

Receituário de Natal



Bom Princípio®

ALIMENTOS



Neste Natal, se inspire e surpreenda com o sabor sofisticado do **Pistache Dubai**.

Cremoso, intenso e crocante

na medida certa para elevar suas criações.



LANÇAMENTO

RECHEIO DE PISTACHE COM **SABOR MARCANTE**

MASSA KADAYIF **CROCANTE**

FORNEÁVEL A 150°C POR 2 MINUTOS

ESTÁVEL AO **CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO**

CRIE COMBINAÇÕES COM OUTROS INGREDIENTES, COMO **CREME DE LEITE, CREME VEGETAL E CHANTILY**



Sumário

Panettone Trufado com Pistache Dubai.....	5
Panettone Salgado.....	7
Torta Cookies de Doce de Leite com Caramelo e Flor de Sal	9
Torta de Nozes	11
Panna Cotta de Leite e Uva	13
Tiramisù	15
Trufas de Frutas Frescas e Geleia de Cereja	17
Bolo de Cenoura com Cream Cheese	19
Torta Charlotte de Frutas.....	21
Crookie.....	23





Panettone Trufado com Pistache Dubai

INGREDIENTES:

- 1 chocottone
- 300g recheio Pistache Dubai **Bom Princípio**

COBERTURA:

- 100g recheio Pistache **Dubai Bom Princípio**
- Pistache em grão moído
- Chantilly para decorar
- Frutas frescas

MODO DE PREPARO:

1. Corte a tampa do panettone e retire parte do miolo.
2. Recheie com os 300g de pistache.
3. Recoloque a tampa e espalhe a cobertura de pistache.
4. Alise com uma espátula.
5. Cubra as laterais com pistache moído.
6. Finalize com bicos de chantilly e frutas frescas por cima.





Panettone Salgado

INGREDIENTES:

- 400g massa de brioche
- 80g tomate seco em óleo **Bom Princípio** (picado)
- 8 azeitonas verdes sem caroço **Bom Princípio**
- 6 cebolinhas cristal **Bom Princípio**
- 1 galho de alecrim fresco (desfolhado)

MODO DE PREPARO:

1. Espalhe a massa de brioche e distribua o recheio por cima.
2. Dobre em formato de envelope duas vezes para fundir o recheio.
3. Boleie e coloque em forma para panettone.
4. Deixe crescer até dobrar de volume.
5. Pincele com gema + um pouco de leite.
6. Corte uma cruz com bisturi/estilete.
7. Asse a 150°C por 35 minutos.
8. Decore com azeitonas, alecrim, cebolinha e cerejas.





Torta Cookies de Doce de Leite com Caramelo e Flor de Sal

FORMA: 20 CM COM FUNDO REMOVÍVEL.

MASSA:

- 500g mistura cake neutro
- 1 ovo
- 150g margarina ou manteiga

RECHEIO:

- 300g doce de leite confeitaria **Bom Princípio**
- 100g recheio de caramelo **Bom Princípio**
- 1 pitada de flor de sal

COBERTURA:

- 100g moedas ou gotas de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO:

1. Misture bem os ingredientes da massa.
2. Unte a forma e espalhe metade da massa no fundo e laterais.
3. Recheie com doce de leite, caramelo e flor de sal.
4. Abra a outra metade da massa com rolo e cubra a torta.
5. Asse a 150°C por 40 minutos.





Torta de Nozes

MASSA:

- 200g farinha
- 100g açúcar refinado
- 100g margarina
- 50ml leite

RECHEIO:

- 300g doce de leite confeitaria **Bom Princípio**
- 100g nozes torradas e moídas

COBERTURA:

- 100g nozes inteiras **Bom Princípio**
- Doce de leite para decorar
- Açúcar gelado para peneirar

MODO DE PREPARO:

1. Misture bem os ingredientes da massa.
2. Unte forma de 20cm (fundo removível).
3. Forre fundo e laterais com metade da massa.
4. Adicione o recheio.
5. Cubra com a outra metade da massa aberta com rolo.
6. Pincele com gema + leite.
7. Asse a 150°C por 50 minutos.
8. Decore com doce de leite, nozes e açúcar gelado.





