



RECEITUÁRIO

Frutas Vermelhas



Bonassé



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.



COMPLETA
ESTRUTURA LOGÍSTICA



PRESENTE EM 20
ESTADOS DO BRASIL



TÉCNICOS ALTAMENTE
QUALIFICADOS

Clique e
conheça mais
sobre a Bonasse



Índice

Bolo Confeitado Frutas Vermelhas	4
Torta Mousse de Frutas Vermelhas	6
Torta Mousse de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas	8
Cheesecake Frutas Vermelhas	10
Bolo Frutas Vermelhas com Creme Tipo Panacota	12
Macaron	14

Bolo Confeitado Frutas Vermelhas

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> • 360 g de Mistura para Bolo Cremoso Frutas Vermelhas Bonasse • 125 g de ovos • 215 ml de leite 	<ul style="list-style-type: none"> • 300 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse • 100 g de Chantilly Morango Bonasse previamente batido 	<ul style="list-style-type: none"> • 120 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse • 300 g de Brilho Frutas Vermelhas Bonasse • 400 g de Chantilly Sublime Bonasse previamente batido • Macarons prontos (vide receita no final do receituário)



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 350 g de massa em uma forma ou aro de 18 x 4,5 cm untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.
4. Deixe esfriar e desenforme.
5. Corte o bolo ao meio, espalhe sobre a primeira fatia 60 g do Recheio Frutas Vermelhas Bonasse e 120 g da mousse. Coloque a segunda fatia do bolo e espalhe 80 g da mousse.
6. Cubra todo o bolo com 200 g do Chantilly Sublime Bonasse.
7. Cubra com Brilho Frutas Vermelhas Bonasse, decore com macarons prontos e frutas vermelhas passadas no Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse, a gosto.

Modo de preparo da Mousse

Coloque na batedeira o Chantilly Morango Bonasse e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de bico. Misture com Recheio Frutas Vermelhas Bonasse até homogeneizar.



Rendimento da receita:

2 unidades de aprox. 950 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Torta Mousse de Frutas Vermelhas

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> • 360 g de Mistura para Bolo Cremoso Frutas Vermelhas Bonasse • 125 g de ovos • 215 ml de leite 	<ul style="list-style-type: none"> • 300 ml de água gelada • 300 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse • 300 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse • 300 g de Chantilly Morango Bonasse 	<ul style="list-style-type: none"> • 240 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse • 200 g de Brilho Frutas Vermelhas Bonasse • 200 g de biscoito champagne



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 350 g de massa em uma forma ou aro de 18 x 4,5 cm untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.
4. Desenforme, deixe esfriar e fatie ao meio.
5. Unte um aro de 20 x 5 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque uma fatia do bolo no fundo do aro, aplique a mousse com o auxílio de uma manga de confeitar em toda a lateral e espalhe com uma espátula. Coloque a mousse sobre o bolo e, em seguida, a segunda fatia de bolo.
6. Espalhe 120 g do Recheio Frutas Vermelhas Bonasse, complete com a mousse e alise com uma espátula.
7. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
8. Espalhe 100 g do Brilho Frutas Vermelhas Bonasse e decore com frutas vermelhas, passadas no Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse, a gosto.
9. Finalize com biscoitos champagne na lateral.

Modo de preparo da Mousse

Coloque na batedeira todos os ingredientes e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de bico.



Rendimento da receita:

2 unidades de aprox. 1.200 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Torta Mousse de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none">• 320 g de Mistura para Cake Neutro Bonasse• 145 g de ovos• 65 g de óleo• 75 ml de água	<ul style="list-style-type: none">• 250 ml de água gelada• 250 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse• 250 g de chocolate branco• 250 g de Chantilly Sublime Bonasse	<ul style="list-style-type: none">• 240 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse• 200 g de Brilho Frutas Vermelhas Bonasse• Macarons prontos (vide receita no final do receituário)



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 300 g de massa em uma forma ou aro de 18 x 4,5 cm untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.
4. Desenforme, deixe esfriar e fatie ao meio.
5. Unte um aro de 20 x 5 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque uma fatia do cake no fundo do aro, aplique a mousse com o auxílio de uma manga de confeitar em toda a lateral e espalhe com uma espátula. Coloque a mousse sobre o cake e, em seguida, a segunda fatia de cake.
6. Espalhe 120 g do Recheio Frutas Vermelhas Bonasse, complete com a mousse e alise com uma espátula.
7. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
8. Espalhe 100 g do Brilho Frutas Vermelhas Bonasse e decore com macarons prontos e frutas vermelhas, passadas no Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse, a gosto.

