



BAGUETTE | ITALIANO | SEMI ITALIANO | CIABATTA | TAPIOCA | 7 GRÃOS | INTEGRAL | CENTEIO | PRETO | MULTIGRÃOS

contém
60
receitas

Receituário
Pães Rústicos
∞ infinitas possibilidades

Bonassés

Receituário
**Pães
Rústicos**

Índice

Baguette Parisienne	4	Baguette Lombinho Canadense com Alho Poró	68
Baguette Sanduíche	6	Pão de Tapioca	70
Baguette Tradição	8	Sanduíche Pão de Tapioca	72
Banette de Milho com Curry	10	Pão de Tapioca com Palmito	74
Banette Sésame	12	Pão de Tapioca com Abobrinha e Queijo Coalho	76
Banette Provençal	14	Pão de Tapioca com Atum	78
Baguette Lorraine	16	Ciabatta 7 Grãos	80
Baguette Champignon	18	Sanduíche Ciabatta 7 Grãos	82
Ciabatta Tradicional	20	Baguette 7 Grãos	84
Ciabatta Sanduíche	22	Pão 7 Grãos com Damasco	86
Ciabatta Parmesão	24	Baguette 7 Grãos com Escarola	88
Ciabatta Rústica	26	Baguette 7 Grãos com Ricota, Cenoura e Passas	90
Focaccia Tradicional	28	Pão Integral Forma	92
Focaccia Pugliese	30	Sanduíche Baguette Integral	94
Focaccia Peperoni	32	Pão Integral Europeu	96
Pão Português	34	Pão Integral com Uvas Passas	98
Pão de Tomate Seco	36	Pão Integral Castanha e Nozes	100
Pão de Azeitonas com Alecrim	38	Pão Integral com Vinho e Uvas Passas	102
Pão Mexicano	40	Pão de Centeio Forma	104
Pão Italiano Panhoca	42	Sanduíche Baguette Centeio	106
Pão Italiano Filão	44	Pão de Campanha	108
Sanduíche Italiano	46	Pain a La Biere (Cerveja)	110
Pão Italiano Calabresa	48	Pão Preto Forma	112
Pão Italiano Provolone	50	Sanduíche Baguette Pão Preto	114
Pão de Torresmo	52	Pão de Cacau	116
Pão Semi Italiano	54	Pão Multigrãos Forma	118
Sanduíche Semi Italiano	56	Sanduíche Baguette Multigrãos	120
Italianinho de Frango com Catupiry®	58	Pão Multigrãos Europeu	122
Italianinho de Calabresa com Queijo	60	Tabelas Nutricionais	124
Italianinho de Presunto e Queijo	62		
Baguette Portuguesa	64		
Baguette Carne Seca com Catupiry®	66		

Baguette Parisienne

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Baguette Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 320 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aprox. 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de baguette com aproximadamente 55 cm de comprimento. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 5 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 270 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Baguette Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Baguette Sanduíche

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Baguette Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio

- 400 g de maionese
- 100 g de alface ou 20 folhas
- 400 g de tomate
- 600 g de presunto fatiado ou 20 fatias
- 600 g de muçarela fatiada ou 20 fatias



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do sanduíche

Corte a baguette ao meio, passe maionese nas duas partes, coloque 2 folhas de alface, aprox. 5 fatias de tomates, 2 fatias de presunto e 2 fatias de muçarela.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 320 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Baguette Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Baguette Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada (primeira etapa)
- 100 ml de água gelada (segunda etapa)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água (primeira etapa) aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o início do ponto de véu. Adicione a água da segunda etapa aos poucos até total absorção e ponto de véu.
5. Coloque a massa em uma caixa plástica, untada com óleo ou Desmoldante Spray Bonasse. Cubra com plástico e deixe fermentar de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
6. Divida a massa em peças de 340 g ou no tamanho desejado. Pré-modele e deixe descansar por 20 minutos em lona enfarinhada.
7. Modele no formato de baguette com aprox. 45 cm de comprimento e coloque em uma lona enfarinhada.
8. Deixe fermentar por aprox. 45 min.
9. Passe para uma pá ou um Forneio Fácil (carregador) levemente enfarinhados ou assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
10. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
11. Asse a 210 °C em forno de lastro ou 190 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 280 g.



Validade: Sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Baguette Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Banette de Milho com Curry

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Baguette Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 200 g de milho verde em conserva (sem a água)
- 5 g de curry
- 50 g de flocão de milho
- 500 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 75 g de flocão de milho



Modo de preparo

1. Bata no liquidificador o milho verde em conserva com a metade da água (250 ml).
2. Coloque a Mistura Bonasse, o fermento, caso utilize o seco, o curry e o flocão de milho na masseira.
3. Misture em velocidade lenta adicionando o milho verde batido e o restante da água (250 ml) aos poucos até obter uma massa homogênea.
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
6. Divida a massa em peças de 345 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
8. Modele no formato de banette com aproximadamente 45 cm de comprimento, umedeça a superfície da massa e passe na cobertura. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
10. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 290 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Baguette Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Banette Sésame

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Baguette Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 80 g de gergelim
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 150 g de gergelim



