



# Tortas Clássicas

RECEITUÁRIO

*Especial  
Dia das  
Mães*

*Bonassés*



## Índice

### 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.



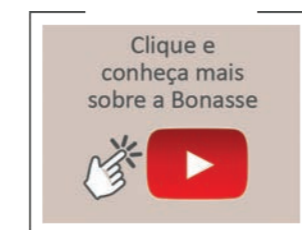
COMPLETA  
ESTRUTURA LOGÍSTICA



PRESENTE EM 20  
ESTADOS DO BRASIL



TÉCNICOS ALTAMENTE  
QUALIFICADOS



Fraisier (Torta de Morango)	4
Torta Charlotte de Frutas Vermelhas	6
Torta Chocolate com Coco	8
Torta de Nozes	10
Torta Citron	12
Torta de Abacaxi com Coco	14
Brownie Floresta Negra com Frutas Vermelhas	16
Brownie de Chocolate com Avelã	18
Torta Mousse de Brigadeiro	20
Torta Tiramisú	22
Pavlova com Frutas Vermelhas	24
Pavlova com Coco	26
Macaron	28

## Fraisier (Torta de Morango)

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 360 g de Mistura para Bolo Cremoso Frutas Vermelhas Bonasse</li> <li>• 125 g de ovos</li> <li>• 215 ml de leite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 ml de água gelada</li> <li>• 200 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li> <li>• 200 g de Recheio Leite em Pó Bonasse</li> <li>• 200 g de Chantilly Baunilha Bonasse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 g de Recheio de Morango Bonasse</li> <li>• 300 g de morango fresco (lateral)</li> <li>• 180 g de Glazing® Morango Bonasse</li> </ul>



### 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, os morangos cortados ao meio na lateral do aro. Aplique a mousse com o auxílio de uma manga de confeitar em toda a lateral sobre os morangos e espalhe com uma espátula. Coloque a mousse sobre o bolo e, em seguida, a segunda fatia de bolo.
6. Espalhe 150 g do Recheio de Morango 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 aproximadamente 90 g do Glazing® Morango Bonasse e decore com morangos frescos a gosto, passados no Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse.

### Modo de preparo da Mousse

1. Derreta o chocolate branco e reserve.
2. 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. 960 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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

Clique e assista ao vídeo da receita



*Especial  
Dia das  
Mães*



*Bonassé*

# Torta Charlotte de Frutas Vermelhas

Especial  
Dia das  
Mães

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



## 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 150 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. Coloque 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. 1.250 g



Validade: 5 dias  
sob refrigeração.



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



## Torta Chocolate com Coco

*Especial  
Dia das  
Mães*

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 350 g de Mistura para Bolo Nega Maluca Bonasse</li> <li>• 125 g de ovos</li> <li>• 90 ml de óleo</li> <li>• 105 ml de água</li> <li>• 50 g de coco ralado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 275 ml de água gelada</li> <li>• 275 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li> <li>• 275 g de Recheio Coco Bonasse</li> <li>• 275 g de Chantilly Baunilha Bonasse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 g de Recheio Coco Bonasse (recheio)</li> <li>• 360 g de ganache de chocolate ao leite</li> </ul>



### 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 360 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 150 g do Recheio Coco 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. Derreta a ganache, cubra a torta e decore com coco ralado, beijinho e acabamentos feitos com chocolate branco 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. 1.150 g



Validade: 5 dias  
sob refrigeração.



