

RECEITUÁRIO

Pão de Chocolate



Bonassés

Nuvem de Leite com Creme de Avelã

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 250 g de gotas de chocolate (opcional)

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 840 g de creme de avelã
- 320 g de Recheio de Leite em Pó Bonasse
- 420 g de leite em pó



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, o fermento e a água aos poucos e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu. Coloque as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporarem à massa.
2. Divida a massa em peças de 40 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Boleie novamente e coloque em formas para pão de mel de 8 x 2 cm, untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Deixe fermentar por \pm 1h40 ou até dobrar o volume.
5. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por \pm 18 minutos.
6. Desenforme e deixe esfriar. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique \pm 30 g de creme de avelã em cada pão.
7. Passe a parte superior do pão no Recheio de Leite em Pó Bonasse e peneire leite em pó por cima.



Rendimento da receita:

42 unidades de \pm 75 g (com gotas de chocolate)



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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

Pode ser feito no formato lua de mel, em peças de 15 g, substituindo o Recheio de Leite em Pó Bonasse pela Calda 3 Leites Bonasse e finalizando com o leite em pó.

Caso não tenha forma para pão de mel, pode ser utilizada uma assadeira lisa convencional.



Pão de Chocolate Brigadeiro

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 250 g de gotas de chocolate (opcional)

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 840 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse
- 320 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse (cobertura)
- 420 g de confeito de chocolate meio amargo



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, o fermento e a água aos poucos e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu. Coloque as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporarem à massa.
2. Divida a massa em peças de 40 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Boleie novamente e coloque em formas para pão de mel de 8 x 2 cm, untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Deixe fermentar por \pm 1h40 ou até dobrar o volume.
5. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por \pm 18 minutos.
6. Desenforme e deixe esfriar. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique \pm 30 g do Recheio de Brigadeiro Bonasse em cada pão.
7. Passe a parte superior do pão no Recheio de Brigadeiro Bonasse e, em seguida, no confeito de chocolate meio amargo.



Rendimento da receita:

42 unidades de \pm 75 g (com gotas de chocolate)



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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

Pode ser feito no formato lua de mel em peças de 15 g.

Caso não tenha forma para pão de mel, pode ser utilizada uma assadeira lisa convencional.



Pão de Chocolate Trufado

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 250 g de gotas de chocolate (opcional)

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 840 g de Recheio de Chocolate Trufado Bonasse
- 420 g de chocolate ou cobertura fracionada (cobertura)
- 160 g de cacau em pó 100%



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, o fermento e a água aos poucos e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu. Coloque as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporarem à massa.
2. Divida a massa em peças de 40 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Boleie novamente e coloque em formas para pão de mel de 8 x 2 cm, untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Deixe fermentar por \pm 1h40 ou até dobrar o volume.
5. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por \pm 18 minutos.
6. Desenforme e deixe esfriar. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique \pm 30 g do Recheio de Chocolate Trufado Bonasse em cada pão.
7. Passe a parte superior do pão no chocolate ou na cobertura fracionada previamente derretida, conforme instrução do fabricante e, em seguida, peneire o cacau em pó.



Rendimento da receita:

42 unidades de \pm 70 g (com gotas de chocolate)



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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

Pode ser feito no formato lua de mel em peças de 15 g.

Caso não tenha forma para pão de mel, pode ser utilizada uma assadeira lisa convencional.



