

Receituário

Páscoa Recheada

Bom Princípio®

FOOD SOLUTION



Texturas que emocionam, camadas que vendem

A Páscoa é feita de histórias, e cada história é construída em camadas. Na Bom Princípio Food Solution, acreditamos que o recheio é o coração de cada criação: é nele que mora o sabor, a textura e a conexão que transforma um doce em uma lembrança inesquecível.

Para a Páscoa 2026, trazemos uma proposta que vai além do paladar. Apresentamos este receituário exclusivo com 14 criações inéditas desenvolvidas pelo Chef Pedro Saulo, o maior medalhista em confeitaria do Brasil. Aqui, o talento do chef se une à qualidade e praticidade dos nossos produtos para oferecer a você o equilíbrio perfeito entre afeto e performance.

Nesta edição, convidamos você a explorar **texturas que emocionam e camadas que vendem**. São combinações pensadas para garantir estabilidade na vitrine, rendimento na produção e aquele acabamento que encanta ao primeiro olhar. Afinal, cada colherada é uma oportunidade de criar um vínculo.

Que este material seja sua principal ferramenta para rechear mesas, memórias e, acima de tudo, o seu sucesso.



Vamos juntos fazer
a Páscoa mais
recheada
de todas?

Sumário

Capítulo 1: Para começar.....4

Precificação: vendendo com lucro desde o início.....5

Organizando a produção: simplicidade que funciona.....6

Dica do Chef: saborizando as cascas com Recheios Bom Princípio.....7

Capítulo 2: Pequenas delícias.....8

Mini Bolos de Cenoura com Brigadeiro.....9

Bombom de Pistache Dubai.....12

Trufas Temáticas.....14

Brownie.....16

Capítulo 3: O espetáculo das texturas.....18

Ovo Crunch de Avelã.....19

Ovo Encrustado.....21

Ovo Coelhoinho.....23

Ovo Leitinho e Avelã.....25

Ovo de Corte de Palha Italiana.....28

Trio.....29

Capítulo 4: Camadas para compartilhar.....31

Torta de Páscoa.....32

Colomba Pascal.....35

Biscoitos Decorados e Recheados.....38

Pão de Mel.....40

Para começar

Guia prático para iniciantes na produção de Páscoa

Entrar no mundo da Páscoa não precisa ser um desafio complexo. Assim como um recheio perfeito, o seu negócio também é construído em etapas. Com as soluções práticas da Bom Princípio Food Solution, você adiciona a primeira camada de sucesso à sua história, mesmo sem um domínio técnico avançado.

Nossos produtos garantem a estabilidade e o sabor que você precisa para reduzir riscos e multiplicar resultados desde o primeiro pedido. Com organização e afeto, você começa hoje com simplicidade e, camada por camada, evolui para criações cada vez mais surpreendentes.



1. Precificação: vendendo com lucro desde o início

Um dos maiores erros de quem está começando é não saber quanto cobrar. Uma boa precificação garante lucro e evita trabalhar no prejuízo.

O que considerar no preço:

- **Custo dos insumos**
 - Cascas de ovos prontas
 - Recheios industriais
 - Embalagens, colheres, fitas e caixas
- **Custos indiretos**
 - Gás, energia elétrica, água
 - Taxas de aplicativos ou maquininhas
- **Mão de obra**
 - Mesmo sendo produção caseira, seu tempo tem valor
- **Margem de lucro**
 - O ideal é trabalhar com uma margem entre 50% e 100%, dependendo do produto e do seu público

Dica prática para iniciantes

Usar cascas prontas e recheios industriais reduz desperdício, tempo de produção e erros — o que ajuda diretamente na sua lucratividade. Você produz mais, com padrão e segurança.

Fórmula simples:

Preço de venda = custo total * 2 (ou mais, conforme o mercado)

2. Organizando a produção: simplicidade que funciona

Organização é o que transforma uma ideia em um negócio lucrativo — mesmo em pequena escala.

