

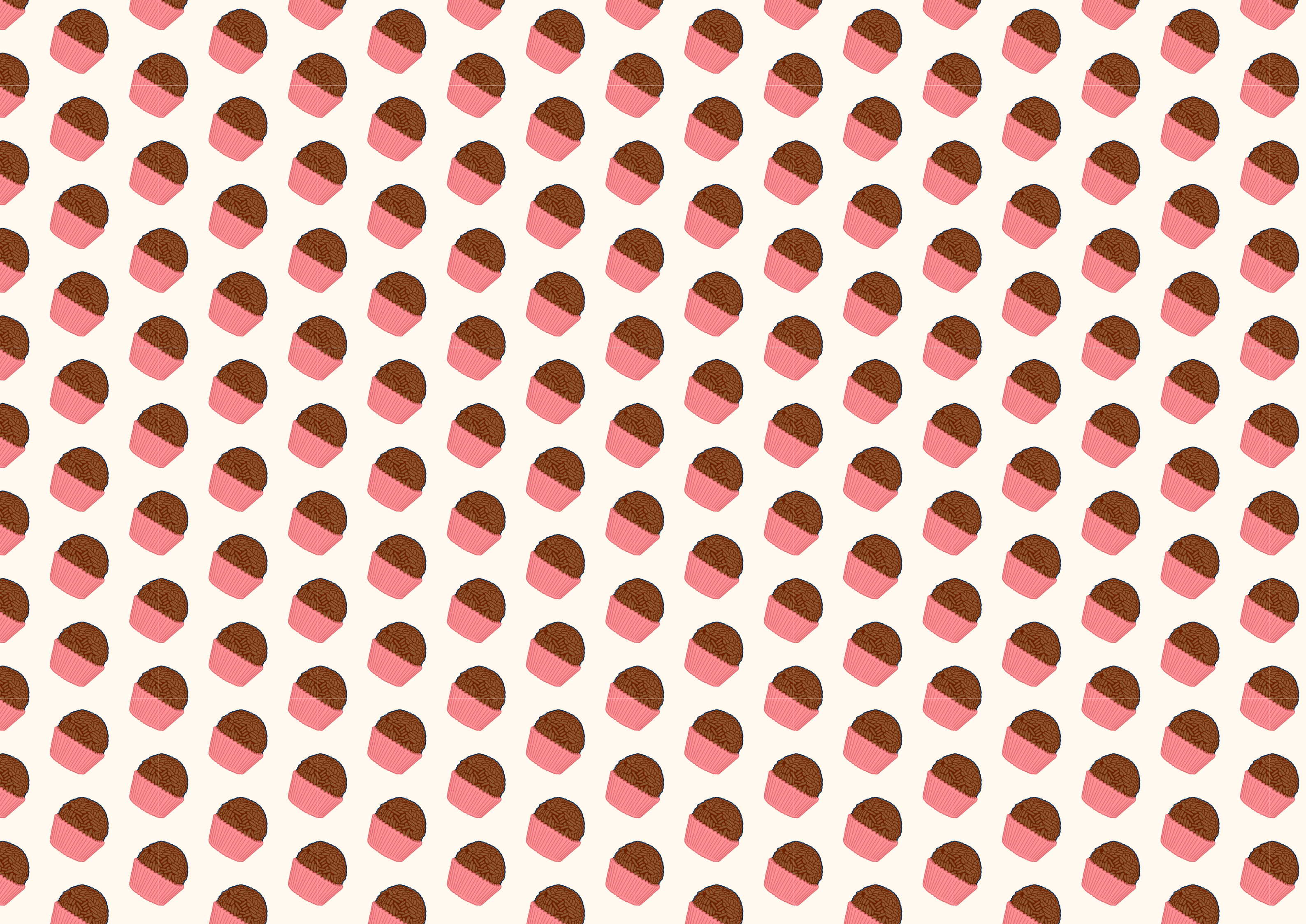
Nestlé®

Moça®

O LIVRO MAIS *doce* DO MUNDO



8 receitas de brigadeiro e histórias da comunidade

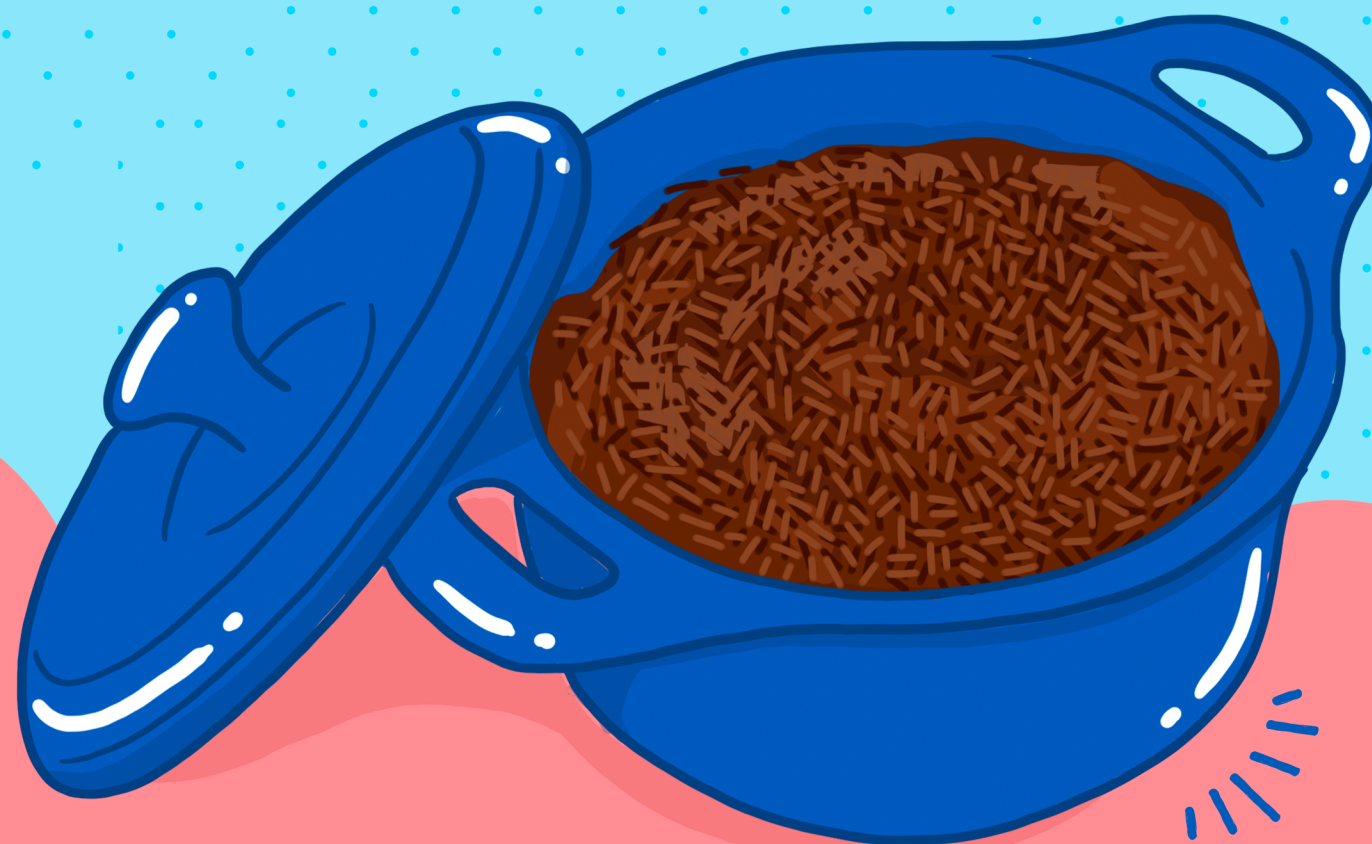


Nestlé®
Moça®

O LIVRO MAIS *doce* DO MUNDO

8 receitas de brigadeiro
e histórias da comunidade

2022





ÍNDICE



1

Introdução.....8
O começo do brigadeiro.....10
Receita Brigadeiro Tradicional.....11

