

Receituário

Naturale

Pães Rústicos



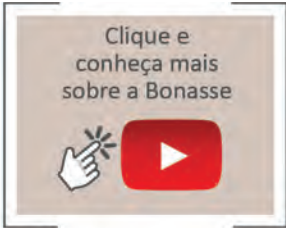
Bonassé



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.



GRUPO
ROCHAPAN



COMPLETA
ESTRUTURA LOGÍSTICA



PRESENTE EM 20
ESTADOS DO BRASIL



TÉCNICOS ALTAMENTE
QUALIFICADOS



Receituário
Naturale
Pães Rústicos

Índice

Ciabatta Rustic Mix Naturale	4
Sanduíche Ciabatta Parma Rustic Mix Naturale	6
Baguette Rustic Mix Naturale	8
Pão Italiano Rustic Mix Naturale	10
Focaccia Rustic Mix Naturale	12
Baguette Rústica Rustic Mix Naturale	14
Pão de Azeitonas Rustic Mix Naturale	16
Pão Italiano Calabresa Rustic Mix Naturale	18
Pão Mexicano Naturale	20
Baguette Mexicana Naturale	22
Sanduíche Baguette Mexicana Naturale Lombo Canadense	24
Pão Lemon Pepper Naturale	26
Baguette Lemon Pepper Naturale	28
Sanduíche Baguette Lemon Pepper Naturale Salaminho Italiano	30
Pão Lemon Pepper Naturale com Frango	32
Pão do Campo Naturale	34
Pão do Campo Naturale com Nozes	36
Pão do Campo Naturale com Uvas Passas	38
Pão do Campo Rústico Naturale	40



Ciabatta Rustic Mix Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento seco
- 600 ml de água gelada (1ª etapa)
- 150 ml de água gelada (2ª etapa)



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água da 1ª etapa aos poucos, até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para a velocidade alta, e quando iniciar a formação do ponto de véu adicione a água da 2ª etapa aos poucos até total absorção.
5. Coloque a massa em caixa plástica untada com óleo, ou azeite ou Desmoldante Spray Bonasse e cubra com plástico.
6. Deixe fermentar por aproximadamente 2 horas em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
7. Vire a massa sobre a mesa polvilhada com farinha de trigo e corte peças de 175 g ou no tamanho desejado.
8. Coloque as peças em assadeiras perfuradas.
9. Asse a 220 °C em forno de lastro ou 190 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 25 minutos.



Rendimento da receita:

10 pães de aproximadamente 150 g.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Sanduíche Ciabatta Parma Rustic Mix Naturale

Ingredientes da Massa	Ingredientes do Recheio
5 unidades de Ciabatta Rustic Mix Naturale Bonasse	• 300 g de creme de ricota • 300 g de presunto Parma • 75 g de azeite • 75 g de rúcula



Modo de preparo do sanduíche

Corte a ciabatta ao meio, regue com 15 g de azeite na base e espalhe aproximadamente 60 g do creme de ricota, 15 g rúcula e 60 g de presunto de Parma.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 280 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



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



Bonasse

Baguette Rustic Mix Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento seco
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 310 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Modele no formato baguette com 55 cm. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
9. Peneire farinha sobre a superfície (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça 5 cortes na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 20 minutos.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 260 g.



Validade: 24 horas.



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



Pão Italiano Rustic Mix Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento seco
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 515 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Modele no formato panhoca ou filão. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
9. Peneire farinha sobre a superfície (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça cortes na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 30 minutos.



Rendimento da receita:

3 unidades de aproximadamente 440 g.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Focaccia Rustic Mix Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 2 g de alecrim desidratado (opcional)
- 600 ml de água gelada (1ª etapa)
- 150 ml de água gelada (2ª etapa)

Ingredientes da Cobertura

- 25 g de alecrim fresco (opcional)
- 20 g de sal grosso (opcional)
- 50 g de azeite (opcional)



Modo de preparo

1. Coloque na masseira a Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse, o alecrim desidratado e o fermento, caso utilize fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta, adicionando a água da 1ª etapa aos poucos, até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para a velocidade alta e quando iniciar a formação do ponto de véu, adicione a água da 2ª etapa aos poucos até total absorção.
5. Coloque a massa em uma assadeira de 40 x 60 cm untada com azeite.
6. Deixe fermentar por aproximadamente 2 horas em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
7. Estique a massa preenchendo toda a assadeira e deixe descansar por 20 minutos.
8. Espalhe o azeite da cobertura, faça furos com a ponta dos dedos, salpique o alecrim e o sal grosso.
9. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo, com vapor, por aproximadamente 20 minutos.
10. Corte no tamanho desejado.



