

RECEITUÁRIO

GOLD

RECHEIOS



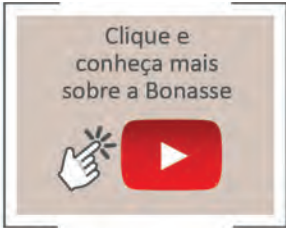
Bonassé



Sobre a Bonasse

A Bonasse pertence ao Grupo Rochapan que, com quase 40 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.



Índice

Torta de Limão Siciliano	4
Tartelette de Limão Siciliano	6
Fatia de Limão Siciliano	8
Fatia de Limão Siciliano com Frutas Vermelhas	10
Torta de logurte com Morango	12
Tartellete de logurte com Morango	14
Mono Porção de logurte	16
Torta de logurte	18
Torta de logurte com Coco	20
Torta de logurte com Frutas Amarelas	22
Fatia de logurte com Frutas Vermelhas	24
Mono Porção de Frutas Vermelhas com logurte	26
Mono Porção Caramel Coffee	28
Fatia Caramel Coffee	30
Torta de Nozes Caramel Coffee	32
Tartelette Tiramisú Caramel Coffee	34
Tartelette Banana Caramel Coffee	36
Brownie Speculoos Caramel Coffee	38
Base Cake Limão Siciliano	40
Base para Tartelette Limão Siciliano	41
Base Bolo Frutas Vermelhas	42
Base para Tartelette	43
Base Cake Neutro ou Cake Chocolate	44
Base para Torta	45
Base Cake Coco	46
Base Cake Frutas Amarelas	47
Base Cake Indiano para Torta	48
Base para Tartelette Cake Indiano	49
Macaron	50

Torta de Limão Siciliano

Base	Ingredientes do Recheio e Cobertura	Ingredientes da Decoração
3 un. de Cake Limão Siciliano, aro 20 (receita página 40)	• 1650 g de Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse • 165 g de água • 18 g de gelatina • 54 g de água (p/ hidratar a gelatina)	• 240 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Macarons a gosto (receita página 50)



Modo de preparo do recheio

1. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
2. Aqueça a água (165 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Acrescente o Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Corte a base de Cake Limão Siciliano ao meio e corte as laterais com aro 18.
2. Unte um aro de 18 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 aproximadamente 300 g do recheio previamente preparado, coloque a outra fatia de cake, complete com o recheio e alise com auxílio de uma espátula.
3. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que o recheio fique firme e estável.
4. Espalhe aproximadamente 80 g do Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse e decore com macarons e chocolates a gosto.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 1050 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Tartelette de Limão Siciliano

Base	Ingredientes do Recheio e Cobertura	Ingredientes da Decoração
6 un. de base para tartelette Limão Siciliano (receita página 41)	270 g de Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse	• 100 g de Mistura para Creme Merengue Bonasse • 50 g de água • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Macarons a gosto (receita página 50) • Physalis a gosto



Modo de preparo do merengue

Coloque na batedeira a Mistura para Creme Merengue Bonasse, a água e bata em velocidade alta, com batedor tipo globo, por aproximadamente 5 minutos ou até obter um ponto de pico firme.

Montagem

1. Recheie a base torta doce com aproximadamente 45 g de Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse e alise com uma espátula.
2. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico tipo folha, aplique aproximadamente 25 g do merengue previamente preparado.
3. Decore com macarons e physalis a gosto.



Rendimento da receita:

6 unidades de aprox. 120 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Fatia de Limão Siciliano

Base	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Decoração
3 un. de Cake Limão Siciliano, placa para fatia, 25x12 cm (receita página 40)	• 270 g de Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse • 30 g de água • 3 g de gelatina • 10 g de água (p/ hidratar a gelatina)	• 270 g de Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse • 30 g de água • 3 g de gelatina • 10 g de água (p/ hidratar a gelatina) • 130 g de Chantilly Sublime Bonasse	• 100 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Physalis a gosto • Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse a gosto



Modo de preparo do recheio

1. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
2. Aqueça a água (30 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Acrescente ao Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse e misture até homogeneizar.

