

RECEITUÁRIO

# Festival de Panetones



**Bonassess**

# Sobre a Bonasse



A Bonasse pertence ao Grupo Rocha Pan que, com 35 anos de mercado, está consolidado no mercado de insumos para panificação e confeitaria, com produtos de alta qualidade aliada a uma completa estrutura logística. Possui um time de técnicos altamente qualificados que prestam suporte e treinamento para seus clientes, garantindo excelência na qualidade e padronização dos produtos oferecidos.

Com sede na cidade de São Paulo, atua com bastante relevância em regiões como Grande ABC, Litoral Paulista, Vale do Paraíba, Bragança Paulista e região, Limeira e região e mais recentemente Botucatu, Bauru, Catanduva, Araçatuba, Marília e Norte do Paraná, além de estar presente em mais de 20 estados do Brasil por meio de distribuidores parceiros.

## Bonasse

Clique e  
conheça mais  
sobre a Bonasse



# Panetones Bonasse



A linha de Panetones Bonasse é verdadeiramente especial e representa o resultado de uma combinação perfeita entre tradição, inovação e cuidado.

Cada um dos panetones desta linha é cuidadosamente elaborado com o uso de tecnologia de ponta, enzimas importadas e ingredientes selecionados, proporcionando força, textura leve, fibrosa e com elevada maciez.

## PANETONE FERMENTAÇÃO NATURAL

Inspirado no Panetone italiano, o Panetone Naturale Bonasse foi desenvolvido seguindo as características da clássica receita italiana. Com Massa Madre em sua composição, elevamos a maciez e textura a um novo patamar. O Panetone Naturale é uma verdadeira obra-prima da panificação.

# Índice

Panetone Tradicional (Pó)	4
Panetone de Chocolate Tradicional (Pó)	6
Minipanetone Trufado Brigadeiro	8
Minipanetone Trufado Nozes	10
Minipanetone Trufado Avelã	12
Panetone Tradicional (Pasta)	14
Panetone de Chocolate Tradicional (Pasta)	16
Panetone Cappuccino	18
Minipanetone Trufado Mocaccinno	20
Panetone Naturale	22
Panetone de Chocolate Naturale	24
Galup Naturale	26
Galup de Chocolate Naturale	28
Galup Naturale de Damasco com Amêndoas e Uvas-passas	30
Galup Royale Naturale	32
Galup Natalino Naturale	34
Stollen Naturale	36
Trança Panetone Naturale	38
Trança Panetone de Chocolate Naturale	40
Tabelas Nutricionais	42

## Bonasse

# Panetone Tradicional (Pó)

## Ingredientes da Esponja

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce
- 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco

## Ingredientes da Massa

- 5 kg de Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse
- 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco
- 2 kg de frutas cristalizadas
- 1 kg de uvas-passas



## Modo de preparo

1. Lave as frutas cristalizadas e as uvas-passas, deixe escorrer e reserve.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as frutas e uvas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 540 g (peso final assado 500 g) ou 440 g (peso final assado 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Com o auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície em formato de cruz.
8. Coloque margarina ou manteiga sem sal sobre o corte (opcional).
9. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 24 panetones de 500 g ou 29 panetones de 400 g.



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
 ao vídeo da receita



**Bonasse**

# Panetone de Chocolate Tradicional (Pó)

## Ingredientes da Esponja

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce
- 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco

## Ingredientes da Massa

- 5 kg de Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse
- 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco
- 2 kg de gotas de chocolate geladas



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 540 g (peso final assado 500 g) ou 440 g (peso final assado 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Com o auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície em formato de cruz.
8. Coloque margarina ou manteiga sem sal sobre o corte (opcional).
9. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 22 panetones de 500 g ou 27 panetones de 400 g.



