



o que você procura?

MEU  
PERFIL

MEUS  
PEDIDOS

0  
MINHAS  
COMPRAS

Home / BARRAS DE CHOCOLATE / CHOCOLATES NESTLÉ / Chocolate Nestlé ao Leite 1kg

## Chocolate Nestlé ao Leite 1kg

Sku: 6980  
Categoria: CHOCOLATES NESTLÉ, BARRAS DE CHOCOLATE  
Seja o primeiro a avaliar!

1 un

por R\$ 39,19

COMPRAR



### FRETE E PRAZO

Simule o frete e o prazo de entrega estimados para sua região:



Compartilhar 0 Curtir 0 Tweetar Salvar

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### Chocolate Nestlé ao Leite 1kg

Produto macio e saboroso. Com sua nova fórmula, facilita o manuseio, oferece uma fluidez perfeita e garante um ótimo resultado em tortas e bombons.

Olá. Como podemos te ajudar?

#### Como usar o Chocolate Nestlé ao Leite?

Quebre a barra em gomos e coloque-os em uma tigela refratária. Leve ao banho-maria já preaquecido entre 40°C e 45°C, temperatura suportável ao toque ou micro-ondas. Transfira o chocolate para outra tigela e coloque-a dentro de um recipiente com água fria, banho-maria invertido ou diretamente sobre uma pedra fria, mármore ou granito, mexendo o chocolate continuamente até atingir a temperatura de 28°C, consistência do mel. Nessa

CONFEITARIA

BARRAS DE CHOCOLATE

FORMAS

EMBALAGENS

FESTAS

CURSOS ONLINE

CURSOS PRESENCIAIS

OFERTAS

explicação desses 3 métodos. É importante que tenha um termômetro culinário para conferir a temperatura do chocolate proporcionando assim a exatidão evitando o uso do chocolate com a temperatura fora do padrão.



#### 1-Temperagem por Adição:

Você deve separar o seu chocolate em 2 partes. Primeiro derreta em banho maria ou micro-ondas 75% do total do seu chocolate (36°C e 38°C se for chocolate branco, 40°C e 45°C se for ao leite ou blend e 45°C e 50°C se for amargo) e depois adicione 25% de chocolate sem derreter e vá mexendo até que atinja 32°C para o chocolate amargo, mais ou menos 30°C para o chocolate ao leite e blend e 28°C para o chocolate para o chocolate branco.

#### 2-Temperagem no Mármore:

Em uma derretedeira própria para chocolate, em banho maria ou no micro-ondas derreta o chocolate entre 36°C e 38°C se for chocolate branco, 40°C e 45°C se for ao leite e 45°C e 50°C se for amargo. Sobre o mármore frio, despeje o chocolate e vá mexendo com uma espátula e um raspador até que o chocolate abaixe 4 ou 5 graus da temperatura original e comece a formar "picos" ao cair da espátula. Quando isso ocorrer, despeje o chocolate pré cristalizado no restante até que atinja a temperatura correta para trabalho.

#### 3-Temperagem com Mycryo:

A temperagem com o Mycryo é de longe a mais simples, mas requer bastante atenção. Derreta o chocolate entre 40°C e 45°C e deixe-o esfriar até que atinja 34-35°C para o chocolate amargo, 33-34°C para o chocolate ao leite, branco ou colorido e adicione 1% (ou 10g para cada 1kg), mexa bem e aguarde o chocolate chegar a temperatura ideal para trabalho (31-32°C para o chocolate amargo e 29-30°C para chocolate ao leite, branco ou colorido).

#### Quais são os benefícios do Chocolate?

O chocolate ajuda na memória, pois possui cafeína de cacau, que traz uma disposição mental e cognitiva maior, além de uma sensação de bem estar que é causada ao comer o chocolate devido à hormônios como endorfina e dopamina que são liberadas no cérebro e caem na corrente sanguínea. Na gravidez pode prevenir a "pré-eclâmpsia". O chocolate também faz bem para o coração pois, o seu consumo regular e moderado inibe uma enzima no organismo que faz com que a pressão arterial suba. O cacau existente no chocolate possui moléculas denominadas "procianidinas", que são antioxidantes e ajudam na degeneração de tumores e na proteção celular.