Modo de preparo da mousse

1. Coloque na batedeira o Chantilly Sublime Bonasse e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de pico médio e reserve.
2. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
3. Aqueça a água (30 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
4. Acrescente o Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse e misture até homogeneizar.
5. Acrescente o Chantilly Sublime Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Unte um molde de 25 x 12x 5 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque uma fatia do cake no fundo do molde, aplique aproximadamente 220 g da mousse previamente preparada, coloque a outra fatia de cake, coloque o recheio previamente preparado, outra camada de cake, complete com a mousse e alise com auxílio de uma espátula.
2. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
3. Espalhe aproximadamente 100 g do Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse, corte 5 fatias e decore com chocolate, physalis e recheio Gold Limão Siciliano Bonasse a gosto.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 180 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Fatia de Limão Siciliano com Frutas Vermelhas

Base	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Cobertura e Decoração
3 un. de Cake Limão Siciliano, placa para fatia, 25x12 cm (receita página 40)	• 270 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse • 30 g de água • 3 g de gelatina • 10 g de água (p/ hidratar a gelatina)	• 270 g de Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse • 30 g de água • 3 g de gelatina • 10 g de água (p/ hidratar a gelatina) • 130 g de Chantilly Sublime Bonasse	• 15 g de Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse • 15 g de Recheio Frutas Vermelhas Bonasse • 50 g de Brilho ou Glazing® Neutro Bonasse • Chocolate branco ou cobertura Fracionada a gosto • Chocolate e Frutas vermelhas a gosto



Modo de preparo do recheio

1. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
2. Aqueça a água (30 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Acrescente ao Recheio Frutas Vermelhas Bonasse e misture até homogeneizar.

Modo de preparo da mousse

1. Coloque na batedeira o Chantilly Sublime Bonasse e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de pico médio e reserve.
2. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
3. Aqueça a água (30 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
4. Acrescente o Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse e misture até homogeneizar.
5. Acrescente o Chantilly Sublime Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Unte um molde de 25 x 12x 5 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque uma fatia do cake no fundo do molde, aplique aproximadamente 220 g da mousse previamente preparada, coloque a outra fatia de cake, coloque o recheio previamente preparado, outra camada de cake, complete com a mousse e alise com auxílio de uma espátula.
2. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
3. Misture o Recheio Gold Limão Siciliano Bonasse, Recheio Frutas Vermelhas Bonasse e o Brilho Neutro ou Glazing® Neutro Bonasse e espalhe na superfície. Corte 5 fatias e decore com chocolate e frutas vermelhas a gosto.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 180 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Torta de logurte com Morango

Base	Ingredientes do Recheio e Cobertura	Ingredientes da Decoração
• 3 un. de base bolo frutas vermelhas, aro 18 (receita página 42) • 3 un. de base bolo frutas vermelhas tiras para lateral da torta (receita página 42)	• 1650 g de Recheio Gold logurte com Morango Bonasse • 165 g de água • 18 g de gelatina • 54 g de água (p/ hidratar a gelatina)	• 240 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Morangos a gosto



Modo de preparo do recheio

1. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
2. Aqueça a água (165 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Acrescente o Recheio Gold logurte com Morango Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Corte o Bolo Frutas Vermelhas ao meio.
2. Unte um aro de 18 x 5 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque a lateral do Bolo Frutas Vermelhas ao redor do aro e uma fatia do Bolo Frutas Vermelhas no fundo do aro, aplique aproximadamente 300 g do recheio previamente preparado, coloque a outra fatia do bolo, complete com o recheio e alise com auxílio de uma espátula.
3. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que o recheio fique firme e estável.
4. Espalhe aproximadamente 80 g do Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse e decore com morangos e chocolates a gosto.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 1050 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Tartellete de logurte com Morango

Base	Ingredientes do Recheio e Cobertura	Ingredientes da Decoração
6 un. de base para tartellete (receita página 43)	270 g de Recheio Gold logurte com Morango Bonasse	• 120 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Morangos a gosto • Recheio Gold logurte com Morango Bonasse a gosto



Montagem

1. Recheie a base torta doce com aproximadamente 45 g de Recheio Gold logurte com Morango Bonasse e alise com uma espátula.
2. Aplique aproximadamente 20 g de Glazing ou Brilho Neutro Bonasse e alise com auxílio de uma espátula.
3. Decore com morangos, chocolate e Recheio Gold logurte com Morango Bonasse a gosto.



