 980 g massa do pudim + 120 g de calda = 1.100 g

Ingredientes - Calda

- 135 g de açúcar
- 60 g de água

Modo de Preparo - Calda

1. Em uma panela, adicione o açúcar e a água. Leve ao fogo médio, sem mexer, até que fique com cor de caramelo claro.
2. Derrame a calda numa forma para pudim, de 20 cm, com furo no centro. Reserve na geladeira.

Ingredientes - Pudim

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 155 g de ovo (3 unidades)
- 500 g de leite integral

Modo de Preparo - Pudim

1. No copo do liquidificador, junte a mistura láctea condensada, os ovos e o leite.
2. Bata apenas para misturar.
3. Derrame o creme do pudim na forma.
4. Cubra a forma com papel alumínio.
5. Leve ao forno aquecido a 180^o C, em banho-maria, por 90 minutos.
6. Deixe esfriar e desenforme.

Dica do Chef

Você pode adicionar 5 g de essência de baunilha, quando estiver batendo o pudim. A baunilha vai realçar o sabor do leite e dar um toque especial a sua receita.



Pudim de Baunilha (sem forno)

Rendimento: 1 pudim de 1300 g

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 1184 g massa do pudim + 120 g de calda = 1304 g

Peso da receita pós cocção: 1304 g

Ingredientes - Calda

- 135 g de açúcar
- 60 g de água

Modo de Preparo - Calda

1. Em uma panela, adicione o açúcar e a água. Leve ao fogo médio, sem mexer, até que fique com cor de caramelo claro.
2. Derrame a calda em uma forma para pudim, de 20 cm, com furo no centro. Reserve na geladeira.

Ingredientes - Pudim

- 60 g de água
- 24 g de gelatina em pó incolor sem sabor
- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 400 g de mistura de leite Mococa
- 300 g de leite
- 5 g de essência de baunilha

Modo de Preparo - Pudim

1. Em uma vasilha pequena, adicione a água e a gelatina. Misture e deixe descansar por 5 minutos até hidratar. Reserve.
2. No copo do liquidificador, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o leite e a essência de baunilha. Bata bem.
3. Leve a gelatina ao micro-ondas entre 15 e 20 segundo para derreter.
4. Com o liquidificador em movimento, adicione a gelatina derretida aos poucos.
5. Despeje o creme do pudim sobre a forma. Cubra com filme plástico e refrigere por 6 horas.
6. Desenforme.

Dica do Chef

Para trocar o sabor de baunilha do seu pudim, você pode adicionar essências ou pastas saborizantes de outros sabores.





Pudim Mocoquinha

Rendimento: 1 unidade de 1.100 g

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 1072 g

Peso da receita pós cocção: 1.000 g massa do pudim + 120 g de calda = 1.120 g

Ingredientes - Calda

- 135 g de açúcar
- 60 g de água

Modo de Preparo - Calda

1. Em uma panela, adicione o açúcar e a água. Leve ao fogo médio, sem mexer, até que fique com cor de caramelo claro.
2. Derrame a calda numa forma para pudim, de 20 cm, com furo no centro. Reserve na geladeira.

Ingredientes - Pudim

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 155 g de ovo (3 unidades)
- 400 g de Mocoquinha
- 100 g de leite integral
- 22 g de chocolate em pó 50%

Modo de Preparo - Pudim

1. No copo do liquidificador, junte a mistura láctea condensada, os ovos, o Mocoquinha, o leite e o chocolate em pó.
2. Bata bem até incorporar todos os ingredientes.
3. Derrame o creme do pudim na forma.
4. Cubra a forma com papel alumínio.
5. Leve ao forno aquecido a 180º C, em banho-maria, por 90 minutos.
6. Deixe esfriar e desenforme.

Dica do Chef

Você pode intensificar o sabor do chocolate adicionando 5 gramas de café solúvel na mistura do liquidificador.