2

Brigadeiro de Rapsadura12
História: Paloma Gomes13

3

História: Carol e Vivi14
Brigadeiro de Bacon15

4

Brigadeiro Beijinho de Uva16
História: Fernando Gonçalves17

5

História: Isabella Maia18
Brigadeiro Castanha-do-Pará Brulée19

6

Brigadeiro Romeu e Julieta20
História: Regiane Martins21

7

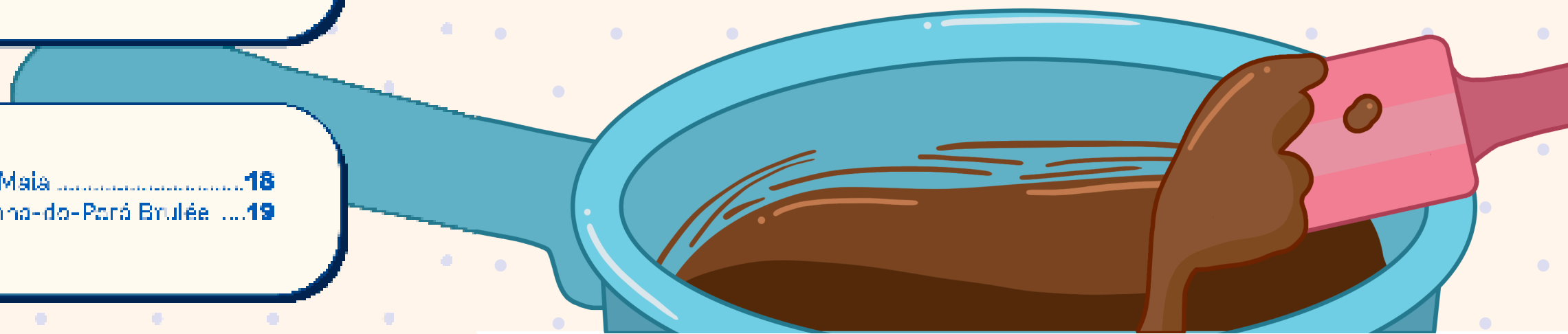
História: Pablo Figueiredo22
Brigadeiro de Banoffee23

8

Brigadeiro de Nozes com Damasco24
História: Sandra Consuli25

9

Agradecimentos26



Nestlé®

Moça®

apresenta O LIVRO MAIS DOCE DO MUNDO.

Em 100 anos, muita coisa mudou. Nós evoluímos. E agora, eu cheguei para ficar ainda mais perto de você. Com mais cuidado, mais conversas, mais receitas e muito mais doces momentos.

Em O Livro Mais Doce do Mundo, você pode conferir curiosidades, histórias e um pedacinho todo seu junto comigo. E vamos para os desafios gostosos.



8

Poucos doces moram tanto no coração do Brasileiro quanto o Brigadeiro.

Essa amada bolinha de chocolate está presente em nossas vidas desde cedo: é o favorito para ser roubado da mesa das festas, combina perfeitamente com qualquer filme ou série e é o doce mais gostoso de lamber a colher – e como é difícil esperar que ele esfrie, né? O aroma do brigadeiro melhora qualquer dia, e milhares de brasileiros têm memórias com ele à mesa, do preparo até a degustação. Faz parte da nossa história criar doces momentos ao lado do brigadeiro – e é uma delícia poder fazer parte de todas essas memórias!

