

Receituário



Delícias
de
Páscoa



Bonassess

Cake Cenoura com Brigadeiro e Creme de Avelã

Ingredientes da Massa

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

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 750 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse
- 750 g de Creme de Avelã Bonasse
- 250 g de chocolate branco temperado ou cobertura fracionada (decoreção)
- 125 g de chocolate meio amargo temperado ou cobertura fracionada (decoreção)
- 125 g de granulado



Modo de preparo do cake

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor tipo raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 375 g de massa em uma forma ballerine com 20 cm de diâmetro untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Aplique 100 g do Recheio de Brigadeiro Bonasse e, em seguida, 150 g de Creme de Avelã Bonasse. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico frizado pequeno, aplique aproximadamente 50 g do Recheio de Brigadeiro Bonasse na borda do cake.

Modo de preparo da decoração

1. Derreta o chocolate branco ou a cobertura fracionada conforme instruções do fabricante, aplique o corante laranja e verde, molde em formas para minicenoura e deixe cristalizar.
2. Para as plaquinhas de chocolate meio amargo, derreta o chocolate ou a cobertura fracionada conforme instruções do fabricante, aplique sobre um papel manteiga, deixe cristalizar e quebre em plaquinhas.
3. Jogue os granulados sobre o creme de avelã e decore com as minicenouras e plaquinhas de chocolate.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 670 g



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Cake Chocolate com Brigadeiro e Creme de Avelã

Ingredientes da Massa

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

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 500 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse
- 750 g de Creme de Avelã Bonasse
- 250 g de chocolate meio amargo temperado ou cobertura fracionada (decoreção)
- 325 g de granulado
- 125 g de Brilho Neutro Bonasse
- 50 g de cacau em pó
- Avelãs inteiras a gosto



Modo de preparo do cake

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor tipo raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 375 g de massa em uma forma ballerine com 20 cm de diâmetro untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Aplique 100 g do Recheio de Brigadeiro Bonasse e, em seguida, 150 g de Creme de Avelã Bonasse.

Modo de preparo da decoração

1. Derreta o chocolate meio amargo ou a cobertura fracionada conforme instruções do fabricante, molde em formas para miniovos e deixe cristalizar.
2. Com auxílio de um pincel, aplique o Brilho Neutro Bonasse na lateral do cake e coloque granulados na lateral e sobre o creme de avelã.
3. Decore com miniovos, peneire cacau em pó e avelãs inteiras a gosto.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 670 g



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Cake Tapioca com Creme de Avelã e Recheio de Leite em Pó

Ingredientes da Massa

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

Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração

- 500 g de Recheio de Leite em Pó Bonasse
- 750 g de Creme de Avelã Bonasse
- 250 g de chocolate branco temperado ou cobertura fracionada (decoreção)
- 250 g de coco em flocos ou em lascas
- 125 g de Brilho Neutro Bonasse
- Avelãs inteiras a gosto



Modo de preparo do cake

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor tipo raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 375 g de massa em uma forma ballerine com 20 cm de diâmetro untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Aplique 150 g de Creme de Avelã Bonasse e, com o auxílio de uma manga de confeitar e bico liso fino, 100 g do Recheio de Leite em Pó Bonasse.

Modo de preparo da decoração

1. Derreta o chocolate branco ou a cobertura fracionada conforme instruções do fabricante, molde em formas para miniovos e deixe cristalizar.
2. Com auxílio de um pincel, aplique o Brilho Neutro Bonasse na lateral do cake e coloque coco na lateral e sobre o Recheio de Leite em Pó Bonasse.
3. Decore com miniovos e avelãs inteiras a gosto.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 670 g



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Torta Holandesa com Creme de Avelã

Ingredientes da Massa

- 300 g de Mistura Cake Chocolate Bonasse
- 180 g de farinha de trigo
- 180 g de manteiga ou margarina (80% lipídios sem sal)
- 90 g de ovos

Ingredientes do Creme, Cobertura e Decoração

- 300 g de Creme de Avelã Bonasse
- 300 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse
- 300 g de Chantilly de Chocolate Bonasse
- 300 ml de água gelada
- 300 g de Creme de Avelã Bonasse (cobertura)
- 220 g de chocolate meio amargo temperado ou cobertura fracionada (decoreção)
- Avelãs a gosto



Modo de preparo da massa

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Divida em peças de 250 g e forre o fundo de um aro ou forma de 18 cm de diâmetro.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 160 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.

