

Receituário

# Doces Momentos



*Bonassés*



Receituário  
*Doces  
Momentos*  
Bonassés



## ÍNDICE

<b>Brownie Love</b>	<b>4</b>
<b>Bolo Rosa com Frutas Vermelhas</b>	<b>6</b>
<b>Cake Carinho</b>	<b>8</b>
<b>Brownie Ternura</b>	<b>10</b>
<b>Bolo do Amor</b>	<b>12</b>
<b>Cake Coração</b>	<b>14</b>
<b>Brownie Rosas de Chocolate</b>	<b>16</b>
<b>Bolo Doce Amor Frutas Vermelhas</b>	<b>18</b>
<b>Cake Eterno Amor</b>	<b>20</b>
<b>Kit Irresistível - Brownie</b>	<b>22</b>
<b>Kit Adorável - Frutas Vermelhas</b>	<b>24</b>
<b>Kit Amável - Cake</b>	<b>26</b>



*Bonassés*





# Brownie Love

Bonasse



## Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Brownie Bonasse
- 175 ml de óleo
- 330 g de ovos
- 65 ml de água

## Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 770 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse
- 320 g de chocolate meio amargo temperado ou cobertura fracionada (decoreção)
- 100 g de cacau em pó 100%



## Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 50 g de massa em forminhas ballerine coração (8,5 x 2,5 cm) untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 15 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico liso, aplique 25 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse e coloque a decoreção de chocolate.

## Modo de preparo da decoreção

Derreta o chocolate ou a cobertura fracionada conforme instruções do fabricante, peneire cacau em pó e corte com aro no formato de coração.



## Rendimento da receita:

31 unidades de ± 80 g



**Validade:** 5 dias em temperatura ambiente ou refrigerado devidamente embalado.



**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.



Clique no botão e assista ao vídeo da receita.



9570 - Conj. plast G-691  
mono porção Galvanotek  
c/ 150 Kit



# Bolo Rosa com Frutas Vermelhas

## Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Bolo Cremoso Frutas Vermelhas Bonasse
- 350 g de ovos
- 600 ml de leite

## Ingredientes da Mousse

- 150 g de Mistura para Creme Pavê Bonasse
- 300 ml de leite
- 400 g de chocolate branco em moeda
- 330 g de chantilly

## Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 800 g de Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse
- Glazing® Neutro Bonasse



### Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 60 g de massa em forminhas redondas de 8 x 2,5 cm untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 15 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico liso, aplique 25 g de Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse.
6. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico frisado, aplique ± 35 g da mousse formando uma rosa.
7. Aplique pequenas gotas de Glazing® Neutro Bonasse.

### Modo de preparo da Mousse

1. Ferva o leite, adicione a Mistura para Creme Pavê Bonasse e cozinhe até obter um creme homogêneo.
2. Adicione o chocolate branco e misture até derreter completamente. Deixe esfriar em temperatura ambiente.
3. Adicione o chantilly batido e misture até homogeneizar.



### Rendimento da receita:

32 unidades de ± 110 g



**Validade:** 5 dias sob refrigeração.



**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.

Para não talhar, espere o creme de chocolate branco esfriar em temperatura ambiente e adicione o chantilly.



Clique no botão e assista ao vídeo da receita.



9570 - Conj. plast G-691  
mono porção Galvanotek  
c/ 150 Kit





# Cake Carinho

Bonasse



Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg de Mistura para Cake Neutro Bonasse</li><li>• 450 g de ovos</li><li>• 200 g de óleo vegetal</li><li>• 225 ml de água</li><li>• 200 g de cerejas picadas (opcional)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g de Mistura para Creme Pavê Bonasse</li><li>• 300 ml de leite</li><li>• 400 g de chocolate branco em moeda</li><li>• 330 g de chantilly</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 750 g de Recheio de Morango Bonasse</li><li>• Morangos e decorações de chocolate</li></ul>



## Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 50 g de massa em forminhas ballerine coração (8,5 x 2,5 cm) untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 15 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico liso, aplique 20 g de Recheio de Morango Bonasse.
6. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico frisado aplique ± 30 g de mousse de chocolate branco.
7. Decore com morangos e decorações de chocolate.

