



Panetones

☆☆ TRUFADOS

Bom Princípio[®]
ALIMENTOS





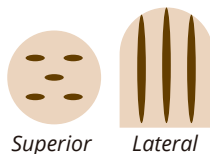
Buenissimo

Ingredientes:

- * 1 un de panetone ou chocotone;
- * 240 g de **Recheio e cobertura sabor Chocolate com Avelã Bom Princípio**;
- * 60 g de **Recheio e cobertura sabor Chocolate Branco Bom Princípio**;
- * 2 un de wafer com recheio de leite e avelãs;
- * 100 g de barra de chocolate ao leite.

Modo de preparo:

Faça cinco furos verticais na parte superior (cabeça) do seu panetone. Importante que o furo vá do topo até a base, conforme a ilustração:



Encoste a ponta da manga de Recheio de Chocolate Branco Bom Princípio no furo central e injete cerca de 60 g, repita a operação em todos os furinhos ao redor com o Recheio de Chocolate com Avelã Bom Princípio, cerca de 60 g em cada. Não se preocupe em separar igualmente as porções mas garanta que todo o creme seja aplicado. Com o chocolate derretido, cubra o topo do seu panetone e deixe escorrer. Enquanto o chocolate ainda não tiver endurecido, cole os wafers e o que mais sua criatividade mandar.



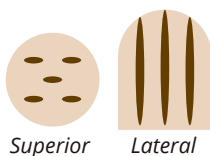
Charlegend

Ingredientes:

- * 1 un de panetone ou chocotone;
- * 120 g de **Doce de Leite para confeitaria sem amido**;
- * 180 g de **Recheio e cobertura sabor Chocolate Meio Amargo Bom Princípio**;
- * 80 g de amendoim picado e levemente torrado;
- * 130 g de barra de chocolate cobertura sabor chocolate ao leite;
- * 1 un de barra de chocolate ao leite recheada com caramelo e amendoim.

Modo de preparo:

Faça cinco furos verticais na parte superior (cabeça) do seu panetone. Importante que o furo vá do topo até a base, conforme a ilustração:



Derreta o chocolate e coloque uma pequena porção sobre um pedaço de papel manteiga levemente amassado. Incline um pouco o papel para um efeito escorrido e alongado. Leve ao refrigerador por, no máximo, 10 min. Quando retirar, quebre de forma irregular e aleatória. Misture o Doce de Leite Bom Princípio com 60 g do amendoim, coloque em uma manga de confeitar sem bico e injete no furo do centro. Nos furos laterais, aplique o Recheio de Chocolate Meio Amargo Bom Princípio, cerca de 60 g em cada furo. Com o restante do chocolate, cubra o topo do seu panetone e deixe escorrer. Enquanto o chocolate ainda não tiver endurecido, cole os chocolates e o restante do amendoim picado.



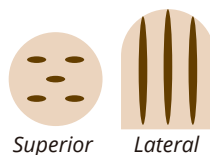
Ingredientes:

- * 1 un de panetone ou chocotone;
- * 60 g de **Pasta de Frutas sabor Coco Bom Princípio;**
- * 120 g de **Recheio e cobertura sabor Chocolate Branco Bom Princípio;**
- * 120 g de **Recheio e cobertura sabor Chocolate Meio Amargo Bom Princípio;**
- * 100 g de barra de chocolate cobertura sabor chocolate branco;
- * 1 un de bombom de coco coberto com chocolate branco;
- * 1 un de bombom de coco coberto com chocolate meio amargo.



Modo de preparo:

Faça cinco furos verticais na parte superior (cabeça) do seu panetone. Importante que o furo vá do topo até a base, conforme a ilustração:



No furo central, aplique o recheio de Pasta de Frutas de Coco Bom Princípio. Em dois orifícios laterais, divida o Recheio de Chocolate Branco Bom Princípio, e nos outros dois o Recheio de Chocolate Meio Amargo Bom Princípio. Derreta o chocolate branco, aplique no topo do panetone e deixe escorrer. Enquanto o chocolate ainda não tiver endurecido, cole os bombons cortados de sua maneira favorita.



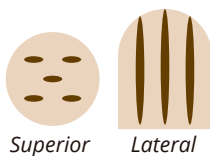
Cookies

Ingredientes:

- * 1 un de panetone ou chocotone;
- * 300 g de **Recheio e cobertura sabor Chocolate Meio Amargo Bom Princípio**;
- * 6 un (cerca de 60 g) de cookies de sua preferência;
- * 125 g de barra de chocolate cobertura sabor chocolate ao leite.

Modo de preparo:

Faça cinco furos verticais na parte superior (cabeça) do seu panetone. Importante que o furo vá do topo até a base, conforme a ilustração:



Derreta o chocolate e coloque uma pequena porção sobre um pedaço de papel manteiga levemente amassado. Incline um pouco o papel para um efeito escorrido e alongado. Salpique um pouco de cookie triturado sobre o chocolate ainda derretido. Leve ao refrigerador por no máximo 10 min. Quando retirar quebre de forma irregular e aleatória. Separe duas unidades de cookies para decorar seu panetone, o restante triture de forma irregular e em seguida, misture ao Recheio de Chocolate Meio Amargo Bom Princípio. Coloque o recheio em uma manga sem bico e injete porções de 60 g em média em cada orifício. Com o restante do chocolate derretido, cubra o topo do panetone e deixe escorrer. Enquanto o chocolate ainda não tiver endurecido, cole as lascas de chocolate, os cookies e salpique o farelo que sobrar.

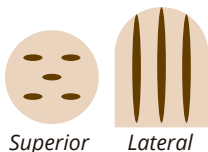


Ingredientes:

- * 1 un de panetone ou chocotone;
- * 275 g de **Recheio e cobertura sabor Chocolate Branco Bom Princípio**;
- * 125 g de barra de chocolate cobertura sabor chocolate branco;
- * 100 g de biscoito sabor chocolate com recheio sabor baunilha.