Beijinho

Rendimento: 35 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 725 g

Peso da receita pós cocção: 560 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 100 g de coco ralado úmido e adoçado Mococa
- 30 g de manteiga com sal Mococa
- 90 g de açúcar refinado - para cobrir
- 35 unidades de cravo da Índia - para decorar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o coco ralado e a manteiga.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela (aproximadamente 12 minutos).
3. Transfira a massa do beijinho para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 6 horas. Refrigere.
4. Faça bolinhas de 15 gramas.
5. Passe no açúcar refinado e decore com o cravo.

Dica do Chef

Você pode finalizar os beijinhos, passando no leite em pó ou no coco ralado úmido e adoçado Mococa.





Biscoito de Amido e Coco

Rendimento: 110 biscoitos de 10 gramas cada

Validade: 2 dias em temperatura ambiente 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 1175 g

Peso da receita pós cocção: 1175 g

Ingredientes

- 180 g de manteiga com sal Mococa em temperatura ambiente
- 500 g de amido de milho
- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 100 g de coco ralado úmido e adoçado Mococa

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, coloque a manteiga e o amido de milho. Misture com as pontas dos dedos até ficar com textura de farofa.
2. Adicione a mistura láctea condensada e misture com as mãos até formar uma massa macia e uniforme.
3. Incorpore o coco ralado.
4. Abra a massa entre duas folhas de papel manteiga, com espessura de 5 milímetros. Refrigere por 20 minutos.
5. Corte os biscoitos com cortador redondo de 4 cm de diâmetro.
6. Coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve ao forno aquecido a 170º C, por 8 minutos.
7. Deixe esfriar e retire os biscoitos da assadeira.

Dica do Chef

Para dar um visual diferenciado ao seu biscoito e adicionar uma camada extra de textura e sabor, você pode banhar metade do biscoito em uma cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo.



Bolo Cocada

Rendimento: 1 bolo de 1 quilo

Validade: 2 dias em temperatura ambiente 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 1171 g

Peso da receita pós cocção: 1070 g

Ingredientes

- 80 g de farinha de trigo
- 120 g de amido de milho
- 14 g de fermento em pó
- 2 g de sal
- 155 g de ovos (3 unidades)
- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de leite de coco Mococa
- 200 g de coco ralado úmido e adoçado Mococa
- 5 g de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Unte uma assadeira retangular de 20 x 30 cm. Coloque papel manteiga no fundo. Reserve.
2. Aqueça o forno a 170º C.
3. Em uma vasilha, peneire a farinha, o amido, o fermento e o sal. Reserve.
4. No copo do liquidificador, adicione os ovos, a mistura láctea condensada, o leite de coco, o coco ralado e a essência de baunilha.
5. Bata muito bem e despeje sobre a mistura da farinha.
6. Usando um batedor de arame, incorpore todos os ingredientes.
7. Coloque a massa na assadeira e leve ao forno, por aproximadamente 45 minutos. Faça o teste do palito.
8. Deixe esfriar e desenforme.

Dica do Chef

Você pode dar um toque especial ao sabor da massa desse bolo, adicionando 40 gramas de paçoca no liquidificador.



Brigadeirão

Rendimento: 1 unidade de aproximadamente 750 g

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 855 g

Peso da receita pós cocção: 750 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 155 g de ovo (3 unidades)
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 100 g de chocolate em pó 50% cacau
- 5 g de essência de baunilha
- 50 g de granulado – para decorar

Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, junte a mistura láctea condensada, os ovos, a mistura de leite, o chocolate em pó e a essência de baunilha. Bata bem.
2. Derrame todo o líquido em uma forma de pudim de 22 cm, com furo no centro, própria para micro-ondas.
3. Leve para cozinhar, no micro-ondas, em potência máxima, por 8 minutos.
4. Deixe amornar e desenforme. Refrigere.
5. Decore com o granulado.

Dica do Chef

Você pode decorar o brigadeirão com coco ralado úmido e adoçado Mococa.





