

BomPrincípio®

* Receituário *

Natal

2022



Nossas Receitas

Panetone: Chocolate Branco com Avelã e Coco____Página 3

Panetone: Chocolate Branco, Nozes e Ameixa____Página 5

Chocotone: Pink____Página 7

Pavê: Chocolate Branco, Abacaxi e Canela____Página 9

Guirlanda: Chocolate, Damasco e Nozes____Página 11



Chocolate Branco com Avelã e Coco

Ingredientes

- 1 panetone de frutas
- 200g de recheio de chocolate branco com avelã Bom Princípio
- 200g de recheio de chocolate branco Bom Princípio
- 200g de pasta de fruta de coco Bom Princípio
- 150g de ganache de chocolate branco Bom Princípio

Modo de preparo

Faça 5 furos na superfície do panetone e injete os recheios intercalados em cada furo.

Derreta o ganache no microondas por 20 segundos e cubra a superfície do panetone. Quando o ganache estiver quase seco cole a sua decoração favorita. Nossa sugestão é bombons, lascas de chocolate branco e coco desidratado.





PESO LÍQ.
1,01kg

Chocolate Branco, Nozes e Ameixa

Ingredientes

- 1 panetone de frutas
- 200g de recheio de chocolate branco Bom Princípio
- 200g de pasta de ameixa Bom Princípio
- 60g de nozes Bom Princípio
- 150g de ganache de chocolate branco Bom Princípio

Modo de preparo

Faça 5 furos na superfície do panetone e injete os recheios intercalados em cada furo.

Derreta o ganache no microondas por 20 seg e cubra a superfície do panetone. Quando o ganache estiver quase seco cole a sua decoração favorita, nossa sugestão é utilizar ameixas secas, nozes e lascas de chocolate branco.





Chocotone Pink

Ingredientes

- 200g de recheio sabor morango Bom Princípio
- 200g de chocolate meio amargo Bom Princípio
- 150g de ganache de chocolate meio amargo Bom Princípio

Modo de preparo

Faça 5 furos na superfície do panetone e injete os recheios intercalados em cada furo.

Derreta o ganache no microondas por 20 segundos e cubra a superfície do panetone. Quando o ganache estiver quase seco cole a sua decoração favorita. Nossa sugestão é barrinhas de chocolate recheadas com morango e lascas de chocolate meio amargo.





Chocolate Branco, Abacaxi e Canela

Ingredientes

- 1 panetone de frutas
- 250g de pasta de fruta de abacaxi Bom Princípio
- 250g de recheio de chocolate branco Bom Princípio
- Canela em pó
- 200ml de leite integral
- 200g de chantilly batido em picos firmes
- Cerejas com talo Bom Princípio

Modo de preparo

Misture o chantilly com o recheio de chocolate branco, corte o panetone em fatias de 1,5 cm. Coloque um pouco do creme de chocolate branco com chantilly no fundo de uma travessa, em seguida coloque uma fatia de panetone, regue com um pouco de leite e cubra com a pasta de abacaxi. Repita a operação até preencher toda a travessa. Decore com a pasta, o creme e cerejas em calda.





Chocolate, Damascos e Nozes

Ingredientes

- 500g de farinha de trigo
- 10g de fermento instantâneo
- 30g de leite em pó
- 30 ml de óleo vegetal
- 300 ml de água
- 10g de açúcar
- 2g de sal
- 600g de recheio de damasco Bom Princípio
- 60g de nozes Bom Princípio
- 400g de recheio de chocolate ao leite Bom Princípio
- Cerejas em calda para decorar Bom Princípio

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes secos (farinha, leite em pó, sal e açúcar), em outro recipiente dissolva o fermento na água. Em seguida junte os dois e sobe a massa até que ela desgrude das mãos. Deixe dobrar de tamanho e em seguida numa superfície enfarinhada, abra a massa com uma espessura de 0,5 cm. Espalhe uniformemente o recheio de damasco e as nozes picadas.

Enrole a massa como um rocambole e aperte bem as pontas, com o auxílio de uma faca, corte a massa ao meio no sentido de todo o comprimento dela. Enrole uma metade sobre a outra e uma as pontas para obter o formato de guirlanda.

Deixe a massa crescer novamente e leve para assar em 180 graus por 40 minutos aproximadamente.

Depois de esfriar, polvilhe leite em pó e faça riscos com o recheio de chocolate, decore com damascos desidratados e cerejas em calda.







*Sabor de quem ♡
faz com amor!*

 /bomprincípioalimento
 @bomprincípioalimentos
 bomprincípioalimentos.com.br