## Modo de preparo da Mousse

1. Ferva o leite, adicione a Mistura para Creme Pavê Bonasse e cozinhe até obter um creme homogêneo.
2. Adicione o chocolate branco e misture até derreter completamente. Deixe esfriar em temperatura ambiente.
3. Adicione o chantilly batido e misture até homogeneizar.



## Rendimento da receita:

37 unidades de ± 90 g



**Validade:** 5 dias sob refrigeração.



**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.

Para não talhar, espere o creme de chocolate branco esfriar em temperatura ambiente e adicione o chantilly.



Clique no botão e assista ao vídeo da receita.



9570 - Conj. plast G-691  
mono porção Galvanotek  
c/ 150 Kit





# Brownie Ternura

Bonasse



## Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Brownie Bonasse
- 175 ml de óleo
- 330 g de ovos
- 65 ml de água
- 75 g de nozes quebradas

## Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 560 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse
- 100 g de nozes trituradas
- 280 g de Ganache Amargo Pluss Bonasse
- Nozes e decoração de chocolate



## Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 400 g de massa em forma ballerine coração (18 x 4,5 cm) untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico liso, aplique 165 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse previamente misturado com as nozes trituradas.
6. Cubra com ganache previamente aquecido e decore com nozes e decoração de chocolate.



## Rendimento da receita:

4 unidades de ± 600 g



**Validade:** 5 dias em temperatura ambiente ou refrigerado devidamente embalado.



**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.



Clique no botão e assista ao vídeo da receita.



9148 - Conj. plast G-32  
flower Galvanotek  
c/ 100 un.





# Bolo do Amor

Bonasse



## Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Bolo Cremoso Frutas Vermelhas Bonasse
- 350 g de ovos
- 600 ml de leite

## Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 420 g de Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse
- 1 L de leite
- 500 g de Mistura para Creme Pavê Bonasse
- Frutas vermelhas



## Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 250 g de massa em forma ballerine coração (18 x 4,5 cm) untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar. Aplique o Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse no centro do bolo.
5. Ferva o leite, adicione a Mistura para Creme Pavê Bonasse e cozinhe até obter um creme homogêneo, deixe esfriar em temperatura ambiente.
6. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico frisado, aplique 185 g de creme pavê previamente preparado sobre o cake.
7. Decore com frutas vermelhas.



## Rendimento da receita:

7 unidades de ± 470 g



**Validade:** 5 dias sob refrigeração.



**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.

**Dica:** Caso o creme pavê esteja sob refrigeração, o creme ficará com consistência firme. Para voltar a consistência adequada, bata o creme na batedeira com o batedor globo em velocidade média.



Clique no botão e assista ao vídeo da receita.



9148 - Conj. plast G-32  
flower Galvanotek  
c/ 100 un.





# Cake Coração

Bonasse



## Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Cake Neutro Bonasse
- 450 g de ovos
- 200 g de óleo vegetal
- 225 ml de água

## Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 420 g de Recheio de Morango Bonasse
- 1 L de leite
- 500 g de Mistura para Creme Pavê Bonasse
- Morangos



## Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 250 g de massa em forma ballerine coração (18 x 4,5 cm) untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar. Aplique o Recheio de Morango Bonasse no centro do bolo.
5. Ferva o leite, adicione a Mistura para Creme Pavê Bonasse e cozinhe até obter um creme homogêneo, deixe esfriar em temperatura ambiente.
6. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico frisado, aplique 185 g de creme pavê previamente preparado sobre o cake.
7. Decore com morangos.