Rendimento da receita:

6 unidades de aprox. 120 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Mono Porção de logurte

Base	Ingredientes do Recheio e Cobertura	Ingredientes da Decoração
• 18 un. de base Cake Neutro para mono porção (receita página 44) • 6 un. de base Cake Neutro tiras para lateral de torta (receita página 44)	• 600 g de Recheio Gold logurte Bonasse • 60 g de água • 7 g de gelatina • 21 g de água (p/ hidratar a gelatina)	• 120 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Macarons a gosto (receita página 50)



Modo de preparo do recheio

1. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
2. Aqueça a água (60 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Acrescente ao Recheio Gold logurte Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Unte um aro de 8 x 4 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque a lateral de Cake Neutro ao redor do aro e um disco de Cake Neutro no fundo do aro, aplique aproximadamente 35 g do recheio previamente preparado, coloque outro disco de Cake Neutro, aplique aproximadamente 35 g do recheio, coloque outro disco de Cake Neutro, complete com o recheio e alise com auxílio de uma espátula.
2. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que o recheio fique firme e estável.
3. Espalhe aproximadamente 20 g do Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse, decore com chocolates, macarons e Recheio Gold logurte Bonasse a gosto.



Rendimento da receita:

6 unidades de aprox. 150 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Torta de logurte

Base	Ingredientes do Recheio e Cobertura	Ingredientes da Decoração
3 un. de base torta (receita página 45)	1140 g de Recheio Gold logurte Bonasse	• 240 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Recheio Gold logurte Bonasse a gosto • Macarons a gosto (receita página 50)



Montagem

1. Recheie a base torta doce com aproximadamente 380 g de Recheio Gold logurte Bonasse e alise com uma espátula.
2. Aplique aproximadamente 80 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse e alise com auxílio de uma espátula.
3. Decore com macarons, chocolate e Recheio Gold logurte Bonasse a gosto.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 750 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Torta de logurte com Coco

Base	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Decoração
3 un. de base Cake Coco, aro 20 (receita página 46) 3 un. de Cake Coco tiras para lateral de torta (receita página 46)	750 g de Recheio Gold logurte Bonasse 150 g de Coco em Flocos Bonasse	540 g de Recheio Gold logurte Bonasse 60 g de água 9 g de gelatina 30 g de água (p/ hidratar a gelatina) 300 g de Chantilly Sublime Bonasse	240 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse - Chocolate ou cobertura fracionada a gosto - Coco em Flocos Bonasse



Modo de preparo do recheio

Misture o Recheio Gold logurte Bonasse com o Coco em Flocos Bonasse e reserve.

Modo de Preparo da mousse

1. Coloque na batedeira o Chantilly Sublime Bonasse e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de pico médio e reserve.
2. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
3. Aqueça a água (60 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
4. Acrescente o Recheio Gold logurte Bonasse e misture até homogeneizar.
5. Acrescente o Chantilly Sublime Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Unte um aro de 20 x 5 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque a lateral do cake ao redor do aro, e uma fatia do cake no fundo, aplique aproximadamente 300 g da recheio previamente preparado, coloque a outra fatia de cake e finalize com a mousse pressionando as laterais e alise com auxílio de uma espátula.
2. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
3. Espalhe aproximadamente 80 g do Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse e decore com chocolate e Coco em Flocos Bonasse a gosto.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 1 kg.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Torta de logurte com Frutas Amarelas

Base	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Cobertura e Decoração
3 un. de base Cake Frutas Amarelas, aro 20 (receita página 47)	900 g de Recheio Gold logurte Bonasse	• 300 g de Recheio Gold logurte Bonasse • 150 g de suco de maracujá concentrado • 150 g de pêssego em calda • 9 g de gelatina • 30 g de água (p/ hidratar a gelatina) • 300 g de Chantilly Sublime Bonasse	• 150 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • 150 g de pêssego em calda • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Physalis a gosto



Modo de preparo da mousse

1. Coloque na batedeira o Chantilly Sublime Bonasse e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de pico médio e reserve.
2. Bata o pêssego em calda no liquidificador e reserve.
3. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
4. Aqueça o suco de maracujá com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente, acrescente o Recheio Gold logurte Bonasse e misture até homogeneizar.
5. Acrescente o Chantilly Sublime Bonasse, o pêssego e misture até homogeneizar.