Panna Cotta de Leiteinho e Uva

GELATINA DE UVA:

- 12g gelatina de uva
- 50ml água quente

PANNA COTTA:

- 100g nata
- 100g recheio Leiteinho **Bom Princípio**
- 8g gelatina hidratada em 50ml de água

COBERTURA:

- 50g pasta de morango **Bom Princípio** diluída
- 1 cereja com talo **Bom Princípio**
- 1 amora
- 1 framboesa

MODO DE PREPARO:

1. Faça a gelatina de uva e despeje em taças ou formas.
2. Leve para gelar até firmar.
3. Misture nata e recheio de leiteinho (sem bater).
4. Aqueça a gelatina hidratada e incorpore à mistura.
5. Despeje sobre a gelatina de uva e gele novamente.
6. Desmolde e finalize com a cobertura e frutas.





Tiramisù

INGREDIENTES:

- 9 biscoitos champanhe
- 100g nata
- 100g recheio creme bombom **Bom Princípio**
- 50g cream cheese
- Café coado ou solúvel (para umedecer biscoitos)
- 30g cacau em pó

MODO DE PREPARO:

1. Bata a nata, creme de bombom e cream cheese até firmar.
2. Em um prato, faça base de creme com saco de confeitar.
3. Monte camadas alternando biscoitos umedecidos e creme (em posições cruzadas).
4. Finalize com bicos de creme e cacau peneirado.
5. Sirva bem gelado.





Trufas de Frutas Frescas e Geleia de Cereja

INGREDIENTES:

- 200g chocolate meio amargo derretido
- Frutas frescas: amora, framboesa, mirtilo
- 50g recheio de cereja **Bom Princípio**
- 1 forma de silicone redonda

MODO DE PREPARO:

1. Disponha frutas na forma.
2. Faça riscos com chocolate nas laterais e frutas.
3. Leve para gelar.
4. Preencha espaços com recheio de cereja.
5. Una as duas metades com chocolate, formando uma bola.
6. Sirva com mais recheio e frutas.





Bolo de Cenoura com Cream Cheese

MASSA:

- 300g cake de cenoura
- 1 ovo
- 50ml óleo
- 100ml água

RECHEIO:

- 150g chantilly batido
- 100g cream cheese
- 100g recheio creme de bombom ou creme confeiteiro **Bom Princípio**

MODO DE PREPARO:

1. Misture os ingredientes da massa.
2. Despeje em forma de 13cm (fundo removível) untada.
3. Asse a 150°C por 35 minutos.
4. Deixe esfriar e corte ao meio.
5. Recheie com saco de confeitar.
6. Decore com bicos de creme e frutas.
7. Finalize com açúcar gelado.





Torta Charlotte de Frutas

INGREDIENTES:

- 10 a 12 biscoitos champanhe
- 50g nata
- 50g recheio chocolate branco **Bom Princípio**
- 100g pasta de morango **Bom Princípio**
- 1 aro de 10cm

MODO DE PREPARO:

1. Bata a nata com o recheio de chocolate branco.
2. Posicione o aro no prato e espalhe creme dentro dele.
3. Fixe os biscoitos na lateral do aro.
4. Faça camadas com biscoitos (molhados em café ou leite), creme e pasta de morango.
5. Finalize com pasta de morango e frutas.
6. Peneire açúcar gelado, gele bem e desmolde.





Crookie

INGREDIENTES:

- 1 croissant assado
- 50g massa de cookies
- 3 cookies pequenos (20g cada)
- 100g recheio chocolate branco com cookies **Bom Princípio**
- 30g recheio creme avelã **Bom Princípio**

MASSA DE COOKIE BASE:

- 200g cake neutro
- 25g ovos ou 1 gema
- 60g margarina
- 50g gotas de chocolate

MODO DE PREPARO:

1. Misture todos os ingredientes da massa de cookie.
2. Espalhe 50g da massa sobre o croissant.
3. Modele 3 bolinhas de 20g para os mini cookies e asse a 160°C por 8-10 minutos.
4. Corte o croissant, espalhe o recheio de chocolate branco com cookies.
5. Coloque os mini cookies dentro e finalize com mais recheio e o de avelã por cima.





Feliz Natal!

   Bom Princípio Alimentos

bomprincipioalimentos.com.br

0800.777.0073

