

O MELHOR  
**ARRAIÁ**  
TEM QUE TER

**Bom Princípio**<sup>®</sup>



Tem receitas  
para a sua festança  
no Brasil inteiro.

RECEITUÁRIO DE ARRAIÁ 2024



“Essa festança vai ter coisa boa demais sô! Nois vai mostrar um tantão de receita pra rechear todinha a mesa da mió época do ano.”

Tem oito receitas com os melhores ingredientes do Brasil, olha só: Tem creme de amendoim, coco, goiaba, beijinho, cajuzinho e doce de leite pra agradar qualquer paladar.

Eta coisa boa, todo mundo vai aproveitar demais essas delícias!

Agora, mãos à obra e bora mexer o doce porque, o melhor Arraiá tem que ter Bom Princípio!



## ÍNDICE

Fatia mousse de Paçoca _____	4 e 5
Fudge de São João _____	6 e 7
Bolo de milho verde Bom Princípio _____	8 e 9
Cake pudim São João _____	10 e 11
Rocambole Junino _____	12 e 13
Cake de aipim Arraiá _____	14 e 15
Taça Junina _____	16 e 17
Queijadinha Portuguesa Bom Princípio _____	18 e 19





## FATIA MOUSSE DE PAÇOCA

### INGREDIENTES (PARA BASE):

- 100g de Bolacha maisena;
- 50g de Margarina;
- 20g de Chocolate em pó 50% cacau.

### PARA A MOUSSE:

- 200g de Chantilly batido;
- 100g de Creme de leite;
- 400g de Creme de Amendoim Bom Princípio.

### DEMAIS INGREDIENTES:

- 100g de Recheio de Chocolate Meio Amargo Bom Princípio;
- 80g de Ganache de Meio Amargo Bom Princípio;
- 150g de Cajuzinho Bom Princípio.

### MODO DE PREPARO:

Em uma forma de fundo removível de 20 centímetros, espalhe a mistura da base uniformemente. Aplique em cima da base, o Recheio de Chocolate Meio Amargo e logo após, cubra com uma mousse realizada com o chantilly, o creme de leite e o Creme de Amendoim. Refrigere por no mínimo duas horas. Finalize cobrindo com o Ganache Meio Amargo, realize decorações com o Recheio de Chocolate Meio Amargo e Cajuzinhos enrolados.

- Equipamento: Forma redonda de fundo removível de 20 cm.
- Rendimento: 6 fatias.





## FUDGE DE SÃO JOÃO

### INGREDIENTES:

- 500g de Chocolate branco;
- 500g de Recheio de Coco Queimado Cremoso Bom Princípio.

### PARA DECORAÇÃO:

- 100g de Recheio de Chocolate Meio Amargo Bom Princípio;
- 200g de Cajuzinho Bom Princípio.

### MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate e adicione o Recheio de Coco Queimado Cremoso, misture até que fique uniforme, disponha a mistura em uma forma e leve para refrigerar no mínimo por duas horas.

Retira da forma, corte em quadrados do tamanho desejado e decore com Recheio de Chocolate Meio Amargo e Cajuzinhos enrolados.

- Material: Forma de 20x20 centímetros (forrada com papel manteiga).



O MELHOR  
**ARRAIÁ**  
TEM QUE TER  
Bom Princípio®



# BOLO DE MILHO VERDE BOM PRINCÍPIO

## INGREDIENTES:

- 1 lata de Milho verde;
- 350g de Açúcar;
- 4 Ovos;
- 100g de Manteiga derretida;
- 200g de Farinha de milho média;
- 10g de Fermento em pó químico;
- 600ml de Leite;
- 300g de Pasta de Coco Bom Princípio;
- 400g de Goiaba Cremosa Bom Princípio;
- 50g de Coco ralado.

## MODO DE PREPARO:

Comece batendo no liquidificador: o milho verde, o açúcar, os ovos e a manteiga derretida.

Em uma bacia, disponha a farinha de milho média, o fermento em pó químico e o leite. Adicione os ingredientes batidos no liquidificador e por último acrescente a Pasta de Coco Bom Princípio.

Em forma untada com manteiga e farinha de trigo, adicione o bolo e leve ao forno em banho-maria a 170°C por 40 minutos.

Após assar o bolo, finalize cobrindo com a Goiaba Cremosa Bom Princípio. Decore com coco ralado.

- **Rendimento: 3 bolos de 500 gramas.**



O MELHOR  
**ARRAIÁ**  
TEM QUE TER  
Bom Princípio®





## CAKE PUDIM SÃO JOÃO

### INGREDIENTES PARA O BOLO:

- 500g de Mistura de bolo de chocolate;
- 200g de Recheio de Coco Cremoso Bom Princípio.