Modo de preparo da cobertura

Bata o pêssego em calda no liquidificador e misture com o Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse.

Montagem

1. 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 aproximadamente 300 g do Recheio Gold logurte Bonasse, coloque a outra fatia de cake, finalize com a mousse pressionando as laterais e alise com auxílio de uma espátula.
2. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
3. Espalhe aproximadamente 100 g da cobertura e decore com chocolate e physalis a gosto.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 1050 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Fatia de logurte com Frutas Vermelhas

Base	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Decoração
3 un. de base Bolos Frutas Vermelhas, placa para fatia, 25x12 cm (receita página 42)	• 270 g de Recheio Gold logurte com Morango Bonasse • 30 g de água • 3 g de gelatina • 10 g de água (p/ hidratar a gelatina)	• 270 g de Recheio Gold logurte Bonasse • 30 g de água • 3 g de gelatina • 10 g de água (p/ hidratar a gelatina) • 130 g de Chantilly Sublime Bonasse	• 100 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Morangos a gosto



Modo de preparo do recheio

1. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
2. Aqueça a água (30 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Acrescente o Recheio Gold logurte com Morango Bonasse e misture até homogeneizar.

Modo de Preparo da mousse

1. Coloque na batedeira o Chantilly Sublime Bonasse e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de pico médio e reserve.
2. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
3. Aqueça a água (30 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
4. Acrescente o Recheio Gold logurte Bonasse e misture até homogeneizar.
5. Acrescente o Chantilly Sublime Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Unte um molde de 25 x 12x 5 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque uma fatia do bolo no fundo do molde, aplique aproximadamente 220 g da mousse previamente preparada, coloque a outra fatia de bolo, coloque o recheio previamente preparado, outra camada de bolo, complete com a mousse e alise com auxílio de uma espátula.
2. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
3. Espalhe aproximadamente 100 g do Glazing® Neutro ou Brilho Bonasse, corte 5 fatias e decore com chocolate e morangos a gosto.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 180 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Mono Porção de Frutas Vermelhas com logurte

Base	Ingredientes do Recheio e Cobertura	Ingredientes da Decoração
• 18 un. de base Bolo Frutas Vermelhas p/ mono porção (receita página 42) • 6 un. de Bolo Frutas Vermelhas tira para lateral de torta (receita página 42)	• 600 g de Recheio Gold logurte Bonasse • 60 g de água • 7 g de gelatina • 21 g de água (p/ hidratar a gelatina)	• 200 g de Chantilly Sublime Bonasse • 40 g de Recheio Gold logurte Bonasse • Frutas Vermelhas a gosto



Modo de preparo do recheio

1. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
2. Aqueça a água (60 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Acrescente o Recheio Gold logurte Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Unte um aro de 8 x 4 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque a tira lateral do bolo ao redor do aro e um disco de bolo no fundo do aro, aplique aproximadamente 35 g do recheio previamente preparado, coloque outro disco de bolo, aplique aproximadamente 35 g do recheio, coloque outro disco de bolo, complete com o recheio e alise com auxílio de uma espátula.
2. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que o recheio fique firme e estável.
3. Decore com frutas vermelhas e o Chantilly Sublime Bonasse previamente batido com Recheio Gold logurte Bonasse a gosto.