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



**Bonasse**

# Minipanetone Trufado Brigadeiro

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes do Recheio e Cobertura
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 g de farinha de trigo especial</li> <li>• 60 g de fermento fresco massa doce ou 20 g de fermento seco massa doce</li> <li>• 215 g de água gelada para fermento fresco ou 240 g de água gelada para fermento seco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg de Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse</li> <li>• 285 g de água gelada para fermento fresco ou 300 g de água gelada para fermento seco</li> <li>• 400 g de gotas de chocolate geladas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2,4 kg de Recheio de Brigadeiro Bonasse</li> <li>• 600 g de granulado</li> </ul>



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 80 g, boleie e deixe descansar por aprox. 15 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Asse em forno turbo a 150 °C por aprox. 25 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 25 minutos.
8. Deixe esfriar e reserve.

## Modo de preparo do recheio e cobertura

1. Fure o centro dos minipanetones e, com o auxílio de uma manga de confeitar, aplique 60 g do Recheio de Brigadeiro Bonasse.
2. Espalhe 20 g do Recheio de Brigadeiro Bonasse sobre a superfície e passe no granulado.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 30 unidades de 170 g



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



**Bonasse**

# Minipanetone Trufado Nozes

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes do Recheio e Cobertura
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 g de farinha de trigo especial</li> <li>• 60 g de fermento fresco massa doce ou 20 g de fermento seco massa doce</li> <li>• 215 g de água gelada para fermento fresco ou 240 g de água gelada para fermento seco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg de Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse</li> <li>• 285 g de água gelada para fermento fresco ou 300 g de água gelada para fermento seco</li> <li>• 400 g de gotas de chocolate geladas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2,4 kg de Recheio de Nozes Bonasse</li> <li>• 350 g de nozes moídas</li> <li>• 150 g de Açúcar Gelado Bonasse</li> <li>• Nozes inteiras (opcional)</li> </ul>



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 80 g, boleie e deixe descansar por aprox. 15 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Asse em forno turbo a 150 °C por aprox. 25 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 25 minutos.
8. Deixe esfriar e reserve.

## Modo de preparo do recheio e cobertura

1. Fure o centro dos minipanetones e, com o auxílio de uma manga de confeitar, aplique 60 g do Recheio de Nozes Bonasse.
2. Espalhe 20 g do Recheio de Nozes Bonasse sobre a superfície e passe nas nozes moídas.
3. Peneire o Açúcar Gelado Bonasse e finalize com a noz (opcional).



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 30 unidades de 165 g



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



**Bonasse**

# Minipanetone Trufado Avelã

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes do Recheio e Cobertura
<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 g de farinha de trigo especial</li><li>• 60 g de fermento fresco massa doce ou 20 g de fermento seco massa doce</li><li>• 215 g de água gelada para fermento fresco ou 240 g de água gelada para fermento seco</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg de Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse</li><li>• 285 g de água gelada para fermento fresco ou 300 g de água gelada para fermento seco</li><li>• 400 g de gotas de chocolate geladas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2,4 kg de Creme de Avelã com Cacau Bonasse</li><li>• 100 g de cacau em pó</li><li>• Avelãs inteiras (opcional)</li></ul>



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone em Pó com Gemas Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 80 g, boleie e deixe descansar por aprox. 15 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Asse em forno turbo a 150 °C por aprox. 25 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 25 minutos.
8. Deixe esfriar e reserve.

## Modo de preparo do recheio e cobertura

1. Fure o centro dos minipanetones e, com o auxílio de uma manga de confeitar, aplique 60 g do Creme de Avelã com Cacau Bonasse.
2. Espalhe 20 g do Creme de Avelã com Cacau Bonasse sobre a superfície e peneire cacau em pó.
3. Finalize com avelãs inteiras (opcional).