Por isso, quando convidamos a comunidade de LEITE MOÇA® para contar suas receitas inusitadas de brigadeiro, não foi uma surpresa receber milhares de comentários com opções deliciosas e cheias de afeto. A seleção não foi nada fácil, mas chegamos nas sete melhores receitas de brigadeiros feitas pela nossa comunidade, presentes aqui n'O Livro Mais Doce do Mundo, em que você pode conferir curiosidades, histórias e muita doçura junto comigo.

♥ APROVEITE ESTAS PÁGINAS! ♥



9

O COMEÇO DO BRIGADEIRO

A história do brigadeiro começou na década de 40, quando dona Heloisa Nabuco de Oliveira, doceira talentosa, apareceu com uma novidade feita com leite condensado e chocolate.



O sucesso foi enorme. E hoje, temos o brigadeiro como um dos doces mais famosos – e queridos – do Brasil. Presenciar toda essa história é motivo de muita alegria para mim. Nossos momentos e conquistas começaram em uma lata e agora estão por todo lugar. E é isso que desejo para nós. Que você continue crescendo, descobrindo, melhorando. Eu pretendo ir no mesmo caminho com você.



ESTÁ PRONTA PARA MAIS DOCES MOMENTOS?
EU MAL POSSO ESPERAR.
COM CARINHO,

Moça.

10



Confira no site



BRIGADEIRO TRADICIONAL

© 30 UNIDADES

⌚ 45 MIN.

ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado

modo de preparo

1. Em uma panela, misture uma lata de Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó e uma colher (sopa) de manteiga.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos).
3. Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no granulado. Sirva em forminhas de papel.

11





Confira no site



BRIGADEIRO DE RAPADURA

© 20-25 UNIDADES | ⌚ 90 min.

ingredientes

- 100g de rapadura
- 50 ml de água
- 2 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 Caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado

modo de preparo

1. Em uma panela com fogo baixo, misture a rapadura e a água até que a rapadura derreta e vire um caramelo.
2. Em outra panela, misture Leite MOÇA® e NESTLÉ® Creme de Leite. Leve ao fogo médio, mexendo por cerca de 8-10 minutos até levantar fervura. Adicione a rapadura reservada e misture até que o brigadeiro atinja o ponto de enrolar.
3. Transfira para um prato untado, cubra com plástico-filme e deixe esfriar. Após esfriar, porcione quantidades do brigadeiro, faça bolinhas e passe-as no açúcar. Coloque em forminhas e sirva.

PALOMA GOMES

Ao chegar na casa da Paloma, são grandes as chances de você se juntar com mais pessoas ao redor da mesa para saborear sua deliciosa comida. Ela sempre foi apaixonada por cozinhar, mas essa paixão só se tornou profissão quando ela e sua família tiveram que se mudar de volta para Pocinhos-PB, sua cidade natal, após o diagnóstico de esclerose de seu pai.



@brigadeliciapb

De volta à Pocinhos, na Paraíba, Paloma buscava uma forma de renda que lhe permitisse cuidar do pai - e foi ali que o brigadeiro entrou em cena na sua vida.

A primeira encomenda foi inesquecível: 2.000 brigadeiros para um casamento! Ela escalou um timaço e todo mundo entrou na dança: namorado, melhor amigo, cunhada... Assim que nasceram os primeiros brigadeiros da Brigadelicia, cinco anos atrás. E desde o primeiro dia, Paloma sempre usou Moça®, ingrediente que ela não abre mão para manter a qualidade e sabor dos seus brigadeiros.

Recentemente, ela que ama o brigadeiro de Ninho® com Chocolate, está realizando o sonho da loja própria, que está ficando do jeitinho que ela sempre sonhou, com a ajuda de seu namorado, que é arquiteto e seu maior apoiador. Quando perguntada sobre o segredo do brigadeiro perfeito, ela diz com doçura: "Amor e a delicadeza fazem toda a diferença!".

Trabalhar com a família pode ser doce? Mãe e filha, Viviane e Caroline, garantem que sim. A relação das duas, hoje também sócias, é repleta de amor e doces momentos.

