

Receituário
*Pães
Especiais*



Bonassés



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



Índice

Pão de Cenoura	4
Lanche Bisnaguinha de Cenoura	6
Pão de Cenoura com Gotas de Chocolate	8
Pão de Cenoura com Uvas Passas	10
Pão de Cenoura com Recheio de Brigadeiro	12
Pão Egg	14
Hamburguinho Pão Egg	16
Pão Egg Temperado	18
Pão de Frios	20
Pão de Mandioquinha	22
Lanche Bisnaguinha de Mandioquinha	24
Pão de Mandioquinha com Calabresa	26
Pão de Mandioquinha com Queijo e Tomate Seco	28
Pão de Mandioquinha com Peito de Peru e Alho Poró	30
Pão de Coco	32
Pão de Coco com Amêndoas	34
Pão de Coco com Gotas de Chocolate	36
Rosca de Coco	38
Pão de Chocolate	40
Pão de Chocolate com Creme de Avelã	42
Pão de Chocolate com Creme de Avelã e Leite em Pó	44
Sonho Brigadeiro	46
Pão de Chocolate com Amêndoas	48

Pão de Cenoura

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Cenoura Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 380 ml de água gelada para fermento fresco ou 420 ml de água gelada para fermento seco



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Modele no formato bisnaguinha ou no formato desejado.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 47 unidades de 27 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Lanche Bisnaguinha de Cenoura

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Cenoura Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 380 ml de água gelada para fermento fresco ou 420 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio

- 500 g de requeijão cremoso
- 80 g de alface
- 350 g de tomates fatiados
- 500 g de peito de peru
- 500 g de queijo prato



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Modele no formato bisnaguinha ou no formato desejado.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.

Montagem do lanche

Corte a bisnaguinha ao meio, passe o requeijão nas duas partes, coloque a alface, o tomate, o peito de peru e o queijo prato.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 47 unidades de 65 g.



Validade: Aprox. 24h devidamente embalado em saco plástico.



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



Pão de Cenoura com Gotas de Chocolate

Ingredientes da Massa

- 2 kg de Mistura para Pão de Cenoura Bonasse
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 760 ml de água gelada para fermento fresco ou 840 ml de água gelada para fermento seco
- 700 g de gotas de chocolate



Modo de preparo

1. Coloque para gelar as gotas de chocolate e reserve.
2. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
3. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu. Adicione as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
6. Divida em peças de 150 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
7. Modele no formato filão e trance 3 peças.
8. Coloque em formas de 20x10x10 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
10. Pincele com ovos a gosto na metade do crescimento.
11. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 25 minutos.
12. Desenforme, deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 7 unidades de 380 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Pão de Cenoura com Uvas Passas

Ingredientes da Massa

- 2 kg de Mistura para Pão de Cenoura Bonasse
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 760 ml de água gelada para fermento fresco ou 840 ml de água gelada para fermento seco
- 600 g de uvas passas



Modo de preparo

1. Lave as uvas passas, deixe escorrer e reserve.
2. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
3. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu. Adicione as uvas passas e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
6. Divida em peças de 100 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
7. Modele no formato filão e trançe 2 peças.
8. Coloque em formas de 18x6x5 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
10. Pincele com ovos a gosto na metade do crescimento.
11. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 20 minutos.
12. Desenforme, deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 17 unidades de 170 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Pão de Cenoura com Recheio de Brigadeiro

Ingredientes da Massa

- 2 kg de Mistura para Pão de Cenoura Bonasse
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 760 ml de água gelada para fermento fresco ou 840 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio

- 1050 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse
- 600 g de cobertura fracionada ou chocolate meio amargo derretido
- 50 g de cobertura fracionada ou chocolate branco derretido



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 40 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente e coloque 7 peças em uma forma de 18 cm untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 20 minutos.
9. Desenforme e deixe esfriar.
10. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique aprox. 15 g de Recheio de Brigadeiro Bonasse em cada bolinha.
11. Passe a superfície no chocolate ou cobertura fracionada, previamente derretida, finalize com chocolate branco e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 10 unidades de 440 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado.



