



Receituário

Especial Tortas



 **caraveli**
produtos para confeitaria

Bonassés

Tartelete de Morango

Ingredientes da Base e Recheio

- 10 un de Base para Torta Doce Caraveli, formato redondo liso com 8,4 cm (cód. 9754)
- 500 g de Recheio de Morango Bonasse

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 400 g de Chantilly Morango Bonasse
- Morango fresco a gosto
- Glazing®/Brilho Neutro ou Morango Bonasse a gosto



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 50 g de Recheio de Morango Bonasse e reserve.
2. Bata em batedeira o Chantilly Morango Bonasse em velocidade alta, com batedor tipo globo até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 40 g do chantilly sobre o Recheio Morango Bonasse, decore com morangos e finalize com Glazing®/Brilho Neutro ou Morango Bonasse.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 125 g



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Tartelete de Frutas Vermelhas com Panacota

Ingredientes da Base e Recheio

- 10 un de Base para Torta Doce Caraveli, formato redondo liso com 8,4 cm (cód. 9754)
- 500 g de Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 400 g de Chantilly Nata Bonasse
- 200 g de Recheio de Leite em Pó Bonasse
- Frutas vermelhas a gosto
- Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse a gosto



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 50 g de Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse e reserve.
2. Para o preparo do creme panacota, bata em batedeira o Chantilly Nata Bonasse com o Recheio de Leite em Pó Bonasse em velocidade alta, com batedor tipo globo, até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 60 g do creme panacota sobre o Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse, decore com frutas vermelhas e finalize com Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 145 g



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Torta de Frutas Vermelhas

Ingredientes da Base e Recheio

- 5 un de Base para Torta Doce Caraveli com 15 cm (cód. 9288)
- 750 g de Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 900 g de Chantilly Morango Bonasse
- Frutas vermelhas a gosto
- Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse a gosto



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 150 g de Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse e reserve.
2. Bata em batedeira o Chantilly Morango Bonasse em velocidade alta, com batedor tipo globo, até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico pétala com base aberta, aplique aproximadamente 175 g de chantilly sobre o Recheio de Frutas Vermelhas Bonasse, decore com frutas vermelhas e finalize com Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 460 g



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Torta Banoffee

Ingredientes da Base e Recheio

- 5 un de Base para Torta Doce Caraveli com 15 cm (cód. 9288)
- 650 g de Recheio de Banana com Canela Bonasse
- 500 g de Recheio de Doce de Leite Bonasse

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 750 g de Chantilly Baunilha Bonasse
- Chocolate para decoração a gosto
- 25 g de cacau em pó



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 130 g de Recheio de Banana com Canela Bonasse e, em seguida, 100 g de Recheio de Doce de Leite Bonasse e reserve.
2. Bata em batedeira o Chantilly Baunilha Bonasse em velocidade alta, com batedor tipo globo, até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 150 g de chantilly sobre o Recheio de Doce de Leite Bonasse, decore com chocolate a gosto e finalize com cacau em pó.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 500 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Tartelete de Pistache

Ingredientes da Base e Recheio

- 10 un de Base para Torta Doce Caraveli no formato para Éclair (cód. 9840)
- 250 g de Creme de Pistache

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 100 g de Creme de Pistache
- 250 g de Chantilly Sublime Bonasse
- Pistache e acabamento de chocolate a gosto



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 25 g de Creme de Pistache e reserve.
2. Bata em batedeira o Chantilly Sublime Bonasse com o creme de pistache (cobertura) em velocidade alta, com batedor tipo globo até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 35 g do creme de pistache batido com chantilly sobre o creme de pistache (recheio), decore com pistache e finalize com acabamento de chocolate a gosto.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 90 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Tartelete de Chocolate com Avelã

Ingredientes da Base e Recheio

- 10 un de Base para Torta Doce Caraveli no formato retangular (cód. 9755)
- 250 g de Creme de Avelã Bonasse

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 100 g de Creme de Avelã Bonasse
- 250 g de Chantilly Sublime Bonasse
- Avelã e acabamento de chocolate a gosto



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 25 g do Creme de Avelã Bonasse e reserve.
2. Bata em batedeira o Chantilly Sublime Bonasse com o Creme de Avelã Bonasse (cobertura) em velocidade alta, com batedor tipo globo, até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 35 g do Creme de Avelã Bonasse batido com chantilly sobre o creme de avelã (recheio), decore com avelã e finalize com acabamento de chocolate a gosto.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 90 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Tartelete de Limão

Ingredientes da Base e Recheio

- 10 un de Base para Torta Doce Caraveli com 6 cm (cód. 2596)
- 250 g de Recheio de Limão Bonasse

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 270 g de Chantilly Sublime Bonasse
- 135 g de Recheio de Limão Bonasse
- Acabamento de chocolate a gosto
- Glazing® Neutro com Raspas de Limão Bonasse a gosto



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 25 g de Recheio de Limão Bonasse e reserve.
2. Bata em batedeira o Chantilly Sublime Bonasse com o Recheio de Limão Bonasse (cobertura) em velocidade alta, com batedor tipo globo até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 40 g do Recheio de Limão Bonasse batido com o chantilly sobre o Recheio de Limão Bonasse (recheio), decore com acabamento de chocolate a gosto e finalize com Glazing® Neutro com Raspas de Limão Bonasse a gosto.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 90 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Tartelete de Maracujá