Brigadeiro ao Leite

Rendimento: 40 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 760 g

Peso da receita pós cocção: 565 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 150 g de chocolate ao leite
- 15 g de glucose
- 150 gramas de granulado – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate e a glucose.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 13 gramas.
5. Passe no granulado.

Dica do Chef

Você pode finalizar os brigadeiros com chocolate ao leite ralado.





Brigadeiro ao Leite Tradicional

Rendimento: 28 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 473 g

Peso da receita pós cocção: 395 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 33 g de chocolate em pó 50 %
- 30 g de manteiga com sal Mococa
- 15 g de glucose
- 150 gramas de granulado – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, o chocolate em pó, a manteiga e a glucose.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 13 gramas.
5. Passe no granulado.

Dica do Chef

Você pode finalizar os brigadeiros com chocolate ao leite ralado.



Brigadeiro Branco

Rendimento: 40 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 760 g

Peso da receita pós cocção: 570 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 150 g de chocolate branco
- 15 g de glucose
- 150 gramas de granulado branco – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate branco e a glucose.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela (aproximadamente 20 minutos).
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 13 gramas.
5. Passe no granulado.

Dica do Chef

Você pode finalizar os brigadeiros com chocolate branco ralado.





Brigadeiro de Doce de Leite

Rendimento: 50 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 955 g

Peso da receita pós cocção: 810 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 150 g de chocolate branco
- 200 g de doce de leite
- 10 g de glucose
- 60 gramas de açúcar refinado – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate, o doce de leite e a glucose.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 15 gramas.
5. Passe no açúcar refinado.

Dica do Chef

Você pode adicionar 10 gramas de canela em pó, no açúcar refinado que irá usar para cobrir os brigadeiros.





Brigadeiro de Leite em Pó

Rendimento: 40 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 790 g

Peso da receita pós cocção: 670 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 150 g de chocolate branco
- 15 g de glucose
- 30 g de leite em pó
- 50 gramas de leite em pó – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate, a glucose e o leite em pó.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 15 gramas.
5. Passe no leite em pó.

Dica do Chef

Você pode substituir o leite em pó da massa do brigadeiro, por 10 gramas de pasta saborizante de leiteinho.





Brigadeiro de Maracujá

Rendimento: 36 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 770 g

Peso da receita pós cocção: 575 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 150 g de chocolate branco
- 15 g de glucose
- 10 g de pasta saborizante de maracujá
- 60 gramas de açúcar refinado – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate, a glucose e a pasta saborizante.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 15 gramas.
5. Passe no açúcar refinado.

Dica do Chef

Você pode substituir a pasta saborizante por 60 gramas de polpa de maracujá fresco cozida, processada e peneirada.





Brigadeiro de Nozes

Rendimento: 45 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 842 g

Peso da receita pós cocção: 675 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 150 g de chocolate branco
- 15 g de glucose
- 2 g de essência de nozes
- 80 g de nozes torradas trituradas
- 150 gramas de nozes torradas e trituradas – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate, a glucose, a essência e as nozes.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 13 gramas.
5. Passe nas nozes trituradas.

Dica do Chef

Esse brigadeiro também fica muito gostoso e charmoso se você passar no açúcar refinado e depois espetar um pequeno pedaço de nozes em cima.





Brigadeiro de Pistache

Rendimento: 40 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 770 g

Peso da receita pós cocção: 565 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 150 g de chocolate branco
- 15 g de glucose
- 10 g de pasta saborizante de pistache
- 150 gramas de pistache torrado e triturado – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate, a glucose e a pasta saborizante.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 13 gramas.
5. Passe no pistache triturado.

Dica do Chef

O sabor de pistache vai depender do tipo de pasta que você estiver usando e do seu paladar. Depois que o brigadeiro estiver pronto, pegue uma colher de chá do brigadeiro e coloque no freezer por alguns minutos. Experimente. Se considerar que necessita de mais sabor, adicione um pouco mais de pasta no brigadeiro ainda quente e mexa bem.



