



# Dossiê Pudim

do Nestlé®

## Moça®



RECEITAS  
Nestlé



# DOSSIÊ Pudim

do Nestlé®  
Moça®

## O Pudim

Um pouco de história...

Se por um lado é praticamente incontestável o quão delicioso um Pudim pode ser, em relação à sua origem, há várias dúvidas. Os portugueses afirmam ser os criadores do Pudim, no século XVI, porém há controvérsias, pois historiadores afirmam que não tem como saber exatamente onde e nem quando esse doce foi inventado.

Outra história conta que o Pudim foi inventado por um abade português (cargo religioso acima do monge). Os relatos dão conta de que ele não divulgava a sua receita secreta para ninguém que ousasse perguntar. Com o sucesso do doce entre a população, ele pensou em fazer uma competição com outros confeiteiros, para ver se algum deles conseguia fazer o Pudim perfeitamente.

No fim das contas, ninguém conseguiu fazer a receita exatamente igual, porém já tinham uma ideia de como chegar a algo relativamente próximo. A receita original só foi revelada após a morte do abade, quando seu caderno de receitas foi encontrado. Bem, se é lenda ou não, dificilmente saberemos.

A primeira vez que se tem registro de uma receita de Pudim no Brasil, foi no “O Cozinheiro Imperial”, primeiro livro de cozinha editado no País, de 1840. A receita era de Pudim de nata. Porém, a forma atual da receita é preparada com leite condensado (mais à frente falaremos especificamente dele).

Tá bom, a gente pode até aceitar que o Pudim nasceu em Portugal. Mas o Pudim de Leite Moça, esse não! Esse é nosso e ninguém tira. Talvez esse seja o tipo mais tradicional de Pudim em solo brasileiro.

# DOSSIÊ Pudim

do Nestlé®

## Moça®

### Índice

#### TIPOS DE PUDIM

- 1 Pudim de Leite Condensado Moça®
- 2 Pudim na Panela de Pressão Moça® Pra Toda a Família
- 3 Pudim de Leite Moça® Light
- 4 Pudim de Leite Moça® Zero Lactose
- 5 Mini Pudim com Moça® Origem Vegetal

#### MODOS DE PREPARO

- 1 Na panela de pressão
- 2 Na boca do fogão
- 3 Na panela de arroz elétrica
- 4 Na fritadeira elétrica
- 5 Na panela de Pudim/Pudinzeira

#### DICAS

- 1 Pudim com ou sem furinhos?
- 2 Banho-maria no fogão
- 3 Banho-maria no forno
- 4 Diferentes pontos da calda do açúcar
- 5 Como desenformar o Pudim?



Dossiê Pudim  
do Nestlé®  
Moça.

# Pudim de Leite Condensado Moça®



## INGREDIENTES

### CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

### PUDIM

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral (790 ml)
- 3 ovos

## MODOS DE PREPARO



Panela de Arroz  
Elétrica



Air Fryer



Forno



Boca do Fogão

Dossiê Pudim  
do Nestlé.  
Moça.

# Pudim na Panela de Pressão Moça® Pra Toda a Família



## INGREDIENTES

### CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água

### PUDIM

- 1 caixinha de MOÇA® Pra Toda a Família 395 g
- 300 ml de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral (790 ml)
- 3 ovos
- 500 ml de água para o cozimento

## MODOS DE PREPARO



Panela de Arroz  
Elétrica



Air Fryer



Forno



Boca do Fogão

Dossiê Pudim  
do Nestlé®  
Moça.

# Pudim de Leite Moça® Light



## INGREDIENTES

### CALDA

- meia xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de água fervente

### PUDIM

- 6 colheres (sopa) de Leite MOLICO® em Pó
- 3 xícaras (chá) de água
- 1 caixinha de Leite MOÇA® Light 410 g
- 3 ovos

## MODOS DE PREPARO



Panela de Arroz  
Elétrica



Air Fryer



Forno



Boca do Fogão

Dossiê  
do Pudim  
Nestlé.  
Moça.

# Pudim de Leite Moça® Zero Lactose



## INGREDIENTES

### CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

### PUDIM

- 1 caixinha de Leite MOÇA® Zero Lactose
- 2 medidas (da lata) de Leite Líquido NINHO® Zero Lactose
- 3 ovos

## MODOS DE PREPARO



Panela de Arroz  
Elétrica



Air Fryer



Forno



Boca do Fogão

Dossiê Pudim  
da Nestlé  
Moça.