Modo de preparo do creme

1. Bata em batedeira o Creme de Avelã Bonasse, o Creme Holandês Bonasse, Chantilly de Chocolate Bonasse e a água gelada em velocidade alta, com batedor tipo globo, por aprox. 6 minutos ou até obter um creme bem estruturado.
2. Unte a lateral de um aro de 18 cm de diâmetro com óleo e açúcar refinado ou coloque um acetado na lateral do aro.
3. Coloque a massa previamente preparada no fundo do aro e preencha com aprox. 400 g do creme holandês de chocolate com avelã.
4. Leve para o freezer ou geladeira até obter uma consistência firme.

Modo de preparo da decoração

1. Derreta o chocolate meio amargo ou a cobertura fracionada conforme instruções do fabricante, molde em moedas de aprox. 5 cm de diâmetro e deixe cristalizar.
2. Aqueça o Creme de Avelã Bonasse e espalhe 100 g na superfície de cada torta.
3. Retire o aro, decore com as moedas de chocolate e avelãs a gosto.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 710 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Cake Banoffe de Chocolate com Creme de Avelã

Ingredientes da Massa

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

Ingredientes do Recheio e Decoração

- 750 g de Recheio de Banana com Canela Bonasse
- 500 g de Creme de Avelã Bonasse
- 800 g de Chantilly de Chocolate Bonasse
- 50 g de cacau em pó
- Avelãs inteiras a gosto



Modo de preparo do cake

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor tipo raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 375 g de massa em uma forma ballerine com 20 cm de diâmetro untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Aplique 150 g do Recheio de Banana com canela Bonasse e, em seguida, 100 g de Creme de Avelãs Bonasse .

Modo de preparo da decoração

1. Bata em batedeira o Chantilly de Chocolate Bonasse, em velocidade alta, com batedor tipo globo, até obter um creme bem estruturado.
2. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico liso ou frisado, aplique o 160 g de Chantilly de Chocolate Bonasse.
3. Peneire com cacau em pó e decore a gosto.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 760 g



Validade: 5 dias devidamente embalado.



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



Colomba
Naturale Frutas

Ingredientes da Esponja	Ingredientes do Reforço	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg de farinha de trigo especial • 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce • 1,2 L de água gelada 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse • 1,5 L de água gelada 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg de frutas cristalizadas • 1 kg de uvas passas 	<ul style="list-style-type: none"> • 600 g de Mistura para Merengue Bonasse • 600 ml de água morna • 180 g de farinha de amêndoa • 180 g de açúcar impalpável • 125 g de açúcar impalpável (peneirar)



Modo de preparo

1. Lavar as frutas e uvas passas e deixe escorrer.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por aprox. 60 min., coberta com plástico.
3. Acrescente os ingredientes do reforço à esponja, exceto a água.
4. Misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
5. Acrescente os ingredientes do recheio e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
6. Corte em peças de 500 g. Boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Reboleie e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado. Com uma manga de confeitar, aplique 70 g da cobertura na superfície do panetone. Decore com amêndoas ou castanhas a gosto (opcional) e peneire o açúcar impalpável.
8. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 190 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.

Modo de preparo da cobertura

1. Bata a mistura com a água por 3 minutos em velocidade rápida ou até que a mistura se estruture.
2. Adicione a farinha de trigo, a farinha de amêndoas e o açúcar impalpável e misture manualmente até formar um creme homogêneo.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 25 panetones de 555 g.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Colomba Naturale Chocolate

Ingredientes da Esponja	Ingredientes do Reforço	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg de farinha de trigo especial • 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce • 1,2 L de água gelada 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse • 1,5 L de água gelada 	<ul style="list-style-type: none"> • 2,250 kg de gotas de chocolate geladas 	<ul style="list-style-type: none"> • 600 g de Mistura para Merengue Bonasse • 600 ml de água morna • 180 g de farinha de amêndoa • 180 g de açúcar impalpável • 125 g de açúcar impalpável (peneirar)



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por aprox. 60 min., coberta com plástico.
2. Acrescente os ingredientes do reforço à esponja, exceto a água.
3. Misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 480 g. Boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Reboleie e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado. Com uma manga de confeitar, aplique 70 g da cobertura na superfície do panetone. Decore com amêndoas ou castanhas a gosto (opcional) e peneire o açúcar impalpável.
7. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 190 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.

Modo de preparo da cobertura

1. Bata a mistura com a água por 3 minutos em velocidade rápida ou até que a mistura se estruture.
2. Adicione a farinha de trigo, a farinha de amêndoas e o açúcar impalpável e misture manualmente até formar um creme homogêneo.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 25 panetones de 530 g.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Infinitas possibilidades!