Modo de preparo

1. Torre o gergelim da massa a 200 °C forno lastro ou 180 °C forno turbo por aprox. 12 min. e deixe esfriar.
2. Coloque a Mistura Bonasse, o fermento, caso utilize o seco, e o gergelim torrado na masseira.
3. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
6. Divida a massa em peças de 335 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
8. Modele no formato de banette com aproximadamente 45 cm de comprimento, umedeça a superfície da massa e passe na cobertura. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
10. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 285 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Baguette Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Banette Provençal

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Baguette Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 10 g de ervas da Provence desidratadas
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 100 g de farinha de trigo



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse, o fermento, caso utilize o seco, e as ervas na masseira.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 320 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de banette com aproximadamente 45 cm de comprimento, umedeça a superfície da massa e passe na cobertura. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça cortes cruzados na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 270 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Baguette Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Baguette Lorraine

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Baguette Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 660 g de presunto
- 400 g de queijo prato
- 450 g de bacon
- 20 g de azeite
- 80 g de farinha (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 150 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe na farinha de trigo. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Refogue o bacon no azeite e deixe esfriar. Misture o presunto e o queijo prato ralado e reserve.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 270 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Baguette Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Baguette Champignon

Ingredientes da Massa	Ingredientes do Recheio e Cobertura	
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg de Mistura p/ Baguette Bonasse• 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo• 600 ml de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 500 g de champignon• 410 g de presunto• 200 g de alho poró• 100 g de cebola• 20 g de azeite	<ul style="list-style-type: none">• 30 g de salsinha• 80 g de farinha (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 110 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe na farinha de trigo. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Refogue a cebola, o alho poró e o champignon no azeite e deixe esfriar. Misture o presunto ralado e a salsinha.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 240 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente. A Mistura p/ Baguette Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Ciabatta Tradicional

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada (primeira etapa)
- 150 ml de água gelada (segunda etapa)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água da primeira etapa aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o início do ponto de véu. Adicione a água da segunda etapa aos poucos até total absorção e ponto de véu.
5. Coloque a massa em uma caixa plástica, untada com azeite ou óleo ou Desmoldante Spray Bonasse. Cubra com plástico e deixe fermentar por aprox. 2 horas em temperatura ambiente ou de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
6. Vire a massa sobre uma mesa enfarinhada, ajuste a altura da massa (2,5 cm) e deixe descansar 15 min.
7. Com auxílio de uma espátula, corte peças de aprox. 8 x 20 cm ou no tamanho desejado e coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Asse a 210 °C em forno de lastro ou 190 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 150 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Ciabatta Sanduíche

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada (primeira etapa)
- 150 ml de água gelada (segunda etapa)

Ingredientes do Recheio

- 150 g de azeite
- 150 g de rúcula
- 400 g de presunto de parma
- 400 g de tomates fatiados



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água da primeira etapa aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o início do ponto de véu. Adicione a água da segunda etapa aos poucos até total absorção e ponto de véu.
5. Coloque a massa em uma caixa plástica, untada com azeite ou óleo ou Desmoldante Spray Bonasse. Cubra com plástico e deixe fermentar por aprox. 2 horas em temperatura ambiente ou de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
6. Vire a massa sobre uma mesa enfarinhada, ajuste a altura da massa (2,5 cm) e deixe descansar 15 min.
7. Com auxílio de uma espátula, corte peças de aprox. 8 x 20 cm ou no tamanho desejado e coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Asse a 210 °C em forno de lastro ou 190 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do sanduíche

Corte a ciabatta ao meio, regue com 15 g de azeite na base, coloque aprox. 8 folhas de rúcula (15 g), 5 rodela de tomates (40 g) e 40 g de presunto de parma (4 fatias).



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 250 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Ciabatta Parmesão

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada (primeira etapa)
- 150 ml de água gelada (segunda etapa)

Ingredientes do Cobertura

300 g de parmesão ralado grosso



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água da primeira etapa aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o início do ponto de véu. Adicione a água da segunda etapa aos poucos até total absorção e ponto de véu.
5. Coloque a massa em uma caixa plástica, untada com azeite ou óleo ou Desmoldante Spray Bonasse. Cubra com plástico e deixe fermentar por aprox. 2 horas em temperatura ambiente ou de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
6. Vire a massa sobre uma mesa enfarinhada, ajuste a altura da massa (2,5 cm) e deixe descansar 15 min.
7. Com auxílio de uma espátula, corte peças de aprox. 8 x 20 cm ou no tamanho desejado, umedeça a superfície e passe no parmesão ralado.
8. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Asse a 210 °C em forno de lastro ou 190 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 160 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Ciabatta Rústica

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada (primeira etapa)
- 150 ml de água gelada (segunda etapa)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água da primeira etapa aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o início do ponto de véu. Adicione a água da segunda etapa aos poucos até total absorção e ponto de véu.
5. Coloque a massa em uma caixa plástica, untada com azeite ou óleo ou Desmoldante Spray Bonasse. Cubra com plástico e deixe fermentar por 2 horas em temperatura ambiente ou de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
6. Divida a massa em peças de 200 g ou no tamanho desejado. Pré-modele e coloque em lona enfarinhada com a emenda para baixo.
7. Deixe fermentar por aprox. 45 min.
8. Coloque a massa com a emenda para cima em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Asse a 210 °C em forno de lastro ou 190 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

8 unidades de aprox. 170 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Focaccia Tradicional

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 2 g de alecrim desidratado (opcional)
- 650 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 25 g de alecrim fresco
- 20 g de sal grosso
- 50 g de azeite



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse, o fermento, caso utilize o seco, e o alecrim na masseira.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Enrole a massa no formato de bastão com 60 cm de comprimento e coloque em uma assadeira de 40 x 60 cm untada com azeite ou Desmoldante Spray Bonasse.
6. Deixe descansar por 60 minutos coberta com plástico.
7. Estique a massa preenchendo toda a assadeira e deixe fermentar.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Espalhe o azeite da cobertura, faça furos com a ponta dos dedos e salpique o alecrim e o sal grosso.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos com vapor no início.
11. Corte no tamanho desejado.