Rendimento da receita:

1 unidade de aproximadamente 1,450 kg.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Baguette Rústica Rustic Mix Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento seco
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 310 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Modele manualmente no formato baguette com 45 cm. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
9. Peneire farinha sobre a superfície (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 20 minutos.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 260 g.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Pão de Azeitonas Rustic Mix Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 250 g de azeitonas verdes fatiadas
- 10 g de alecrim fresco ou 2 g desidratado (opcional)
- 450 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Lave e escorra bem as azeitonas.
2. Coloque a Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse, as azeitonas, o alecrim (opcional) e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
3. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
6. Divida a massa em peças de 340 g ou no tamanho desejado.
7. Boleie e deixe descansar por 60 minutos cobertas com plástico.
8. Modele no formato de filão. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
9. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
10. Peneire a farinha na superfície (opcional).
11. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte na superfície.
12. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo, com vapor, por aproximadamente 30 minutos.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 290 g.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Pão Italiano Calabresa Rustic Mix Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio

- 1 kg de calabresa ralada
- 200 g de requeijão cremoso
- 200 g de cebola picada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Rustic Mix Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 155 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 140 g do recheio no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de filão. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de umidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 2 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes até homogeneizar.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 250 g.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Pão Mexicano Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Pão Mexicano Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Pão Mexicano Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 150 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Modele no formato filão ou no formato desejado. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
9. Peneire farinha sobre a superfície (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 20 minutos.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 125 g.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Baguette Mexicana Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Pão Mexicano Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Pão Mexicano Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 310 g para baguette ou 155 g para baguette sanduíche.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Modele no formato baguette com 45 cm ou baguette sanduíche com 20 cm. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
9. Peneire farinha sobre a superfície (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 20 minutos.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 260 g para baguette ou 10 unidades de 130 g para baguette sanduíche.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Sanduíche Baguette Mexicana Naturale Lombo Canadense

Ingredientes da Massa	Ingredientes do Recheio
5 unidades de Baguette Mexicana Naturale	• 300 g de cream cheese • 250 g de lombo tipo canadense fatiado • 250 g de queijo prato fatiado • 250 g de tomate fatiado • 75 g de rúcula



Modo de preparo do sanduíche

Corte a baguette ao meio e espalhe aproximadamente 60 g do cream cheese, 15 g rúcula, 50 g de tomate fatiado, 50 g de queijo prato fatiado e 50 g de lombo fatiado.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 325 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



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



Bonassé

Pão Lemon Pepper Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Pão Lemon Pepper Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Pão Lemon Pepper Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 150 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Modele no formato filão ou no formato desejado. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de umidade.
9. Peneire farinha sobre a superfície (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 20 minutos.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 125 g.



Validade: 24 horas.



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



Baguette Lemon Pepper Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Pão Lemon Pepper Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Pão Lemon Pepper Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 310 g para baguette ou 155 g para baguette sanduíche.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Modele no formato baguette com 45 cm ou baguette sanduíche com 20 cm. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
9. Peneire farinha sobre a superfície (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 20 minutos.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 260 g para baguette ou 10 unidades de 130 g para baguette sanduíche.



Validade: 24 horas.



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



Sanduíche Baguette Lemon Pepper Naturale Salaminho Italiano

Ingredientes da Massa	Ingredientes do Recheio
5 unidades de Baguette Lemon Pepper Naturale Bonasse	• 300 g de cream cheese • 250 g de salaminho tipo italiano fatiado • 250 g de queijo prato fatiado • 250 g de tomate fatiado • 75 g de rúcula



Modo de preparo do sanduíche

Corte a baguette ao meio e espalhe aproximadamente 60 g do cream cheese, 15 g rúcula, 50 g de tomate fatiado, 50 g de queijo prato fatiado e 50 g de salaminho tipo italiano fatiado.



Rendimento da receita:

5 unidades de aproximadamente 325 g.



Validade: 24 horas devidamente embalado e refrigerado.



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



Bonasse

Pão Lemon Pepper Naturale com Frango

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Pão Lemon Pepper Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada

Ingredientes do Recheio

- 960 g de frango cozido desfiado
- 200 g de requeijão cremoso
- 100 g de cebolinha picada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Pão Lemon Pepper Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 155 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Abra a massa e coloque 125 g do recheio no centro da massa. Feche a massa e modele no formato de filão. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
9. Com auxílio de um bisturi, faça 3 cortes na superfície.
10. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos com vapor no início.

