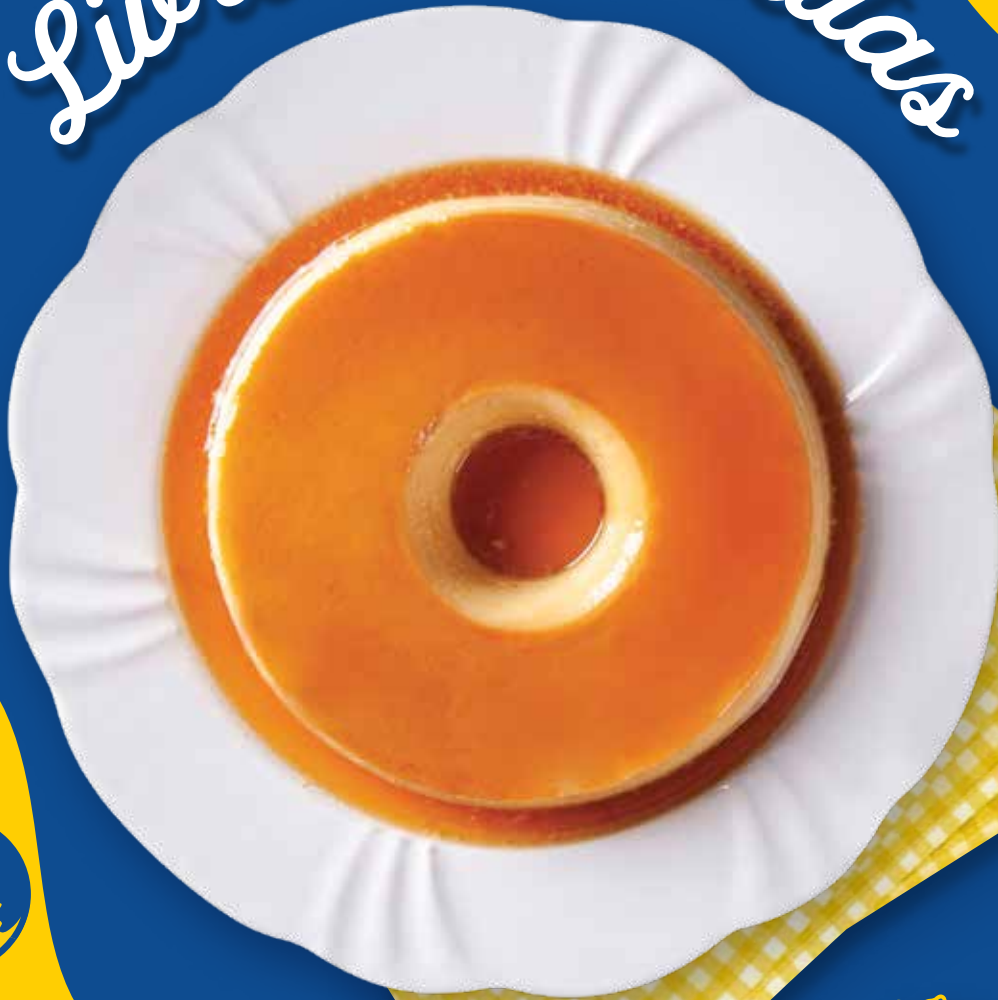


MISTURE-SE
com a
Gente!

Cozinhando
..... com
MOCOCA

EDIÇÃO
MARA CAKES - FORTALEZA

livro de Receitas





Bala Vidrada

Por Allan e Lais - @allanlopesbolos e @laisvieiraateliiegourmet

Rendimento: 45 unidades de bala com 15 gramas cada

Validade: 3 dias em temperatura ambiente 5 dias refrigerado

Ingredientes – Massa

- 300 gramas de leite em pó
- 100 gramas de coco ralado Mococa
- 395 gramas de Mistura Láctea Condensada Mococa

Modo de Preparo – Massa

1. Em uma vasilha, coloque o leite em pó, o coco ralado e a mistura láctea condensada.
2. Misture bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
3. Faça bolinhas de 15 gramas e reserve.

Ingredientes – cobertura vidrada

- 160 gramas de açúcar refinado
- 100 gramas de água
- 15 gramas de vinagre
- 15 gramas de glucose

Modo de Preparo – cobertura vidrada

1. Em uma panela, coloque o açúcar, a água, o vinagre e a glucose. Leve ao fogo médio e deixe ferver até atingir a temperatura de 145° C.
2. Passe cada uma das bolinhas na calda e coloque sobre um tapete de silicone até cristalizar. Embale.



