



Receituário

Super Soft Bonasse

Bonasse



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

Pão de Hambúguer	4
Pão de Hot Dog	6
Bisnaguinha	8
Pão de Forma	10
Pão Doce	12

Pão de Hambúrguer

Ingredientes da Massa

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 40 g de Super Soft Bonasse
- 40 g de sal
- 300 g de açúcar
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 1110 ml de água gelada para fermento fresco ou 1200 ml de água gelada para fermento seco

Ingredientes da Cobertura

- 80 g de gergelim



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes secos da massa, misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
2. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
3. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
4. Divida em peças de 80 g e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
5. Boleie novamente, passe a superfície em um pano umedecido e, em seguida, passe no gergelim.
6. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 18 minutos.
9. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 44 unidades de 68 g.



Validade: Aprox. 15 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Bonasse

Pão de Hot Dog

Ingredientes da Massa

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 40 g de Super Soft Bonasse
- 40 g de sal
- 300 g de açúcar
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 1010 ml de água gelada para fermento fresco ou 1100 ml de água gelada para fermento seco



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes secos da massa, misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
2. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
3. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
4. Divida em peças de 60 g e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
5. Modele no formato de hot dog.
6. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 16 minutos.
9. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 58 unidades de 52 g.



Validade: Aprox.15 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Bonasse

Bisnaguinha

Ingredientes da Massa

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 40 g de Super Soft Bonasse
- 40 g de sal
- 300 g de açúcar
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 1010 ml de água gelada para fermento fresco ou 1100 ml de água gelada para fermento seco



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes secos da massa, misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
2. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
3. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
4. Divida em peças de 30 g e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
5. Modele no formato bisnaguinha.
6. Coloque em assadeiras lisas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 15 minutos.
9. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 116 unidades de 28 g.



Validade: Aprox. 15 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Bonasse

Pão de Forma

Ingredientes da Massa

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 40 g de Super Soft Bonasse
- 40 g de sal
- 200 g de açúcar
- 90 g de fermento fresco ou 30 g de fermento seco
- 1110 ml de água gelada para fermento fresco ou 1200 ml de água gelada para fermento seco



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes secos da massa, misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
2. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
3. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
4. Divida em peças de 570 g e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
5. Modele no formato filão.
6. Coloque em assadeiras de 30x10x10 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
8. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 35 minutos.
9. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 6 unidades de 500 g.



Validade: Aprox. 15 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Bonasse

Pão Doce

Ingredientes da Massa

- 2 kg de farinha de trigo especial
- 40 g de Super Soft Bonasse
- 30 g de sal
- 400 g de açúcar
- 120 g de fermento fresco massa doce ou 40 g de fermento seco massa doce
- 980 ml de água gelada para fermento fresco ou 1100 ml de água gelada para fermento seco



Modo de preparo

1. Coloque na masseira os ingredientes secos da massa, misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
2. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
3. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
4. Divida em peças de 60 g ou do tamanho desejado e deixe descansar por 10 minutos, cobertas com plástico.
5. Modele e trançe 3 peças.
6. Coloque em formas de 18x7x6 cm previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
7. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
8. Pincele com ovos.
9. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 20 minutos.
10. Deixe esfriar e decore com Creme Confeiteiro Bonasse, coco, açúcar granulado e frutas a gosto.
11. Coloque em embalagens apropriadas.



Rendimento da receita:

Aproximadamente 20 unidades de 155 g.



Validade: Aprox. 15 dias devidamente embalado.



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



Bonasse

Receituário elaborado pelo Chef Francisco Faria



Com muito orgulho e gratidão apresento o receituário Super Soft Bonasse!

Um produto inovador que não só aprimora a textura dos pães tradicionais, tornando-os irresistivelmente macios, mas também que oferece economia, qualidade, shelf life prolongado e padronização na sua produção.

Utilizando tecnologia de ponta, o Super Soft Bonasse é a chave para transformar sua padaria, elevando a experiência dos clientes e otimizando processos de produção. Aproveite essa nova oportunidade e tenha cada vez mais sucesso em seu estabelecimento.

Super Soft Bonasse, feito por nós, especialmente para você!

Bonasse

Receituário Super Soft Bonasse





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!