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



Bonasse

Pão Egg

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão Egg Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 380 ml de água gelada para fermento fresco ou 420 ml de água gelada para fermento seco



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente ou modele no formato desejado.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Pincele com ovos a gosto na metade do crescimento.
10. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
11. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 47 unidades de 27 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Hamburquinho Pão Egg

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão Egg Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 380 ml de água gelada para fermento fresco ou 420 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio

- 580 g de requeijão cremoso
- 140 g de alface
- 470 g de cheddar
- 400 g de tomates fatiados
- 2400 g de hambúrguer pronto



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente ou modele no formato desejado.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Pincele com ovos a gosto na metade do crescimento.
10. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
11. Deixe esfriar e embale.

Montagem do lanche

1. Modele a carne do hambúrguer em peças de 50 g e asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 10 minutos.
2. Corte o pão ao meio, passe o requeijão nas duas partes, coloque a alface, o tomate, o hambúrguer previamente preparado e o queijo cheddar.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 47 unidades de 85 g.



Validade: Aprox. 24h devidamente embalado em saco plástico.



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



Pão Egg Temperado

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão Egg Bonasse
- 10 g de ervas finas desidratadas
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 380 ml de água gelada para fermento fresco ou 420 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes da Cobertura

- 60 g de parmesão ralado
- 5 g de salsinha fresca
- 5 g de cebolinha fresca



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse, as ervas finas desidratadas e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente, passe a superfície no pano umedecido e, em seguida, na cobertura previamente misturada.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 47 unidades de 28 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Pão de Frios

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão Egg Bonasse
- 10 g de ervas finas desidratadas
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 380 ml de água gelada para fermento fresco ou 420 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 60 g de parmesão ralado
- 600 g de presunto ralado
- 300 g de muçarela ralada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse, as ervas finas desidratadas e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Abra a massa, recheie com aprox. 20 g de presunto e muçarela, previamente misturados.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Pincele com ovos a gosto na metade do crescimento.
10. Finalize com parmesão ralado.
11. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
12. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 47 unidades de 45 g.



Validade: Aprox. 24h devidamente embalado.



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



Pão de Mandioquinha

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Mandioquinha Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 420 ml de água gelada para fermento fresco ou 460 ml de água gelada para fermento seco



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Modele no formato bisnaguinha ou no formato desejado.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 48 unidades de 27 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Lanche Bisnaguinha de Mandioquinha

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Mandioquinha Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 420 ml de água gelada para fermento fresco ou 460 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio

- 500 g de requeijão cremoso
- 80 g de alface
- 350 g de tomates fatiados
- 500 g de peito de peru
- 500 g de queijo prato



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Modele no formato bisnaguinha ou no formato desejado.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.

Montagem do lanche

Corte a bisnaguinha ao meio, passe o requeijão nas duas partes, coloque a alface, o tomate, o peito de peru e o queijo prato.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 48 unidades de 65 g.



Validade: Aprox. 24h devidamente embalado em saco plástico.



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



Pão de Mandioquinha com Calabresa

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Mandioquinha Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 420 ml de água gelada para fermento fresco ou 460 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 450 g de muçarela ralada
- 850 g de calabresa ralada
- 90 g de parmesão ralado



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 50 g, boleie e deixe descansar por 30 minutos, cobertas com plástico.
6. Abra a massa e recheie com 45 g da muçarela e a calabresa previamente misturadas.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 60 min. ou até o ponto desejado.
9. Pincele com ovos a gosto na metade do crescimento.
10. Finalize com parmesão.
11. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 18 minutos.
12. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 29 unidades de 90 g.



Validade: Aprox. 24h devidamente embalado.