Vivi começou a fazer doces por hobby – ela amava comprar livros de receitas e incluir seus próprios toques especiais. E a Carol aprendeu muito com esses experimentos da mãe – incluindo seu pudim maravilhoso feito com Leite Moça®.

Mas o brigadeiro sempre foi a grande paixão das duas, marcando doces momentos entre ambas. Por isso, quando Carol se apaixonou por Pedro e precisou fazer uma renda extra para morarem juntos, ela não teve dúvidas: sabia que o brigadeiro iria ajudá-la nesse sonho.

Carol sabia que não havia parceira melhor que Vivi para fazer os melhores brigadeiros. Elas começaram a vendê-los na rua, e depois de muito esforço e empreendedorismo, Carol, que ama o brigadeiro de Ninho® com Chocolate, realizou seu sonho e hoje trabalha com algo que ama.



Mãe e filha ainda mantêm a tradição de ver filmes com a família enquanto comem um delicioso brigadeiro de colher. E com o dinheiro que sobra das vendas, elas viajam para Iguape, lugar onde Carol conheceu o Pedro há quase cinco anos. Estar lá é estar perto de quem eles amam, reunir a família e amigos e comer muitos brigadeiros, criando doces momentos.



Confira no site



BRIGADEIRO DE BACON

© 20-25 UNIDADES | ⌚ 90 MIN.

ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó em Pó 50% GAROTO®
- 1 colher de manteiga
- 100g de bacon bem picadinho, frito
- Granulado para enrolar

modo de preparo

1. Em uma panela, misture Leite MOÇA®, chocolate em Pó e a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8-10 minutos, até começar a desgrudar.
2. Adicione o bacon frito e misture bem até atingir o ponto de enrolar. Transfira para um prato untado, cubra com plástico-filme e deixe esfriar.
3. Após esfriar, porcione quantidades do brigadeiro, faça bolinhas e passe-as no granulado. Coloque em forminhas e sirva.



Confira no site

BRIGADEIRO BEIJINHO DE UVA

© 10-12 UNIDADES | ⌚ 90 MIN.

ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 colher (sopa) de NINHO® Forti+ Instantâneo em pó
- 100 g de coco seco ralado
- 1 xícara (chá) de uva verde, sem caroço
- Açúcar cristal para enrolar

modo de preparo

1. Em uma panela, misture Leite MOÇA®, NINHO® e coco ralado. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8-10 minutos até que o brigadeiro desgrude do fundo da panela. Transfira para um prato untado, cubra com plástico-filme e deixe esfriar.
2. Após esfriar, porcione quantidades do brigadeiro, faça bolinhas, abra-as na palma da mão e recheie-as com 1 uva verde. Feche e boleie para obter um brigadeiro. Passe-os brigadeiros no açúcar cristal, coloque-os em forminhas próprias e sirva.

FERNANDO GONÇALVES

A trajetória de Fernando com os brigadeiros é de dar inveja: são mais de 15 anos dedicados a este doce tão amado pelos brasileiros. Desde cedo, ele era encantado pela magia do universo das festas e no primário, deu sorte: nas comemorações, sempre era sorteado para levar os doces, seus favoritos! No começo, sua mãe os fazia e ele ficava apenas observando e aprendendo.

Até o dia que ela estava ocupada demais e ele se encarregou da tarefa. Uma lata de Leite Moça®, achocolatado e manteiga: não tinha como dar errado. E o sucesso de seu brigadeiro foi tão grande que ele começou a vendê-lo na escola. Aos 15 anos recebeu sua primeira grande encomenda: 300 deliciosos brigadeiros!

Com o tempo, ele foi aperfeiçoando a receita com ajuda da mãe e as dicas dos livros de receita da avó, sua grande incentivadora para que nunca desistisse do seu sonho, mesmo com as dificuldades do começo por ser um homem culinário.