# Mini Pudim com Moça® Origem Vegetal



## INGREDIENTES

### CALDA

- meia xícara (chá) de açúcar demerara
- 5 colheres (sopa) de água morna

### PUDIM

- 1 caixinha de MOÇA® Origem Vegetal
- 1 xícara (chá) de NESFIT® Bebida de Aveia
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 5g de ágar-ágar ou gelatina em pó sem sabor

\*Receita exclusiva para preparo na boca do fogão

## MODO DE PREPARO

### CALDA

Em uma panela, leve ao fogo baixo o açúcar e derreta até ficar dourado. Adicione a água com cuidado e continue mexendo em fogo baixo até que o caramelo fique com a textura lisa e engrosse. Despeje a calda em 5 mini forminhas de 5 cm de diâmetros e reserve.

### PUDIM

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até que levante fervura de leve. Derrame a mistura sobre o caramelo já frio nas forminhas e leve para gelar por no mínimo 2 horas. Desenforme e sirva.



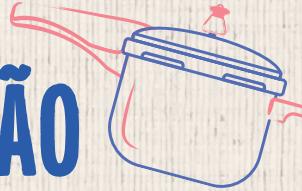
## Modos de Preparo



# Modos de Preparo



## PARA PREPARAR O SEU PUDIM NA PANELA DE PRESSÃO



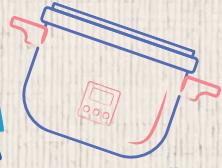
Em uma panela média, adicione 500ml de água, cubra a forma com papel alumínio, amarre com barbante e coloque em uma panela de pressão com a água. Tampe e assim que pegar pressão deixe por 10 minutos e desligue. Espere sair toda pressão, abra a panela e retire com cuidado, deixe amornar e leve a geladeira por no mínimo 4 horas. Desenforme e sirva bem gelado.

## PARA PREPARAR O SEU PUDIM NA BOCA DO FOGÃO



Em uma panela média adicione 500ml de agua e leve ao fogo médio. Cubra a forma com papel alumínio, amarre com barbante e coloque-o na panela. Após levantar fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 20min com a panela totalmente tampada. Retire a forma e deixe o Pudim esfriar. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. Desenforme e sirva.

## PARA PREPARAR O SEU PUDIM NA PANELA DE ARROZ ELÉTRICA



Cubra a forma com papel alumínio, amarre com barbante e coloque em uma panela de Arroz com 500ml de água dentro. Ative o modo cozinhar da panela de arroz e deixe por 20min. Após cozimento mantenha fechada por mais 10min. Espere esfriar, abra a panela e retire com cuidado, deixe amornar e leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Desenforme e sirva bem gelado.



# Modos de Preparo



## PARA PREPARAR O SEU PUDIM NA FRITADEIRA ELÉTRICA

Preaqueça a airfryer a 160°C. Cubra com papel alumínio, amarre com barbante e coloque a forma do Pudim em uma forma redonda (20 cm de diâmetro) com água até a metade e deslize para dentro da Airfryer. Ajuste o timer para cerca de 30 minutos e asse. Após esse tempo, verifique se seu Pudim está firme. Caso esteja mole no centro, ajuste o timer para cerca de 10 minutos. Retire a forma e deixe o Pudim esfriar. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. Desenforme e sirva.



## PARA PREPARAR O SEU PUDIM NA PANELA DE PUDIM/PUDINZEIRA

Em uma Pudinzeira adicione 500ml de água e leve ao fogo médio. Cubra com papel alumínio, amarre com barbante e coloque-a na panela. Após levantar fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 30min com a panela totalmente tampada. Retire a forma e deixe o Pudim esfriar. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. Desenforme e sirva.

A SEGUIR,

TEMOS MAIS DICAS DESSES  
PROCESSOS PARA COMPLEMENTAR!

# Dicas



## PUDIM COM FURINHOS OU SEM FURINHOS?

### Pudim COM Furinhos

Leve ao forno alto (220°C) pelo tempo indicado na receita.

...

Depois do tempo de forno, leve o Pudim para gelar, pelo tempo indicado na receita. Para desenformar, passe uma faca sem ponta por toda a lateral da forma. Apoie sobre um prato de servir, e retire a forma com cuidado.

### Pudim SEM Furinhos

Leve ao forno médio (180°C) pelo tempo indicado na receita.

## PUDIM EM BANHO-MARIA NO FOGÃO (PUDINZEIRA E PANELA CONVENCIONAL)

Cuidado ao comprar sua pudinzeira de banho-maria!! A pudinzeira para banho-maria no fogão deverá ter, tanto a panela inferior como a superior, as bordas voltadas para fora da panela. Quando a borda da panela superior for interna, ou seja, abaixo da borda da panela inferior, não compre. Por que? Por que quando a água ferver, corre-se o risco da água entrar dentro da panela do Pudim estragando o preparado. Um Pudim pequeno em média leva 1 hora para ser cozido; logo, receita dobrada=tempo dobrado. A cada meia hora, verifique o nível da água dentro da panela e acrescente mais um pouco. Nunca deixe a água da panela secar.