Rendimento da receita:

1 unidade de aprox. 1,450 kg.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Focaccia Pugliese

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 2 g de alecrim desidratado (opcional)
- 650 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 15 g de alecrim fresco
- 2 cebolas roxas cortadas em rodela
- 50 g de azeite
- 280 g de azeitonas pretas fatiadas sem caroço
- 350 g de tomatinhos italianos cortados ao meio



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse, o fermento, caso utilize o seco, e o alecrim na masseira.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Enrole a massa no formato de bastão com 60 cm de comprimento e coloque em uma assadeira de 40 x 60 cm untada com azeite ou Desmoldante Spray Bonasse.
6. Deixe descansar por 60 minutos coberta com plástico.
7. Estique a massa preenchendo toda a assadeira e deixe fermentar.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Espalhe o azeite da cobertura, faça furos com a ponta dos dedos e distribua os ingredientes da cobertura.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos com vapor no início.
11. Corte no tamanho desejado.



Rendimento da receita:

1 unidade de aprox. 1,850 kg.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Focaccia Peperoni

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 2 g de alecrim desidratado (opcional)
- 650 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 200 g de parmesão
- 700 g de calabresa fatiada
- 50 g de azeite
- 200 g de pimentão verde em rodelas
- 200 g de pimentão vermelho em rodelas
- 200 g de pimentão amarelo em rodelas



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse, o fermento, caso utilize o seco, e o alecrim na masseira.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Enrole a massa no formato de bastão com 60 cm de comprimento e coloque em uma assadeira de 40 x 60 cm untada com azeite ou Desmoldante Spray Bonasse.
6. Deixe descansar por 60 minutos coberta com plástico.
7. Estique a massa preenchendo toda a assadeira e deixe fermentar.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Espalhe o azeite da cobertura, faça furos com a ponta dos dedos e distribua os ingredientes da cobertura, exceto o queijo parmesão.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.
11. Retire do forno, espalhe o queijo parmesão e asse por aprox. mais 10 minutos.
12. Corte no tamanho desejado.



Rendimento da receita:

1 unidade de aprox. 2,480 kg.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Português

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 50 g de azeite
- 550 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 20 g de azeite
- 80 g de farinha



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o azeite e, caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 320 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de filão com aproximadamente 20 cm de comprimento. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Pincele a massa com o azeite da cobertura e peneire a farinha (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 275 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Tomate Seco

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 150 g de tomate seco picado
- 520 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de farinha de trigo (opcional)



Modo de preparo

1. Lave e escorra bem o tomate seco antes de picar.
2. Coloque a Mistura Bonasse, o tomate seco picado e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
3. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
6. Divida a massa em peças de 330 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
8. Modele no formato de filão com aproximadamente 20 cm de comprimento. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
10. Peneire a farinha da cobertura (opcional).
11. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
12. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 290 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Azeitonas com Alecrim

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 125 g de azeitonas verdes fatiadas
- 125 g de azeitonas pretas fatiadas
- 10 g de alecrim fresco ou 2 g desidratado
- 460 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de farinha de trigo (opcional)



Modo de preparo

1. Lave e escorra bem as azeitonas.
2. Coloque a Mistura Bonasse, as azeitonas, o alecrim e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
3. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
6. Divida a massa em peças de 340 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
8. Modele no formato de filão com aproximadamente 20 cm de comprimento. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
10. Peneire a farinha da cobertura (opcional).
11. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
12. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 290 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Mexicano

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 15 g de pimenta calabresa desidratada
- 5 g de páprica picante
- 5 g de ervas finas desidratadas
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 100 g de fubá
- 5 g de ervas finas desidratadas



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse, a pimenta, a páprica, as ervas finas e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 320 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de filão com aproximadamente 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície da massa e passe na cobertura previamente misturada. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 270 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Italiano Panhoca

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de farinha de trigo (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 515 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aprox. 60 minutos cobertas com plástico.
7. Boleie novamente e coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Se desejar, peneire farinha e com auxílio de um bisturi, faça 4 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 440 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.
A Mistura p/ Pão Italiano Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Italiano Filão

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 515 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aprox. 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de filão. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Se desejar, peneire farinha sobre os pães.
10. Com auxílio de um bisturi, faça 2 cortes na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 440 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.
A Mistura p/ Pão Italiano Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Sanduíche Italiano

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio

- 280 g de maionese
- 70 g de rúcula
- 280 g de queijo prato
- 40 g de salame italiano fatiado



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 110 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 10 minutos cobertas com plástico.
7. Boleie novamente e coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 2h30 em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 4 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do sanduíche

Corte o pão ao meio, passe 20 g de maionese nas duas partes, coloque 5 g de rúcula, 20 g de queijo prato (1 fatia) e 40 g de salame italiano (5 fatias).