Brigadeiro Meio Amargo

Rendimento: 40 unidades de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 771 g

Peso da receita pós cocção: 575 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 150 g de chocolate meio amargo
- 11 g de chocolate em pó 50%
- 15 g de glucose
- 150 gramas de granulado – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate meio amargo, o chocolate em pó e a glucose.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 13 gramas.
5. Passe no granulado.

Dica do Chef

Você pode finalizar os brigadeiros com chocolate meio amargo ralado.



Camafeu

Rendimento: 25 unidades de 20 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 775 g

Peso da receita pós cocção: 595 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 100 g de nozes torradas trituradas
- 30 g de manteiga com sal Mococa
- 50 g de chocolate branco
- 350 g de cobertura fracionada branca – para cobrir
- 25 pedaços de ¼ de nozes – para decorar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione, a mistura láctea condensada, a mistura de leite, as nozes, a manteiga e o chocolate.
2. Leve ao fogo médio e mexa constantemente, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira o brigadeiro para uma vasilha e cubra com filme plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas.
4. Faça bolinhas de 20 gramas.
5. Derreta a cobertura fracionada e cubra os camafeus.
6. Decore com a noz partida.

Dica do Chef

Antes de decorar o camafeu com as nozes, você pode passar cada uma delas em um pó dourado culinário.



Caramelo

Rendimento: 1 unidade – 1 pote de 380 gramas

Validade: 20 dias, bem embalado e bem refrigerado.

Peso bruto da receita: 395 g

Peso da receita pós cocção: 380 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa

Modo de Preparo

1. Coloque a mistura láctea em um pote de vidro bem fechado.
2. Envolve o pote com um pano de louça limpo.
3. Coloque na panela de pressão e cubra com água.
4. Feche a panela e leve ao fogo alto até que pegue pressão.
5. Ao iniciar a pressão, conte 45 minutos e desligue o fogo.
6. Deixe a pressão sair por completo antes de abrir a panela.

Dica do Chef

Depois de pronto e frio, você pode adicionar 3 g de flor de sal ao caramelo.



Creme Belga

Rendimento: 1 porção de creme de 1150 g

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 933 g sem o chantilly

Peso da receita pós cocção: 812 g sem o chantilly

Peso da receita final (com chantilly): 1162 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 100 g de chocolate branco
- 5 g de essência de baunilha
- 33 g de amido de milho
- 200 g de leite
- 350 g de chantilly gelado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate branco e a essência de baunilha.
2. Em um copo, dissolva o amido de milho no leite e junte aos demais ingredientes da panela.
3. Leve em fogo médio, mexendo constantemente até engrossar.
4. Despeje o creme em um recipiente, cubra com filme plástico em contato e leve para geladeira por 6 horas.
5. Na batedeira, bata o chantilly em ponto firme.
6. Junte o creme e bata até incorporar por completo.
7. Mantenha o creme refrigerado.

Dica do Chef

Este creme é excelente para recheio de bolo, bolo no pote e potes da felicidade.



Creme de Chocolate

Rendimento: 1 porção de creme de 1 quilo

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 908 g sem o chantilly

Peso da receita pós cocção: 780 g sem o chantilly

Peso da receita final (com chantilly): 1030 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 75 g de chocolate em pó 50%
- 5 g de essência de baunilha
- 33 g de amido de milho
- 200 g de leite
- 250 g de chantilly gelado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate em pó e a essência de baunilha.
2. Em um copo, dissolva o amido de milho no leite e junte aos demais ingredientes da panela.
3. Leve em fogo médio, mexendo constantemente até engrossar.
4. Despeje o creme em um recipiente, cubra com filme plástico em contato e leve para geladeira por 6 horas.
5. Na batedeira, bata o chantilly em ponto firme.
6. Junte o creme de chocolate e bata até incorporar por completo.
7. Mantenha o creme refrigerado.

Dica do Chef

Este creme é excelente para recheio de bolo, bolo no pote e potes da felicidade.