Ingredientes da Base e Recheio

- 10 un de Base para Torta Doce Caraveli com 6 cm (cód. 2596)
- 250 g de Recheio de Maracujá Bonasse

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 270 g de Chantilly Sublime Bonasse
- 135 g de Recheio de Maracujá Bonasse
- Acabamento de chocolate a gosto
- Brilho de Maracujá Bonasse a gosto



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 25 g de Recheio de Maracujá Bonasse e reserve.
2. Bata em batedeira o Chantilly Sublime Bonasse com o Recheio de Maracujá Bonasse (cobertura) em velocidade alta, com batedor tipo globo até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 40 g do Recheio de Maracujá Bonasse batido com o chantilly sobre o Recheio de Maracujá Bonasse (recheio), decore com acabamento de chocolate a gosto e finalize com Brilho Maracujá Bonasse a gosto.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 90 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Torta de Brigadeiro

Ingredientes da Base e Recheio

- 5 un de Base para Torta Doce Caraveli, formato Coração (cód. 5197)
- 1 kg de Recheio de Brigadeiro Bonasse

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 850 g de Chantilly de Chocolate Bonasse
- 150 g de granulado de chocolate
- Acabamento de chocolate a gosto
- Glazing® Chocolate Bonasse a gosto



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 200 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse e reserve.
2. Bata em batedeira o Chantilly de Chocolate Bonasse em velocidade alta, com batedor tipo globo até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 170 g de chantilly sobre o Recheio de Brigadeiro Bonasse, decore com acabamento de chocolate a gosto e finalize com Glazing® Chocolate Bonasse.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 510 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Torta Sensação

Ingredientes da Base e Recheio

- 5 un de Base para Torta Doce Caraveli, formato Coração (cód. 5197)
- 1 kg de Recheio de Morango Bonasse

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 850 g de Chantilly de Chocolate Bonasse
- Acabamento de chocolate a gosto
- Morangos frescos
- Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse a gosto



Modo de preparo

1. Recheie a base de torta com 200 g de Recheio de Morango Bonasse e reserve.
2. Bata em batedeira o Chantilly de Chocolate Bonasse em velocidade alta, com batedor tipo globo até obter um creme estruturado.
3. Com o auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 170 g de chantilly sobre o Recheio de Morango Bonasse, decore com acabamento de chocolate, morango a gosto e finalize com Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 510 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Torta Holandesa com Goiabada

Base	Ingredientes do Creme, Cobertura e Decoração
3 un de Base Caraveli para Cheesecake com 17 cm (cód. 9033)	<ul style="list-style-type: none"> • 300 g de Recheio de Goiabada Bonasse • 300 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse • 300 g de Chantilly Baunilha Bonasse • 300 ml de água gelada • Acabamento de chocolate a gosto • 160 g de Biscoito amanteigado (opcional)



Modo de preparo do creme

1. Bata em batedeira o Creme Holandês Bonasse, Chantilly Baunilha Bonasse e a água gelada em velocidade alta, com batedor tipo globo, por aprox. 6 minutos ou até obter um creme bem estruturado.
2. Unte a lateral de um aro de 18 cm de diâmetro com óleo e açúcar refinado ou Glazing® Neutro Bonasse ou coloque um acetato na lateral do aro.
3. Coloque a base Caraveli no fundo do aro e preencha com aprox. 300 g do creme holandês previamente preparado.
4. Leve para o freezer ou geladeira até obter uma consistência firme.

Modo de preparo da decoração

1. Aplique 100 g de Recheio de Goiabada Bonasse sobre o creme holandês e retire o aro.
2. Decore as laterais com biscoito amanteigado (opcional).
3. Finalize com acabamento de chocolate a gosto.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 570 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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



Torta Holandesa Cookies and Cream

Base	Ingredientes do Creme, Cobertura e Decoração
3 un de Base Caraveli Cheesecake com 17 cm (cód. 9033)	<ul style="list-style-type: none"> • 300 g de Creme de Avelã Bonasse • 300 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse • 300 g de Chantilly Baunilha Bonasse • 300 ml de água gelada • 210 g de biscoito triturado de chocolate • Acabamento de chocolate a gosto



Modo de preparo do creme

1. Bata em batedeira o Creme Holandês Bonasse, Chantilly Baunilha Bonasse e a água gelada em velocidade alta, com batedor tipo globo, por aprox. 6 minutos ou até obter um creme bem estruturado. Adicione biscoito triturado de chocolate e misture até homogeneizar.
2. Unte a lateral de um aro de 18 cm de diâmetro com óleo e açúcar refinado ou Glazing® Neutro Bonasse ou coloque um acetato na lateral do aro.
3. Coloque a base Caraveli no fundo do aro e preencha com aprox. 300 g do creme holandês previamente preparado.
4. Leve para o freezer ou geladeira até obter uma consistência firme.

Modo de preparo da decoração

1. Aplique 100 g de Creme de Avelã Bonasse, previamente aquecido, sobre o creme holandês e retire o aro.
2. Decore com biscoitos ou cookies de chocolate a gosto.
3. Finalize com acabamento de chocolate a gosto.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 640 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração devidamente embalado.



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





Bonasse

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

Saiba mais em nossos canais.



www.bonasse.com.br



Bonasse Oficial

Infinitas possibilidades!