Rendimento da receita:

14 unidades de aprox. 180 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.
A Mistura p/ Pão Italiano Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Italiano Calabresa

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio

450 g de calabresa fatiada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 515 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aprox. 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 150 g do recheio no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de filão com aprox. 25 cm de comprimento. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 2 cortes no filão.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 550 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Pão Italiano Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Italiano Provolone

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio

360 g de provolone em cubos



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 515 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aprox. 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 120 g do recheio no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de filão com aprox. 25 cm de comprimento. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Se desejar, peneire farinha sobre os pães.
10. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 530 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.
A Mistura p/ Pão Italiano Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Torresmo

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 300 g de torresmos quebrados (recheio)
- 60 g de torresmo (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 515 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aprox. 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 100 g do recheio no centro da massa. Feche a massa, modele no formato de baguette com aprox. 45 cm de comprimento, faça 6 cortes e una as pontas formando um círculo. Umedeça a superfície e passe na cobertura. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 450 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.

Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Pão Italiano Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Semi Italiano

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 30 g de clara
- 80 g de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse
- 50 g de margarina



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de filão com aprox. 20 cm de comprimento, passe a superfície na clara e em seguida na Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento e aplique 5 g de margarina no corte com o auxílio de uma manga de confeitar.
10. Asse a 200°C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 140 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Sanduíche Semi Italiano

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 400 g de maionese
- 400 g de queijo prato ou 20 fatias
- 1,5 kg de mortadela ou 50 fatias
- 30 g de clara (cobertura)
- 80 g de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse (cobertura)
- 50 g de margarina (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de filão com aprox. 20 cm de comprimento, passe a superfície na clara (cobertura) e em seguida na Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento e aplique 5 g de margarina (cobertura) no corte com o auxílio de uma manga de confeitaria.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do sanduíche

Corte o pão ao meio, passe maionese nas duas partes, coloque 2 fatias de queijo prato (40 g) e 5 fatias de mortadela (150 g).



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 320 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Italianinho de Frango com Catupiry®

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 1 kg de frango cozido e desfiado
- 150 g de tomate picado
- 150 g de azeitonas fatiadas sem caroço
- 150 g de cebola picada
- 60 g de salsinha picada
- 300 g de Catupiry®
- 320 g de gergelim (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 100 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa no formato redondo, coloque 110 g de recheio previamente preparado, feche a massa, umedeça a superfície e em seguida passe no gergelim (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no formato de cruz.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes do recheio até homogeneizar.



Rendimento da receita:

16 unidades de aprox. 190 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Italianinho de Calabresa com Queijo

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 400 g de muçarela ralada
- 900 g de calabresa ralada
- 160 g de parmesão (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 100 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa no formato redondo, coloque 80 g de recheio previamente preparado, feche a massa, umedeça a superfície e em seguida passe no parmesão (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no formato de cruz.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes do recheio até homogeneizar.



Rendimento da receita:

16 unidades de aprox. 160 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Italianinho de Presunto e Queijo

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 400 g de muçarela ralada
- 900 g de presunto ralado
- 80 g de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 100 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa no formato redondo, coloque 80 g de recheio previamente preparado, feche a massa, umedeça a superfície e em seguida passe na Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no formato de cruz.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes do recheio até homogeneizar.



Rendimento da receita:

16 unidades de aprox. 165 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Baguette Portuguesa

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 12 ovos cozidos
- 450 g de presunto ralado
- 180 g de tomate picado
- 120 g de azeitona fatiada
- 180 g de cebola picada
- 60 g de salsinha
- 300 g de muçarela ralada
- 250 g parmesão ralado grosso (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 180 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe no parmesão (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes do recheio até homogeneizar.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 280 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Baguette Carne Seca com Catupiry®

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 800 g de carne seca cozida e desfiada
- 800 de Catupiry®
- 100 g de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 160 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe na Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 6 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes do recheio até homogeneizar.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 270 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Baguette Lombinho Canadense com Alho Poró

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Semi Italiano Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 800 g de lombinho canadense ralado
- 480 g de alho poró refogado
- 80 g de salsinha
- 160 g de cebola picada
- 480 g de Catupiry®
- 50 g de gergelim branco (cobertura)
- 50 g de gergelim preto (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 200 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe nos gergelins preto e branco (cobertura), previamente misturados. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes do recheio até homogeneizar.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 270 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Tapioca

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 540 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 150 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de filão com aprox. 20 cm de comprimento, umedeça a superfície e passe na Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 130 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Sanduíche Pão de Tapioca

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 540 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 400 g de maionese
- 1,5 kg de peito de peru fatiado ou 50 fatias
- 400 g de queijo prato ou 20 fatias
- 100 g de alface
- 400 g de tomates fatiados
- 80 g de Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 150 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de filão com aprox. 20 cm de comprimento, umedeça a superfície e passe na Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do sanduíche

Corte o pão ao meio, passe maionese nas duas partes, coloque 10 g de alface, 40 g de tomate ou 5 rodela, 2 fatias de queijo prato (40 g) e 5 fatias de peito de peru (150 g).