Creme de Coco

Rendimento: 1 porção de creme de 1200 g

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 1139 g sem o chantilly

Peso da receita pós cocção: 970 g sem o chantilly

Peso da receita final (com chantilly): 1220 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 200 g de leite de coco Mococa
- 100 g de coco ralado úmido e adoçado Mococa
- 44 g de amido de milho
- 200 g de leite
- 250 g de chantilly gelado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o leite de coco e o coco ralado. Misture bem.
2. Em um copo, dissolva o amido de milho no leite e junte aos demais ingredientes da panela.
3. Leve em fogo médio, mexendo constantemente até engrossar.
4. Despeje o creme em um recipiente, cubra com filme plástico em contato e leve para geladeira por 6 horas.
5. Na batedeira, bata o chantilly em ponto firme.
6. Junte o creme e bata até incorporar por completo.
7. Mantenha o creme refrigerado.

Dica do Chef

Este creme é excelente para recheio de bolo, bolo no pote e potes da felicidade.





Manjar

Rendimento: 1 unidade de 1 quilo

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 1179 g

Peso da receita pós cocção: 1090 g

Ingredientes - Calda

- 150 g de ameixa preta seca
- 200 g de água
- 90 g açúcar

Modo de preparo - Calda

1. Em uma panela, adicione as ameixas, a água e o açúcar.
2. Leve em fogo médio alto e deixe cozinhar por 15 minutos, até que as ameixas estejam amolecidas e forme uma calda na cor de caramelo.
3. Refrigere.

Ingredientes - Manjar

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 200 g de leite de coco Mococa
- 100 g de coco ralado úmido e adoçado Mococa
- 44 g de amido de milho
- 240 g de leite integral

Modo de Preparo

1. Numa panela grande, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o leite de coco e o coco ralado. Misture bem.
2. E um copo, dissolva o amido de milho no leite e coloque na panela.
3. Cozinhe tudo em fogo médio, mexendo constantemente, até engrossar.
4. Transfira imediatamente o creme para uma forma de 22 cm com furo no centro, untada com água.
5. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 6 horas.
6. Desenforme e despeje a calda de ameixa por cima.

Dica do Chef

Para variar o sabor da calda, você pode substituir a ameixa por 150 g de abacaxi ou damascos picados.





Mousse de Chocolate

Rendimento: 1 porção de 800 g

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 830 g

Peso da receita pós cocção: 830 g

Ingredientes

- 400 g de chocolate meio amargo
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 30 g de rum
- 200 g de chantilly

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, coloque o chocolate e leve ao micro-ondas em tempos de 30 em 30 segundos. Mexa a cada pausa.
2. Adicione a mistura de leite e movimente até incorporar.
3. Junte o rum e mexa bem.
4. Bata o chantilly em ponto firme e incorpore ao creme de chocolate.
5. Refrigere.

Dica do Chef

O rum é opcional da receita. Você pode retirar, ou substituir por outra bebida de sua preferência.





Mousse de Limão

Rendimento: 4 unidades de 150 gramas

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 620 g

Peso da receita pós cocção: 620 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 18 g de suco em pó sabor limão (Tang)
- Raspas da casca de 2 limões taiti

Modo de Preparo

1. No copo de liquidificador, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o suco em pó e as raspas de limão. Bata bem.
2. Coloque o mousse em recipientes individuais. Divida em porções de 150 gramas.
3. Refrigere por 2 horas.
4. Sirva gelado.

Dica do Chef

Você pode decorar o seu mousse com uma casquinha de limão cristalizada.





Mousse de Maracujá

Rendimento: 4 unidades de 150 gramas

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 613 g

Peso da receita pós cocção: 613 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 18 g de suco em pó sabor maracujá (Tang)

Modo de Preparo

1. No copo de liquidificador, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite e o suco em pó. Bata bem.
2. Coloque o mousse em recipientes individuais. Divida em porções de 150 gramas.
3. Refrigere por 2 horas.
4. Sirva gelado.

Dica do Chef

Você pode decorar o seu mousse com uma porção de geleia de maracujá.