Modo de preparo da Mousse

Coloque na batedeira todos os ingredientes e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de bico.



Rendimento da receita:

2 unidades de aprox. 1.050 g



Validade: 5 dias
sob refrigeração.



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

Clique e
conheça mais
sobre a Bonasse



Bonasse

Cheesecake Frutas Vermelhas

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> • 170 g de Mistura para Cake Neutro Bonasse • 120 g de farinha de trigo • 110 g de manteiga ou margarina sem sal 	<ul style="list-style-type: none"> • 300 ml de água gelada • 300 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse • 300 g de cream cheese ou requeijão cremoso • 300 g de Chantilly Nata Bonasse 	<ul style="list-style-type: none"> • 200 g de Brilho Frutas Vermelhas Bonasse



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Espalhe 200 g de massa no fundo de uma forma de 20 cm de diâmetro.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 160 °C em forno turbo por aproximadamente 18 minutos.
4. Deixe esfriar.
5. Unte um aro de 20 x 5 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque a massa assada no fundo do aro, aplique 600 g de mousse e alise com auxílio de uma espátula.
6. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
7. Espalhe 100 g do Brilho Frutas Vermelhas Bonasse e decore com frutas vermelhas, passadas no Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse, a gosto.

Modo de preparo da Mousse

Coloque na batedeira todos os ingredientes e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de bico.



Rendimento da receita:

2 unidades de aprox. 850 g



Validade: 5 dias
sob refrigeração.



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



Bonasse

Bolo Frutas Vermelhas com Creme Tipo Panacota

Ingredientes da Massa	Ingredientes do Creme Panacota	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none">• 470 g de Mistura para Bolo Cremoso Frutas Vermelhas Bonasse• 165 g de ovos• 270 ml de leite	<ul style="list-style-type: none">• 120 g de Recheio Leite em Pó Bonasse• 120 g de Chantilly Nata Bonasse	<ul style="list-style-type: none">• 160 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse• 160 g de Brilho Frutas Vermelhas Bonasse



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 450 g de massa em uma forma ballerine untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.
4. Deixe esfriar e desenforme.
5. Espalhe 80 g do Recheio Frutas Vermelhas Bonasse e 120 g do creme panacota, previamente preparado.
6. Espalhe 80 g do Brilho Frutas Vermelhas Bonasse, decore com frutas vermelhas passadas no Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse, a gosto.

Modo de preparo do Creme Tipo Panacota

Coloque na batedeira todos os ingredientes e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de bico.



Rendimento da receita:

2 unidades de aprox. 700 g



Validade: 5 dias
sob refrigeração.



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

Clique e
conheça mais
sobre a Bonasse



Bonasse

Macaron

Ingredientes da Massa

- 100 g Mistura para Merengue Bonasse
- 50 ml de água morna
- 35 g de farinha de amêndoa
- 35 g de açúcar de confeiteiro
- Corante hidrossolúvel ou em gel a gosto



Modo de preparo

1. Bata a mistura e a água na batedeira utilizando batedor tipo globo, em velocidade rápida por aproximadamente 3 minutos.
2. Peneire a farinha de amêndoa e o açúcar de confeiteiro. Misture lentamente com o merengue batido, adicione o corante e misture.
3. Coloque em uma manga de confeitar com bico liso e pingue no tamanho de 4 cm de diâmetro ou no tamanho desejado sobre tapete de silicone.
4. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.
5. Asse em forno turbo a 130 °C ou em lastro a 150 °C por aprox. 25 minutos.



Rendimento da receita:

48 unidades de 4 cm de diâmetro.



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



Receituário elaborado pelo Chef Francisco Faria



Com muito orgulho e gratidão apresento o receituário Frutas Vermelhas Bonasse!

O lançamento do Brilho Frutas Vermelhas Bonasse vem reforçar ainda mais nosso portfólio de coberturas, já consolidado no mercado de panificação e confeitaria.

Feito com polpa de framboesa e amoras naturais, o Brilho Frutas Vermelhas se destaca pela coloração vibrante e sabor incomparáveis. Aliado ao Recheio Frutas Vermelhas Bonasse e Bolo Frutas Vermelhas Bonasse, esse receituário traz toda praticidade e padronização em receitas sofisticadas que irão agradar os mais exigentes paladares.

Explore esse receituário e surpreenda a expectativa de seus clientes.

Bonasse, infinitas possibilidades!

Bonasse

RECEITUÁRIO
Frutas Vermelhas





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!