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 300 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Tapioca com Palmito

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 540 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 800 g de palmito picado
- 100 g de azeitonas fatiadas
- 80 g de salsinha
- 240 g de muçarela ralada
- 320 g de Catupiry®
- 120 g de tomate picado
- 120 g de cebola picada
- 100 g de Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 150 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 180 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe na Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 2 cortes na superfície.
10. Asse a 200°C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes do recheio até homogeneizar.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 280 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Tapioca com Abobrinha e Queijo Coalho

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 540 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 800 g de queijo coalho ralado
- 600 g de abobrinha italiana cortada em tiras ou ralada
- 80 g de salsinha
- 60 g de farinha de rosca (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 150 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 150 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe na farinha de rosca (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 2 cortes na superfície.
10. Asse a 200°C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Refogue a abobrinha, tempere a gosto e deixe esfriar. Misture com a salsinha picada e o queijo coalho.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 265 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Tapioca com Atum

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão de Tapioca Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 540 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 800 g de atum ralado em conserva
- 800 g de ricota ralada
- 80 g de salsinha picada
- 60 g de farinha de rosca em flocos (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 150 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 160 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe na farinha de rosca em flocos (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 2 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Escorra o atum ralado e misture com a ricota e a salsinha.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 265 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Ciabatta 7 Grãos

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada (primeira etapa)
- 150 ml de água gelada (segunda etapa)

Ingredientes da Cobertura

- 100 g de cobertura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água da primeira etapa aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o início do ponto de véu. Adicione a água da segunda etapa aos poucos até total absorção e ponto de véu.
5. Coloque a massa em uma caixa plástica, untada com azeite, óleo ou Desmoldante Spray Bonasse. Cubra com plástico e deixe fermentar por aprox. 2 horas em temperatura ambiente ou de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
6. Vire a massa sobre uma mesa enfarinhada, ajuste a altura da massa (2,5 cm) e deixe descansar 15 min.
7. Com auxílio de uma espátula, corte peças de aprox. 8 x 20 cm ou no tamanho desejado, umedeça a superfície e passe na cobertura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Asse a 210 °C em forno de lastro ou 190 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 150 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Sanduíche Ciabatta 7 Grãos

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada (primeira etapa)
- 150 ml de água gelada (segunda etapa)

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 100 g de cobertura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse
- 600 g de ricota
- 330 g de creme de leite
- 85 g de maionese
- Tempero a gosto
- 600 g de tomate seco
- 100 g de rúcula



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água da primeira etapa aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o início do ponto de véu. Adicione a água da segunda etapa aos poucos até total absorção e ponto de véu.
5. Coloque a massa em uma caixa plástica, untada com óleo ou Desmoldante Spray Bonasse. Cubra com plástico e deixe fermentar por aprox. 2 horas em temperatura ambiente ou de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
6. Vire a massa sobre uma mesa enfarinhada, ajuste a altura da massa (2,5 cm) e deixe descansar 15 min.
7. Com auxílio de uma espátula, corte peças de aprox. 8 x 20 cm ou no tamanho desejado, umedeça a superfície e passe na cobertura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Asse a 210 °C em forno de lastro ou 190 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

1. Bata no liquidificador a ricota, creme de leite, maionese e o tempero a gosto até homogeneizar.
2. Corte a ciabatta ao meio, espalhe 100 g do creme de ricota, 10 g de rúcula e 60 g de tomate seco.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 310 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Baguette 7 Grãos

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 100 g de Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 320 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aprox. 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de baguette com aproximadamente 45 cm de comprimento, umedeça a superfície e passe na Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse (cobertura opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 280 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão 7 Grãos com Damasco

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada
- 280 g de damasco picado

Ingredientes da Cobertura

- 100 g de Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Adicione o damasco e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
6. Divida a massa em peças de 470 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por aprox. 60 minutos cobertas com plástico.
8. Modele no formato de filão, umedeça a superfície e passe na Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse (cobertura opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
10. Com auxílio de um bisturi, faça 4 cortes na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

4 unidades de aprox. 415 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Baguette 7 Grãos com Escarola

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 550 g de escarola picada
- 540 g de ricota
- 100 g de Catupiry®
- 15 g de alho frito triturado
- Tempero a gosto
- 100 g de aveia em flocos (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 120 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe na aveia (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Refogue a escarola, tempere a gosto e deixe esfriar. Misture com o restante dos ingredientes até homogeneizar.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 260 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Baguette 7 Grãos com Ricota, Cenoura e Passas

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 650 g de ricota ralada
- 420 g de uvas passas
- 230 g de cenoura ralada
- 100 g de Catupiry®
- 100 g de Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse (cobertura)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 140 g do recheio previamente preparado no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de baguette com aprox. 20 cm de comprimento. Umedeça a superfície e passe na Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse (cobertura). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes até homogeneizar.



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 270 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Integral Forma

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 60 g de cobertura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 500 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele em formato de filão, umedeça a superfície, passe na cobertura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse (opcional) e faça 6 cortes na superfície. Coloque em formas de 20x10x10 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 440 g.



Validade: 5 dias devidamente embalado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Sanduíche Baguette Integral

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 400 g de maionese
- 900 g de peito de peru fatiado ou 30 fatias
- 400 g de queijo prato ou 20 fatias
- 100 g de alface
- 300 g de tomates fatiados
- 60 g de cobertura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de baguete com aprox. 20 cm de comprimento, umedeça a superfície e passe na cobertura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse (opcional) e faça 8 cortes na superfície. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do sanduíche

Corte o pão ao meio, passe maionese nas duas partes, coloque 10 g de alface, 30 g de tomate ou 3 rodela, 2 fatias de queijo prato (40 g) e 3 fatias de peito de peru (90 g).



