



RECEITUÁRIO DE

Páscoa



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 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



Bonasse



Índice

Brownie Páscoa Brigadeiro	4
Brownie Páscoa Leite em Pó com Creme de Avelã	6
Brownie Páscoa Trufado com Creme de Avelã	8
Minicake Cenoura com Brigadeiro	10
Minicake Indiano com Nozes	12
Torta Mousse Chocolate com Cake Cenoura	14
Torta Mousse Pão de Mel	16
Colomba Frutas	18
Colomba Chocolate	20
Colomba Gran Pistacchio	22
Colomba Gianduia	24
Colomba Damasco com Amêndoas	26

Brownie Páscoa Brigadeiro

Bonassess

Ingredientes da Massa

- 510 g de Mistura para Brownie Bonasse
- 170 g de ovos
- 35 ml de água
- 90 ml de óleo

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 520 g de Recheio Brigadeiro Bonasse
- 70 g de Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse
- 80 g de Flocos de Chocolate ao Leite Master Martini



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 200 g de massa em um aro cortador no formato ovo de 15x10x2,5 cm, untado com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse, forrado com plástico filme.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos.
4. Deixe esfriar e desenforme.
5. Com o auxílio de um pincel, aplique aprox. 15 g do Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse nas laterais e espalhe os flocos de chocolate.
6. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico 6B, aplique aprox. 130 g do Recheio Brigadeiro Bonasse sobre a superfície.



Rendimento da receita:

4 unidades de aprox. 350 g



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado



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



Brownie Páscoa Leite em Pó com Creme de Avelã

Bonassess

Ingredientes da Massa

- 510 g de Mistura para Brownie Bonasse
- 170 g de ovos
- 35 ml de água
- 90 ml de óleo

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 520 g de Recheio Leite em Pó Bonasse
- 160 g de Creme de Avelã com Cacau Bonasse
- 70 g de Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse
- 80 g de Flocos de Chocolate Branco Master Martini



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 200 g de massa em um aro cortador no formato ovo de 15x10x2,5 cm, untado com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse, forrado com plástico filme.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos.
4. Deixe esfriar e desenforme.
5. Espalhe aprox. 40 g de Creme de Avelã com Cacau Bonasse sobre a superfície.
6. Com o auxílio de um pincel, aplique aprox. 15 g do Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse nas laterais e espalhe os flocos de chocolate branco.
7. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico 6B, aplique aprox. 130 g do Recheio Leite em Pó Bonasse sobre a superfície.
8. Finalize com avelãs a gosto.



Rendimento da receita:

4 unidades de aprox. 390 g



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado



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



Brownie Páscoa Trufado com Creme de Avelã

Bonasse

Ingredientes da Massa

- 510 g de Mistura para Brownie Bonasse
- 170 g de ovos
- 35 ml de água
- 90 ml de óleo

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 520 g de Recheio Chocolate Trufado Bonasse
- 160 g de Creme de Avelã com Cacau Bonasse
- 70 g de Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse
- 80 g de Flocos de Chocolate Meio Amargo Master Martini
- 40 g de cacau em pó



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 200 g de massa em um aro cortador no formato ovo de 15x10x2,5 cm, untado com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse, forrado com plástico filme.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 25 minutos.
4. Deixe esfriar e desenforme.
5. Espalhe aprox. 40 g de Creme de Avelã com Cacau Bonasse sobre a superfície.
6. Com o auxílio de um pincel, aplique aprox. 15 g do Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse nas laterais e espalhe os flocos de chocolate meio amargo.
7. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico 6B, aplique aprox. 130 g do Recheio Chocolate Trufado Bonasse sobre a superfície.
8. Peneire cacau em pó e finalize com avelãs a gosto.



Rendimento da receita:

4 unidades de aprox. 400 g



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado



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



Minicake Cenoura com Brigadeiro

Bonassess

Ingredientes da Massa

- 480 g de Mistura para Cake Cenoura Bonasse
- 215 g de ovos
- 110 ml de água
- 95 ml de óleo

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 750 g de Recheio Brigadeiro Bonasse
- 80 g de Flocos de Chocolate ao Leite Master Martini



Modo de preparo do Cake

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 60 g de massa em forminhas (8 x 2,5 cm) untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 15 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico 1M, aplique 50 g de Recheio Brigadeiro Bonasse, espalhe os flocos de chocolate e finalize com acabamentos de chocolate a gosto.