Biscoito Amanteigado de Coco

Por Allan e Lais - @allanlopesbolos e @laisvieiraateliergourmet

Rendimento: 28 biscoitos de 20 gramas cada

Validade: 8 dias em temperatura ambiente 15 dias refrigerado

Ingredientes

- 195 gramas de Manteiga Mococa
- 75 gramas de açúcar refinado
- 35 gramas de clara de ovo (1 clara de ovo jumbo)
- 5 gramas de essência de baunilha
- 225 gramas de farinha de trigo
- 50 gramas de coco ralado Mococa

Modo de Preparo

1. Na vasilha da batedeira, coloque a manteiga e o açúcar.
2. Usando o globo, bata até formar um creme branco e aerado.
3. Adicione o ovo e bata um pouco mais.
4. Por fim, junte a baunilha, a farinha e o coco ralado. Misture bem. Coloque a massa em um saco de confeitar e modele os biscoitos em uma assadeira untada (ou com papel manteiga).
5. Asse em forno aquecido a 180^o C, por aproximadamente 15 minutos.



Biscoito Sequilho

Por Allan e Lais - @allanlopesbolos e @laisvieiraateliegourmet

Rendimento: 60 biscoitos de 20 gramas cada

Validade: 10 dias em temperatura ambiente (embalado)

Ingredientes

- 600 gramas amido de milho
- 395 gramas de Mistura Láctea Condensada Mococa
- 250 gramas de Manteiga Mococa
- 44 gramas de gema (2 unidades)

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, coloque o amido, a mistura láctea condensada, a manteiga e a gema.
2. Misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa e homogênea.
3. Faça bolinhas de 20 gramas.
4. Posicione-as sobre uma forma forrada com papel manteiga.
5. De uma leve pressionada em cada uma das bolinhas.
6. Asse em forno aquecido a 170° C, por aproximadamente 12 minutos.





Biscoito de Coco Recheado Mococa

Por Rodney Caco - @rodney_caco

Rendimento: 55 biscoitos de 20 gramas cada

Validade: 5 dias em temperatura ambiente 10 dias refrigerado

Ingredientes

- 180 gramas de manteiga Mococa
- 500 gramas de amido de milho
- 395 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 100 gramas de coco ralado Mococa
- 350 gramas de goiabada em cubos para rechear

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, coloque a manteiga e o amido de milho.
2. Misture com as pontas dos dedos até ficar com textura de farofa.
3. Adicione a mistura láctea condensada e misture com as mãos até formar uma massa macia e uniforme, incorpore o coco ralado, leve para a geladeira por 30 minutos.
4. Corte pequenos cubos de goiabada (aproximadamente 6 gramas cada), retire a massa da geladeira e faça pequenas porções de 20 gramas, abra a massa e coloque a goiabada dentro.
5. Feche boleando novamente, achate levemente as porções boleadas. Faça isso com toda a massa de biscoito.
6. Forre uma assadeira com papel manteiga e disponha os biscoitos. Leve para assar em forno aquecido a 180º C., por 10 minutos, até a parte de baixo dos biscoitos dourar levemente. Retire da assadeira e deixe esfriar.

Dica do Chef: Você pode substituir a goiabada por pedaços de doce de leite.





Bolo de Festa

por Rodney Caco - @rodney_caco

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 baunilha (5 g)
- 1 xícara de chá de leite morno (240 g)
- ½ xícara de chá de óleo (100 g)

Modo de Preparo

1. Aqueça o forno a 170º C. Coloque papel manteiga no fundo de 3 formas redondas de 15 cm ou 2 formas de 20 cm.
2. Em uma vasilha, junte a farinha, o fermento e o sal. Reserve.
3. Na vasilha da batedeira, bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
4. 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 gramas de chocolate branco
- 100 gramas de mistura de leite Mococa
- 100 gramas de leite em pó
- 200 gramas de mistura láctea condensada Mococa





Modo de Preparo

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

Ingredientes – Cobertura – Butter cream

- 500 gramas de manteiga Mococa fria
- 220 gramas de açúcar de confeitado ou impalpável.
- 395 gramas de mistura láctea condensada Mococa gelada
- 300 gramas de chocolate branco derretido
- 5 gramas de essência (de sua escolha)

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, derreta o chocolate branco e deixe esfriar.
2. 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.
3. Junte o chocolate branco. Bata por 3 minutos.
4. Por último, coloque a essência e bata um pouco mais.