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 300 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Integral Europeu

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 320 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de filão, umedeça a superfície, passe na cobertura (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Faça vários cortes transversais.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 280 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Integral com Uvas Passas

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada
- 300 g de uvas passas previamente lavadas e escorridas

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de farinha de trigo (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Adicione as uvas passas e misture em velocidade lenta até homogeneizar
6. Divida a massa em peças de 475 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
8. Modele no formato retangular com duas dobras, umedeça a superfície e passe na cobertura (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
10. Faça vários cortes cruzados (polka).
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

4 unidades de aprox. 425 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Integral Castanha e Nozes

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada
- 100 g de castanhas de caju
- 100 g de nozes

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de farinha de trigo (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Adicione as castanhas e as nozes e misture em velocidade lenta até homogeneizar
6. Divida a massa em peças de 360 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
8. Modele no formato de filão, umedeça a superfície, passe na cobertura (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
10. Faça 1 corte ondulado no sentido do comprimento e vários cortes nas laterais.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 315 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Integral com Vinho e Uvas Passas

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 300 ml de água gelada
- 300 ml de vinho tinto suave
- 300 g de uvas passas previamente lavadas e escorridas

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de farinha de trigo (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando o vinho e a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Adicione as uvas passas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
6. Divida a massa em peças de 475 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
8. Boleie novamente, umedeça a superfície e passe na cobertura (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
10. Faça cortes na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

4 unidades de aprox. 425 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Pão Mais Leve Integral Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Centeio Forma

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 60 g de cobertura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 500 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele em formato de filão, umedeça a superfície, passe na cobertura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse (opcional). Coloque em formas de 20x10x10 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Faça um corte na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 440 g.



Validade: 5 dias devidamente embalado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Sanduíche Baguette Centeio

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 400 g de maionese
- 900 g de peito de peru fatiado ou 30 fatias
- 400 g de queijo prato ou 20 fatias
- 100 g de alface
- 300 g de tomates fatiados
- 60 g de cobertura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de baguete com aprox. 20 cm de comprimento, umedeça a superfície e passe na cobertura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do sanduíche

Corte o pão ao meio, passe maionese nas duas partes, coloque 10 g de alface, 30 g de tomate ou 3 rodela, 2 fatias de queijo prato (40 g) e 3 fatias de peito de peru (90 g).



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 300 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Campanha

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de farinha de trigo opcional



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 530 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele em formato de filão, umedeça a superfície e passe na farinha de trigo (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Peneire a farinha e faça um corte na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 460 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pain a La Biere (Cerveja)

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de cerveja gelada

Ingredientes da Polish

- 90 g de Mistura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse
- 90 g de cerveja temperatura ambiente
- 1 g de fermento instantâneo ou 3 g do fermento fresco
- 80 g de farinha de trigo (peneirar)



Modo de preparo da Polish

1. Em um recipiente misture bem a Mistura p/ Pão Mais Leve Centeio Bonasse, o fermento e a cerveja.
2. Deixe fermentar por 2 horas em temperatura ambiente e guarde a 5 °C até a hora de usar.

Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a cerveja gelada aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 530 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Boleie novamente e coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Espalhe 60 g da Polish previamente preparada e fermentada e peneire a farinha na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 485 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Preto Forma

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Preto Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 60 g de farinha de trigo (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 500 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele em formato de filão, umedeça a superfície, passe na cobertura (opcional) e faça 6 cortes na superfície. Coloque em formas de 20x10x10 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 440 g.



Validade: 5 dias devidamente embalado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Sanduíche Baguette Pão Preto

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Preto Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 400 g de maionese
- 500 g de copa fatiada ou 60 fatias
- 400 g de queijo prato ou 20 fatias
- 100 g de alface
- 300 g de tomates fatiados
- 60 g de farinha de trigo (cobertura opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de baguete com aprox. 20 cm de comprimento, umedeça a superfície e passe na cobertura (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do sanduíche

Corte o pão ao meio, passe maionese nas duas partes, coloque 10 g de alface, 30 g de tomate ou 3 rodela, 2 fatias de queijo prato (40 g) e 6 fatias de copa (50 g).



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 270 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão de Cacau

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Preto Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada
- 300 g de gotas de chocolate meio amargo

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de farinha de trigo (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Adicione as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
6. Divida a massa em peças de 370 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por aprox. 60 minutos cobertas com plástico.
8. Modele no formato de filão, umedeça a superfície e passe na farinha de trigo (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
10. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 30 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 330 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas.
Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Multigrãos Forma

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 60 g de cobertura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 500 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele em formato de filão, umedeça a superfície, passe na cobertura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse (opcional). Coloque em formas de 20x10x10 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Faça um corte na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 440 g.



Validade: 5 dias devidamente embalado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Sanduíche Baguette Multigrãos

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 400 g de maionese
- 900 g de peito de peru fatiado ou 30 fatias
- 400 g de queijo prato ou 20 fatias
- 100 g de alface
- 300 g de tomates fatiados
- 60 g de cobertura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 160 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de baguete com aprox. 20 cm de comprimento, umedeça a superfície e passe na cobertura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do sanduíche

Corte o pão ao meio, passe maionese nas duas partes, coloque 10 g de alface, 30 g de tomate ou 3 rodelas, 2 fatias de queijo prato (40 g) e 3 fatias de peito de peru (90 g).