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



*Bonasse*



# Torta de Nozes



Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"><li>• 330 g de Mistura Cake Neutro Bonasse</li><li>• 150 g de ovos</li><li>• 65 ml de óleo</li><li>• 75 ml de água</li><li>• 35 g de nozes picadas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 275 ml de água gelada</li><li>• 275 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li><li>• 275 g de Recheio Nozes Bonasse</li><li>• 275 g de Chantilly Nata Bonasse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g de Recheio Nozes Bonasse (recheio)</li><li>• 360 g de Torrone White Bonasse</li></ul>



## 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 325 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.
6. Espalhe 150 g do Recheio Nozes 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. Derreta o Torrone White Bonasse, cubra a torta e decore com nozes e acabamentos feitos com 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. 1.100 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



**Bonasse**



## Torta Citron

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"><li>• 330 g de Mistura Cake Limão Siciliano Bonasse</li><li>• 150 g de ovos</li><li>• 65 ml de óleo</li><li>• 75 ml de água</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 ml de suco de laranja concentrado</li><li>• 300 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li><li>• 300 g de Recheio Limão Bonasse</li><li>• 300 g de Chantilly Sublime Bonasse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g de Recheio Limão Bonasse (recheio)</li><li>• 180 g de Glazing® Raspas de Limão Bonasse</li></ul>



### 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 310 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.
6. Espalhe 150 g do Recheio Limão 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. Aplique o Glazing® Raspas de Limão Bonasse sobre a torta e decore com macarons (receita no final do receituário) e physalis 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. 1.150 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.