@doce.excelencia



As receitas sempre vão se reinventando, mas o Fernando conta que o Leite Moça® é o ingrediente que nunca mudou nesses 17 anos, “Além de dar uma ótima consistência, não deixa açucarado. O resultado é perfeito.” Além de Moça, o Fê sempre coloca muito amor em seus brigadeiros, que foram os responsáveis pela sua independência financeira, seu maior sonho realizado.

ISABELLA MAIA

@dero.br

Construir doces momentos está no sangue da família da Isabella: sua mãe e avó são confeitadeiras de mão cheia! Entre tantas memórias afetivas, ela ama lembrar quando sua avó Fátima colhia cupuaçu da árvore do quintal de casa, para preparar brigadeiros. A Isa ficava encantada, esperando a avó dar a colher de pau para ela lamber – mas a vontade era tanta que ela quase sempre queimava a boca!



Não é à toa que brigadeiro é seu doce predileto: sua história com ele é pautada por muito amor ao lado da família. Não tem como esquecer quando há 10 anos, a Isabella fazia brigadeiros para vender e seu padrao levava alguns para o trabalho para ajudar nas vendas.

Mas tudo mudou no Natal de 2021, quando ela resolveu presentear a mãe e a sogra com toda a doçura desse doce, preparado por suas próprias mãos. Foi aí que nasceram seus primeiros brigadeiros gourmet. O sucesso foi tão grande que todo mundo queria provar!

Foi crescendo com sua mãe usando Moça® que a marca conquistou seu coração – afinal seu primeiro brigadeiro doce foi feito com Moça, e ela acredita que a chave do brigadeiro perfeito é o equilíbrio. Hoje, continuamos acompanhando a Isa no sonho de abrir sua própria loja, plano que a deixa muito empolgada, e continuar conquistando sua independência financeira.



Confira no site

BRIGADEIRO CASTANHA-DO-PARÁ BRULÉE

ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 50 g Cobertura de Chocolate Branco GAROTO® picada
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 100g de castanha-do-Pará ralada
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal

modo de preparo

1. Em uma panela, fora do fogo, misture Leite MOÇA®, NESTLÉ® Creme de Leite e chocolate Branco. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8-10 minutos até que o brigadeiro desgrude do fundo da panela.
2. Desligue o fogo, adicione castanha-do-Pará triturada e misture para incorporar. Transfira para um prato untado, cubra com plástico-filme e deixe esfriar.
3. Após, porcione a massa em brigadeiros, passe-os no açúcar cristal e leve para gelar por 30 minutos. Depois desse tempo, finalize-os com maçarico, criando a casquinha brulée na parte de cima. Coloque-os em forminhas e sirva.



Confira no site



BRIGADEIRO ROMEU E JULIETA

10-12 UNIDADES

90 MIN.

ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- meia caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pacotinho de queijo ralado(50g)
- 50 g de Cobertura de Chocolate Branco GAROTO® picada
- 100g de goiabada
- Açúcar cristal a gosto para polvilhar

modo de preparo

1. Em uma panela, misture Leite MOÇA®, NESTLÉ® Creme de Leite, queijo ralado e chocolate Branco. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8-10 minutos até que o brigadeiro fique no ponto de enrolar
2. Transfira para um prato untado, cubra com plástico-filme e deixe esfriar por completo.
Após, porcione quantidades do brigadeiro, faça bolinhas, abra-as na palma da mão e recheie-as com alguns pedaços da goiabada picada. Feche e boleie para obter um brigadeiro. Passe-os brigadeiros no açúcar cristal, coloque-os em forminhas próprias e sirva.

REGIANE MARTINS

@regimartins_docesartesanais

Regiane é a prova de que a doçura pode mudar vidas. Ela já vendia doces em 2013 para ajudar nas despesas de casa, mas o brigadeiro entrou de vez em sua vida depois. Em 2017, na formatura do esposo, ela fez uma surpresa: garantiu os docinhos da festa. Assim nasceram seus primeiros brigadeiros. E o sucesso foi tão grande que os pedidos foram chegando cada vez mais e ela nunca mais parou.