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 30 unidades de 155 g



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



**Bonasse's**

# Panetone Tradicional (Pasta)

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 750 g de farinha de trigo especial</li> <li>• 150 g de fermento fresco massa doce ou 50 g de fermento seco massa doce</li> <li>• 400 g de água gelada para fermento fresco ou 450 g de água gelada para fermento seco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 g de Mistura para Panetone em Pasta com Gemas Bonasse</li> <li>• 1750 g de farinha de trigo</li> <li>• 725 g de água gelada para fermento fresco ou 775 g de água gelada para fermento seco</li> <li>• 1000 g de frutas cristalizadas</li> <li>• 500 g de uvas-passas</li> </ul>



## Modo de preparo

1. Lave as frutas cristalizadas e as uvas-passas, deixe escorrer e reserve.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Acrescente os ingredientes da massa à esponja, exceto a água e as frutas, e misture na velocidade 1.
4. Adicione a água aos poucos e misture na velocidade 1 até formar uma massa homogênea. Passe para velocidade 2 e misture até obter o ponto de véu.
5. Acrescente as uvas e frutas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
6. Corte em peças de 540 g (peso final assado 500 g) ou 440 g (peso final assado 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 15 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
8. Com o auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície em formato de cruz.
9. Coloque margarina ou manteiga sem sal sobre o corte (opcional).
10. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos.
11. Deixe esfriar e embale.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 11 panetones de 500 g ou 14 panetones de 400 g assados.



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



**Bonasse**

# Panetone de Chocolate Tradicional (Pasta)

## Ingredientes da Esponja

- 750 g de farinha de trigo especial
- 150 g de fermento fresco massa doce ou 50 g de fermento seco massa doce
- 400 g de água gelada para fermento fresco ou 450 g de água gelada para fermento seco

## Ingredientes da Massa

- 1000 g de Mistura para Panetone em Pasta com Gemas Bonasse
- 1750 g de farinha de trigo
- 725 g de água gelada para fermento fresco ou 775 g de água gelada para fermento seco
- 1000 a 1125 g de gotas de chocolate geladas



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Acrescente os ingredientes da massa à esponja, exceto a água e as gotas, e misture na velocidade 1.
4. Adicione a água aos poucos e misture na velocidade 1 até formar uma massa homogênea. Passe para velocidade 2 e misture até obter o ponto de véu.
5. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture por 1 min. em velocidade lenta.
6. Corte em peças de 540 g (peso final assado 500 g) ou 440 g (peso final assado 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 15 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
8. Com o auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície em formato de cruz.
9. Coloque margarina ou manteiga sem sal sobre o corte (opcional).
10. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos.
11. Deixe esfriar e embale.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 10 panetones de 500 g ou 13 panetones de 400 g assados.



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



**Bonasse**

# Panetone Cappuccino

## Ingredientes da Esponja

- 1,5 kg de farinha de trigo especial
- 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce
- 810 g de água gelada para fermento fresco ou 900 g de água gelada para fermento seco

## Ingredientes da Massa

- 5 kg de Mistura para Panetone Cappuccino Bonasse
- 1290 g de água gelada para fermento fresco ou 1400 g de água gelada para fermento seco
- 2.000 a 2.500 g de gotas de chocolate geladas



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Cappuccino Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 540 g (peso final assado 500 g) ou 440 g (peso final assado 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Com o auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície em formato de cruz.
8. Coloque margarina ou manteiga sem sal sobre o corte (opcional).
9. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 21 panetones de 500 g ou 25 panetones de 400 g assados.



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



**Bonasse**

# Minipanetone Trufado Mocaccino

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes do Recheio e Cobertura
<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g de farinha de trigo especial</li><li>• 60 g de fermento fresco massa doce ou 20 g de fermento seco massa doce</li><li>• 162 g de água gelada para fermento fresco ou 180 g de água gelada para fermento seco</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg de Mistura para Panetone Cappuccino Bonasse</li><li>• 285 g de água gelada para fermento fresco ou 300 g de água gelada para fermento seco</li><li>• 400 g de gotas de chocolate geladas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2,4 kg de Recheio de Leite em Pó Bonasse</li><li>• 150 g de leite em pó</li><li>• 50 g de cacau em pó</li></ul>



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Cappuccino Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 80 g, boleie e deixe descansar por aprox. 15 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Asse em forno turbo a 150 °C por aprox. 25 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 25 minutos.
8. Deixe esfriar e reserve.

