

Receitas de

MÃE
com

BomPrincípio®



Receituário de Mães 2024

Valorizar quem a gente ama é muito melhor quando mostramos que o amor é doce! Emocionar na cozinha é o nosso plano para tornar o **Dia das Mães** dos seus clientes uma data recheada de boas recordações.

Com essa proposta, a **Bom Princípio** criou um Receituário temático com delícias preparadas com os nossos destaques de food service.

Embarque nessa experiência reproduzindo nossas receitas para saborear e comercializar. Essas receitas foram criadas para homenagear as mulheres que merecem nosso carinho, reconhecimento e gratidão.



Índice

Torta de coco	páginas 4 e 5
Torta de damasco e ameixa	páginas 6 e 7
Torta de leiteinho e morango	páginas 8 e 9
Verrine de cheesecake	páginas 10 e 11
Tiramisù Especial	páginas 12 e 13
Croquembouche	páginas 14 e 15
Torta de Dia das Mães	páginas 16 e 17
Pizza Especial	páginas 18 e 19
Sachertorte	páginas 20 e 21
Strudel	páginas 22 e 23

Receitas de

MÃE
com

Bom Princípio®

Torta de Coco



Ingredientes:

- 1 Massa de pão de ló de chocolate;
- 300g de Recheio de Chocolate Intenso Pâtissier Bom Princípio;
- 300g de Pasta de Coco Bom Princípio;
- 80g de chantilly batido;
- 80g de Ganache de Chocolate ao Leite Bom Princípio.

Modo de preparo:

1. Divida o pão de ló de 18 centímetros em três discos e umedeça com uma calda de sua preferência.
2. No primeiro disco intercale o Recheio de Chocolate Intenso com a Pasta de Coco, repita o processo no segundo disco e cubra com o terceiro.
3. Cubra o bolo com o chantilly batido e banhe com o Ganache.
4. Decore com physalis e com o Recheio de Chocolate Intenso.



Torta de Damasco e Ameixa



Ingredientes:

- 1 Massa de pão de ló de chocolate;
- 200g de Recheio de Damasco Bom Princípio;
- 200g de Doce de Leite Mais Consistente Bom Princípio;
- 200g de Pasta de Ameixa Bom Princípio;
- 80g de Ganache de Chocolate Meio Amargo.



Modo de preparo:

- Divida o pão de ló de 18 centímetros em três discos e umedeça com uma calda de sua preferência.
- No primeiro disco intercale o Recheio de Damasco com o Doce de Leite Mais Consistente e com a Pasta de Ameixa, repita o processo no segundo disco e cubra com o terceiro.
- Cubra o bolo com o chantilly batido e banhe com o Ganache.
- Decore com damascos e cerejas.

Receitas de
MÃE
com
BomPrincípio®



Torta de Leitinho e Morango



Ingredientes:

- 1 Massa de pão de ló de chocolate;
- 300g de Recheio Leitinho Bom Princípio;
- 300g de Pasta de Morango Bom Princípio;
- 80g de Ganache de Chocolate Branco Bom Princípio.



Modo de preparo:

- 1. Divida o pão de ló de 18 centímetros em três discos e umedeça com uma calda de sua preferência.
- 2. No primeiro disco intercale o Recheio Leitinho com a Pasta de Morango, repita o processo no segundo disco e cubra com o terceiro.
- 3. Cubra o bolo com o chantilly batido e banhe com o Ganache.
- 4. Decore com morangos.

Receitas de
MÃE
com
BomPrincípio®



Verrine de Cheseecake



Ingredientes - Mousse Cheseecake:

- 70g de Recheio de Chocolate Branco com Avelã Bom Princípio;
- 70g de Creme de leite;
- 70g de Chantilly batido;
- 70g de Cream cheese.



Decoração:

- 70g Recheio de Goiaba Bom Princípio;
- Goiaba.



Modo de preparo:

- Em uma taça, faça pequenos detalhes utilizando o Recheio de Goiaba. Misture os ingredientes da cheseecake para fazer a mousse. Logo após, aplique a mousse da cheseecake e finalize cobrindo com o Recheio de Goiaba.
- Nossa sugestão é decorar com pedaços de goiaba ou frutas de sua preferência.

**Dica: Para que a fruta da decoração fique com o aspecto mais brilhante e tenha maior durabilidade no balcão de sua confeitaria, pincele com Geleia de Brilho Cristal Bom Princípio.*

Receitas de
MÃE
com
Bom Princípio®



Tiramisù Especial



Ingredientes:

- 100g de Recheio de Chocolate Branco Bom Princípio;
- 50g de Chantilly batido;
- 50g de Creme de leite;
- 100g de Queijo Mascarpone;
- 50g de Biscoito tipo champanhe;
- 50ml de Café passado;
- 20g de Cacau em pó;
- 70g de Recheio de Laranja Bom Princípio.



Modo de preparo:

- Prepare a mousse com o Recheio de Chocolate Branco, o chantilly batido, o queijo mascarpone e o creme de leite, e reserve.
- Comece banhando os biscoitos no café, aplique em uma taça intercalando com a mousse.
- Finalize cobrindo com o Recheio de Laranja.
- Decore com biscoitos tipo champanhe e peneire o cacau em pó em cima do biscoito.



Croquembouche

Ingredientes

Massa das Carolinas (Éclair):

- 50ml de Leite;
- 50ml de Água;
- 50g de Creme de leite;
- 50g de Manteiga;
- 100g de Farinha de trigo;
- 1 pitada de sal;
- 2 Ovos.