Ingredientes – Calda

- ½ xícara de chá de açúcar refinado (90 g)
- 1 e ½ xícaras de chá de água (360 g)
- 1 colher de sopa de rum (15 g)

Modo de Preparo

1. Coloque o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo alto.
2. Deixe ferver até dissolver o açúcar.
3. Retire do fogo e adicione o rum. Refrigere.





Queijadinha de Festa

Por Fernanda Protásio - @fernandaprotasiocake

Rendimento: 12 unidades de queijadinha

Validade: 1 dia em temperatura ambiente / 3 dias refrigerada

Ingredientes

- 100 gramas de ovos (2 unidades de ovo extra)
- 395 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 20 gramas de manteiga Mococa
- 40 gramas de queijo Mococa
- 100 gramas de coco ralado Mococa

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, acrescente os ovos e bata bem.
2. Adicione os demais ingredientes, misturando sempre, após cada adição. Reserve.
3. Forre as forminhas de empada, com forminhas de papel torneável (você também pode usar formas para cupcake).
4. Coloque a massa da queijadinha nas formas, preenchendo $\frac{3}{4}$ das forminhas.
5. Leve para assar em forno aquecido a 180º C., até que fiquem douradas.





Queijadinha de Festa

Por Fernanda Protasio - @fernandaprotasiocake

Rendimento: 15 docinhos de 15 gramas sem o recheio e 20 gramas recheado

Validade: 3 dias em temperatura ambiente / 5 dias refrigerado / 90 dias congelado

Ingredientes

- 100 gramas de leite em pó
- 50 gramas de coco ralado Mococa
- 30 gramas de leite de coco Mococa
- 80 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 50 gramas de coco ralado Mococa (para enrolar)
- 100 gramas de goiabada (para rechear)

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, coloque o leite em pó, o coco ralado e o leite de coco. Misture bem.
2. Aos poucos, adicione a mistura láctea condensada, até dar o ponto de doce modelado.
3. Corte a goiabada em cubos de 5 gramas e reserve. Faça bolinhas de 15 gramas, recheie com a goiabada e bolei novamente.
4. Em seguida passe no coco ralado.

Dica do Chef: Você pode substituir a goiabada por doce de leite ou brigadeiro em ponto firme.





Trufa de Chocolate com Coco

Por Carol Cahu - @carolcahu_

Rendimento: 50 unidades de trufas de 15 gramas cada

Validade: 4 dias em temperatura ambiente 8 dias refrigerado

Ingredientes

- 500 gramas de chocolate ao leite
- 15 gramas de manteiga Mococa
- 150 gramas de mistura de leite Mococa
- 90 gramas de coco ralado Mococa
- 150 gramas de cobertura fracionada (para cobrir)
- 10 gramas de coco ralado Mococa (para decorar)

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, junte o chocolate e a manteiga.
2. Leve ao micro-ondas em tempos de 30 minutos, até derreter completamente.
3. Mexa a cada intervalo de tempo. Adicione a mistura de leite e o coco ralado. Incorpore.
4. Cubra com filme plástico e refrigere por 3 horas.
5. Faça bolinhas de 15 gramas e cubra com a cobertura fracionada derretida.
6. Decore com o coco ralado.
7. Espere cristalizar e embale.





Biscoito casadinho com doce de leite e coco

Por Fernanda Protásio - @fernandaprotasiocake

Rendimento: 40 biscoitos com 3,5 cm de diâmetro

Validade: 5 dias em temperatura ambiente 10 dias refrigerado

Ingredientes

- 100 gramas de manteiga Mococa
- 1 gema
- 180 gramas de amido de milho
- 200 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 120 gramas de farinha de trigo
- 30 gramas de coco ralado Mococa
- 50 gramas de coco ralado Mococa (para decorar)
- 300 gramas de doce de leite cremoso (para rechear)
- 60 gramas de mistura de leite Mococa

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, coloque a manteiga, gema e mistura láctea condensada. Misture com a ajuda de uma espátula.
2. Acrescente o amido de milho e a farinha de trigo e misture com as mãos até formar uma massa macia e uniforme. Incorpore o coco ralado.
3. Cubra com plástico filme e leve para a geladeira por 30 minutos.
4. Abra entre dois plásticos e corte com um cortador redondo de 3,5 cm de diâmetro
5. Forre uma assadeira com papel manteiga e disponha os biscoitos. Leve para assar em forno aquecido a 180º C., por 20 minutos, até a parte de baixo dos biscoitos dourar levemente. Retire da assadeira e deixe esfriar.
6. Em uma vasilha coloque o doce de leite e a mistura de leite e incorpore deixando bem cremoso.