## Modo de preparo do recheio e cobertura

1. Fure o centro dos minipanetones e, com o auxílio de uma manga de confeitar, aplique 60 g do Recheio de Leite em Pó Bonasse.
2. Espalhe 20 g do Recheio de Leite em Pó Bonasse sobre a superfície, peneire leite em pó e finalize com cacau em pó.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 30 unidades de 155 g



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



**Bonasse**

# Panetone Naturale

## Ingredientes da Esponja

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce
- 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco

## Ingredientes da Massa

- 5 kg de Mistura para Panetone Naturale Bonasse
- 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco
- 2 kg de frutas cristalizadas
- 1 kg de uvas-passas



## Modo de preparo

1. Lave as frutas cristalizadas e as uvas-passas, deixe escorrer e reserve.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturale Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as frutas e uvas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 540 g (peso final assado 500 g) ou 440 g (peso final assado 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Com o auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície em formato de cruz.
8. Coloque margarina ou manteiga sem sal sobre o corte (opcional).
9. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 23 panetones de 500 g ou 29 panetones de 400 g assados.



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL

RECEITUÁRIO  
*Festival de  
Panetones*



FEITO COM

*Massa  
Madre*

*Bonasse*

# Panetone de Chocolate Naturale

## Ingredientes da Esponja

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce
- 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco

## Ingredientes da Massa

- 5 kg de Mistura para Panetone Naturale Bonasse
- 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco
- 2.000 a 2.500 g de gotas de chocolate geladas



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturale Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 540 g (peso final assado 500 g) ou 440 g (peso final assado 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Com o auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície em formato de cruz.
8. Coloque margarina ou manteiga sem sal sobre o corte (opcional).
9. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 22 panetones de 500 g ou 27 panetones de 400 g assados.



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL

RECEITÁRIO

## Festival de Panetones



FEITO COM  
**Massa Madre**

**Bonasse**

# Galup Naturale

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 kg de farinha de trigo especial</li><li>• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce</li><li>• 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse</li><li>• 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco</li><li>• 2 kg de frutas cristalizadas</li><li>• 1 kg de uvas-passas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 600 g de Mistura para Merengue Bonasse</li><li>• 600 ml de água</li><li>• 180 g de farinha de caju</li><li>• 180 g de farinha de trigo</li><li>• 180 g de açúcar impalpável</li><li>• açúcar impalpável (finalização opcional)</li></ul>



## Modo de preparo

1. Lave as frutas cristalizadas e as uvas-passas, deixe escorrer e reserve.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturale Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as frutas e uvas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 500 g, boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de panetone galup.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado. Com uma manga de confeitar, aplique 70 g da cobertura na superfície do panetone e polvilhe o açúcar impalpável (opcional).
7. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.

## Modo de preparo da cobertura

1. Em uma batedeira coloque a Mistura para Merengue Bonasse e a água e misture por 3 minutos em velocidade rápida, com batedor globo, até a Mistura ficar estruturada.
2. Adicione a farinha de trigo, a farinha de caju e o açúcar impalpável e misture manualmente até formar um creme homogêneo.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 26 unidades de 500 g.



**Validade:** 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL

RECEITUÁRIO  
Festival de  
Panetones



FEITO COM

Massa  
Madre

Bonasse

# Galup de Chocolate Naturale

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 kg de farinha de trigo especial</li><li>• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce</li><li>• 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse</li><li>• 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco</li><li>• 2 kg de gotas de chocolate geladas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 600 g de Mistura para Merengue Bonasse</li><li>• 600 ml de água</li><li>• 180 g de farinha de caju</li><li>• 90 g de farinha de trigo</li><li>• 90 g de cacau em pó</li><li>• 180 g de açúcar impalpável</li><li>• Cacau em pó e granulado (finalização opcional)</li></ul>



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturale Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 500 g, boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de panetone galup.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado. Com uma manga de confeitar, aplique 70 g da cobertura na superfície do panetone e polvilhe cacau em pó e granulado (opcional).
7. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.