Foi tudo dando cada vez mais certo e a Regiane teve muito apoio dos antigos colegas de trabalho para realizar esse sonho. Eles deram força para que ela nunca desistisse do brigadeiro, e até hoje, tanto tempo depois, continuam comprando dela e vibrando com cada conquista.

Ela, que ama o brigadeiro Romeu e Julieta e Cacau 70%, fez um curso para se especializar e desde então continua se aperfeiçoando para ter autonomia na hora de criar receitas do jeitinho que ela gosta - hoje, já são 25 receitas criadas ou adaptadas por ela.

A venda dos brigadeiros transformou a vida da Regi: além da autonomia financeira (100% da renda familiar vem dos brigadeiros), através deles ela conseguiu comprar o carro e casa da família. E hoje, Jacó, esposo da Regiane, trabalha com ela nas vendas dos seus deliciosos brigadeiros – sempre com Moça®, que é o segredo da Regi para fazer o cliente voltar.

PABLO FIGUEIREDO

@pablofigueiredoc

“Eu não tenho uma história marcante com o brigadeiro, tenho uma vida”. É assim que Pablo Figueiredo começa a nos contar como este doce mudou sua trajetória para sempre.

O que para muitos é um simples docinho, para ele foi o grande responsável pelo começo de sua independência financeira, quando começou a vender brigadeiros e cupcakes na escola, aos 12 anos.

E quem diria que o menino que fazia brigadeiros para poder comprar as coisas legais que via no Shopping, iria somar mais de 50 milhões de visualizações com receitas de brigadeiros nas redes sociais?

Não tem como não lembrar de quando ele era tão pequeno, que precisava da ajuda de sua irmã mais velha na cozinha. Ao lado da irmã, também fez Palha Italiana, sua primeira receita com Leite Moça. E desde então, ele segue ao lado de Moça, que o acompanha em mais receitas que ele ama fazer como tortas, mousses e cremes.



Pablo foi aprendendo sozinho, apenas com a companhia de livros de receitas, como o Doceria Moça®, que ele guarda até hoje para lembrar de como Moça® faz parte de sua trajetória na cozinha. De brigadeiro em brigadeiro, incluindo o de Maracujá que ocupa um lugar especial em seu coração, ele foi realizando seus sonhos e se tornou um empreendedor de sucesso.



Confira no site



BRIGADEIRO DE BANOFFEE

🕒 20-25 UNIDADES | ⌚ 90 Min.

ingredientes

- 1 caixinha de Leite MOÇA® Semidesnatado
- 2 bananas-prata amassadas
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 lata de Leite MOÇA® cozida na pressão (recheio de doce de leite) por 30 minutos
- 1 pacote de Biscoito TOSTINES® Maisena triturado
- meia colher (chá) de canela em pó

modo de preparo

1. Em uma panela, misture Leite MOÇA®, bananas, manteiga e NESTLÉ® Creme de Leite. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8-10 minutos até que o brigadeiro atinja o ponto de enrolar. Transfira para um prato untado e cubra com plástico-filme.
2. Após esfriar por completo, porcione o brigadeiro, fazendo bolinhas e abra-as na palma da mão. Recheie-as com 1 colher (chá) do Leite Moça® cozido por 30 minutos na pressão. Feche e boleie.
3. Passe os brigadeiros na mistura de Biscoitos TOSTINES® e canela, coloque-os em forminhas próprias e sirva.



Confira no site

BRIGADEIRO DE NOZES COM DAMASCO

© 20-25 UNIDADES | ⌚ 90 MIN.

ingredientes

BRIGADEIRO

- 1 caixinha de 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 250 g de nozes trituradas
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

GELEIA DE DAMASCO

- 250 g de damasco
- 500 ml de água
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado

modo de preparo

BRIGADEIRO DE NOZES

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8-10 minutos, até começar a ferver. Após esse tempo, transfira para copinhos ou tacinhas e espere esfriar. Em seguida, cubra com a geleia de damasco e sirva.