Rendimento da receita:

10 unidades de aprox. 300 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Pão Multigrãos Europeu

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de Cobertura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 320 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
7. Modele no formato de filão, umedeça a superfície, passe na cobertura (opcional). Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aprox. 60 min. em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe de 12 a 48 horas a 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte no sentido do comprimento.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos com vapor no início.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 285 g.



Validade: Para o processo direto, sugerimos o consumo em até 12 horas. Para o processo de longa fermentação, sugerimos o consumo em até 24 horas.



Observação: As quantidades e o tempo do processo podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios, técnicas de aplicação e temperatura do ambiente.

A Mistura p/ Pão Mais Leve Multigrãos Bonasse pode ser substituída pela Mistura p/ Ciabatta 7 Grãos Bonasse.

Clique e assista
ao vídeo da receita.



Tabelas nutricionais

Confira a seguir as tabelas nutricionais das receitas sem recheio.
Leia as observações no final da seção.

Baguette Parisienne

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	6		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	211	106	5
Carboidratos (g)	43	22	7
Açúcares totais (g)	1,3	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,9	3,5	7
Gorduras totais (g)	1,2	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,8	3
Sódio (mg)	548	274	14

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Banette de Milho com Curry

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	7		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	240	120	6
Carboidratos (g)	44	22	7
Açúcares totais (g)	1,1	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,0	3,5	7
Gorduras totais (g)	1,5	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	1,1	4
Sódio (mg)	513	256	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Banette Provençal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	6		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	220	110	6
Carboidratos (g)	45	23	8
Açúcares totais (g)	1,3	0,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,2	3,6	7
Gorduras totais (g)	1,3	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,0	1,0	4
Sódio (mg)	514	257	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Baguette Tradição

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	7		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	199	100	5
Carboidratos (g)	41	20	7
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,5	3,3	7
Gorduras totais (g)	1,1	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,8	3
Sódio (mg)	516	258	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Banette Sésame

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	7		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	264	132	7
Carboidratos (g)	40	20	7
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,5	4,3	9
Gorduras totais (g)	7,9	3,9	6
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,1	1,5	6
Sódio (mg)	479	240	12

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ciabatta Tradicional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	4		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	194	97	5
Carboidratos (g)	40	20	7
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,3	3,2	6
Gorduras totais (g)	1,1	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0,8	3
Sódio (mg)	501	250	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ciabatta Parmesão

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	4		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	231	115	6
Carboidratos (g)	34	17	6
Açúcares totais (g)	1,0	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10,0	5,1	10
Gorduras totais (g)	5,7	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	3,2	1,6	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,7	3
Sódio (mg)	518	259	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Focaccia Tradicional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	35		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	222	111	6
Carboidratos (g)	41	20	7
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,4	3,2	6
Gorduras totais (g)	3,7	1,9	3
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	1,0	4
Sódio (mg)	944	472	24

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão de Tomate Seco

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	7		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	227	114	6
Carboidratos (g)	45	22	7
Açúcares totais (g)	1,3	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,3	3,6	7
Gorduras totais (g)	2,4	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	1,1	4
Sódio (mg)	524	262	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ciabatta Rústica

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	4		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	194	97	5
Carboidratos (g)	40	20	7
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,3	3,2	6
Gorduras totais (g)	1,1	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0,8	3
Sódio (mg)	501	250	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Português

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	6		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	247	123	6
Carboidratos (g)	44	22	7
Açúcares totais (g)	1,3	0,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,0	3,5	7
Gorduras totais (g)	4,7	2,3	4
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,9	4
Sódio (mg)	516	258	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão de Azeitonas com Alecrim

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	7		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	229	114	6
Carboidratos (g)	43	21	7
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,8	3,4	7
Gorduras totais (g)	3,6	1,8	3
Gorduras saturadas (g)	0,7	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,4	1,2	5
Sódio (mg)	688	344	17

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Mexicano

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	7		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	221	110	6
Carboidratos (g)	45	23	8
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,0	3,5	7
Gorduras totais (g)	1,3	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	0,9	4
Sódio (mg)	507	253	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Italiano Filão

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	10		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	218	109	5
Carboidratos (g)	45	22	7
Açúcares totais (g)	1,3	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,3	3,7	7
Gorduras totais (g)	1,2	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,9	4
Sódio (mg)	568	284	14

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão de Tapioca

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	3		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	243	122	6
Carboidratos (g)	44	22	7
Açúcares totais (g)	1,1	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,5	3,3	7
Gorduras totais (g)	4,4	2,2	3
Gorduras saturadas (g)	2,1	1,0	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0,8	3
Sódio (mg)	559	280	14

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Italiano Pamboca

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	10		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	224	112	6
Carboidratos (g)	46	23	8
Açúcares totais (g)	1,3	0,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,5	3,8	8
Gorduras totais (g)	1,2	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,9	4
Sódio (mg)	541	270	14

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Semi Italiano

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	3		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	230	115	6
Carboidratos (g)	42	21	7
Açúcares totais (g)	1,3	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,8	3,9	8
Gorduras totais (g)	3,6	1,8	3
Gorduras saturadas (g)	1,4	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,8	3
Sódio (mg)	545	273	14

