



RECEITUÁRIO DE
NATAL



Naturale
FERMENTAÇÃO
.....
NATURAL



Bonassess

PANETONE DE FRUTAS 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
- 1,2 L de água gelada

Ingredientes do Reforço

- 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse
- 1,5 L de água gelada

Ingredientes do Recheio

- 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. Deixe descansar por aprox. 60 min., coberta com plástico.
3. Acrescente os ingredientes do reforço à esponja, exceto a água.
4. Misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
5. Acrescente os ingredientes do recheio e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
6. Corte em peças de 540 g para panetones e 110 g para minipanetones. Boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Reboleie e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
8. Com o auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície em formato de cruz.
9. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 190 °C por aprox. 45 minutos. Para minipanetones asse por aprox. 25 minutos.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 24 panetones de 500 g.



Validade: 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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





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
- 1,2 L de água gelada

Ingredientes do Reforço

- 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse
- 1,5 L de água gelada

Ingredientes do Recheio

- 2 kg de gotas de chocolate



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por aprox. 60 min., coberta com plástico.
2. Acrescente os ingredientes do reforço à esponja, exceto a água.
3. Misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente os ingredientes do recheio e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 540 g para panetones e 110 g para minipanetones. Boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Reboleie e coloque as peças em formas de papel apropriadas.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Com o auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície em formato de cruz.
8. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 190 °C por aprox. 45 minutos. Para minipanetones asse por aprox. 25 minutos.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 22 panetones de 500 g.



Validade: 60 dias devidamente embalado em saco plástico.



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





GRAN PISTACCHIO

Ingredientes da Esponja	Ingredientes do Reforço	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none">• 2 kg de farinha de trigo especial• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce• 1,2 L de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse• 1,5 L de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 750 g de pistache• 2,250 kg de cobertura Centramerica Pistacchio Master Martini	<ul style="list-style-type: none">• 1,450 kg de Caravella Gran Pistacchio• 1,450 kg de cobertura Centramerica Pistacchio Master Martini



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por aprox. 60 min., coberta com plástico.
2. Acrescente os ingredientes do reforço à esponja, exceto a água.
3. Misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente os ingredientes do recheio 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. Reboleie 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. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 190 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.
9. Derreta os ingredientes da cobertura e misture. Vire o panetone e mergulhe a superfície na cobertura.
10. Decore com pistache a gosto.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 25 panetones de 555 g.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



NATURALE GIANDUIA

Ingredientes da Esponja	Ingredientes do Reforço	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none">• 2 kg de farinha de trigo especial• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce• 1,2 L de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse• 1,5 L de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 750 g de avelãs• 2,250 kg de cobertura Centramerica Milk Master Martini	<ul style="list-style-type: none">• 1,450 kg de Cobertura Torrone Black Bonasse• 1,450 kg de cobertura Centramerica Milk Master Martini



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por aprox. 60 min., coberta com plástico.
2. Acrescente os ingredientes do reforço à esponja, exceto a água.
3. Misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente os ingredientes do recheio 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. Reboleie 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. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 190 °C por aprox. 45 minutos e deixe esfriar.
9. Derreta os ingredientes da cobertura e misture. Vire o panetone e mergulhe a superfície na cobertura.
10. Decore com avelãs a gosto.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 25 panetones de 555 g.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



NATURALE DAMASCO COM AMÊNDOAS

Ingredientes da Esponja	Ingredientes do Reforço	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none">• 2 kg de farinha de trigo especial• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce• 1,2 L de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse• 1,5 L de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 1,5 kg de damasco• 750 g de passas brancas• 750 g de amêndoas	<ul style="list-style-type: none">• 600 g de Mistura para Merengue Bonasse• 600 ml de água morna• 180 g de farinha de amêndoa• 180 g de açúcar refinado• 125 g de açúcar impalpável



Modo de preparo

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

Modo de preparo da cobertura

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



Rendimento da receita:

