

# ESPECIAL CAKES

RECEITAS E SUGESTÕES PARA ENRIQUECER SUA VITRINE  
Agregando valor e sabor ao seu negócio!



Com Bonasse é muito mais gostoso!

MISTURA PARA

IDEAL PARA RECEITAS DOCES  
OU SALGADAS!

# Bombas e Carolinas



O Produto que faltava para agilizar sua produção com alto padrão. Massa leve e macia da tradicional massa que brilha em versões doces ou salgadas!

[www.bonasse.com.br](http://www.bonasse.com.br)

**Bonasse**

## Cake Romeu e Julieta

página 04



## Curau Cake

página 05



## Cake Fubá c/ Goiabada

página 06



## Naked Cake Red Velvet

página 07



## Cake Cenoura c/ Chocolate e Nozes

página 08



## Cake Panetone

página 09



## Cake Pão de Mel c/ Chocolate e Avelãs

página 10



## Cake Indiano c/ Doce de Leite

página 11



## Cake Xadrez

página 12



## Cake Multicereais

página 13



## Cookies c/ Gotas de Chocolate

página 14



# Cake Romeu e Julieta

Agregando valor e sabor ao seu negócio!



DESENVOLVIDO COM MISTURA PARA CAKE DE TAPIOCA

## RECEITA DA MASSA

- 2kg de Cake Tapioca Bonasse
- 900g de ovos (± 18 unid.)
- 450ml de água
- 400g de óleo vegetal

## RECEITA DO CREME ROMEU E JULIETA

- 1,4kg de Recheio Leite Condensado Bonasse
- 600g de requeijão
- 600g de queijo parmesão ralado fino
- 600g de clara de ovos

## MODO DE PREPARO DA MASSA

Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por ± 3 minutos.

## MODO DE PREPARO DO CREME ROMEU E JULIETA

Misture todos os ingredientes do Creme Romeu e Julieta no liquidificador até obter consistência cremosa.

## MONTAGEM FINAL

- 1- Despeje o Creme Romeu e Julieta em forma untada com Unta Forma Bonasse.
- 2- Acrescente a massa de cake sobre o creme.
- 3- Asse em banho maria a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por ± 30 minutos.
- 4- Ao sair do forno, finalize com goiabada cremosa.

# Curau Cake

Agregando valor e sabor ao seu negócio!

*Bonasse*



## DESENVOLVIDO COM MISTURA PARA CAKE DE MILHO

### RECEITA DA MASSA

- 2kg de Cake Milho Bonasse
- 900g de ovos ( $\pm$  18 unid.)
- 450ml de água
- 400g de óleo vegetal

### RECEITA DO CURAU

- 250g de Mistura para Curau de Milho Bonasse
- 500ml de leite
- 450g de leite condensado
- 300g de gema de ovos

### MODO DE PREPARO DA MASSA

Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por  $\pm$  3 minutos.

### MODO DE PREPARO DO CURAU

- 1- Leve o leite ao fogo até a fervura.
- 2- Adicione a Mistura para Curau Bonasse.
- 3- Cozinhe até o ponto, mexendo sempre.
- 4- Deixe o creme pronto esfriar.
- 5- Acrescente o leite condensado e as gemas de ovos ao creme já frio e misture manualmente utilizando um batedor fuê.

### MONTAGEM FINAL

- 1- Despeje o Curau pronto em forma untada com Unta Forma Bonasse.
- 2- Acrescente a massa de Cake sobre o Curau.
- 3- Asse em banho maria a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por  $\pm$  30 minutos.
- 4- Ao sair do forno, polvilhe canela a gosto.

# Cake Fubá C/ GOIABADA CREMOSA

Agregando valor e sabor ao seu negócio!

*Bonasse*



DESENVOLVIDO COM MISTURA PARA CAKE DE FUBÁ

## RECEITA DA MASSA

- 2kg de Cake Fubá Bonasse
- 900g de ovos (± 18 unid.)
- 450ml de água
- 400g de óleo vegetal

## RECHEIO

- 1kg de goiabada cremosa

## MODO DE PREPARO

- 1- Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por ± 3 minutos.
- 2- Despeje a massa em forma untada com Unta Forma Bonasse.
- 3- Com auxílio de uma manga de confeitar, acrescente a goiabada cremosa na superfície da massa.
- 4- Forneie a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por ± 35 minutos.

# Naked Cake Red Velvet

Agregando valor e sabor ao seu negócio!