Rendimento da receita:

15 unidades de aprox. 105 g



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Minicake Indiano com Nozes

Bonassess

Ingredientes da Massa

- 480 g de Mistura para Cake Indiano Bonasse
- 215 g de ovos
- 110 ml de água
- 95 ml de óleo

Ingredientes da Cobertura e Decoração

- 750 g de Recheio Nozes Bonasse
- 80 g de Flocos de Chocolate Branco Master Martini



Modo de preparo do Cake

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Coloque 60 g de massa em forminhas (8 x 2,5 cm) untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 15 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico perlê 10 mm, aplique 50 g de Recheio Nozes Bonasse, espalhe os flocos de chocolate e finalize com acabamentos de chocolate e nozes a gosto.



Rendimento da receita:

15 unidades de aprox. 105 g



Validade: 5 dias em temperatura ambiente devidamente embalado.



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



Torta Mousse Chocolate com Cake Cenoura

Bonassés

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> • 320 g de Cake Cenoura Bonasse • 145 g de ovos • 65 ml de óleo • 75 ml de água 	<ul style="list-style-type: none"> • 270 ml de água gelada • 270 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse • 270 g de Recheio Brigadeiro Bonasse • 270 g de Chantilly Chocolate Bonasse 	360 g de ganache de chocolate ao leite



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 20x5 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 do cake, complete com a mousse e alise com uma espátula.
6. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
7. Derreta a ganache, cubra a torta e decore com acabamentos de chocolate 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. 1040 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Torta Mousse Pão de Mel

Bonassess

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> • 320 g de Cake Pão de Mel Bonasse • 145 g de ovos • 65 ml de óleo • 75 ml de água 	<ul style="list-style-type: none"> • 270 ml de água gelada • 270 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse • 270 g de doce de leite • 270 g de Chantilly Sublime Bonasse • 5 g de canela em pó 	360 g de ganache de chocolate ao leite



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 do cake, complete com a mousse e alise com uma espátula.
6. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
7. Derreta a ganache, cubra a torta e decore com acabamentos de chocolate 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. 1040 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Colomba Frutas



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 • 1.080 g de água gelada para fermento fresco ou 1.200 g de água gelada para fermento seco 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse • 1.420 g de água gelada para fermento fresco ou 1.500 g de água gelada para fermento seco 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg de frutas cristalizadas • 1 kg de uvas passas 	<ul style="list-style-type: none"> • 730 g de Mistura para Merengue Bonasse • 360 ml de água morna • 260 g de farinha de amêndoa • 260 g de açúcar impalpável • 125 g de açúcar impalpável (peneirar)



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 (forma para 500 g) ou 440 g (forma para 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 20 min. cobertas com plástico. Modele tipo filão e coloque as peças em formas para colomba oval.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Com uma manga de confeitar, aplique 70 g da cobertura nas peças de 540 g de massa ou 55 g da cobertura nas peças de 440 g de massa. Decore com frutas secas (opcional) e peneire o açúcar impalpável.
8. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos. Ao retirar do forno, bata levemente as peças sobre a mesa para expulsar o vapor e evitar o colapso.
9. Deixe esfriar e embale.

Modo de preparo da cobertura

1. Bata a mistura com a água por aprox. 3 minutos em velocidade rápida ou até obter um merengue no ponto de bico.
2. Adicione a farinha de amêndoas e o açúcar impalpável e misture manualmente até formar um creme homogêneo.



Rendimento da receita:

Aprox. 23 un. de 540 g ou 29 un. de 440 g assado.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Colomba Chocolate



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 • 1.080 g de água gelada para fermento fresco ou 1.200 g de água gelada para fermento seco 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse • 1.420 g de água gelada para fermento fresco ou 1.500 g de água gelada para fermento seco 	<ul style="list-style-type: none"> • 2.000 a 2.500 kg de gotas de chocolate geladas 	<ul style="list-style-type: none"> • 700 g de Mistura para Merengue Bonasse • 350 ml de água morna • 245 g de farinha de amêndoa • 245 g de açúcar impalpável • 125 g de açúcar impalpável (peneirar)



Modo de preparo

1. 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.
2. 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.
3. Acrescente as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
4. Corte em peças de 540 g (forma para 500 g) ou 440 g (forma para 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 20 min. cobertas com plástico. Modele tipo filão e coloque as peças em formas para colomba oval.
5. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
6. Com uma manga de confeitar, aplique 70 g da cobertura nas peças de 540 g de massa ou 55 g da cobertura nas peças de 440 g de massa e peneire o açúcar impalpável.
7. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos. Ao retirar do forno, bata levemente as peças sobre a mesa para expulsar o vapor e evitar o colapso.
8. Deixe esfriar e embale.