## Modo de preparo da cobertura

1. Em uma batedeira coloque a Mistura para Merengue Bonasse e a água e misture por 3 minutos em velocidade rápida, com batedor globo, até a mistura ficar estruturada.
2. Adicione a farinha de trigo, cacau em pó, a farinha de caju e o açúcar impalpável e misture manualmente até formar um creme homogêneo.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 24 unidades de 500 g.



**Validade:** 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL

RECEITUÁRIO  
Festival de  
Panetones



FEITO COM  
Massa  
Madre

**Bonasse**

# Galup Naturale de Damasco com Amêndoas e Uvas-passas

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 kg de farinha de trigo especial</li><li>• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce</li><li>• 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse</li><li>• 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco</li><li>• 1,5 kg de damasco</li><li>• 750 g de amêndoas inteiras</li><li>• 750 g de uvas-passas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 600 g de Mistura para Merengue Bonasse</li><li>• 600 ml de água</li><li>• 180 g de farinha de caju</li><li>• 180 g de farinha de trigo</li><li>• 180 g de açúcar impalpável</li><li>• Amêndoas inteiras e laminadas (finalização opcional)</li></ul>



## Modo de preparo

1. Lave as uvas-passas, deixe escorrer e reserve.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturale Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente o damasco, as amêndoas e as uvas-passas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 500 g, boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque as peças em formas de panetone galup.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado. Com uma manga de confeitar, aplique 70 g da cobertura na superfície do panetone e finalize com amêndoas inteiras e laminadas (opcional).
7. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.

## Modo de preparo da cobertura

1. Em uma batedeira coloque a Mistura para Merengue Bonasse e a água e misture por 3 minutos em velocidade rápida, com batedor globo, até a mistura ficar estruturada.
2. Adicione a farinha de trigo, a farinha de caju e o açúcar impalpável e misture manualmente até formar um creme homogêneo.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 26 unidades de 500 g.



**Validade:** 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista ao vídeo da receita



# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL

RECEITUÁRIO  
Festival de  
Panetones



FEITO COM

Massa  
Madre

**Bonasse**

# Galup Royale Naturale

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 kg de farinha de trigo especial</li><li>• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce</li><li>• 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse</li><li>• 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco</li><li>• 2 kg de frutas cristalizadas</li><li>• 1 kg de uvas-passas</li><li>• 750 g de nozes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 kg de chocolate branco ou cobertura fracionada</li><li>• Damasco, frutas cristalizadas e nozes (finalização opcional)</li></ul>



## Modo de preparo

1. Lave as frutas cristalizadas e as uvas-passas, deixe escorrer e reserve.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturale Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as frutas, uvas e nozes e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 70 g, boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque 7 peças em formas de panetone galup.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.

## Modo de preparo da cobertura

1. Derreta o chocolate branco ou cobertura fracionada conforme instruções do fabricante.
2. Passe a superfície do panetone no chocolate e finalize com damasco, frutas cristalizadas e nozes (opcional).



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 27 unidades de 530 g.



**Validade:** 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL



FEITO COM

Massa  
Madre

**Bonassell**

# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL

## Galup Natalino Naturale

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 kg de farinha de trigo especial</li> <li>• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce</li> <li>• 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse</li> <li>• 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco</li> <li>• 2 kg de gotas de chocolate geladas</li> <li>• 750 g de cerejas em calda</li> <li>• 750 g de nozes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 kg de chocolate branco ou cobertura fracionada</li> <li>• Cereja e nozes (finalização opcional)</li> <li>• Chocolate meio amargo ou cobertura francionada (decoração opcional)</li> </ul>



### Modo de preparo

1. Pique as cerejas em calda, lave e deixe escorrer. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturale Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas geladas, cerejas e nozes e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 70 g, boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Boleie novamente e coloque 7 peças em formas de panetone galup.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.

### Modo de preparo da cobertura

1. Derreta o chocolate branco ou cobertura fracionada conforme instruções do fabricante.
2. Passe a superfície do panetone no chocolate branco e finalize com cereja, nozes e chocolate meio amargo (opcional).