Rendimento da receita:

6 unidades de aprox. 150 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Mono Porção Caramel Coffee

Base	Ingredientes do Recheio e Cobertura	Ingredientes da Decoração
• 18 un. de base Cake Chocolate p/ mono porção (receita página 44) • 6 un. de base Cake Chocolate tira para lateral de torta (receita página 44)	• 600 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse • 60 g de água • 7 g de gelatina • 21 g de água (p/ hidratar a gelatina)	• 120 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto



Modo de preparo do recheio

1. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
2. Aqueça a água (60 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Acrescente o Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Unte um aro de 8 x 4 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque a tira lateral do cake ao redor do aro e um disco de cake no fundo do aro, aplique aproximadamente 35 g do recheio previamente preparado, coloque outro disco de cake, aplique aproximadamente 35 g do recheio, coloque outro disco de cake, complete com o recheio e alise com auxílio de uma espátula.
2. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que o recheio fique firme e estável.
3. Espalhe aproximadamente 20 g do Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse, decore com chocolates e Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse a gosto.



Rendimento da receita:

6 unidades de aprox. 150 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Fatia Caramel Coffee

Base	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Decoração
3 un. de base Cake Chocolate, placa para fatia, 25x12 cm (receita página 44)	• 270 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse • 30 g de água • 3 g de gelatina • 10 g de água (p/ hidratar a gelatina)	• 270 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse • 30 g de água • 3 g de gelatina • 10 g de água (p/ hidratar a gelatina) • 130 g de Chantilly Sublime Bonasse	• 80 g de Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse • 40 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto



Modo de preparo do recheio

1. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
2. Aqueça a água (30 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
3. Acrescente o Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse e misture até homogeneizar.

Modo de Preparo da mousse

1. Coloque na batedeira o Chantilly Sublime Bonasse e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de pico médio e reserve.
2. Hidrate a gelatina e reserve por 5 minutos.
3. Aqueça a água (30 g) com a gelatina já hidratada e misture até dissolver totalmente.
4. Acrescente o Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse e misture até homogeneizar.
5. Acrescente o Chantilly Sublime Bonasse e misture até homogeneizar.

Montagem

1. Unte um molde de 25 x 12x 5 cm com Desmoldante Spray Bonasse ou óleo e açúcar refinado ou Brilho Neutro Bonasse. Coloque uma fatia do cake no fundo do molde, aplique aproximadamente 220 g da mousse previamente preparada, coloque a outra fatia de cake, coloque o recheio previamente preparado, outra camada de cake, complete com a mousse e alise com auxílio de uma espátula.
2. Coloque no freezer ou geladeira por, no mínimo, 1 hora ou até que a mousse fique firme e estável.
3. Para a cobertura, misture o Glazing® ou Brilho Neutro Bonasse com o Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse, e espalhe sobre a superfície corte 5 fatias e decore com chocolate a gosto.



Rendimento da receita:

5 unidades de aprox. 180 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Torta de Nozes Caramel Coffee

Base	Ingredientes do Recheio e Cobertura	Ingredientes da Decoração
3 un. de base Cake Indiano para torta (receita página 48)	1,140 kg de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse	• 360 g de nozes • Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • 30 g de Açúcar Gelado Bonasse



Montagem

1. Recheie a base torta doce com aproximadamente 380 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse e alise com uma espátula.
2. Cubra a superfície com aproximadamente 120 g de nozes.
3. Decore com Açúcar Gelado Bonasse e chocolate a gosto.



Rendimento da receita:

3 unidades de aprox. 750 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Tartelette Tiramisú Caramel Coffee

Base	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Decoração
3 un. de base tartelette Cake Indiano (receita página 49)	270 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse	320 g de Chantilly Sublime Bonasse 160 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse	60 g de Chocolate em Pó 100% Cacau Bonasse - Chocolate ou cobertura fracionada a gosto



Modo de preparo da mousse

Coloque na batedeira o Chantilly Sublime Bonasse e o Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de pico médio e reserve.

Montagem

1. Recheie a base torta doce com aproximadamente 45 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse e alise com uma espátula.
2. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique aproximadamente 80 g da mousse.
3. Peneire com Chocolate em Pó 100% Cacau Bonasse e decore com chocolate a gosto.