GELEIA DE DAMASCO

1. Em um pote, hidrate o damasco com água por no mínimo 1 hora. Após, escorra a água e transfira o damasco para um liquidificador ou triturador e bata.
2. Em uma panela, em fogo baixo, derreta o açúcar até obter um caramelo claro. Adicione o damasco reservado e misture bem por alguns minutos até que esteja tudo incorporado e numa textura de geleia (cerca de 5-8 minutos). Retire do fogo, transfira para um pote e cubra.

SANDRA CONSULI

Diferente das demais histórias, Sandra não vende brigadeiros. Mas assim como a maioria dos brasileiros, desde cedo esse doce está presente em sua vida, criando memórias afetivas com muito amor. Desde pequena ela é apaixonada por brigadeiro e aprendeu a fazê-lo com sua mãe, que foi sua grande professora e sempre que podia tirava um tempinho para dividir as receitas da família com ela.

Sandra é superfamília e suas lembranças ao lado deles são sempre regadas em chocolate e Leite Moça® – já que sua mãe era superfã da marca.

Daí veio 2010 e com ele um acontecimento emocionante: sua irmã engravida da primeira neta da família. Que felicidade! Para marcar esse momento tão doce, Sandra, que sempre amou se aventurar na cozinha, resolve criar uma receita de brigadeiro para o chá de fraldas – e tinha maneira mais incrível de demonstrar seu amor pela irmã e a sobrinha, que mesmo ainda na barriga,



@sandraconsuli

Hoje, a Louise, sobrinha da Sandra, tem 12 anos e a relação das duas é marcada por muito afeto. Fã do brigadeiro de Damasco com Nozes, ela conta que a chave do brigadeiro perfeito é conseguir acertar o ponto. Com Moça®, ela também ama fazer pudim – receita que aprendeu na pandemia. E assim, Sandra segue adoçando sua vida e a de todos que passam por ela.

AGRADECIMENTOS

Este livro que chegou até você foi feito com muito amor e carinho por diversas mãos. Para todos que colocaram doçura e esforço para fazer com que essas páginas ganhassem vida: meus sinceros agradecimentos! E claro, obrigada a você também, caro leitor: sem você, O Livro Mais Doce do Mundo não existiria.

CULINARISTAS RECEITAS NESTLÉ

Lucas Fabozzi, Miriam Chagas e Sandra Neri

TIME DE MARKETING NESTLÉ

Natália Goivinho e Rafael Silva

COMUNIDADE LEITE MOÇA

Caroline de Barros, Fernando Gonçalves Fernandes, Isabella Maia, Pablo Figueiredo, Paloma Porto Gomes, Regiane Almeida Martins, Sandra Consuli e Viviane de Barros

CONTENT STUDIO OGILVY

Redação: Stephanie Ramos e Jessyca Azevedo

Estratégia de conteúdo: Victor Martins

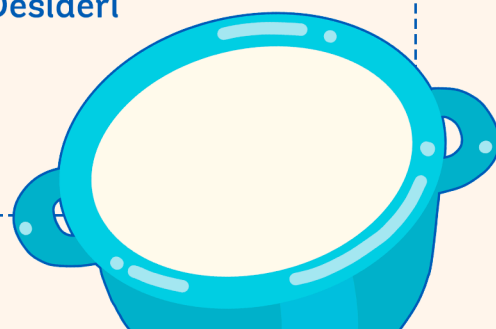
Community Manager: Vanessa Aquino

Design Editorial: Catherine Nuna, Jád Medeiros e Julio Araujo

Direção de Criação: Rafael Lemos e Valeria Desideri

Produção: Karina Gualberto

Gerente de Projeto: Jackeline Belotti



Descubra mais doces momentos COM A LINHA COMPLETA MOÇA®



Nestle®
Moça®

8 receitas de brigadeiro
e histórias da comunidade