Modo de preparo da cobertura

1. Bata a mistura com a água por aprox. 3 minutos em velocidade rápida ou até obter um merengue no ponto de bico.
2. Adicione a farinha de amêndoas e o açúcar impalpável e misture manualmente até formar um creme homogêneo.



Rendimento da receita:

Aprox. 22 un. de 540 g ou 27 un. de 440 g assado.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Colomba 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 • 1.080 g de água gelada para fermento fresco ou 1.200 g de água gelada para fermento seco 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse • 1.420 g de água gelada para fermento fresco ou 1.500 g de água gelada para fermento seco 	<ul style="list-style-type: none"> • 750 g de pistache • 2.250 g de chocolate branco ou cobertura branca em gotas 	<ul style="list-style-type: none"> • 1.450 g de Caravella Gran Pistacchio • 1.450 g de chocolate branco ou cobertura branca em gotas



Modo de preparo

1. Coloque para gelar chocolate branco ou cobertura branca em gotas 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 os ingredientes do recheio e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 540 g (forma para 500 g) ou 440 g (forma para 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Reboleie e coloque as peças em formas de papel apropriadas, respeitando o peso recomendado pelo fabricante da forma.
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 e deixe esfriar.
10. Derreta os ingredientes da cobertura, misture e aplique na superfície da colomba.
11. Decore com pistache a gosto.
12. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

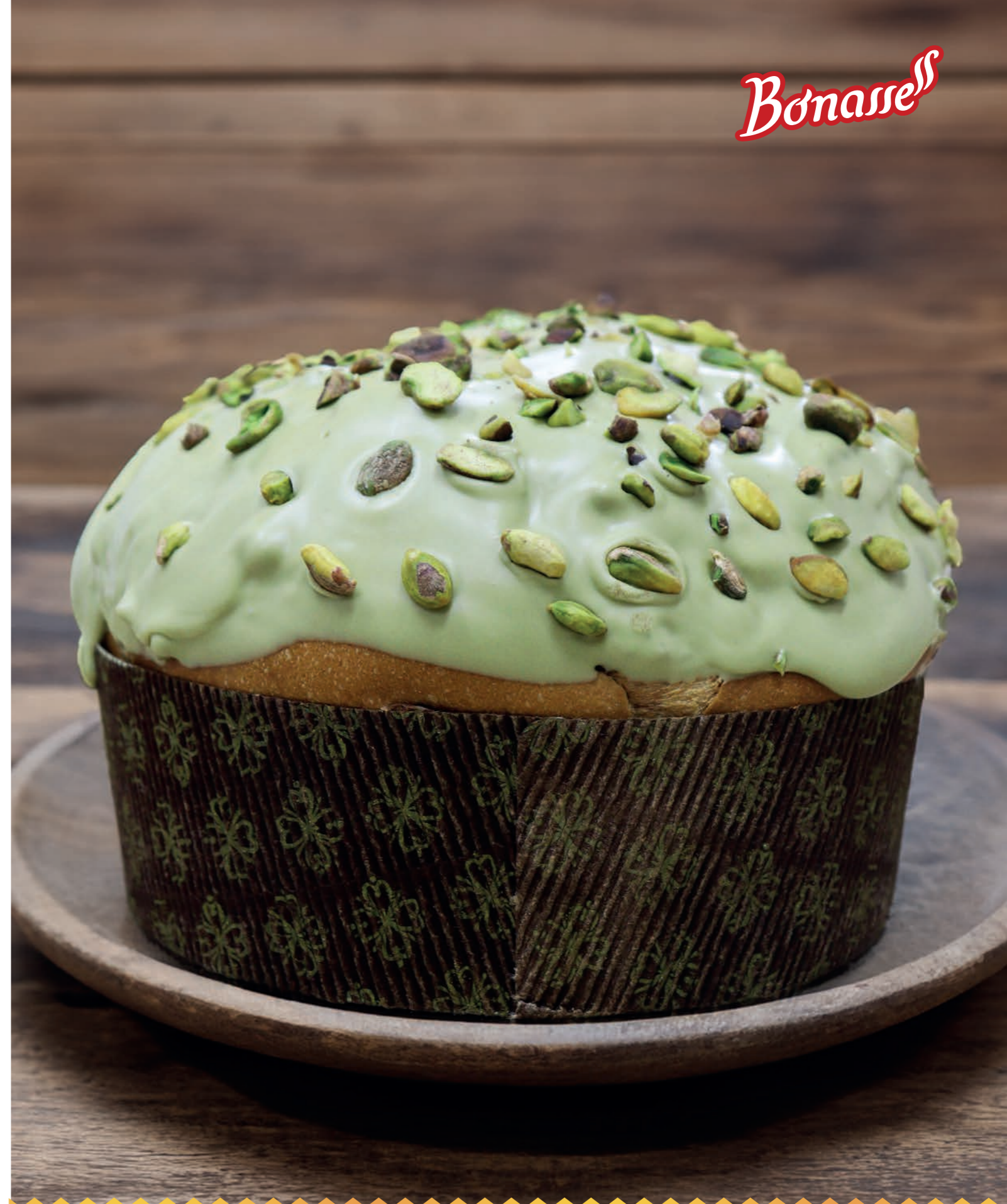
Aprox. 23 un.de 620 g ou 27 un. de 500 g.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Colomba 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 • 1.080 g de água gelada para fermento fresco ou 1.200 g de água gelada para fermento seco 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse • 1.420 g de água gelada para fermento fresco ou 1.500 g de água gelada para fermento seco 	<ul style="list-style-type: none"> • 750 g de avelãs • 2.250 g de chocolate ao leite ou cobertura ao leite em gotas 	<ul style="list-style-type: none"> • 1.450 g de Cobertura Torrone Black Bonasse • 1.450 g de chocolate ao leite ou cobertura ao leite em gotas.