Para o recheio:

- 100g de Recheio Pâtissier Chocolate Intenso Bom Princípio;
- 100g de Recheio Pâtissier Leite Condensado Bom Princípio.



Para a cobertura:

- 100g de Açúcar Cristal;
- 50ml de Água.

Modo de preparo:

- 1 Em uma panela, adicione o leite, a água e a manteiga, quando começar a ferver, desligue o fogo.
- 2 Após isso, adicione a farinha de trigo e mexa rapidamente até formar uma massa lisa e homogênea.
- 3 Logo após, leve a massa para uma batedeira e misture bem até esfriar.
- 4 Em seguida, adicione os ovos um a um na massa, misturando e incorporando individualmente.
- 5 Aplique em uma forma untada e com papel manteiga, utilizando uma manga de confeitar e um bico perlê. Faça bolinhas de dois centímetros.
- 6 Leve ao forno por 25 minutos a 150°C.
- 7 Depois de assadas, faça pequenos furinhos na parte inferior ou lateral das carolinas e recheie com a linha pâtissier da Bom Princípio.
- 8 Em outra panela, leve a fogo médio as 100g de açúcar com 50ml de água até ficar no ponto com cor de caramelo.
- 9 Molhe as carolinas recheadas no caramelo.
- 10 Logo após, monte o seu croquembouche em forma de pirâmide.

****Dica:** Para montar a pirâmide do croquembouche utilize um dos recheios da linha pâtissier para ir colando uma carolina na outra.

Receitas de
MÃE
com
BomPrincípio®



Torta de Dia das Mães



Ingredientes:

- 1 Pão de ló pronto de chocolate de 20cm de diâmetro;
- 150g de Recheio Pâtissier Chocolate Intenso Bom Princípio;
- 150g de Recheio Pâtissier Leite Condensado Bom Princípio;
- 100g de Recheio de Coco Queimado Cremoso Bom Princípio;
- 100g de Recheio de Damasco Bom Princípio;
- 80g de Ganache de Chocolate Branco Bom Princípio;
- 150g de Chantilly batido;
- 5g de Corante lipossolúvel rosa.



Calda:

- 50g de Leite condensado;
- 50ml de Água;
- 10ml de Rum;
- 2 Gotas de baunilha.



Modo de preparo:

1. Divida o pão de ló em três discos, umedeça os três discos com a calda, cubra o primeiro disco com o Recheio Pâtissier de Chocolate Intenso e aplique em cima o Recheio de Damasco.
2. Cubra com o segundo disco e recheie com o Recheio Pâtissier de Leite Condensado e o Recheio de Coco Queimado Cremoso.
3. Após cobrir com o terceiro disco, cubra o bolo com chantilly.
4. Misture o Ganache de Chocolate Branco com o corante lipossolúvel rosa e cubra todo o bolo.
5. Logo após, faça detalhes e decore a gosto.



Pizza Especial



Ingredientes:

- 1 Massa de Pizza;
- 100g de Recheio linha pizza de Chocolate ao Leite Bom Princípio;
- 100g de Recheio linha pizza de Chocolate Branco Bom Princípio;
- Frutas vermelhas para decoração.



Modo de preparo:

- Disponha os recheios na pizza, intercale o recheio de chocolate ao leite com o recheio de chocolate branco.
- Após isso, com forno pré-aquecido, asse por um minuto a 180°C.
- Finalize, decorando com frutas.



Confira o vídeo da linha pizza.



Sachertorte



Ingredientes (Brownie Bom Princípio):

- 100g de Manteiga;
- 250g de Açúcar mascavo;
- 100g de Chocolate meio amargo derretido;
- 100g de Creme de Avelã Bom Princípio;
- 20g de Cacau em Pó 50 a 100%;
- 1 Pitada de sal;
- 150g de Farinha de trigo;
- 3 Ovos.



Demais Ingredientes:

- 150g de Chantilly de chocolate batido;
- 20g de Cacau 100%;
- 300g de Creme de Avelã Bom Princípio;
- 50g Ganache de Chocolate Meio Amargo Bom Princípio.



Modo de preparo:

- Derreta a manteiga e o chocolate e misture com açúcar e adicione os demais ingredientes do brownie.
- Misture tudo e leve ao forno em uma forma de 30x40cm, asse por 25 minutos a 150°C.
- Faça 8 camadas com o brownie e intercale com os ingredientes do recheio misturados.
- Decore com o Ganache e faça detalhes com o Creme de Avelã.
- Finalize peneirando cacau em cima.

Receitas de
MÃE
com
BomPrincípio®



Strudel



Ingredientes:

- 250g de Massa folhada pronta;
- 1 Ovo;
- 100g de Recheio de Chocolate com Avelã Bom Princípio;
- 300g de Recheio de Banana com Canela Bom Princípio;
- 50g de Ganache Meio Amargo Bom Princípio;
- 50g de Açúcar gelado.



Modo de preparo:

- ✓ Abra a massa folhada, aplique no centro da massa o Recheio de Chocolate com Avelã e com Recheio de Banana com Canela.
- ✓ Corte em tiras laterais e pincele com gema de ovo. Asse por 30 minutos a 160°C.
- ✓ Finalize peneirando o açúcar gelado e realizando rabiscos com o ganache.



📷 @bomprincipiofoodservice
📷 @bomprincipioalimentos
📺 Bom Princípio Alimentos

(51) 3181.0026

bomprincipioalimentos.com.br

sac@bomprincipioalimentos.com.br

Receitas de

MÃE
com

Bom Princípio®