Rendimento da receita:

6 unidades de aprox. 160 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Tartelette Banana Caramel Coffee

Base	Ingredientes do Recheio	Ingredientes da Mousse	Ingredientes da Decoração
3 un. de base tartelette Cake Indiano (receita página 49)	• 90 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse • 180 g de Recheio de Banana com Canela Bonasse	• 320 g de Chantilly Sublime Bonasse • 160 g de Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse	• Chocolate ou cobertura fracionada a gosto • Banana desidratada a gosto



Modo de preparo da mousse

Coloque na batedeira o Chantilly Sublime Bonasse e o Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse e bata com batedor globo, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos ou até obter ponto de pico médio e reserve.

Montagem

1. Misture o Recheio Gold Caramel Coffee Bonasse com o Recheio de Banana com Canela Bonasse, recheie a base torta com aproximadamente 45 g e alise com uma espátula.
2. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico liso, aplique aproximadamente 80 g da mousse.
3. Decore com chocolate a gosto e banana desidratada a gosto.



Rendimento da receita:

6 unidades de aprox. 160 g.



Validade: 5 dias sob refrigeração.



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



Bonasse

Brownie Speculoos Caramel Coffee

Ingredientes da Massa

- 1,5 kg de Mistura para Brownie Speculoos Bonasse
- 225 ml de óleo
- 525 g de ovos

Ingredientes da Cobertura

- 800 g de Recheio Caramel Coffee Bonasse
- Chocolate ou cobertura fracionada a gosto



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira em velocidade lenta utilizando o batedor tipo raquete até obter uma massa homogênea.
2. Coloque a massa em 1 forma de 30x40x5 cm untada com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse e forrada com papel manteiga.
3. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 40 minutos.
4. Deixe esfriar, desenforme, corte peças de aproximadamente 12x5 cm ou do tamanho desejado.
5. Com auxílio de uma manga de confeitar e bico frisado, aplique aproximadamente 80 g de Recheio Caramel Coffee Bonasse e finalize com chocolate a gosto.



Rendimento da receita:

10 un. de aprox. 220 g.



Validade: 5 dias em temperatura ambiente ou refrigeração devidamente embalado.



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



Bonasse

Base Cake Limão Siciliano

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Cake Limão Siciliano Bonasse
- 500 g de ovos
- 300 g de água
- 200 g de óleo



Modo de preparo da massa

Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.

Base Aro 20

1. Coloque 500 g de massa em uma forma ou aro 20 untado com Desmoldante Bonasse ou forrado com papel manteiga e espalhe a massa.
2. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos.
3. Deixe esfriar.

Rendimento: 04 unidades.

Placa para fatia

1. Coloque 1 kg de massa em uma forma (40x60 cm) untada com Desmoldante Bonasse e forrada com papel manteiga e espalhe a massa.
2. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 12 minutos.
3. Deixe esfriar.
4. Com auxílio de um molde, corte em tamanhos de 25x12 cm.

Rendimento: 12 placas de 25x12 cm.



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

Bonasse

Base para Tartelette Limão Siciliano

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Cake Limão Siciliano Bonasse
- 600 g de farinha
- 400 g de margarina 80% lipídeo sem sal ou manteiga sem sal
- 300 g de ovos

Ingredientes do Creme de Amêndoa

- 650 g de Mistura para Creme Merengue Bonasse
- 325 g de água
- 455 g de farinha de amêndoas



Modo de preparo da massa

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Divida em peças de 40 g de massa e forre uma forma de 8x3 cm.
3. Coloque 25 g do creme de amêndoas previamente preparado e espalhe.
4. Asse a 190 °C em forno de lastro ou 160 °C em forno turbo por aprox. 15 minutos.
5. Deixe esfriar.

Modo de preparo do creme de amêndoas

1. Bata a mistura e a água na batedeira utilizando batedor tipo globo, em velocidade alta até atingir o ponto de pico firme.
2. Adicione a farinha de amêndoas e misture até homogeneizar.

Rendimento: 57 unidades.



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

Bonasse

Base Bolo Frutas Vermelhas

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Bolo Cremoso Frutas Vermelhas Bonasse
- 400 g de ovos
- 600 g de água



Modo de preparo da massa

Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.

Base Aro 18

1. Coloque 400 g de massa em uma forma ou aro 18 untado com Desmoldante Bonasse ou forrado com papel manteiga e espalhe a massa.
2. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos.
3. Deixe esfriar.