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ciabatta 7 Grãos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	4		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	211	106	5
Carboidratos (g)	39	20	7
Açúcares totais (g)	1,1	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,3	3,6	7
Gorduras totais (g)	2,9	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,5	1,3	5
Sódio (mg)	456	228	11

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Baguette 7 Grãos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	6		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	230	115	6
Carboidratos (g)	43	21	7
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,9	3,9	8
Gorduras totais (g)	3,1	1,6	2
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,7	1,4	6
Sódio (mg)	496	248	12

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Integral Forma

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	3		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	216	108	5
Carboidratos (g)	42	21	7
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,8	3,4	7
Gorduras totais (g)	2,1	1,0	2
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,4	1,7	7
Sódio (mg)	494	247	12

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Integral com Uvas Passas

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	10		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	232	116	6
Carboidratos (g)	48	24	8
Açúcares totais (g)	9,9	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,3	3,2	6
Gorduras totais (g)	1,7	0,9	1
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,3	1,6	6
Sódio (mg)	393	196	10

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão 7 Grãos com Damasco

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	9		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	231	115	6
Carboidratos (g)	45	23	8
Açúcares totais (g)	1,1	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,3	3,7	7
Gorduras totais (g)	2,8	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,4	1,7	7
Sódio (mg)	428	214	11

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Integral Europeu

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	6		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	217	109	5
Carboidratos (g)	43	21	7
Açúcares totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,9	3,4	7
Gorduras totais (g)	2,1	1,0	2
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,4	1,7	7
Sódio (mg)	497	249	12

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Integral Castanhas e Nozes

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	7		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	259	130	7
Carboidratos (g)	41	20	7
Açúcares totais (g)	1,3	0,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,5	3,8	8
Gorduras totais (g)	7,6	3,8	6
Gorduras saturadas (g)	0,7	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,0	1,5	6
Sódio (mg)	412	206	10

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Integral de Vinho com Uvas Passas

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	10		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	245	123	6
Carboidratos (g)	48	24	8
Açúcares totais (g)	9,9	5,0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,3	3,2	6
Gorduras totais (g)	1,7	0,9	1
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,3	1,6	6
Sódio (mg)	393	197	10

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão de Campanha

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	11		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	219	110	6
Carboidratos (g)	44	22	7
Açúcares totais (g)	3,2	1,6	
Açúcares adicionados (g)	1,9	1,0	2
Proteínas (g)	6,7	3,3	7
Gorduras totais (g)	2,0	1,0	2
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,0	1,5	6
Sódio (mg)	501	251	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Preto Forma

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	10		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	220	110	6
Carboidratos (g)	43	21	7
Açúcares totais (g)	3,4	1,7	
Açúcares adicionados (g)	2,2	1,1	2
Proteínas (g)	6,7	3,4	7
Gorduras totais (g)	2,2	1,1	2
Gorduras saturadas (g)	0,9	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3	1,5	6
Sódio (mg)	476	238	12

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão de Centeio Forma

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	10		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	218	109	5
Carboidratos (g)	43	22	7
Açúcares totais (g)	3,2	1,6	
Açúcares adicionados (g)	1,9	1,0	2
Proteínas (g)	6,7	3,3	7
Gorduras totais (g)	2,0	1,0	2
Gorduras saturadas (g)	0,7	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,0	1,5	6
Sódio (mg)	498	249	12

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pain a La Biere (Cerveja)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	11		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	230	115	6
Carboidratos (g)	47	23	8
Açúcares totais (g)	3	1,5	
Açúcares adicionados (g)	1,7	0,9	2
Proteínas (g)	6,6	3,3	7
Gorduras totais (g)	1,9	1,0	2
Gorduras saturadas (g)	0,7	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,9	1,4	6
Sódio (mg)	457	228	11

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão de Cacau

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	7		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	267	134	7
Carboidratos (g)	45	22	7
Açúcares totais (g)	10	5,2	
Açúcares adicionados (g)	9,3	4,7	9
Proteínas (g)	6,6	3,3	7
Gorduras totais (g)	6,7	3,4	5
Gorduras saturadas (g)	3,7	1,8	9
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,6	1,8	7
Sódio (mg)	400	200	10

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Multigrãos Forma

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	10		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	226	113	6
Carboidratos (g)	43	22	7
Açúcares totais (g)	3,2	1,6	
Açúcares adicionados (g)	2,0	1,0	2
Proteínas (g)	6,9	3,4	7
Gorduras totais (g)	2,9	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	1,2	5
Sódio (mg)	504	252	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Pão Multigrãos Europeu

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:	6		
Porção:	50 g (1 fatia)		
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	228	114	6
Carboidratos (g)	44	22	7
Açúcares totais (g)	3,2	1,6	
Açúcares adicionados (g)	2,0	1,0	2
Proteínas (g)	6,9	3,5	7
Gorduras totais (g)	2,9	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	1,2	5
Sódio (mg)	508	254	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Observações:

- Qualquer alteração na receita, implicará em alteração desses valores.
- Não disponibilizamos tabelas das receitas com recheios devido à grande variação nutricional entre as marcas das matérias primas.
- A quantidade de porções por embalagem foi calculada com base nos pesos indicados em cada receita. Essa quantidade pode ser alterada e deve estar de acordo com o peso líquido a ser vendido.

Receituário elaborado pelo
Chef Francisco Faria



Receituário
**Pães
Rústicos**



Bonassé



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!