Modo de preparo:

Faça cinco furos verticais na parte superior (cabeça) do seu panetone. Importante que o furo vá do topo até a base, conforme a ilustração:



Nesgrayskull

Derreta o chocolate e coloque uma pequena porção sobre um pedaço de papel manteiga levemente amassado. Incline um pouco o papel para um efeito escorrido e alongado. Salpique um pouco de biscoito triturado sobre o chocolate ainda derretido. Leve ao refrigerador por, no máximo, 10 min. Quando retirar, quebre de forma irregular e aleatória. Separe três unidades de biscoitos inteiros para decorar seu panetone. Triture o restante e misture ao Recheio de Chocolate Branco Bom Princípio. Em seguida, coloque o recheio em uma manga sem bico e preencha cada cavidade do panetone com cerca de 70 g de recheio. Aplique o restante do chocolate derretido sobre o panetone já recheado e deixe escorrer. Enquanto o chocolate ainda não tiver endurecido, cole as lascas de chocolate, os biscoitos e um pouquinho do triturado.



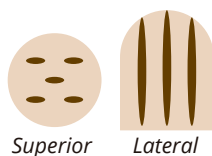
Chocowafer

Ingredientes:

- * 1 un de panetone ou chocotone;
- * 300 g de **Recheio e cobertura sabor Chocolate ao Leite Bom Princípio**;
- * 100 g de barra de chocolate cobertura sabor chocolate ao leite;
- * 60 g de wafer com cobertura de chocolate;
- * Wafers diversos, cobertos de chocolate para decoração.

Modo de preparo:

Faça cinco furos verticais na parte superior (cabeça) do seu panetone. Importante que o furo vá do topo até a base, conforme a ilustração:



Triture 60 g de wafer e misture ao Recheio de Chocolate ao Leite Bom Princípio. Em seguida, coloque em uma manga de confeitar sem bico e preencha cada cavidade com cerca de 70 g cada. Não se preocupe com a quantidade exata em cada orifício, mas sim em injetar todo o recheio. Cubra o topo do panetone com o chocolate derretido. Enquanto o chocolate ainda não tiver endurecido, cole os wafers diversos com muita criatividade.



Ingredientes:

- * 1 un de panetone ou chocotone;
- * 300 g de **Creme de Avelã com Pedacos de Castanhas Bom Princípio**;
- * 125 g de barra de chocolate cobertura sabor chocolate ao leite;
- * 25 g de avelãs levemente torradas, sem pele e levemente quebradas;
- * 3 un de bombons sabor avelã;
- * Papel manteiga.

Modo de preparo:

Faça cinco furos verticais na parte superior (cabeça) do seu panetone. Importante que o furo vá do topo até a base, conforme a ilustração:



Superior



Lateral



Derreta o chocolate e coloque uma pequena porção sobre um pedaço de papel manteiga levemente amassado e, sobre o chocolate, um pouco das avelãs trituradas. Incline um pouco o papel para um efeito escorrido e alongado. Leve ao refrigerador por, no máximo, 10 min. Quando retirar quebre de forma irregular e aleatória. Coloque o Creme de Avelã Bom Princípio dentro de uma manga de confeitar com bico perlé (reto) grande e em seguida recheie seu panetone. Encoste a ponta do bico em um dos furos e injete cerca de $\frac{1}{4}$ do creme (cerca de 75 g), repita a operação em todos os furinhos. Não se preocupe em separar igualmente as porções, mas garanta que todo o creme seja aplicado. Com o restante do chocolate, cubra o topo do seu panetone e deixe escorrer. Enquanto o chocolate não tiver endurecido, cole os bombons de avelã, as lacas de chocolate com pedacinhos de avelãs grudados e finalize salpicando o restante das avelãs picadas.



Trufaboom

Ingredientes:

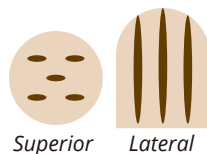
- * 1 un de panetone ou chocotone;
- * 315 g de **Recheio Pâtissier sabor Chocolate Intenso Bom Princípio**;
- * 60 g de **Recheio e cobertura sabor Damasco Bom Princípio**;
- * 75 g de barra de chocolate cobertura sabor chocolate meio amargo;
- * 100 g de barra de chocolate cobertura sabor chocolate branco;
- * 15 g de raspas de chocolate meio amargo;
- * 15 g de raspas de chocolate branco;
- * Cacau em pó para passar as trufas.

Modo de preparo:

Para as trufas do topo: Derreta 75 g de barra de chocolate cobertura sabor chocolate meio amargo e misture com 75 g de Recheio Pâtissier Chocolate Intenso Bom Princípio. Misture até homogeneizar e deixe descansar por 35 min. Faça bolinhas e passe no cacau em pó.



Faça cinco furos verticais na parte superior (cabeça) do seu panetone. Importante que o furo vá do topo até a base, conforme a ilustração:



No furo do meio, aplique o Recheio de Damasco Bom Princípio, nos furos das laterais, aplique o restante do Recheio Pâtissier Chocolate Intenso Bom Princípio, cerca de 60 g em cada orifício. Derreta a barra de chocolate branco e cubra o topo do panetone já recheado e deixe escorrer. Enquanto o chocolate ainda não tiver endurecido, cole as trufas e as raspas de chocolate misturadas.





Panetones
☆☆ TRUFADOS

Conheça todos nossos produtos no site e use sua criatividade para fazer panetones incríveis: www.bomprincípioalimentos.com.br

BomPríncipe[®]
ALIMENTOS