Rendimento: 05 unidades.

Placa para fatia

1. Coloque 1 kg de massa em uma forma (40x60 cm) untada com Desmoldante Bonasse e forrada com papel manteiga e espalhe a massa.
2. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 12 minutos.
3. Deixe esfriar.
4. Com auxílio de um molde, corte em tamanhos de 25x12 cm.

Rendimento: 12 placas de 25x12 cm.

Tiras para lateral de torta

1. Siga o processo da placa para fatia.
2. Corte tiras de 56x4 cm.

Rendimento: 9 tiras de 56x4 cm.

Base para mono porção

1. Siga o processo da placa para fatia.
2. Corte discos de 7 cm de diâmetro.

Rendimento: 28 unidades.



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

Bonasse

Base para Tartelette

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Cake Neutro Bonasse
- 600 g de farinha
- 400 g de margarina 80% lipídeo sem sal ou manteiga sem sal
- 300 g de ovos

Ingredientes do Creme de Amêndoa

- 650 g de Mistura para Creme Merengue Bonasse
- 325 g de água
- 455 g de farinha de amêndoas



Modo de preparo da massa

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Divida em peças de 40 g de massa e forre uma forma de 8x3 cm.
3. Coloque 25 g do creme de amêndoas previamente preparado e espalhe.
4. Asse a 190 °C em forno de lastro ou 160 °C em forno turbo por aprox. 15 minutos.
5. Deixe esfriar.

Rendimento: 57 unidades.

Modo de preparo do creme de amêndoas

1. Bata a mistura e a água na batedeira utilizando batedor tipo globo, em velocidade alta até atingir o ponto de pico firme.
2. Adicione a farinha de amêndoas e misture até homogeneizar.



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

Bonasse

Base Cake Neutro ou Cake Chocolate

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Cake Neutro ou Cake Chocolate Bonasse
- 500 g de ovos
- 300 g de água
- 200 g de óleo



Modo de preparo da massa

Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.

Placa para fatia

1. Coloque 1 kg de massa em uma forma (40x60 cm) untada com Desmoldante Bonasse e forrada com papel manteiga e espalhe a massa.
2. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 12 minutos.
3. Deixe esfriar.
4. Com auxílio de um molde, corte em tamanhos de 25x12cm.

Rendimento: 12 placas de 25x12cm

Tiras para lateral de torta:

1. Siga o processo da placa 40x60 cm.
2. Corte tiras de 23x3 cm.

Rendimento: 24 tiras de 23x3 cm.

Base para mono porção

1. Siga o processo da placa para fatia.
2. Corte discos de 7 cm de diâmetro.

Rendimento: 28 unidades.



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

Bonasse

Base para Torta

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Cake Neutro Bonasse
- 600 g de farinha
- 400 g de margarina 80% lipídeo sem sal ou manteiga sem sal
- 300 g de ovos

Ingredientes do Creme de Amêndoa

- 820 g de Mistura para Creme Merengue Bonasse
- 410 g de água
- 570 g de farinha de amêndoas



Modo de preparo da massa

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Divida em peças de 230 g de massa e forre uma forma de 20x3 cm.
3. Coloque 180 g do creme de amêndoas previamente preparado e espalhe.
4. Asse a 190 °C em forno de lastro ou 160 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos.
5. Deixe esfriar.

Rendimento: 10 unidades.

Modo de preparo do creme de amêndoas

1. Bata a mistura e a água na batedeira utilizando batedor tipo globo, em velocidade alta até atingir o ponto de pico firme.
2. Adicione a farinha de amêndoas e misture até homogeneizar.



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

Bonasse

Base Cake Coco

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Cake Neutro Bonasse
- 80 g de Coco Ralado Desidratado Bonasse
- 500 g de ovos
- 300 g de água
- 200 g de óleo



Modo de preparo da massa

1. Queime o coco a 180 °C até dourar bem.
2. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.

Base Aro 20

1. Coloque 500 g de massa em uma forma ou aro 20 untados com Desmoldante Bonasse ou forrados com papel manteiga e espalhe a massa.
2. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos.
3. Deixe esfriar.