### PARA O PUDIM:

- 4 ovos;
- 400g de Doce de Leite Mais Consistente Bom Princípio;
- 200g de Leite condensado;
- 100ml de Leite.

### PARA A DECORAÇÃO:

- 200g Beijinho Bom Princípio.

### MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador os ingredientes para o pudim e disponha em uma forma de 20 centímetros untada. Após isso, com o auxílio de um saco de confeitar, adicione a mistura de bolo de chocolate misturada com o Recheio de Coco Cremoso. Leve ao forno em banho-maria por 35 minutos a 150°C. Após esfriar, corte em fatias e decore com Beijinhos enrolados e Doce de Leite.



O MELHOR  
**ARRAIÁ**  
TEM QUE TER  
Bom Princípio®



## ROCAMBOLE JUNINO

### INGREDIENTES:

- 500g de Mistura de rocambole de chocolate;
- 400g de Creme de Amendoim Bom Princípio;
- 200g de Chantilly batido;
- 100g de Creme de Avelã Bom Princípio;
- 150g de Ganache de Chocolate ao Leite Bom Princípio;
- 100g de Cajuzinho.

### MODO DE PREPARO:

Asse a massa de rocambole de chocolate. Após esfriar, espalhe delicadamente o creme de avelã. Logo após, espalhe por cima a mousse realizada com Creme de Amendoim misturada com o chantilly batido. Enrole o rocambole e leve para refrigerar por uma hora.

Após isso, corte em fatias, finalize com o Ganache de Chocolate ao Leite e decore com Cajuzinhos enrolados.





## CAKE DE AIPIM ARRAIÁ

### INGREDIENTES DO PUDIM:

- 400g de Coco Queimado Cremoso Bom Princípio;
- 300g de Leite condensado;
- 4 Ovos;
- 100ml de Leite.

### PARA O BOLO:

- 500g de Mistura de bolo de aipim.

### PARA DECORAÇÃO:

- 150g de Beijinho Bom Princípio;
- 300g de Pasta de Coco Bom Princípio;
- 30ml de Geleia de Brilho Neutra.

### MODO DE PREPARO:

Misture os ingredientes do pudim e adicione em uma forma untada. Após isso, com o auxílio de um saco de confeitar espalhe a mistura do bolo de aipim.

Asse em banho-maria por 35 minutos a 150°C. Após assar e desenformar, finalize pincelando a Geleia de Brilho Neutra, decorando com coco ralado e Beijinhos enrolados.





## TAÇA JUNINA

### INGREDIENTES:

- Broas de Fubá Amanteigadas;
- 150g de Creme de Amendoim Bom Princípio;
- 150g de Recheio Leitinho Bom Princípio;
- 150g de Creme de Avelã Bom Princípio;
- Physalis.

### MODO DE PREPARO:

Disponha as broas cortadas, aplique o Creme de Amendoim, o Recheio Leitinho e o Creme de Avelã. Finalize a receita decorando com physalis e broas.





# QUEIJADINHA PORTUGUESA BOM PRINCÍPIO

## INGREDIENTES PARA A MASSA FLORA:

- 50g de Margarina;
- 50g de Açúcar;
- 100g de Farinha de Trigo.

## INGREDIENTES PARA A QUEIJADINHA:

- 150g de Ricota;
- 250g de Recheio de Coco Cremoso Bom Princípio;
- 100ml de Leite;
- 100g de Leite Condensado;
- 2 Ovos;
- 50g de Açúcar;
- 30g de Farinha de Trigo.

## PARA DECORAÇÃO:

- 100g de Cajuzinho Bom Princípio.

## MODO DE PREPARO:

Misture os ingredientes da massa flora. Unte formas de 10 centímetros de fundo removível e utilize a massa para forrar as formas. Após isso, misture os ingredientes para a queijadinha e disponha nas formas. Asse por 25 minutos a 150°C. Decore com Recheio de Coco Cremoso e Cajuzinhos enrolados.



O MELHOR  
**ARRAIÁ**  
TEM QUE TER  
Bom Princípio®





📷 @bomprincípiofoodservice  
📷 @bomprincípioalimentos  
📺 Bom Princípio Alimentos

(51) 3181.0026

[bomprincípioalimentos.com.br](http://bomprincípioalimentos.com.br)

[sac@bomprincípioalimentos.com.br](mailto:sac@bomprincípioalimentos.com.br)

O MELHOR  
**ARRAIÁ**  
TEM QUE TER

**Bom Princípio**<sup>®</sup>