## PUDIM EM BANHO-MARIA NO FORNO

Para economizar gás, afervente antes, água em uma chaleira. Coloque a água fervente em uma assadeira/tabuleiro e coloque dentro desse, a fôrma já com o Pudim preparado. Não coloque muita água para que ao ferver a fôrma do Pudim não fique “dançando” dentro da assadeira. Tenha em mente que no forno o tempo é maior e seu Pudim estará pronto quando estiver dourado e firme. No forno você tem a opção de utilizar refratários de vidro apropriados no formato que desejar para assar seu Pudim. Se preferir, já sirva no próprio refratário não tendo a necessidade de desenformar.

Para evitar que a água do banho-maria escoreça a panela ou a assadeira de alumínio, coloque fatias de limão na água ou então uma colher de qualquer vinagre. Não interferirá em nada no sabor do Pudim, apenas manterá o alumínio claro. Depois de assado, espere que o Pudim esfrie, leve para gelar e só depois desenforme.

# Dicas



## COMO FAZER DIFERENTES PONTOS DA CALDA DO AÇÚCAR?

### PONTO DE FIO FINO OU RALA

Dissolver o açúcar com a água, e levar ao fogo médio para ferver, sem mexer para não açucarar.

### PONTO DE FIO FORTE

Usada para fazer marshmallow e xaropes: ao puxar com o garfo, deve formar um fio fino que acompanha o movimento do garfo. Ao pingar na água, o fio deve dissolver no mesmo instante. Usada em geleias, recheios ou torrões: ao puxar com o garfo, deve formar um fio fino grosso que demora a escorrer. Ao pingar na água, o fio demora a dissolver.

### PONTO DE BALA MOLE

Usada como base de balas, rapaduras e doces pastosos. Ao mexer rapidamente na panela, dá para ver o fundo da panela. Ao pingar na água, formam bolinhas, que vão dissolvendo aos poucos. Se retirar as bolinhas dá água, elas não mantêm a forma (são moldáveis).

### PONTO DE BALA DURA

Usada para fazer casquinhas crocantes em doces, como a bala de coco, por exemplo. As bolhas de açúcar tornam-se menores e estouram rápido. Ao pingar na água, a consistência está bem viscosa e a calda solidifica no mesmo instante. Ao retirar a bolinha da água, a mesma permanece firme.

### PONTO DE CARAMELO

Usada para acompanhar sorvetes e doces, ou como base para creme e pavê. A cor já está caramelo e com cheiro bem característico. Ao pingar na água, a calda solidifica na hora.

### PONTO DE VIRADA

Usada para fazer doces caramelizados e maçã do amor. A cor é um caramelo bem escuro. Ao pingar na água é possível ouvir o barulho de vidro quebrando.

### CALDA CARAMELADA (CALDA DE PUDIM)

Derreter o açúcar até ficar dourado. Adicionar água fervente e mexer até dissolver os torrões.

## COMO DESENFORMAR O PUDIM?

Aquecer rapidamente o fundo da forma para o caramelo ficar levemente mais fluido. Passe uma faca sem ponta, ou espátula em toda a lateral. Incline levemente a forma e apoie a faca sobre o Pudim, fazendo que entre um pouco de ar. Apoie um prato com bordas altas, vire e retire com cuidado a forma.



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR

A screenshot of the Receitas Nestlé website homepage. The header includes a search bar with the placeholder "O que vamos cozinhar hoje?", a login and register button, and a menu icon. The main banner features a photo of a colorful stir-fry dish with the text "Criadas e testadas para você". Below the banner are four cards: "Recetas" (blue), "Programas" (orange), "Dicas" (green), and "Foodlists" (yellow). A section titled "Foodlists em destaque" shows four grids of images for "As receitas mais queridas", "Comidas quentinhas", "Comidinhas vegetarianas", and "Dia a dia". At the bottom, a section titled "Navegue pelas categorias" shows four cards: "Acompanhamentos e Entradas" (blue), "Carne Suína" (orange), "Pães" (green), and "Saladas" (yellow).

O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

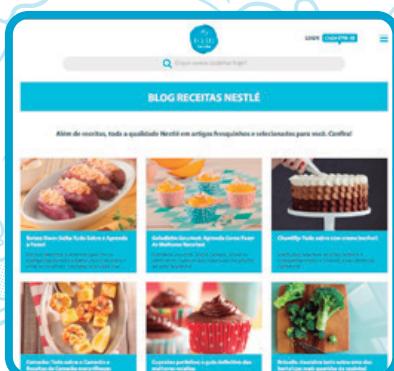
# ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!



# DOSSIÊ Pudim

do **Nestlé®**

## Moça®

RECEITAS  
**Nestlé**

©2022, Nestlé Brasil Ltda.  
Todos os direitos reservados.