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



Pão de Mandioquinha com Queijo e Tomate Seco

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Mandioquinha Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 420 ml de água gelada para fermento fresco ou 460 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 450 g de tomate seco
- 1200 g de queijo minas
- 450 g de azeitonas fatiadas
- 45 g de gergelim branco
- 45 g de gergelim preto



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 50 g, boleie e deixe descansar por 30 minutos, cobertas com plástico.
6. Abra a massa e recheie com 70 g do recheio previamente misturado e modele no formato de filão.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 60 min. ou até o ponto desejado.
9. Pincele com ovos a gosto na metade do crescimento.
10. Finalize com os gergelins previamente misturados.
11. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 18 minutos.
12. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 29 unidades de 100 g.



Validade: Aprox. 24h devidamente embalado.



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



Pão de Mandioquinha com Peito de Peru e Alho Poró

Ingredientes da Massa	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg de Mistura para Pão de Mandioquinha Bonasse• 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco• 420 ml de água gelada para fermento fresco ou 460 ml de água gelada para fermento seco	<ul style="list-style-type: none">• 450 g de peito de peru ralado• 200 g de queijo minas ralado• 500 g de alho poró picado• 350 g de requeijão	<ul style="list-style-type: none">• 150 g de parmesão ralado• 10 g de salsinha fresca• 10 g de cebolinha fresca



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 50 g, boleie e deixe descansar por 30 minutos, cobertas com plástico.
6. Abra a massa e recheie com 50 g do recheio previamente misturado e modele no formato de filão.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 60 min. ou até o ponto desejado.
9. Pincele com ovos a gosto na metade do crescimento.
10. Finalize com a cobertura previamente misturada.
11. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 18 minutos.
12. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 29 unidades de 90 g.



Validade: Aprox. 24h devidamente embalado.



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



Pão de Coco

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Coco Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 380 ml de água gelada para fermento fresco ou 420 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes da Cobertura

125 g de coco seco ralado



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente, passe a superfície em um pano umedecido e em seguida no coco seco ralado.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
10. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 47 unidades de 28 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Pão de Coco com Amêndoas

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Coco Bonasse
- 150 g de amêndoas picadas
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 380 ml de água gelada para fermento fresco ou 420 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 700 g de Recheio Coco Bonasse
- 240 g de cobertura fracionada ou chocolate branco derretido
- 240 g de coco em flocos



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente e coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 12 minutos.
9. Deixe esfriar.
10. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique aprox. 15 g de Recheio Coco Bonasse em cada peça.
11. Passe a superfície no chocolate ou cobertura fracionada, previamente derretida, decore com coco em flocos, finalize com uma amêndoa (opcional) e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 47 unidades de 52 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado.



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



Pão de Coco com Gotas de Chocolate

Ingredientes da Massa

- 2 kg de Mistura para Pão de Coco Bonasse
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 760 ml de água gelada para fermento fresco ou 840 ml de água gelada para fermento seco
- 700 g de gotas de chocolate

Ingredientes da Cobertura

- 120 g de coco seco ralado



Modo de preparo

1. Coloque para gelar as gotas de chocolate e reserve.
2. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
3. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu. Adicione as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
6. Divida em peças de 150 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
7. Modele no formato filão, trance 3 peças, passe a superfície em um pano umedecido e, em seguida, no coco seco ralado.
8. Coloque em formas de 20x10x10 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
10. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 25 minutos.
11. Desenforme, deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 7 unidades de 380 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Rosca de Coco

Ingredientes da Massa

- 2 kg de Mistura para Pão de Coco Bonasse
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 760 ml de água gelada para fermento fresco ou 840 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 1 kg de Recheio Coco Bonasse
- 750 g de coco seco ralado
- 300 g de Brilho Neutro Bonasse
- 150 g de coco em flocos



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 280 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Abra a massa no formato retangular e espalhe 175 g do Recheio Coco Bonasse previamente misturado com o coco seco ralado, enrole, corte a massa ao meio, trance e una as duas pontas. Coloque em formas de 18 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 25 minutos.
9. Desenforme e deixe esfriar.
10. Com auxílio de um pincel, aplique o Brilho Neutro Bonasse sobre toda a rosca, finalize com coco em flocos em toda a lateral e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 10 unidades de 440 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado.