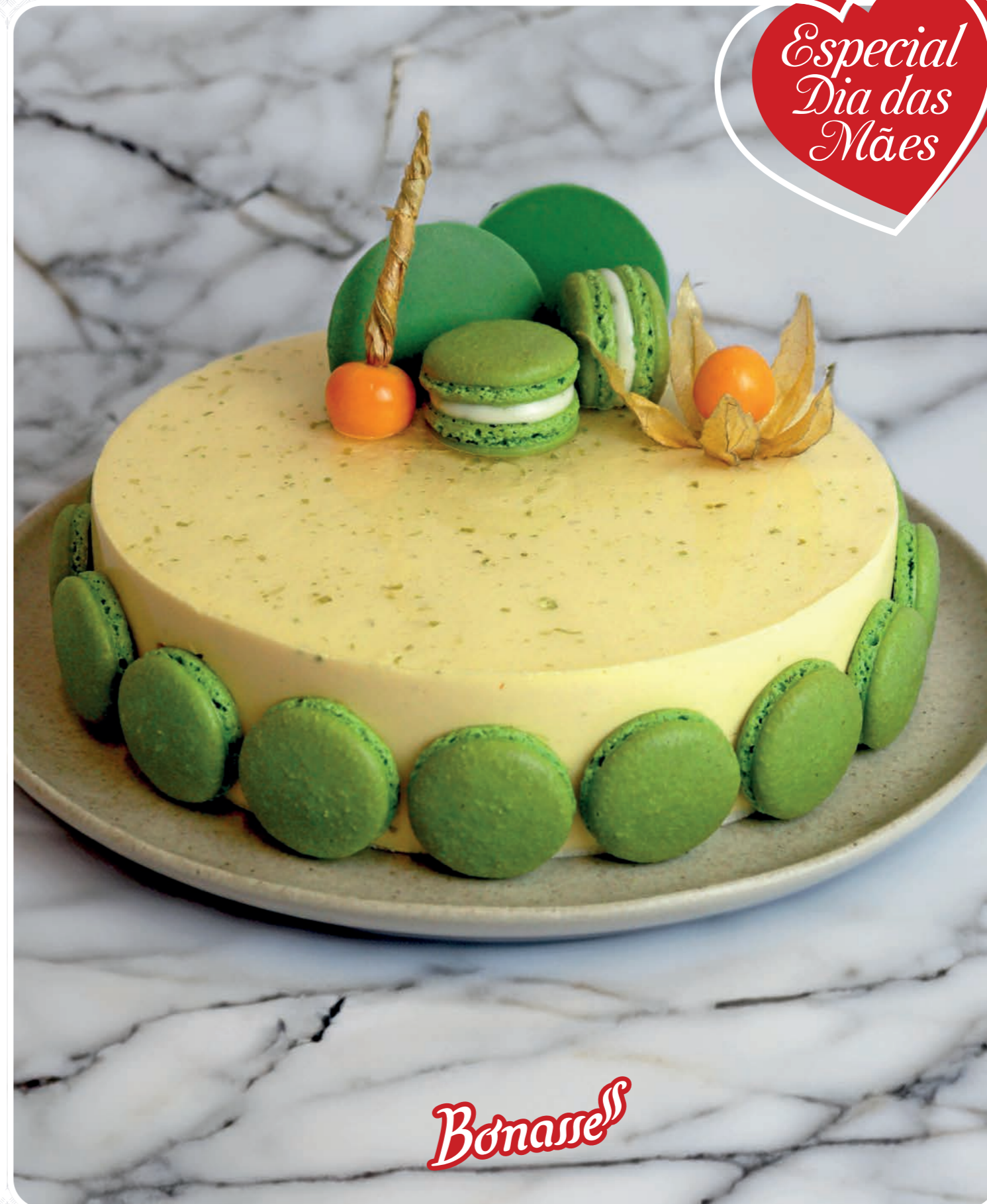


**Observação:** As quantidades podem sofrer alterações em função de equipamentos, utensílios e técnicas de aplicação.

Clique e assista ao vídeo da receita



Especial  
Dia das  
Mães



Bonasse

## Torta de Abacaxi com Coco

Especial  
Dia das  
Mães

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 330 g de Mistura Cake Abacaxi Bonasse</li> <li>• 150 g de ovos</li> <li>• 65 ml de óleo</li> <li>• 75 ml de água</li> <li>• 35 g de coco ralado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 ml de suco de abacaxi concentrado</li> <li>• 300 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li> <li>• 300 g de Recheio Abacaxi Bonasse</li> <li>• 300 g de Chantilly Sublime Bonasse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 g de Recheio Coco Bonasse (recheio)</li> <li>• 100 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse</li> <li>• 100 g de Recheio Abacaxi Bonasse (cobertura)</li> <li>• Corante amarelo a gosto</li> </ul>



### 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 325 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.
6. Espalhe 150 g do Recheio Coco 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. Misture o Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse com o Recheio Abacaxi Bonasse e o corante amarelo a gosto e aplique sobre a torta. Decore com coco ralado, abacaxi em calda, e acabamentos de chocolate branco 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. 1.100 g



Validade: 5 dias  
sob refrigeração.



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



*Bonasse*



## Brownie Floresta Negra com Frutas Vermelhas

Especial  
Dia das  
Mães

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 640 g de Mistura para Brownie Bonasse</li> <li>• 210 g de ovos</li> <li>• 110 ml de óleo</li> <li>• 40 ml de água</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 ml de água gelada</li> <li>• 140 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li> <li>• 140 g de Recheio Leite em Pó Bonasse</li> <li>• 140 g de Chantilly Nata Bonasse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse (recheio)</li> <li>• 80 g de chocolate ou cobertura meio amargo fracionado</li> <li>• 20 g cacau em pó</li> <li>• 60 g de granulé meio amargo</li> </ul>



### 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 500 g de massa em uma forma ou aro de 20 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 30 minutos.
4. Desenforme, deixe esfriar.
5. Com o auxílio de uma espátula, espalhe 150 g do Recheio Frutas Vermelhas Bonasse na superfície e na lateral do brownie e aplique o granulé em toda a lateral.
6. Com auxílio de uma manga de confeitar e um bico liso grande, aplique a mousse sobre o brownie reservando um centímetro da borda.
7. Espalhe as raspas de chocolate meio amargo sobre a mousse, peneire o cacau e decore a lateral com frutas vermelhas, passadas no Glazing® ou Brilho Neutro a gosto.