## DESENVOLVIDO COM MISTURA PARA CAKE RED VELVET

### RECEITA DA MASSA

- 2kg de Cake Red Velvet Bonasse
- 900g de ovos ( $\pm$  18 unid.)
- 450ml de água
- 400g de óleo vegetal

### RECHEIO

- Recheio sabor Leite Condensado Bonasse

### RECEITA DA COBERTURA

- 1,4kg de Frutado de Morango Bonasse
- 100g de gelatina s/ sabor Bonasse

### MODO DE PREPARO DA MASSA

Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por  $\pm$  3 minutos.

### MODO DE PREPARO DA COBERTURA

Misture o Frutado de Morango com a gelatina previamente hidratada.

### MONTAGEM

Despeje o Frutado Morango com a gelatina em forma untada com Glazing Neutro Bonasse.

Adicione uma camada de massa sobre a camada de Frutado. Em seguida, intercale recheio e massa. Finalize com uma camada de massa.

Forneie a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por  $\pm$  35 minutos.

**DICA:** Esfarele pedaços de cake até virar uma farofa e use na decoração.

# Cake Cenoura C/ CHOCOLATE E NOZES

Agregando valor e sabor ao seu negócio!

**Bonasse**



DESENVOLVIDO COM MISTURAS PARA CAKE CENOURA E CAKE CHOCOLATE

## RECEITA DA 1ª MASSA

- 1kg de Cake Cenoura Bonasse
- 450g de ovos (± 9 unid.)
- 225ml de água
- 200g de óleo vegetal

## RECEITA DA 2ª MASSA

- 1kg de Cake Chocolate Bonasse
- 450g de ovos (± 9 unid.)
- 225ml de água
- 200g de óleo vegetal
- 400g de nozes picadas

## COBERTURA

- 320g de Ganache Black Bonasse

## MODO DE PREPARO

- 1- Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por ± 3 minutos.
- 2- Incorpore as nozes picadas na massa de sabor chocolate e misture manualmente.
- 3- Despeje a massa de cake de chocolate em forma untada com Unta Forma Bonasse.
- 4- Em seguida, despeje a massa de cake de cenoura.
- 5- Forneie a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por ± 35 minutos.
- 6- Ao sair do forno, cubra com o Ganache Black Bonasse e decore conforme desejado.

DICA: A grade de chocolate é fácil de fazer e dá um efeito todo especial.

# Cake Panetone

Agregando valor e sabor ao seu negócio!

*Bonasse*



## DESENVOLVIDO COM MISTURA PARA CAKE PANETONE

### RECEITA DA MASSA

- 2kg de Cake Panetone Bonasse
- 900g de ovos ( $\pm$  18 unid.)
- 450ml de água
- 400g de óleo vegetal

### SUGESTÃO DE FRUTAS

- 1,2kg de frutas cristalizadas
- 400g de uvas passas picadas

### COBERTURA

- 400g de Ganache White Bonasse

### MODO DE PREPARO

- 1- Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por  $\pm$  3 minutos.
- 2- Acrescente as frutas cristalizadas e uvas passas e misture manualmente.
- 3- Despeje a massa em forma untada com Unta Forma Bonasse.
- 4- Forneie a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por  $\pm$  35 minutos.
- 5- Ao sair do forno, cubra com o Ganache White Bonasse e decore conforme desejado.

# Cake Pão de Mel C/ CHOCOLATE E AVELÃS

Agregando valor e sabor ao seu negócio!

**Bonasse**



DESENVOLVIDO COM MISTURA PARA CAKE PÃO DE MEL

## RECEITA DA MASSA

- 2kg de Cake Pão de Mel Bonasse
- 900g de ovos ( $\pm$  18 unid.)
- 450ml de água
- 400g de óleo vegetal

## RECHEIO

- 1kg de Recheio Chocolate com Avelãs Bonasse

## COBERTURA

- 400g de Ganache Black Bonasse

## MODO DE PREPARO

- 1- Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por  $\pm$  3 minutos.
- 2- Despeje metade da massa em forma untada com Unta Forma Bonasse.
- 3- Acrescente o Recheio sabor Chocolate com Avelã Bonasse e em seguida o restante da massa.
- 4- Forneie a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por  $\pm$  35 minutos.
- 5- Ao sair do forno, cubra com o Ganache Black Bonasse e decore conforme desejado.

# Cake Indiano C/ DOCE DE LEITE

Agregando valor e sabor ao seu negócio!



## DESENVOLVIDO COM MISTURA PARA CAKE INDIANO

### RECEITA DA MASSA

- 2kg de Bonasse Cake Indiano
- 900g de ovos ( $\pm$  18 unid.)
- 450ml de água
- 400g de óleo vegetal

### RECHEIO

- 1kg de Recheio sabor Doce de Leite Bonasse

### RECEITA DA COBERTURA

- 400g de Ganache White Bonasse
- 200g de Ganache Black Bonasse

### MODO DE PREPARO

- 1- Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por  $\pm$  3 minutos.
- 2- Despeje metade da massa em forma untada com Unta Forma Bonasse.
- 3- Acrescente o Recheio sabor Doce de Leite Bonasse e em seguida o restante da massa.
- 4- Forneie a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por  $\pm$  35 minutos.
- 5- Misture os dois sabores de ganache derretidos, cubra o cake com essa mistura de ganaches e polvilhe canela a gosto.