## Rendimento da receita:

7 unidades de ± 470 g



**Validade:** 3 dias sob refrigeração.



**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.

**Dica:** Caso o creme pavê esteja sob refrigeração, o creme ficará com consistência firme. Para voltar a consistência adequada, bata o creme na batedeira com o batedor globo em velocidade média.



Clique no botão e assista ao vídeo da receita.



9148 - Conj. plast G-32  
flower Galvanotek  
c/ 100 un.



# Brownie Rosas de Chocolate

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg de Mistura para Brownie Bonasse</li> <li>• 175 ml de óleo</li> <li>• 330 g de ovos</li> <li>• 65 ml de água</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 g de Mistura para Creme Pavê Bonasse</li> <li>• 300 ml de leite</li> <li>• 350 g de chocolate meio amargo em moeda</li> <li>• 350 g de chantilly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 360 g de Ganache Amargo Pluss Bonasse</li> <li>• Confeitos de chocolate (decoreção)</li> <li>• Flocos de arroz dourados</li> </ul>



## Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 500 g de massa em aro redondo (18 x 5 cm) untado com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico frisado, aplique a mousse de chocolate até a borda do brownie e, com o restante, finalize com rosas sobre a superfície.
6. Cubra a lateral com ganache previamente aquecido e decore com confeitos de chocolate. Coloque por cima flocos de arroz dourados.

## Modo de preparo da Mousse

1. Ferva o leite, adicione a Mistura para Creme Pavê Bonasse e cozinhe até obter um creme homogêneo.
2. Adicione o chocolate meio amargo e misture até derreter completamente. Deixe esfriar em temperatura ambiente.
3. Adicione o chantilly batido e misture até homogeneizar.



## Rendimento da receita:

3 unidades de ± 970 g



**Validade:** 5 dias sob refrigeração.



**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.

Para não talhar, espere o creme de chocolate esfriar em temperatura ambiente e adicione o chantilly.



Clique no botão e assista ao vídeo da receita.



7137 - Conj. plast G-50 CT  
Galvanotek  
c/ 50 un.



# Bolo Doce Amor Frutas Vermelhas

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg de Mistura para Bolo Cremoso Frutas Vermelhas Bonasse</li> <li>• 350 g de ovos</li> <li>• 600 ml de leite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 g de Gelatina Sem Sabor Bonasse</li> <li>• 90 ml de água</li> <li>• 800 ml de leite</li> <li>• 400 g de Mistura para Creme Pavê Bonasse</li> <li>• 1 kg de Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse</li> <li>• 1 kg de chantilly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 900 g de Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse (Recheio)</li> <li>• 600 g de morango fresco (lateral)</li> <li>• 150 g Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse (cobertura)</li> <li>• 150 g de Glazing® Morango Bonasse (cobertura)</li> <li>• Frutas vermelhas e decorações de chocolate</li> </ul>



## Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 300 g de massa em uma forma ou aro de 18 x 4,5 cm untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Em um aro de 20 cm, untado com óleo e açúcar refinado, coloque os morangos cortados ao meio sem a folha e espalhe a mousse com o auxílio de uma espátula em toda a lateral. Fatie o bolo ao meio e coloque uma parte no fundo do aro.
6. Aplique 150 g do Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse e cubra com a outra parte do bolo.
7. Preencha todo o aro com a mousse e alise com uma espátula.
8. Coloque no freezer e deixe por, no mínimo, 1 hora.
9. Misture o Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse e o Glazing® Morango Bonasse e espalhe sobre o bolo, desenforme e decore com frutas vermelhas e decoração de chocolate.

## Modo de preparo da Mousse

1. Hidrate a gelatina na água e reserve.
2. Ferva o leite, adicione a Mistura para Creme Pavê Bonasse e cozinhe até obter um creme homogêneo.
3. Adicione a gelatina hidratada e misture até derreter completamente. Adicione o Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse e misture até homogeneizar. Deixe esfriar em temperatura ambiente.
4. Adicione o chantilly batido e misture até homogeneizar.