Aproximadamente 25 panetones de 555 g.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



COROA NATALINA

Ingredientes da Esponja	Ingredientes do Reforço	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none">• 2 kg de farinha de trigo especial• 300 g de fermento fresco massa doce ou 100 g de fermento seco massa doce• 1,2 L de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse• 1,5 L de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 2 kg de frutas cristalizadas• 1 kg de uvas passas• 500 g de nozes	<ul style="list-style-type: none">• 2 kg de Cobertura Torrone White Bonasse• 2 kg de cobertura de chocolate branco



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. Deixe descansar por aprox. 60 min., coberta com plástico.
3. Acrescente os ingredientes do reforço à esponja, exceto a água.
4. Misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
5. Acrescente os ingredientes do recheio e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
6. Corte em peças de 60 g. Boleie e deixe descansar por aprox. 10 min. cobertas com plástico. Reboleie e coloque 6 peças em uma forma de bolo de 20 cm previamente untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 25 minutos ou em forno de lastro a 190 °C por aprox. 25 minutos e deixe esfriar.
8. Derreta os ingredientes da cobertura e cubra toda a peça. Decore com frutas secas a gosto.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 37 panetones de 425 g.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



STOLLEN NATURALE

Ingredientes da Esponja	Ingredientes do Reforço	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg de farinha de trigo especial• 150 g de fermento fresco massa doce ou 50 g de fermento seco massa doce• 600 ml de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 2,5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse• 750 ml de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 500 g de frutas cristalizadas• 875 g de uvas passas• 375 g de amêndoas inteiras	<ul style="list-style-type: none">• 495 g de amêndoas laminadas (opcional)• 180 g de Açúcar Gelado Bonasse



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. Deixe descansar por aprox. 60 min., coberta com plástico.
3. Acrescente os ingredientes do reforço à esponja, exceto a água.
4. Misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
5. Acrescente os ingredientes do recheio e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
6. Corte em peças de 200 g. Boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Modele em formato de filão e passe a superfície nas amêndoas laminadas (opcional). Coloque em uma forma para bolo inglês de 19 comp. x 8 larg. x 4,5 alt. cm.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 25 minutos ou em forno de lastro a 190 °C por aprox. 25 minutos e deixe esfriar.
8. Peneire o Açúcar Gelado Bonasse sobre as peças.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 33 unidades de 190 g.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



NATURALE CRANBERRY, CHOCOLATE E NOZES

Ingredientes da Esponja	Ingredientes do Reforço	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg de farinha de trigo especial• 150 g de fermento fresco massa doce ou 50 g de fermento seco massa doce• 600 ml de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 2,5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse• 750 ml de água gelada	<ul style="list-style-type: none">• 625 g de cranberry• 500 g de de cobertura Centramerica Dark Master Martini• 375 g de nozes	<ul style="list-style-type: none">• 650 g de Cobertura Torrone White Bonasse• 650 g de cobertura de chocolate branco



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes da esponja e misture até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por aprox. 60 min., coberta com plástico.
2. Acrescente os ingredientes do reforço à esponja, exceto a água.
3. Misture na velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea. Passe para velocidade rápida e misture até obter o ponto de véu.
4. Acrescente os ingredientes do recheio e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 200 g. Boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Modele em formato de filão e coloque em uma forma para bolo inglês de 19 comp. x 8 larg. x 4,5 alt. cm.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 25 minutos ou em forno de lastro a 190 °C por aprox. 25 minutos e deixe esfriar.
7. Derreta os ingredientes da cobertura e misture. Vire o panetone e mergulhe a superfície na cobertura.
8. Decore com cranberry e nozes a gosto.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 32 unidades de 200 g.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



IDEIAS DE EMBALAGENS

Valorize o seu produto!





Bonasse

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

Saiba mais em nossos canais.



www.bonasse.com.br



Bonasse Oficial

Feito por nós, especialmente para você!