7. Com a ajuda de um saco de confeitar, com o doce de leite cremoso, distribua porções de doce de leite e uma dois biscoitos para formar o "casadinho".
8. Coloque coco ralado em uma vasilha e passe a lateral dos biscoitos recheados no coco para decorar.

Dica do Chef: Você pode substituir o doce de leite cremoso por goiabada cremosa, beijinho, brigadeiro.





Cookie de Queijo Temperado Mococa

Por Fernanda Protásio - @fernandaprotasiocake

Rendimento: 30 cookies

Validade: 10 dias em temperatura ambiente, armazenados em potes fechados

Ingredientes

- 250 gramas de farinha de trigo
- 125 gramas de Manteiga Mococa
- 60 gramas de mistura de leite Mococa
- 2 gramas de sal
- 40 gramas de queijo ralado Mococa
- 20 gramas de tempero desidratado (cebola, alho e salsa)
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, coloque uma parte da farinha e adicione o restante dos ingredientes.
2. Misture bem e vá adicionando a farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa homogênea.
3. Modele bolinhas de 15 gramas e dê uma leve achatada em cada uma delas.
4. Coloque os biscoitos em uma assadeira, untada e asse em forno aquecido a 180º C., por aproximadamente 20 minutos

Dica do Chef: Você pode substituir o tempero desidratado pelo tempero que quiser (chimichurri, tempero do chef...)





Palha Italiana de Queijo

Por Carol Cahu - @carolcahu_

Rendimento: 22 quadradinhos de palha italiana de 30 gramas cada

Validade: 5 dias em temperatura ambiente 10 dias refrigerado

Ingredientes

- 395 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 100 gramas de mistura de leite Mococa
- 15 gramas de manteiga Mococa
- 80 gramas de queijo ralado Mococa
- 150 gramas de goiaba cortada em cubos
- 100 gramas de bolacha de maisena quebrada
- 50 gramas de açúcar refinado (para cobrir)

Modo de Preparo

1. Em uma panela, acrescente a mistura láctea condensada, a mistura de leite, a manteiga e o queijo ralado.
2. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até desgrudar do fundo da panela ou quando começar a cair blocos da espátula (entre 98° e 100° C).
3. Desligue o fogo e adicione goiabada e a bolacha. Misture delicadamente.
4. Transfira o doce para uma forma untada, cubra com filme plástico e refrigere por 3 horas.
5. Corte em quadrados de 30 gramas e passe no açúcar. Embale.





Fudge de Amendoim

Por Carol Cahu - @carolcahu_

Rendimento: 40 quadradinhos de fudge de 30 gramas cada

Validade: 5 dias em temperatura ambiente 10 dias refrigerado

Ingredientes

- 600 gramas de chocolate meio amargo
- 395 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 15 gramas de manteiga Mococa
- 300 gramas de amendoim torrado sem casca

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, derreta o chocolate no micro-ondas, em tempos de 30 segundos.
2. Mexa a cada intervalo. Adicione a mistura láctea condensada, a manteiga e o amendoim.
3. Incorpore todos os ingredientes, delicadamente.
4. Transfira o fudge para uma forma forrada com plástico culinário e refrigere por 2 horas.
5. Corte cubos de 30 gramas e embale.





Fudge de Pistache

Por Rodney Caco - @rodney_caco

Rendimento: 38 quadradinhos de fudge de 30 gramas cada

Validade: 5 dias em temperatura ambiente 10 dias refrigerado

Ingredientes

- 550 gramas de chocolate branco
- 395 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 10 gramas de pasta saborizante de pistache
- 150 gramas de pistache torrado
- 80 gramas de cramberry seca

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, derreta o chocolate. Reserve.
2. Em outra vasilha adicione a mistura láctea condensada e junte a pasta saborizante.
3. Incorpore a mistura láctea condensada ao chocolate e adicione o pistache e a cramberry.
4. Mexa delicadamente. Coloque a massa em uma forma forrada com plástico culinário e refrigere por 1 hora.
5. Desenforme e corte.





Docinho de Festa

por Rodney Caco - @rondey_caco

rendimento: 40 doces de 15 gramas

validade: 4 dias em temperatura ambiente – 8 dias refrigerado

Ingredientes – massa base

- 100 gramas de farinha de amêndoa ou castanha de caju
- 100 gramas de leite em pó
- 100 gramas de açúcar de confeitiro
- 250 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 60 gramas de pasta saborizante – sabor de sua preferência
- 90 gramas de açúcar refinado (para cobrir os doces)

Modo de preparo

Em uma vasilha, junte a farinha de amêndoa ou de castanha de caju, o leite em pó e o açúcar. Mexa.