Mousse de Morango

Rendimento: 4 unidades de 150 gramas

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 613 g

Peso da receita pós cocção: 613 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 18 g de suco em pó sabor morango (Tang)

Modo de Preparo

1. No copo de liquidificador, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite e o suco em pó. Bata bem.
2. Coloque o mousse em recipientes individuais. Divida em porções de 150 gramas.
3. Refrigere por 2 horas.
4. Sirva gelado.

Dica do Chef

Você pode decorar o seu mousse com um morango fresco.





Recheio de Brigadeiro

Rendimento: 1 quilo de recheio

Validade: 4 dias refrigerado

Peso bruto da receita: 1172 g

Peso da receita pós cocção: 1055 g

Ingredientes

- 395 g de mistura láctea condensada Mococa
- 200 g de mistura de leite Mococa
- 100 g de chocolate ao leite
- 44 g de chocolate em pó 50% cacau
- 33 g de amido de milho
- 400 g de leite integral

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione a mistura láctea condensada, a mistura de leite, o chocolate ao leite e o chocolate em pó.
2. Em um copo, dissolva o amido de milho no leite.
3. Junte o leite aos demais ingredientes da panela.
4. Leve em fogo médio, mexendo constantemente até engrossar bem.
5. Despeje o creme em um recipiente, cubra com plástico filme em contato e leve para geladeira por 6 horas.

Dica do Chef

Este recheio é muito bom para recheio de bolo, bolo no pote e pote da felicidade. Para recheio de bolos com massas mais pesadas, você deverá acrescentar mais 11 g de amido de milho ao creme.





Trufa de Chocolate ao Leite

Rendimento: 40 unidades de 15 gramas cada

Validade: 5 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 850 g

Peso da receita pós cocção: 850 g

Ingredientes

- 500 g de chocolate ao leite
- 150 g de mistura de leite Mococa
- 200 g de cobertura fracionada sabor chocolate ao leite – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, coloque o chocolate ao leite e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa, até que derreta por completo.
2. Incorpore a mistura de leite.
3. Leve à geladeira por 3 horas.
4. Faça bolinhas de 15 gramas. Coloque sobre um papel manteiga e refrigere por 30 minutos.
5. Em outra vasilha, derreta a cobertura fracionada.
6. Com as pontas dos dedos, cubra cada bolinha, fazendo uma camada fina de cobertura.
7. Deixe secar sobre o papel manteiga.

Dica do Chef

Para adicionar sabor extra de chocolate e uma aparência aveludada, você pode finalizar as trufas passando cada uma delas no chocolate em pó 50%.





Trufa de Chocolate Branco

Rendimento: 40 unidades de 15 gramas cada

Validade: 5 dias em temperatura ambiente / 9 dias refrigerado / 60 dias congelado

Peso bruto da receita: 810 g

Peso da receita pós cocção: 810 g

Ingredientes

- 500 g de chocolate branco
- 110 g de mistura de leite Mococa
- 200 gramas de cobertura fracionada sabor chocolate branco – para cobrir

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, coloque o chocolate branco e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa, até que derreta por completo.
2. Incorpore a mistura de leite.
3. Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.
4. Faça bolinhas de 15 gramas e coloque sobre uma folha de papel manteiga. Refrigere por 30 minutos.
5. Em outra vasilha, derreta a cobertura fracionada branca.
6. Com as pontas dos dedos, cubra cada bolinha, fazendo uma fina camada. Coloque sobre o papel manteiga e deixe secar.

Dica do Chef

Em substituição a cobertura fracionada branca, você pode finalizar as trufas passando no leite em pó.