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



Pão de Chocolate

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 400 ml de água gelada para fermento fresco ou 440 ml de água gelada para fermento seco



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente ou modele no formato desejado.
7. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Pincele com ovos (opcional) a gosto na metade do crescimento.
10. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
11. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 48 unidades de 27 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Pão de Chocolate com Creme de Avelã

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 400 ml de água gelada para fermento fresco ou 440 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 1450 g de Creme de Avelã com Cacau Bonasse
- 90 g de cacau em pó



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na maseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente e coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 12 minutos.
9. Deixe esfriar.
10. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique aprox. 15 g de Creme de Avelã com Cacau Bonasse em cada peça.
11. Passe a superfície no Creme de Avelã com Cacau Bonasse, peneire o cacau em pó, finalize com uma avelã (opcional) e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 48 unidades de 55 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado.



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



Pão de Chocolate com Creme de Avelã e Leite em Pó

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 400 ml de água gelada para fermento fresco ou 440 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 700 g de Creme de Avelã com Cacau Bonasse
- 520 g de Recheio de Leite em Pó Bonasse
- 200 g de água
- 150 g de leite em pó integral



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na massaeira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente e coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 12 minutos.
9. Deixe esfriar.
10. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique aprox. 15 g de Creme de Avelã com Cacau Bonasse em cada peça.
11. Passe a superfície no Recheio de Leite em Pó Bonasse, previamente misturado com a água, finalize com leite em pó peneirado e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 48 unidades de 55 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado.



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



Sonho Brigadeiro

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 45 g de fermento fresco ou 15 g de fermento seco
- 400 ml de água gelada para fermento fresco ou 440 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 1680 g de Recheio Brigadeiro Bonasse
- 480 g de ganache meio amargo
- 240 g de granulé



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida em peças de 30 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
6. Boleie novamente e coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 12 minutos.
9. Deixe esfriar, passe a superfície no ganache previamente derretido, salpique o granulé, reserve até o ganache estabilizar e corte ao meio.
10. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aprox. 35 g do Recheio Brigadeiro Bonasse na base de cada peça, finalize com a parte superior e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 48 unidades de 80 g.



Validade: Aprox. 5 dias devidamente embalado.



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



Pão de Chocolate com Amêndoas

Ingredientes da Massa

- 2 kg de Mistura para Pão de Chocolate Bonasse
- 300 g de amêndoas picadas
- 400 g de gotas de chocolate
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 800 ml de água gelada para fermento fresco ou 880 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes da Cobertura

- 300 g de amêndoas laminadas



Modo de preparo

1. Coloque para gelar as gotas de chocolate e reserve.
2. Coloque a Mistura Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
3. Misture em velocidade lenta, adicionando a água aos poucos, até obter uma massa homogênea
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu, adicione as amêndoas e as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
6. Divida em peças de 40 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
7. Boleie novamente, passe a superfície em um pano umedecido e, em seguida, passe nas amêndoas laminadas. Coloque 6 peças em formas cone de bolo de 20 cm, previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Deixe fermentar por aprox. 90 min. ou até o ponto desejado.
9. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 20 minutos.
10. Desenforme, deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 15 unidades de 215 g.



Validade: Aprox. 7 dias devidamente embalado.



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 Pães Especiais Bonasse.

Pães com elevada maciez e sabores incríveis, os Pães Especiais Bonasse são ideais para lanches ou cafés da manhã e da tarde.

Esse receituário conta com receitas salgadas e doces que agradam todos os paladares, além de proporcionar diversificação à sua linha de produtos.

Receitas de preparo simples com benefícios da padronização, produtividade e segurança que são oferecidas pelas misturas Bonasse.

Não perca a oportunidade de alavancar suas vendas, os Pães Especiais Bonasse vão se destacar em sua vitrine e encantar os seus clientes.

Bonasse, infinitas possibilidades!

Bonasse

Receituário
**Pães
Especiais**





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!