## Rendimento da receita:

6 unidades de ± 1,1 kg



Validade: 5 dias sob refrigeração.



**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.

Para não talhar, espere o creme de frutas vermelhas esfriar em temperatura ambiente e adicione o chantilly.



Clique no botão e assista ao vídeo da receita.



7137 - Conj. plast G-50 CT  
Galvanotek  
c/ 50 un.



# ♥♥ Cake Eterno Amor

Bonasse



Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg de Mistura para Cake Neutro Bonasse</li><li>• 450 g de ovos</li><li>• 225 ml de água</li><li>• 200 ml de óleo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 30 g de Gelatina Sem Sabor Bonasse</li><li>• 90 ml de água</li><li>• 800 ml de leite</li><li>• 400 g de Mistura para Creme Pavê Bonasse</li><li>• 1 kg de Recheio de Morango</li><li>• 1 kg de chantilly</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 900 g de Recheio de Morango Bonasse (Recheio)</li><li>• 720 g de Ganache Branco Pluss Bonasse</li><li>• Morango e decorações de chocolate</li></ul>



## Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 300 g de massa em forma ou aro de 18 x 4,5 cm untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Em um aro de 20 cm, untado com óleo e açúcar refinado, espalhe a mousse com o auxílio de uma espátula em toda a lateral. Fatie o bolo ao meio e coloque uma parte no fundo do aro.
6. Aplique 150 g do Recheio de Morango Bonasse e cubra com a outra parte do bolo.
7. Preencha todo o aro com a mousse e alise com uma espátula.
8. Coloque no freezer e deixe por, no mínimo, 1 hora.
9. Espalhe a cobertura, desenforme e decore com morangos e decoração de chocolate.

## Modo de preparo da Mousse

1. Hidrate a gelatina na água e reserve.
2. Ferva o leite, adicione a Mistura para Creme Pavê Bonasse e cozinhe até obter um creme homogêneo.
3. Adicione a gelatina hidratada e misture até derreter completamente. Adicione o Recheio de Morango Bonasse e misture até homogeneizar. Deixe esfriar em temperatura ambiente.
4. Adicione o chantilly batido e misture até homogeneizar.



## Rendimento da receita:

6 unidades de ± 1,1 kg



Validade: 5 dias sob refrigeração.



**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.

Para não talhar, espere o creme de morango esfriar em temperatura ambiente e adicione o chantilly.



Clique no botão e assista ao vídeo da receita.



7137 - Conj. plast G-50 CT  
Galvanotek  
c/ 50 un.



## Kit Irresistível - Brownie

### INGREDIENTES BONASSE

- 5655 - Mistura para Brownie Bonasse - Fardo 5x1 kg
- 8106 - Recheio de Brigadeiro Bonasse - 1 balde de 4 kg
- 8355 - Mistura para Creme Pavê Bonasse - pacote de 1 kg (sugerimos 2 pacotes)
- 9273 - Ganache Amargo Pluss Bonasse - 1 balde de 2,3 kg



### SUGESTÕES

#### UTENSÍLIOS

- 9558 - Forma Ballerine coração 18x17x4,5 cm alumínio - Sugerimos 6 un.
- 9557 - Forminha Ballerine coração 8,5x2,5 cm - Sugerimos 3 emb. com 12 un.
- 8966 - Aro cortador redondo inox 18X5 cm - Sugerimos 3 un.

#### EMBALAGENS



9570 - Conj. plast G-691  
mono porção Galvanotek  
c/ 150 Kit



9148 - Conj. plast G-32  
flower Galvanotek  
c/ 100 un.



7137 - Conj. plast G-50 CT  
Galvanotek  
c/ 50 un.