### Rendimento da receita:

Aproximadamente 27 unidades de 530 g.



**Validade:** 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



FEITO COM  
**Massa  
Madre**

**Bonassé**

# Stollen Naturale

Ingredientes da Esponja	Ingredientes da Massa	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 kg de farinha de trigo especial</li><li>• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce</li><li>• 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse</li><li>• 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco</li><li>• 1,5 kg de amêndoas inteiras</li><li>• 1,5 kg de uvas-passas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g de manteiga ou margarina sem sal</li><li>• 400 g de açúcar impalpável</li></ul>



## Modo de preparo

1. Lave as uvas-passas, deixe escorrer e reserve.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturale Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as amêndoas e uvas-passas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte 37 peças de 150 g e 74 peças de 100 g, boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Modele em formato de bastão com aprox. 20 cm de comprimento. Coloque uma peça de 150 g no centro e duas peças de 100 g nas laterais de uma forma de 20x10x10 cm untadas com Desmoldante Total Bonasse ou Unta Forma Bonasse.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 30 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.

## Modo de preparo da cobertura

Derreta a manteiga ou a margarina e pincele toda a peça. Passe no açúcar impalpável até cobrir totalmente.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 37 unidades de 335 g.



**Validade:** 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL



**Bonasse**

# Trança Panetone Naturale

## Ingredientes da Esponja

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce
- 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco

## Ingredientes da Massa

- 5 kg de Mistura para Panetone Naturale Bonasse
- 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco
- 2 kg de frutas cristalizadas
- 1 kg de uvas-passas



## Modo de preparo

1. Lave as frutas cristalizadas e as uvas-passas, deixe escorrer e reserve.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturale Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as frutas e uvas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 120 g, boleie e deixe descansar por aprox. 15 min. cobertas com plástico. Faça uma trança com 3 peças e coloque em uma forma de 20x10x10 cm untadas com Desmoldante Total Bonasse ou Unta Forma Bonasse.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Asse em forno turbo a 150 °C por aprox. 30 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 30 minutos.
8. Deixe esfriar e embale.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 36 unidades de 320 g



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL

RECEITUÁRIO  
*Festival de  
Panetones*



FEITO COM  
*Massa  
Madre*

**Bonasse**

# Trança Panetone de Chocolate Naturele

## Ingredientes da Esponja

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce
- 1080 g de água gelada para fermento fresco ou 1200 g de água gelada para fermento seco

## Ingredientes da Massa

- 5 kg de Mistura para Panetone Naturele Bonasse
- 1420 g de água gelada para fermento fresco ou 1500 g de água gelada para fermento seco
- 2 kg de gotas de chocolate geladas



## Modo de preparo

1. Coloque as gotas de chocolate para gelar.
2. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Reserve e deixe descansar por aprox. 60 min. coberta com plástico.
3. Coloque na masseira a Mistura para Panetone Naturele Bonasse e a esponja e misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente as gotas de chocolate geladas e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 120 g, boleie e deixe descansar por aprox. 15 min. cobertas com plástico. Faça uma trança com 3 peças e coloque em uma forma de 20x10x10 cm untadas com Desmoldante Total Bonasse ou Unta Forma Bonasse.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Asse em forno turbo a 150 °C por aprox. 30 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 30 minutos.
8. Deixe esfriar e embale.



## Rendimento da receita:

Aproximadamente 33 unidades de 320 g



**Validade:** 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



# PANETONE

FERMENTAÇÃO  
NATURAL

RECEITUÁRIO  
Festival de  
Panetones



FEITO COM

Massa  
Madre

**Bonasse**

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

## MINIPANETONE TRUFADO NOZES

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	318	254	13
Carboidratos (g)	50	40	13
Açúcares totais (g)	28	23	
Açúcares adicionados (g)	27	22	44
Proteínas (g)	3,6	2,9	6
Gorduras totais (g)	12	9,4	14
Gorduras saturadas (g)	4,6	3,7	19
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0,8	3
Sódio (mg)	160	128	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## MINIPANETONE TRUFADO AVELÃ