### Modo de preparo da Mousse

1. Derreta o chocolate branco e reserve.
2. 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. 940 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



*Bonasse*

## Brownie de Chocolate com Avelã

*Especial  
Dia das  
Mães*

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Cobertura
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 640 g de Mistura para Brownie Bonasse</li> <li>• 210 g de ovos</li> <li>• 110 ml de óleo</li> <li>• 40 ml de água</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 ml de água gelada</li> <li>• 140 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li> <li>• 140 g de Recheio Brigadeiro Bonasse</li> <li>• 140 g de Chantilly Chocolate Bonasse</li> </ul>	300 g de Creme de Avelã com Cacau 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 500 g de massa em uma forma ou aro de 20 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 30 minutos.
4. Desenforme e deixe esfriar.
5. Com o auxílio de uma espátula, espalhe 150 g do Creme de Avelã com Cacau Bonasse na superfície do brownie.
6. Com auxílio de uma manga de confeitar e um bico liso grande, aplique a mousse sobre o Creme de Avelã com Cacau Bonasse.
7. Peneire o cacau em pó e decore com avelãs e acabamento 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. 900 g



Validade: 5 dias  
sob refrigeração.



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

Clique e assista  
ao vídeo da receita



*Bonasse*

# Torta Mousse de Brigadeiro

*Especial  
Dia das  
Mães*

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio, Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 350 g de Mistura para Bolo Nega Maluca Bonasse</li> <li>• 125 g de ovos</li> <li>• 90 ml de óleo</li> <li>• 105 ml de água</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 275 ml de água gelada</li> <li>• 275 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li> <li>• 275 g de Recheio Brigadeiro Bonasse</li> <li>• 275 g de Chantilly Chocolate Bonasse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 g de Recheio Brigadeiro Bonasse (recheio)</li> <li>• 360 g de ganache de chocolate ao leite</li> <li>• 80 g de granulé</li> </ul>



## 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 335 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 150 g do Recheio Brigadeiro 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. Derreta a ganache, cubra a torta e decore com o granulé na lateral, brigadeiros prontos, Recheio Brigadeiro Bonasse e acabamento 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. 1.150 g



**Validade:** 5 dias sob refrigeração.



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



*Bonasse*



## Torta Tiramisú

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Cobertura e Decoração
<ul style="list-style-type: none"><li>• 330 g de Mistura Cake Indiano Bonasse</li><li>• 150 g de ovos</li><li>• 65 ml de óleo</li><li>• 75 ml de água</li><li>• 10 g de café solúvel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 ml de água gelada</li><li>• 300 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li><li>• 300 g de Mascarpone ou cream cheese</li><li>• 300 g de Chantilly Nata Bonasse</li><li>• 12 g de café solúvel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g de biscoito champagne</li><li>• 50 g de cacau em pó</li></ul>



### Modo de preparo

1. Aqueça a água dos ingredientes da massa, dissolva o café solúvel, deixe esfriar e reserve.
2. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
3. Coloque 315 g de massa em uma forma ou aro de 18 x 4,5 cm untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
4. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.
5. Desenforme, deixe esfriar e fatie ao meio.
6. 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. 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. Peneire o cacau em pó e decore com acabamento de chocolate a gosto.
9. Coloque biscoitos champagne na lateral.

### Modo de preparo da Mousse

1. Aqueça a água, dissolva o café solúvel, deixe esfriar e reserve.
2. 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. 1,025 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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

Clique e assista ao vídeo da receita



Especial  
Dia das  
Mães



Bonassés

# Pavlova com Frutas Vermelhas

Especial  
Dia das  
Mães

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 g de Mistura para Merengue Bonasse</li> <li>• 160 ml de água</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 175 ml de água gelada</li> <li>• 175 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li> <li>• 175 g de Recheio Leite em Pó Bonasse</li> <li>• 175 g de Chantilly Baunilha Bonasse</li> </ul>	300 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse



## Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa na batedeira em velocidade alta, com batetor globo, por aproximadamente 5 minutos ou até obter um ponto de bico firme.
2. Coloque em uma assadeira 2 papéis-manteiga de 20 cm de diâmetro e 2 papéis-manteiga de 16 cm de diâmetro. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, pingue 200 g de massa sobre papel manteiga de 20 cm de diâmetro e 80 g de massa sobre o papel manteiga de 16 cm de diâmetro.
3. Asse a 150 °C em forno de lastro ou 100 °C em forno turbo por aproximadamente 60 minutos e deixe esfriar.
4. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso grande, aplique a mousse sobre as bordas da Pavlova assada, espalhe 150 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse e coloque o disco de 16 cm de diâmetro sobre o recheio. Aplique o restante da mousse em camadas de acordo com o vídeo.
5. Finalize com frutas vermelhas passadas no Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse a gosto.