# Cake Xadrez

Agregando valor e sabor ao seu negócio!

*Bonasse*



## DESENVOLVIDO COM MISTURAS MULTI CAKE E CAKE CHOCOLATE

### RECEITA DA 1ª MASSA

- 1kg de Cake Chocolate Bonasse
- 450g de ovos (± 9 unid.)
- 225ml de água
- 200g de óleo vegetal

### RECEITA DA 2ª MASSA

- 1kg de Multi Cake Bonasse
- 450g de ovos (± 9 unid.)
- 225ml de água
- 200g de óleo vegetal

### MATERIAIS

- Aros cortadores de 20 cm
- Papel manteiga

### MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por ± 3 minutos.
- Forre uma assadeira com o papel manteiga e posicione os aros.

- Coloque as massas em mangas descartáveis. Corte os bicos das mangas e inicie a aplicação pelas extremidades dos aros. A aplicação deve seguir o formato do aro, em círculos.
- Em dois aros, inicie a aplicação com a massa de chocolate e siga intercalando as duas massas. Sempre em formato de círculo.
- No terceiro aro, inicie a aplicação com a massa branca e siga intercalando as duas massas.
- Forneia a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por ± 12 minutos.
- Ao esfriar, desenforme as 3 camadas de cake e coloque uma sobre a outra. Utilize o recheio Bonasse do sabor desejado para aderir uma camada à outra.
- Finalize com chantilly e cubra com Ganache Black Bonasse.
- Utilize uma faca aquecida para cortar o bolo ao meio.
- Decore como desejar.

# Cake Multicereais

Agregando valor e sabor ao seu negócio!



## DESENVOLVIDO COM MISTURA PARA CAKE MULTICEREAIS

### RECEITA DA MASSA

- 2kg de Cake Multicereais Bonasse
- 900g de ovos ( $\pm$  18 unid.)
- 450ml de água
- 400g de óleo vegetal

### DECORAÇÃO

- Recheio Doce de Leite Bonasse para decorar

### MODO DE PREPARO DA MASSA

- 1- Misture todos os ingredientes da massa na batedeira com o batedor tipo raquete em velocidade lenta por  $\pm$  3 minutos.
- 2- Despeje a massa em forma untada com Unta Forma Bonasse.
- 3- Forneie a 180°C/200°C em forno de lastro ou 150°C/160°C em forno turbo por  $\pm$  35 minutos.
- 4- Esfarele pedaços do bolo até virar uma farofa e use como cobertura.
- 5- Utilize o Recheio Doce de Leite Bonasse para decorar como desejar.

# Cookies C/ GOTAS DE CHOCOLATE

Agregando valor e sabor ao seu negócio!

*Bonasse*



DESENVOLVIDO COM MISTURA MULTI CAKE

## RECEITA

- 2kg de Multi Cake Bonasse
- 400g de farinha de trigo
- 460g de margarina
- 200g de ovo (4 unid.)
- 40g de Fermento Químico Bonasse
- 400g de gotas de chocolate

## MODO DE PREPARO

- 1- Misture manualmente todos os ingredientes até obter uma massa homogênea, exceto as gotas de chocolate.
- 2- Acrescente as gotas de chocolate e misture.
- 3- Modele as bolinhas e coloque em uma forma untada com Unta Forma Bonasse.
- 4- Forneie a 140°C em forno turbo ou 180°C em forno de lastro por aproximadamente 18 minutos.

MISTURA PARA

IDEAL PARA RECEITAS QUE EXIGEM  
MACIEZ E UM TOQUE REFINADO!

# Pão 3 Leites



O Pão 3 Leites da Bonasse com leite em pó, leite condensado e leite de coco na composição tem sabor diferenciado e textura muito macia.

[www.bonasse.com.br](http://www.bonasse.com.br)

**Bonasse**

## Pães Especiais e Tradicionais

Inspirados em Receitas Artesanais, de Sabores e Texturas Incomparáveis!



## Bolos e Cakes

Diversidade, Praticidade e Padronização!



## Brilhos e Coberturas

Tradicionais e Linha Pluss de Qualidade Superior!



## Cremes e Recheios Especiais

Confeitaria com Muito Mais Sabor!



**Bonasse**