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	449	359	18
Carboidratos (g)	54	43	14
Açúcares totais (g)	38	30	
Açúcares adicionados (g)	36	29	58
Proteínas (g)	4,8	3,9	8
Gorduras totais (g)	23	19	29
Gorduras saturadas (g)	11	8,7	44
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	1,8	7
Sódio (mg)	137	109	5

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## PANETONE CAPPUCCINO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	333	266	13
Carboidratos (g)	53	42	14
Açúcares totais (g)	22	18	
Açúcares adicionados (g)	21	17	34
Proteínas (g)	5,8	4,6	9
Gorduras totais (g)	11	8,6	13
Gorduras saturadas (g)	7,4	6	30
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	1,4	6
Sódio (mg)	140	112	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## MINIPANETONE TRUFADO MOCACCINO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	298	239	12
Carboidratos (g)	52	42	14
Açúcares totais (g)	30	24	
Açúcares adicionados (g)	28	22	44
Proteínas (g)	4,3	3,4	7
Gorduras totais (g)	7,9	6,3	10
Gorduras saturadas (g)	5,2	4,1	21
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	1,1	4
Sódio (mg)	155	124	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## PANETONE NATURALE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	260	208	10
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	10	8,1	
Açúcares adicionados (g)	4,4	3,5	7
Proteínas (g)	5,3	4,2	8
Gorduras totais (g)	8,6	6,8	10
Gorduras saturadas (g)	4,8	3,8	19
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	1,2	5
Sódio (mg)	328	263	13

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## PANETONE DE CHOCOLATE NATURALE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	336	269	13
Carboidratos (g)	49	39	13
Açúcares totais (g)	17	14	
Açúcares adicionados (g)	16	13	26
Proteínas (g)	5,6	4,5	9
Gorduras totais (g)	13	10	15
Gorduras saturadas (g)	8,7	7	35
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	1,2	5
Sódio (mg)	260	208	10

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## GALUP NATURALE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	262	209	10
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	13	11	
Açúcares adicionados (g)	8,4	6,8	14
Proteínas (g)	5,1	4,1	8
Gorduras totais (g)	8,1	6,5	10
Gorduras saturadas (g)	4,3	3,4	17
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	1,1	4
Sódio (mg)	302	242	12

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## GALUP CHOCOLATE NATURALE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	327	262	13
Carboidratos (g)	49	39	13
Açúcares totais (g)	20	16	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	5,5	4,4	9
Gorduras totais (g)	12	9,7	15
Gorduras saturadas (g)	7,8	6,2	31
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	1,2	5
Sódio (mg)	240	192	10

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## GALUP NATURALE DE DAMASCO COM AMÊNDOAS E UVAS-PASSAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	306	245	12
Carboidratos (g)	47	38	13
Açúcares totais (g)	12	9,7	
Açúcares adicionados (g)	7,9	6,3	13
Proteínas (g)	6,5	5,2	10
Gorduras totais (g)	11	8,7	13
Gorduras saturadas (g)	4,5	3,6	18
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,6	2,1	8
Sódio (mg)	226	181	9

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## GALUP ROYALE NATURALE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	315	252	13
Carboidratos (g)	52	41	14
Açúcares totais (g)	8,5	6,8	
Açúcares adicionados (g)	3,6	2,9	6
Proteínas (g)	5,4	4,3	9
Gorduras totais (g)	14	11	17
Gorduras saturadas (g)	7,3	5,8	29
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	1	4
Sódio (mg)	276	221	11

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## GALUP NATALINO NATURALE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	363	291	15
Carboidratos (g)	50	40	13
Açúcares totais (g)	16	13	
Açúcares adicionados (g)	12	9,4	19
Proteínas (g)	5,3	4,3	9
Gorduras totais (g)	16	13	20
Gorduras saturadas (g)	9,5	7,6	38
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	1,1	4
Sódio (mg)	194	155	8