Comece pelo simples

- Escolha poucos sabores (3 a 5 opções já são suficientes)
- Trabalhe com um ou dois tamanhos de ovos
- Use cascas de ovos prontas, que já vêm temperadas e padronizadas
- Utilize recheios industriais, que têm:
 - Sabor equilibrado
 - Maior durabilidade
 - Facilidade de aplicação
 - Menor risco de erro

Planejamento básico de produção

1. Defina quantas unidades pretende produzir
2. Compre os insumos de acordo com essa meta
3. Organize um cronograma:
 - Um dia para rechear
 - Outro para decorar e embalar
4. Mantenha tudo etiquetado e separado por sabor

Essa organização evita retrabalho, desperdício e correria de última hora, algo muito comum na Páscoa. Começar com produtos prontos não diminui o valor do seu trabalho, pelo contrário, é uma estratégia inteligente.

A Páscoa é uma excelente oportunidade para começar, testar o mercado e crescer com consistência.

**Comece com o que é prático.
Evolua para o que é criativo.**

Dica do Chef

Saborizando as cascas com Recheios Bom Princípio

Pistache Clássico ou Pistache Dubai

Ingredientes base

1. 200g de Chocolate Branco
2. 20g de **Recheio e Cobertura Sabor Pistache Bom Princípio Alimentos**

Modo de preparo

1. Derreter o chocolate, acrescentar o Recheio e Cobertura Sabor Pistache Bom Princípio Alimentos.
2. Aplicar nas formas.

Creme de Avelã

Ingredientes base

1. 200g de Chocolate Ao Leite
2. 20g de **Creme de Avelã com Cacau Bom Princípio Alimentos**

Modo de preparo

1. Derreter o chocolate, acrescentar o Creme de Avelã com Cacau Bom Princípio Alimentos.
2. Aplicar nas formas.

Também pode ser feito com os recheios de Creme de Amendoim, Chocolate Branco com Cookies e Linha Inspirações



Pequenas Delícias



Mini Bolos de Cenoura com Brigadeiro



Rendimento: 24un

Nível

Intermediário



Massa do Bolo

- 4 ovos
- 180g de cenoura crua picada
- 150g de açúcar refinado
- 135g de óleo vegetal
- 150g de farinha de trigo sem fermento
- 30g de amido de milho
- 9g de fermento em pó
- 45g de suco de laranja

Modo de Preparo

1. Bater no liquidificador os ovos, a cenoura, o açúcar, o óleo e o suco de laranja.
2. Colocar em uma tigela a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento.
3. Acrescentar a mistura do liquidificador e misturar bem até que esteja homogêneo.
4. Assar em 3 formas de 12cm de diâmetro, untadas com desmoldante ou com papel manteiga. Forno pré-aquecido a 160 graus.

Recheio de Brigadeiro Meio Amargo

- 395g de leite condensado
- 40g de cacau em pó
- 300g de creme de leite
- 100g de **Recheio e Cobertura Sabor Chocolate Meio Amargo Bom Princípio Alimentos**

Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo, exceto o Recheio e Cobertura Sabor Chocolate Meio Amargo Bom Princípio Alimentos, que deverá ser acrescentado quando o recheio já estiver no ponto de brigadeiro. Deixar esfriar para utilizar.

Montagem

- Recheie cada bolo com o brigadeiro meio amargo.
- Corte em 8 triângulos.
- Deixe gelar e banhe com o **Creme Ganache Sabor Chocolate Branco Bom Princípio Alimentos**.
- Tinja com corante lipossolúvel laranja.
- Deixe secar e embale.



Bombom de Pistache Dubai



Rendimento: 12un

Nível

Intermediário



Bombom de Pistache Dubai

- 200g de **Recheio e Cobertura Sabor Pistache ou Pistache Dubai Bom Princípio Alimentos**
- 30g de pistache tostado e picado

Modo de Preparo

1. Misture o recheio com o pistache tostado e picado.
2. Reserve.
3. Preencha com chocolate as formas de acetato da sua escolha.
4. Preencha as casquinhas de chocolate feitas nas formas com a mistura preparada previamente.