#### INGREDIENTES COMPLEMENTARES

- 8267 - Melken moeda chocolate meio amargo 2,05 kg
- 9359 - Gotas (moedas) Cobertura de chocolate top meio amargo 2,05 kg
- 8260 - Confeito granulé de chocolate meio amargo Melken 0,400 kg
- 9270 - Cacau em pó 100% Melken 0,200 kg
- 6310 - Nozes quartz
- 9453 - Chantilly Decor Art Master Martini - 5 L
- 4073 - Unta Forma Bonasse - 5 L





## Kit Adorável - Frutas Vermelhas

### INGREDIENTES BONASSE

- 9046 - Mistura para Bolo Cremoso de Frutas Vermelhas Bonasse - Pacote de 5 kg
- 8120 - Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse - 1 balde de 4 kg
- 8355 - Mistura para Creme Pavê Bonasse - pacote de 1 kg (sugerimos 2 pacotes)
- 8143 - Glazing® Morango Bonasse - 1 balde de 4 kg



### SUGESTÕES

#### UTENSÍLIOS

- 9558 - Forma Ballerine coração 18x17x4,5cm alumínio - Sugerimos 6 unidades
- 9557 - Forminha Ballerine coração 8,5x2,5cm - Sugerimos 3 emb. com 12 un.
- 8966 - Aro cortador redondo inox 18X5 cm - Sugerimos 3 un.
- 8967 - Aro 20x5 cm - Sugerimos 3 un.
- 9517 - Forma quiche fundo falso 8,2x2,5 cm - Sugerimos 3 emb. com 12 un.

#### EMBALAGENS



9570 - Conj. plast G-691  
mono porção Galvanotek  
c/ 150 Kit



9148 - Conj. plast G-32  
flower Galvanotek  
c/ 100 un.



7137 - Conj. plast G-50 CT  
Galvanotek  
c/ 50 un.

#### INGREDIENTES COMPLEMENTARES

- 8270 - Melken moeda chocolate branco 2,05 kg
- 9453 - Chantilly Decor Art Master Martini - 5 L
- 4073 - Unta Forma Bonasse - 5 L
- 3768 - Gelatina sem sabor Bonasse - 1 kg
- 8147 - Glazing® Neutro Bonasse - 4 kg



## Kit Amável - Cake

### INGREDIENTES BONASSE

- 3878 - Mistura para Cake Neutro Bonasse - Pacote de 5 kg
- 8114 - Recheio de Morango Bonasse - 1 balde de 4 kg
- 8355 - Mistura para Creme Pavê Bonasse - pacote de 1 kg (sugerimos 2 pacotes)
- 9322 - Ganache Branco Pluss Bonasse - 1 balde de 2,3 kg



### SUGESTÕES

#### UTENSÍLIOS

- 9558 - Forma Ballerine coração 18x17x4,5cm alumínio - Sugerimos 6 unidades
- 9557 - Forminha Ballerine coração 8,5x2,5cm - Sugerimos 3 emb. com 12 un.
- 8966 - Aro cortador redondo inox 18X5 cm - Sugerimos 3 un.
- 8967 - Aro 20x5 cm - Sugerimos 3 un.

#### EMBALAGENS



9570 - Conj. plast G-691  
mono porção Galvanotek  
c/ 150 Kit



9148 - Conj. plast G-32  
flower Galvanotek  
c/ 100 un.



7137 - Conj. plast G-50 CT  
Galvanotek  
c/ 50 un.

#### INGREDIENTES COMPLEMENTARES

- 8258 - Confeito granulé de chocolate branco Melken 0,400 kg
- 8270 - Melken moeda chocolate branco 2,05 kg
- 9453 - Chantilly Decor Art Master Martini - 5 L
- 4073 - Unta Forma Bonasse - 5 L
- 3768 - Gelatina sem sabor Bonasse - 1 kg
- 8147 - Glazing® Neutro Bonasse - 4 kg





**Bonasse**

A Bonasse produz uma linha completa de produtos para confeitaria e panificação.

Saiba mais em nossos canais.



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



Bonasse Oficial

Feito por nós, especialmente para você!