Modo de preparo

1. Coloque para gelar a chocolate ao leite ou cobertura ao leite em gotas 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 os ingredientes do recheio e misture em velocidade lenta até homogeneizar.
5. Corte em peças de 540 g (forma para 500 g) ou 440 g (forma para 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 30 min. cobertas com plástico. Reboleie e coloque as peças em formas de papel apropriadas, respeitando o peso recomendado pelo fabricante da forma.
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 e deixe esfriar.
10. Derreta os ingredientes da cobertura, misture e aplique na superfície da colomba.
11. Decore com avelã a gosto.
12. Deixe esfriar e embale.



Rendimento da receita:

Aprox. 23 un.de 620 g ou 27 un. 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.



Colomba Damasco com Amêndoas

Bonassess

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 • 1.080 g de água gelada para fermento fresco ou 1.200 g de água gelada para fermento seco 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 kg de Mistura para Panetone em Pó Naturale Bonasse • 1.420 g de água gelada para fermento fresco ou 1.500 g de água gelada para fermento seco 	<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"> • 730 g de Mistura para Merengue Bonasse • 360 ml de água morna • 260 g de farinha de amêndoa • 260 g de açúcar impalpável • 125 g de açúcar impalpável (peneirar)



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 (forma para 500 g) ou 440 g (forma para 400 g), boleie e deixe descansar por aprox. 20 min. cobertas com plástico. Reboleie e coloque as peças em formas para colomba oval.
6. Deixe fermentar por aprox. 120 min. ou até o ponto desejado.
7. Com uma manga de confeitar, aplique 70 g da cobertura nas peças de 540 g de massa ou 55 g da cobertura nas peças de 440 g de massa. Decore com frutas secas (opcional) e peneire o açúcar impalpável.
8. Asse em forno turbo a 160 °C por aprox. 40 minutos ou em forno de lastro a 180 °C por aprox. 45 minutos. Ao retirar do forno, bata levemente as peças sobre a mesa para expulsar o vapor e evitar o colapso.
9. Deixe esfriar e embale.

Modo de preparo da cobertura

1. Bata a mistura com a água por aprox. 3 minutos em velocidade rápida ou até obter um merengue no ponto de bico.
2. Adicione a farinha de amêndoas e o açúcar impalpável e misture manualmente até formar um creme homogêneo.



Rendimento da receita:

Aprox. 23 un. de 540 g ou 29 un. de 440 g assado.



Validade: 45 dias devidamente embalado em saco plástico.



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



Receituário elaborado pelo Chef Francisco Faria



Com grande gratidão e orgulho, tenho o prazer de apresentar o Receituário de Páscoa Bonasse.

O propósito primordial deste receituário é oferecer uma variedade de receitas simples, porém altamente produtivas e, acima de tudo, deliciosas, com a utilização de produtos de qualidade excepcional.

A minha intenção ao selecionar os produtos Bonasse, como o Brownie, Cake Cenoura, Cake Indiano, Cake Pão de Mel, Recheio Brigadeiro, Recheio Doce de Leite e Recheio Chocolate, foi criar combinações que resultassem em texturas equilibradas, com a temática de Páscoa.

Reproduza estas receitas e aproveite esta época de Páscoa não apenas como uma oportunidade para alavancar as vendas, mas também para proporcionar sabor e alegria à mesa dos nossos estimados consumidores.

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