## Modo de preparo da Mousse

1. Derreta o chocolate branco e reserve.
2. 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. 760 g



**Validade:** 5 dias sob refrigeração.



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

Clique e assista ao vídeo da receita



*Bonasse*



## Pavlova com Coco

Ingredientes da Massa	Ingredientes da Mousse	Ingredientes do Recheio
<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 g de Mistura para Merengue Bonasse</li><li>• 160 ml de água</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 175 ml de água gelada</li><li>• 175 g de Mistura para Creme Holandês Bonasse</li><li>• 175 g de Recheio Coco Bonasse</li><li>• 175 g de Chantilly Baunilha Bonasse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g de Recheio Coco Bonasse</li><li>• 30 g de coco ralado (recheio)</li></ul>



### Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa na batedeira em velocidade alta, com batetor globo, por aproximadamente 5 minutos ou até obter um ponto de bico firme.
2. Coloque em uma assadeira 2 papéis-manteiga de 20 cm de diâmetro e 2 papéis manteiga de 16 cm de diâmetro. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, pingue 200 g de massa sobre papel manteiga de 20 cm de diâmetro e 80 g de massa sobre o papel manteiga de 16 cm de diâmetro.
3. Asse a 150 °C em forno de lastro ou 100 °C em forno turbo por aproximadamente 60 minutos e deixe esfriar.
4. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso grande, aplique a mousse sobre as bordas da Pavlova assada, espalhe 150 g de Recheio Coco Bonasse, espalhe 15 g de coco ralado e coloque o disco de 16 cm de diâmetro sobre o recheio. Aplique o restante da mousse em camadas de acordo com o vídeo.
5. Finalize com coco ralado e raspas de chocolate branco 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. 775 g



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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

Clique e assista ao vídeo da receita



**Bonasse**



# Macaron

## Ingredientes da Massa

- 100 g Mistura para Merengue Bonasse
- 50 ml de água morna (levar ao microondas por 20 segundos)
- 35 g de farinha de amêndoa
- 35 g de açúcar de confeiteiro
- Corante verde 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 2 minutos.
2. Peneire a farinha de amêndoa e o açúcar de confeiteiro. Misture lentamente com o merengue batido.
3. Coloque em uma manga de confeitaria com bico liso e pingue no tamanho desejado sobre tapete de silicone.
4. Bata a assadeira para remoção de bolhas de ar.
5. Deixe descansar por 10 a 15 minutos.
6. Asse em forno turbo a 130 °C por aprox. 30 minutos ou em lastro a 150 °C por aprox. 20 minutos.



## Rendimento da receita:

48 unidades de 4 cm de diâmetro (essa receita faz parte da Torta Citron)



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



## Receituário elaborado pelo Chef Francisco Faria



“Neste receituário de Tortas Clássicas, busquei unir a tradição e a inovação. Sabores excepcionais aliados à praticidade e padronização dos produtos Bonasse. Descubra a harmonia perfeita entre a herança da confeitaria tradicional e a conveniência moderna apresentada neste receituário.

Ofereça essas tortas em seu estabelecimento e eleve o paladar a um novo patamar.

Bonasse, infinitas possibilidades.”

Chef Francisco Faria

**Bonasse**

*Tortas  
Clássicas*  
RECEITUÁRIO

*Especial  
Dia das  
Mães*







**Bonasse**

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

Saiba mais em nossos canais.



[www.bonasse.com.br](http://www.bonasse.com.br)



Bonasse Oficial

Infinitas possibilidades!