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## STOLLEN NATURALE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	345	276	14
Carboidratos (g)	45	36	12
Açúcares totais (g)	15	12	
Açúcares adicionados (g)	6,5	5,2	10
Proteínas (g)	7,5	6	12
Gorduras totais (g)	15	12	18
Gorduras saturadas (g)	5,9	4,7	24
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,6	2,1	8
Sódio (mg)	231	185	9

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



### TRANÇA PANETONE NATURALE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	260	208	10
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	10	8,1	
Açúcares adicionados (g)	4,4	3,5	7
Proteínas (g)	5,3	4,2	8
Gorduras totais (g)	8,6	6,8	10
Gorduras saturadas (g)	4,8	3,8	19
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	1,2	5
Sódio (mg)	328	263	13

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### TRANÇA PANETONE DE CHOCOLATE NATURALE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	336	269	13
Carboidratos (g)	49	39	13
Açúcares totais (g)	17	14	
Açúcares adicionados (g)	16	13	26
Proteínas (g)	5,6	4,5	9
Gorduras totais (g)	13	10	15
Gorduras saturadas (g)	8,7	7	35
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	1,2	5
Sódio (mg)	260	208	10

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### PANETONE DE CHOCOLATE TRADICIONAL (PASTA)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	349	279	14
Carboidratos (g)	52	42	14
Açúcares totais (g)	22	18	
Açúcares adicionados (g)	21	17	34
Proteínas (g)	5,1	4,1	8
Gorduras totais (g)	13	11	17
Gorduras saturadas (g)	7,8	6,2	31
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	1,1	4
Sódio (mg)	258	207	10

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### PANETONE TRADICIONAL (PÓ)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	320	256	13
Carboidratos (g)	48	38	13
Açúcares totais (g)	24	19	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	2,3	1,8	4
Gorduras totais (g)	18	14	22
Gorduras saturadas (g)	8,1	6,5	33
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,8	0,6	2
Sódio (mg)	601	481	24

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### PANETONE DE CHOCOLATE TRADICIONAL (PÓ)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	337	269	13
Carboidratos (g)	49	39	13
Açúcares totais (g)	18	14	
Açúcares adicionados (g)	16	13	26
Proteínas (g)	5,6	4,5	9
Gorduras totais (g)	13	11	17
Gorduras saturadas (g)	8,8	7,1	36
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	1,2	5
Sódio (mg)	252	201	10

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### Observações:

- Qualquer alteração na receita, implicará em alteração desses valores.
- A quantidade de porções por embalagem e a medida caseira devem ser definidas de acordo com o peso líquido do produto.

### MINIPANETONE TRUFADO BRIGADEIRO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	307	246	12
Carboidratos (g)	54	43	14
Açúcares totais (g)	25	20	
Açúcares adicionados (g)	24	19	38
Proteínas (g)	2,7	2,1	4
Gorduras totais (g)	8,7	6,9	11
Gorduras saturadas (g)	5,3	4,2	21
Gorduras trans (g)	0,4	0,3	15
Fibras alimentares (g)	1,1	0,9	4
Sódio (mg)	158	126	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### PANETONE PASTA TRADICIONAL (PASTA)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: _____			
Porção: 80 g (medida caseira)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	273	218	11
Carboidratos (g)	54	43	14
Açúcares totais (g)	15	12	
Açúcares adicionados (g)	9,1	7,3	15
Proteínas (g)	4,8	3,8	8
Gorduras totais (g)	8,8	7	11
Gorduras saturadas (g)	3,9	3,1	16
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	1,1	4
Sódio (mg)	327	262	13

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



## Receituário elaborado pelo Chef Francisco Faria



- 20 anos de consultoria em grandes empresas nacionais e multinacionais do setor de Panificação e Confeitaria
- Técnico em Panificação e Confeitaria pelo Senai e ganhador da medalha de ouro nas olimpíadas do conhecimento
- Especialista em Tecnologia Francesa, Fermentação Natural e Controle de Qualidade de Farinha de Trigo



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

Saiba mais em nossos canais.



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



Bonasse Oficial

### Infinitas possibilidades!