Rendimento: 04 unidades.

Placa para fatia

1. Coloque 1 kg de massa em uma forma (40x60 cm) untada com Desmoldante Bonasse e forrada com papel manteiga e espalhe a massa.
2. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 12 minutos.
3. Deixe esfriar.

Tiras para lateral de torta:

1. Siga o processo da placa para fatia.
2. Corte tiras de 62x4 cm.

Rendimento: 8 tiras de 62x4 cm.



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

Bonasse

Base Cake Frutas Amarelas

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura para Cake Limão Siciliano Bonasse
- 500 g de ovos
- 300 g de suco de maracujá concentrado
- 200 g de óleo



Modo de preparo da massa

Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.

Base Aro 20

1. Coloque 500 g de massa em uma forma ou aro 20 untado com Desmoldante Bonasse ou forrado com papel manteiga e espalhe a massa.
2. Asse a 180 °C em forno de lastro ou 150 °C em forno turbo por aprox. 35 minutos.
3. Deixe esfriar.

Rendimento: 04 unidades.



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

Bonasse

Base Cake Indiano para Torta

Ingredientes da Massa	Ingredientes do Brownie Speculoos
• 1 kg de Mistura para Cake Indiano Bonasse • 600 g de farinha • 400 g de margarina 80% lipídeo sem sal ou manteiga sem sal • 300 g de ovos	• 1 kg de Mistura para Brownie Speculoos Bonasse • 350 g de ovos • 150 g de óleo



Modo de preparo da massa

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Divida em peças de 230 g de massa e forre uma forma de 20x3 cm.
3. Coloque 140 g de brownie previamente preparado e espalhe.
4. Asse a 190 °C em forno de lastro ou 160 °C em forno turbo por aprox. 20 minutos.
5. Deixe esfriar.

Rendimento: 10 unidades.

Modo de preparo do brownie speculoos

Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.



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

Bonasse

Base para Tartelette Cake Indiano

Ingredientes da Massa	Ingredientes do Brownie Speculoos
• 1 kg de Mistura para Cake Indiano Bonasse • 600 g de farinha • 400 g de margarina 80% lipídeo sem sal ou manteiga sem sal • 300 g de ovos	• 770 g de Mistura para Brownie Speculoos Bonasse • 270 g de ovos • 115 g de óleo



Modo de preparo da massa

1. Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Divida em peças de 40 g de massa e forre uma forma de 8x3 cm.
3. Coloque 20 g do brownie previamente preparado e espalhe.
4. Asse a 190 °C em forno de lastro ou 160 °C em forno turbo por aprox. 15 minutos.
5. Deixe esfriar.

Rendimento: 57 unidades.

Modo de preparo do brownie

Misture todos os ingredientes da massa manualmente ou na batedeira com batedor raquete em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.



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

Bonasse

Macaron



Ingredientes da Massa

- 100 g Mistura para Creme Merengue Bonasse
- 50 ml de água morna (levar ao micro-ondas por 20 segundos)
- 35 g de farinha de amêndoa
- 35 g de açúcar de confeiteiro
- Corante branco 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 até obter ponto de pico firme.
2. Peneire a farinha de amêndoa e o açúcar de confeiteiro. Misture lentamente com o merengue batido.
3. Coloque em uma manga de confeitar com bico liso e pingue no tamanho desejado sobre tapete de silicone.
4. Deixe descansar por 10 a 15 minutos.
5. 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 de leite em Pó com Vinho).



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

Bonasse

RECEITUÁRIO GOLD RECHEIOS



“A linha Gold recheios foi pensada para entregar sabor e exclusividade.

Com leite condensado em sua formulação a linha de recheios Gold traz uma identidade marcante que atende um conceito atual de confeitaria.

Recheios deliciosamente equilibrados, com ótima textura, corte limpo e praticidade para o dia a dia.

Um receituário que une elegância, padronização e produtividade que os produtos Bonasse entregam.

Feito por nós, especialmente para você.”

Chef Francisco Faria
Especialista em produtos e aplicações



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!