Bolo Branco com Recheio de Leite em Pó e Cobertura de Butter Cream

Rendimento: 1 bolo de 15 cm de diâmetro com aproximadamente 2 quilos

Validade: refrigerado, até 4 dias

Ingredientes – Massa

2 e ¼ de xícara de chá de farinha de trigo (270 g)

1 colher de sopa de fermento em pó (14 g)

½ de colher de chá de sal (2 g)

1 e ½ xícaras de chá de açúcar refinado (270 g)

4 ovos grandes (220 g)

1 colher de chá de essência de caramelo (5 ml)

1 xícara de chá de leite morno (240 ml)

½ xícara de chá de óleo (120 ml)

Modo de Preparo

Aqueça o forno a 170º C. Coloque papel manteiga no fundo de 3 formas redondas de 15 cm. Em uma vasilha, junte a farinha, o fermento e o sal. Reserve. Na vasilha da batedeira, bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume. Junte a essência, o leite e o óleo. Bata mais um minuto. Sem bater. Incorpore a farinha. Divida a massa nas formas e asse por 30 minutos.

Ingredientes – Recheio - Creme de Leite em Pó

350 gramas de chantilly gelado

200 g de Chocolate Branco

100 g de Mistura de Creme Mococa

100 g de leite em pó

200 g de Mistura Láctea Condensada Mococa

Modo de preparo

Na vasilha da batedeira, bata o chantilly em ponto firme. Transfira para outro recipiente e reserve. Em uma outra vasilha, derreta o chocolate e coloque na vasilha da batedeira. Adicione a mistura de creme e bata por um minuto. Junte o leite em pó e a mistura láctea condensada. Bata por três minutos para aerar um pouco. Com uma espátula, incorpore o chantilly batido. Refrigere.





Ingredientes – Cobertura – Butter Cream

500 g de Manteiga com sal Mococa fria

200 g de açúcar de confeitiro ou impalpável.

395 g de Mistura Láctea Condensada Mococa gelada

300 g de chocolate branco derretido

5 g de essência (de sua escolha)

Modo de Preparo

E uma vasilha, derreta o chocolate branco e deixe esfriar. Na vasilha da batedeira, adicione a manteiga. Usando o batedor raquete, bata a manteiga até ficar clara e aumentar o volume. Adicione o açúcar e bata até incorporar. Aos poucos, e sem parar de bater, adicione a mistura láctea. Junte o chocolate branco. Bata por 3 minutos. Por último, coloque a essência e bata um pouco mais.



Fudge

Rendimento: 30 unidades de 40 gramas cada

Validade: 5 dias em temperatura ambiente – 10 dias refrigerado – 30 dias congelado

Tempo de preparo: 10 minutos de preparo e 60 minutos de descanso na geladeira

Ingredientes – Fudge

600 gramas de Chocolate Branco / ao Leite / Blend Meio Amargo

395 de Mistura Láctea Condensada Mococa

300 gramas de ingredientes de textura e sabor

Modo de Preparo

Em uma vasilha, derreta o chocolate e junte a mistura láctea condensada.

Adicione os elementos de textura e sabor e incorpore tudo delicadamente.

Coloque a massa em uma forma forrada com plástico filme refrigere por 1 hora.

Desenforme. Corte e embale.

Observação:

Para o Fudge com Chocolate ao Leite ou Blend, use a mesma quantidade do chocolate branco. Para Fudge com Chocolate Meio Amargo ou Amargo, use 550 gramas de chocolate.

Para Adicionar Textura e Sabor:

Castanhas de diversos tipos (Pará, caju, nozes, amendoim, pistache, etc.)

Pedaços de doce de leite

Confeitos de açúcar e de chocolate

Cerejas em conserva

Biscoitos quebrados

Massa folhada assada e quebrada

Marshmallow

Pimenta rosa

Frutas secas (uva passa, damasco, etc.)

Casca de laranja ou limão açucarada

Frutas glaceadas

Dica do Chef:

Você pode adicionar cores e sabores ao fudge. Nestes casos, use corantes hidrossolúveis, essências ou pastas saborizante. Incorpore esses ingredientes à mistura láctea condensada, antes de juntar ao chocolate.





MO
CO
CA

MO
CO
CA

MO
CO
CA

Visite nossas redes sociais
escaneando o QR Code ao lado