Danish de Banana com Chocolate

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 280 g de margarina para folhados

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 700 g de Recheio de Banana c/ Canela Bonasse
- 230 g de banana sem casca
- 140 g de açúcar granulado
- 220 g de Açúcar Gelado Bonasse



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa na masseira, exceto a margarina para folhados, adicionando a água aos poucos em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu.
2. Abra a massa, coloque a margarina para folhados em 2/3 da massa e realize três dobras de três.
3. Abra a massa até obter um retângulo de 90 x 30 cm e corte em quadrados de 10 x 10 cm.
4. Deixe fermentar por \pm 1h15 e pincele com ovos.
5. Com auxílio de uma manga de confeitar, aplique \pm 25 g do Recheio de Banana c/ Canela Bonasse no centro da massa, reservando 1 cm da borda. Corte a banana em tiras de \pm 7 cm, coloque sobre o recheio e espalhe açúcar granulado por cima.
6. Asse a 190 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por \pm 18 minutos.
7. Deixe esfriar e peneire o Açúcar Gelado Bonasse nas bordas.



Rendimento da receita:

27 unidades de \pm 100 g



Validade: 2 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Pão de Chocolate com Frutas Secas

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 50 g de nozes quebradas
- 50 g de castanha de caju quebradas
- 50 g de amêndoas quebradas ou laminadas
- 250 g de gotas de chocolate (opcional)

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 150 g de amêndoas laminadas
- 180 g de Açúcar Gelado Bonasse



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, o fermento e a água aos poucos e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu. Coloque as frutas secas e as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporarem à massa.
2. Divida a massa em peças de 60 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Boleie novamente e coloque três peças em uma forma para bolo inglês 18 x 8 x 6 cm, untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Deixe fermentar por ± 1h40 ou até dobrar o volume. Pincele com ovos e coloque amêndoas laminadas sobre a massa.
5. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 22 minutos.
6. Desenforme e deixe esfriar.
7. Para decorar, peneire o Açúcar Gelado Bonasse sobre o pão.



Rendimento da receita:

10 unidades de ± 175 g (com gotas de chocolate)



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Pão de Chocolate com Laranja e Damasco

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 260 ml de água
- 200 ml de suco de laranja
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 30 g de raspas de laranja
- 150 g de damasco picado
- 250 g de gotas de chocolate (opcional)

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 200 g de Farofa Doce Crocante Bonasse
- Damascos para decoração



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, as raspas, o suco, o fermento e a água aos poucos e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu. Coloque o damasco e as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporarem à massa.
2. Divida a massa em peças de 60 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Boleie novamente e coloque três peças em uma forma para bolo inglês 18 x 8 x 6 cm, untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Deixe fermentar por ± 1h40 ou até dobrar o volume. Pincele com ovos e coloque Farofa Doce Crocante Bonasse sobre a massa.
5. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por ± 22 minutos.
6. Desenforme, deixe esfriar e decore com os damascos.



Rendimento da receita:

10 unidades de ± 175 g (com gotas de chocolate)



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Babka de Chocolate com Coco

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 50 g de coco em flocos
- 250 g de gotas de chocolate (opcional)

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 900 g de Recheio de Coco Bonasse
- 450 g de coco em flocos (recheio)
- 220 g de coco em flocos (decoreção)
- 180 g de Brilho Neutro Bonasse



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, o fermento e a água aos poucos e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu. Coloque o coco em flocos e as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporarem à massa.
2. Divida a massa em peças de 160 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Misture o Recheio de Coco Bonasse e o coco em flocos e reserve.
4. Com o auxílio de um rolo, abra a massa em um retângulo de 18 x 30 cm, espalhe \pm 125 g do recheio previamente misturado e enrole tipo rocambole. Divida a massa em duas partes no sentido do comprimento e faça uma trança. Coloque em uma forma para bolo inglês 18 x 8 x 6 cm, untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
5. Deixe fermentar por \pm 1h40 ou até dobrar o volume.
6. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por \pm 22 minutos.
7. Desenforme e deixe esfriar.
8. Pincele com o Brilho Neutro Bonasse e decore com coco em flocos nas laterais.