#### Onde comprar o Chocolate Nestlé ao Leite?

Na Maria Chocolate você encontra a maior variedade de chocolates com os melhores preços de Belo Horizonte, além de vários tipos de embalagens, utensílios de confeitaria, barras e tudo que você precisar para confeitaria e chocolataria, tudo isso com os melhores preços e condições do mercado. Parcelamos suas compras em até 4x sem juros no cartão ou se preferir, pague à vista com boleto. Economize comprando na Maria Chocolate! Faça as suas compras na loja virtual e retire na loja física após 48 horas. A entrega é rápida e segura realizada por parceiros competentes e eficientes.

#### Onde fazer cursos de confeitaria para vender e lucrar muito?

Utilize esse saboroso chocolate para suas produções culinárias, realizando lindas sobremesas. Fazendo os cursos de confeitaria e chocolateria você irá aprender a fazer deliciosos bombons e trufas. A Maria Chocolate é a loja e escola de culinária perfeita para isso. Com 29 anos de mercado, atendendo nossos clientes com dedicação e comprometimento. Aqui você encontra cursos de confeitaria e chocolataria de qualidade e instrutores qualificados que acompanham todas as tendências do mundo da confeitaria, mantendo você sempre atualizado as todas as novidades. As receitas e conteúdos são elaboradas e testadas por quem realmente tem experiência e conhece o mercado. Para ficar mais acessível para você, temos também os cursos online de confeitaria e chocolataria. A Maria Chocolate traz online para você toda qualidade e expertise dos nossos cursos presenciais para te atender onde e quando você precisar. Agora você já tem todas informações que precisa para se qualificar e aumentar suas vendas, garantindo sucesso e retorno do seu investimento.

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Embalagem: 1kg.

**Ingredientes:** Açúcar, leite em pó integral, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura vegetal, lactose, cacau em pó, gordura anidra de leite, lecitina de soja e poliglicerol polirricinato e aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN.**

**ALÉRGICOS:** CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJÚ, CASTANHA-DO-PARÁ, AVEIA, CEVADA E TRIGO.

[CONFEITARIA](#)[BARRAS DE CHOCOLATE](#)[FORMAS](#)[EMBALAGENS](#)[FESTAS](#)[CURSOS ONLINE](#)[CURSOS PRESENCIAIS](#)[OFERTAS](#)

Recheio Callebaut Caramelo  
Fill 5kg

**R\$ 537,00**

**PRODUTO INDISPONÍVEL**

Recheio Callebaut Ganache  
Champagne 500g

**R\$ 77,00**

## AVALIAÇÃO DOS CLIENTES

Nenhum comentário foi postado para esse produto, seja o primeiro!

[COMENTAR](#)

## ASSINE NOSSA NEWS

[CADASTRAR](#)

RECEBA DICAS E NOVIDADES  
EM SEU E-MAIL

Ao informar meus dados, eu concordo com a Política de Privacidade e também concordo em receber comunicações.

[INSTITUCIONAL](#)[INFORMAÇÕES ÚTEIS](#)[ATENDIMENTO](#)[REDES SOCIAIS](#)[FALE CONOSCO](#)[TERMOS DE USO](#)

CONFEITARIA

BARRAS DE CHOCOLATE

FORMAS

EMBALAGENS

FESTAS

CURSOS ONLINE

CURSOS PRESENCIAIS

OFERTAS

loja física: de segunda a sexta, das 8h30 às 18h. Aos sábados das 8h30 às 13h.

MÉTODOS  
DE PAGAMENTO

CERTIFICADOS



MÉTODOS  
DE  
ENTREGA



2021 Maria Chocolate  
Razão Social: Maria Chocolate Eireli  
CNPJ: 41.854.753/0001-41

Rua dos Timbiras, 1940, Loja 01 - Lourdes,  
Belo Horizonte - MG  
CEP: 30140-069

LOJA VIRTUAL

POR