Modo de preparo do recheio

Misture todos os ingredientes até homogeneizar.



Rendimento da receita:

10 unidades de aproximadamente 230 g.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Pão do Campo Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Pão do Campo Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Pão do Campo Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 515 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Modele no formato filão ou no formato desejado. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
9. Peneire farinha de centeio ou trigo sobre a superfície (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte na superfície.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 30 minutos.



Rendimento da receita:

3 unidades de aproximadamente 440 g.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Pão do Campo Naturale com Nozes

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Pão do Campo Naturale Bonasse
- 200 g de nozes
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 550 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Pão do Campo Naturale Bonasse, as nozes e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 435 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Modele no formato filão ou no formato desejado. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
9. Peneire farinha de centeio ou trigo sobre a superfície (opcional).
10. Com auxílio de um bisturi, faça 1 corte central na superfície e 5 cortes nas laterais.
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 30 minutos.



Rendimento da receita:

4 unidades de aproximadamente 375 g.



Validade: 24 horas.



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



Pão do Campo Naturale com Uvas Passas

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Pão do Campo Naturale Bonasse
- 300 g de uvas passas
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 600 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Lave as uvas passas e deixe escorrer.
2. Coloque a Mistura Pão do Campo Naturale Bonasse e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
3. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
4. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
5. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
6. Adicione as uvas passas e misture até homogeneizar.
7. Divida a massa em peças de 475 g ou no tamanho desejado.
8. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
9. Modele no formato retangular ou no formato desejado. Coloque em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
10. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação deixe fermentar de 12 a 48h a uma temperatura de 5 °C com 75% de humidade.
11. Peneire farinha de centeio ou trigo sobre a superfície (opcional).
12. Com auxílio de um bisturi, faça cortes cruzados na superfície.
13. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 30 minutos.



Rendimento da receita:

4 unidades de aproximadamente 400 g.



Validade: 24 horas.



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



Bonasse

Pão do Campo Rústico Naturale

Ingredientes da Massa

- 1 kg de Mistura Pão do Campo Naturale Bonasse
- 15 g de fermento fresco ou 5 g de fermento instantâneo
- 350 g de Farinha de Centeio
- 4 g de Melhorador Bonasse
- 7 g de Sal
- 875 ml de água gelada



Modo de preparo

1. Coloque a Mistura Pão do Campo Naturale Bonasse, todos os ingredientes secos e o fermento na masseira, caso utilize o fermento seco.
2. Misture em velocidade lenta adicionando a água aos poucos até obter uma massa homogênea.
3. Caso utilize o fermento fresco, adicione-o à massa nessa etapa e misture por 1 minuto.
4. Passe para velocidade alta e misture até obter o ponto de véu.
5. Divida a massa em peças de 555 g ou no tamanho desejado.
6. Boleie e deixe descansar por aproximadamente 1 hora cobertas com plástico.
7. Boleie e coloque a parte da emenda em uma assadeira forrada com plástico, peneirada com farinha de centeio ou farinha de trigo.
8. Para fermentação direta, deixe fermentar por aproximadamente 1 hora em temperatura ambiente. Para longa fermentação, deixe fermentar de 12 a 48 horas a uma temperatura de 5 °C com 75% de umidade.
9. Coloque os pães com o fundo da massa virada para cima em assadeiras perfuradas previamente untadas com Desmoldante Total ou Unta Forma Bonasse.
10. Peneire farinha de centeio ou trigo sobre a superfície (opcional).
11. Asse a 200 °C em forno de lastro ou 180 °C em forno turbo com vapor por aproximadamente 30 minutos.



Rendimento da receita:

4 unidades de aproximadamente 470 g.



Validade: 24 horas.



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



Receituário
Naturale
Pães Rústicos



Receituário
Naturale
Pães Rústicos



“A linha Naturale Bonasse resgata a essência da panificação com fermentação natural, unindo tradição e desempenho. Elaborada com massa madre de origem francesa, carrega o legado de uma das maiores referências mundiais em panificação, valorizando processos, entregando sabor e textura com praticidade e padronização.

Neste receituário, você encontra pães clássicos e tradicionais, reconhecidos mundialmente, que representam o que há de mais autêntico na cultura da panificação.

Pães Rústicos Naturale Bonasse: a essência da fermentação natural em cada fornada.”

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!