Rendimento da receita:

11 unidades de \pm 250 g (com gotas de chocolate)



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Rosca Pé de Moça

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 150 g de amendoim granulado sem sal
- 250 g de gotas de chocolate (opcional)

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 840 g de Recheio de Doce de Leite Bonasse
- 210 g de amendoim granulado sem sal
- 700 g de Ganache Black Bonasse
- 90 g de ganache toffee



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, o fermento e a água aos poucos e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu. Coloque o amendoim granulado e as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporarem à massa.
2. Divida a massa em peças de 45 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Boleie novamente e coloque 7 peças em uma forma de 18 cm, untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Deixe fermentar por \pm 1h40 ou até dobrar o volume.
5. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por \pm 25 minutos.
6. Desenforme e deixe esfriar. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique \pm 20 g de Recheio de Doce de Leite Bonasse em cada bolinha.
7. Cubra com Ganache Black Bonasse previamente aquecida, decore com amendoim granulado nas laterais e faça riscos com ganache toffee.



Rendimento da receita:

6 unidades de \pm 575 g (com gotas de chocolate)



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Bonasse's

Rosca Choconozes

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 150 g de nozes quebradas
- 250 g de gotas de chocolate (opcional)

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 840 g de Recheio de Nozes Bonasse
- 200 g de Farofa Doce Crocante Bonasse
- 150 g de Açúcar Gelado Bonasse
- Nozes (decoreção)



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, o fermento e a água aos poucos e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu. Coloque as nozes quebradas e as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporarem à massa.
2. Divida a massa em peças de 45 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Boleie novamente e coloque 7 peças em uma forma de 18 cm, untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Deixe fermentar por \pm 1h40 ou até dobrar o volume.
5. Pincele com ovos e coloque a Farofa Doce Crocante Bonasse sobre a massa.
6. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por \pm 30 minutos.
7. Desenforme e deixe esfriar. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique \pm 20 g de Recheio de Nozes Bonasse em cada bolinha.
8. Peneire com o Açúcar Gelado Bonasse e decore com nozes.



Rendimento da receita:

6 unidades de \pm 470 g (com gotas de chocolate)



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Rosca Floresta Negra

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo
- 150 g de cereja picada
- 250 g de gotas de chocolate (opcional)

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 840 g de Recheio de Chocolate Bonasse
- 200 g de Farofa Doce Crocante Bonasse
- 20 g de cacau em pó 100%
- 90 g de Açúcar Gelado Bonasse
- Recheio de Chocolate Bonasse (decoreção)
- Cerejas (decoreção)



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, o fermento e a água aos poucos e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu. Coloque as cerejas e as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporarem à massa.
2. Divida a massa em peças de 45 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Boleie novamente e coloque 7 peças em uma forma de 18 cm, untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Deixe fermentar por \pm 1h40 ou até dobrar o volume.
5. Pincele com ovos e coloque a Farofa Doce Crocante Bonasse previamente misturada ao cacau em pó sobre a massa.
6. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por \pm 30 minutos.
7. Desenforme e deixe esfriar. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplicar \pm 20 g de Recheio de Chocolate Bonasse em cada bolinha.
8. Decore com cerejas, Açúcar Gelado Bonasse e o Recheio de Chocolate Bonasse.



Rendimento da receita:

6 unidades de \pm 470 g (com gotas de chocolate)



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Pão de Chocolate Tradicional

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
 - 460 ml de água
- 15 g de fermento biológico instantâneo



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura para Pão de Chocolate Bonasse, o fermento e a água aos poucos. Misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea. Passe para a velocidade alta e misture até obter ponto de véu.
2. Divida a massa em peças do tamanho desejado, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
3. Modele os pães conforme formato desejado e acomode-os em assadeiras untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Deixe fermentar por \pm 1h40 ou até dobrar o volume e pincele com ovos.
5. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo. O tempo e temperatura variam de acordo com tamanho e formato dos pães.



Rendimento da receita:

42 bisnaguinhas de \pm 30 g



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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





Bonasse

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

Saiba mais em nossos canais.



www.bonasse.com.br



Bonasse Oficial

Feito por nós, especialmente para você!