Adicione a mistura láctea condensada e misture até formar uma massa lisa e homogênea.

Incorpore a pasta saborizante e o elemento de textura (caso decida usar). Modele docinhos de 15 gramas e passe no açúcar refinado.

Dica do Chef: Dependendo do sabor escolhido para o doce, você pode adicionar elementos de textura e sabor:

- 60 gramas de pistache triturado, nozes, amêndoa, amendoim, etc.
- 60 gramas de cereja picada
- 60 gramas de frutas cristalizadas
- 60 gramas de biscoito triturado



Fudge de Banoffee

Por Rodney Caco - @rodney_caco

Rendimento: 40 quadradinhos de fudge de 30 gramas cada

Validade: 5 dias em temperatura ambiente 10 dias refrigerado

Ingredientes

- 550 gramas de chocolate branco
- 395 gramas de Mistura Láctea Condensada Mococa
- 150 gramas de bananada sem açúcar, corta em cubos
- 120 gramas de doce de leite firme, cortado em cubos
- 60 gramas de bolacha de maisena quebrada em pedaços

Modo de preparo

1. Em uma vasilha, derreta o chocolate.
2. Adicione a mistura láctea condensada e incorpore delicadamente. Junte a bananada, o doce de leite e a bolacha.
3. Coloque a massa em uma forma forrada com plástico e refrigere por 1 hora.
4. Desenforme e corte.





Fudge de Milho com Goiabada e Castanha de Caju

Por Rodney Caco - @rodney_caco

Rendimento: 30 unidades de 40 gramas cada

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

Ingredientes

- 600 gramas de chocolate branco
- 395 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 10 gramas de pasta saborizante de milho
- 200 gramas de goiabada cascão cortada em cubos pequenos
- 100 gramas de castanha de caju torrada

Modo de preparo

1. Em uma vasilha, derreta o chocolate. Reserve.
2. Em outra vasilha, coloque a mistura láctea condensada e incorpore a pasta saborizante.
3. Delicadamente, incorpore a mistura láctea condensada ao chocolate. Adicione a goiabada e a castanha de caju.
4. Coloque a massa em uma forma forrada com plástico filme refrigere por 1 hora.
5. Desenforme, corte e embale.





Biscoito Casadinho com Doce de leite e coco

Por Fernanda Protásio - @fernandaprotasiocake

Rendimento: 35 biscoitos com 3,5 cm de diâmetro

Validade: 5 dias em temperatura ambiente 10 dias refrigerado

Ingredientes

- 100 gramas de amido de milho
- 150 gramas de farinha de trigo
- 2 gramas de sal
- 30 gramas de coco ralado Mococa
- 100 gramas de manteiga Mococa
- 200 gramas de mistura láctea condensada Mococa
- 300 gramas de doce de leite cremoso (para rechear)
- 60 gramas de mistura de leite Mococa
- 50 gramas de coco ralado Mococa (para decorar)

Modo de preparo

1. Em uma vasilha, coloque os secos (amido de milho, farinha de trigo, sal e coco ralado). Misture.
2. Acrescente em seguida: a manteiga e a mistura láctea condensada e misture com as mãos até formar uma massa macia e uniforme.
3. Cubra com plástico filme e leve para a geladeira por 30 minutos.
4. Abra entre dois plásticos e corte com um cortador redondo de 3,5 cm de diâmetro
5. Disponha os biscoitos cortados em uma assadeira. Leve para assar em forno aquecido a 180º C., por 20 minutos, até a parte de baixo dos biscoitos dourar levemente.
6. Retire da assadeira e deixe esfriar em uma grade de resfriamento. E
7. m uma vasilha coloque o doce de leite e a mistura de leite e incorpore deixando bem cremoso.





8. Com a ajuda de um saco de confeitar com o doce de leite cremoso, distribua porções de doce de leite e uma dois biscoitos para formar o "casadinho".
9. Coloque coco ralado em uma vasilha e passe a lateral dos biscoitos recheados no coco para decorar.

Dica do Chef: Você pode substituir o doce de leite cremoso por goiabada cremosa, beijinho, brigadeiro.





MO
CO
CA

MO
CO
CA



Visite nossas redes sociais
escaneando o QR Code ao lado