Trufas Temáticas



Rendimento: 10un

Nível

Básico



Trufa de Cookies

- 200g de **Recheio e Cobertura de Chocolate Branco com Cookies Bom Princípio Alimentos**
- Forma de esfera
- Chocolate branco derretido

Modo de Preparo

Rechear as esferas com o Recheio e Cobertura de Chocolate Branco com Cookies Bom Princípio Alimentos. Decorar com 2 orelhinhas de chocolate feitas com um cortador de folha simples.

Trufa de Leiteinho com Creme de Avelã

- 200g de **Recheio e Cobertura de Leite em Pó “Leitinho” Bom Princípio Alimentos**
- 50g de **Creme de Avelã com Cacau Bom Princípio Alimentos**
- Forma de esfera
- Chocolate branco derretido

Modo de Preparo

Rechear as Esferas com o Recheio e Cobertura de Leite em Pó “Leitinho” Bom Princípio Alimentos e no centro coloque o Creme de Avelã com Cacau Bom Princípio Alimentos. Decorar com 2 orelhinhas de chocolate feitas com um cortador de folha simples.



A close-up photograph of a brownie decorated with chocolate frosting swirls and a small orange carrot-shaped decoration. The brownie is placed on a green plate with a white pattern. A yellow label with the word 'Brownie' is overlaid on the top left.

Brownie

Rendimento: 24un

Nível

Básico



Brownie Bom Princípio

- 400g de **Creme Ganache Meio Amargo Bom Princípio Alimentos**
- 4 ovos
- 200g de açúcar refinado ou mascavo
- 200g de farinha de trigo

Modo de Preparo

1. Bata os ovos com o açúcar ate espumar.
2. Derreta o creme ganache e misture os demais ingredientes.
3. Despeje em uma forma forrada com papel manteiga 20x30cm. Forno pré-aquecido a 180 graus.

Montagem

Após esfriar, corte em quadrados de 5x5cm e decore com **Recheio e Cobertura Sabor Chocolate Meio Amargo Bom Princípio Alimentos** e uma modelagem de pasta americana.



Capítulo 3

O Espetáculo das Texturas



Ovo Crunch de Avelã



Rendimento: 2un

Nível

Intermediário



Crunch de Creme de Avelã Bom Princípio Alimentos

- 170g de cereal matinal coberto com açúcar
- 200g de **Creme de Avelã com Cacau Bom Princípio Alimentos**

Modo de Preparo

1. Leve o cereal ao forno, até caramelizar.
2. Deixe esfriar e misture o creme de avelã.
3. Aplique uma fina camada na forma de acetato e leve a geladeira para firmar.
4. Passe uma camada de chocolate derretido para fixar o crocante.
5. Una com uma casca lisa de ovo de páscoa recheada com Creme de Avelã com Cacau Bom Princípio Alimentos.



Ovo Encrustado



Rendimento: 2un

Nível

Intermediário



Castanha Drageé

- 100g de **Castanha de Caju ou Castanha do Pará Bom Princípio Alimentos**
- 100g de chocolate ao leite
- 20g de cacau em pó

Modo de Preparo

1. Misture o chocolate com as castanhas sem parar de misturar até que comece a secar.
2. Seque com cacau em pó, retirando o excesso com uma peneira.

Montagem

Aplique as castanhas no centro da forma de acetato. Preencha o espaço restante com chocolate, prendendo as castanhas.

Leve para gelar até cristalizar o chocolate.

Faça uma casca lisa, recheada com o **Recheio Sabor Chocolate com Avelã Bom Princípio Alimentos** misturado com

Castanhas Processadas.

Una as duas metades.





Ovo Coelhinho

Rendimento: 2un

Nível

Básico



Ovo Coelinho

- 2 unidades de biscoito de amendoim
- 4 unidades de cascas de ovos de páscoa de 50g
- 200g de **Creme de Amendoim Cremoso Bom Princípio Alimentos**
- 20g de creme de leite

Modo de Preparo

1. Recheie as cascas com o Creme de Amendoim Cremoso.
2. Cole no biscoito formando o corpinho do coelho.
3. Finalize com um cereal coberto com chocolate.



Ovo Leitinho e Avelã



Rendimento: 1un

Nível

Básico



Recheio Bombom de Leiteinho

- 200g de **Recheio Sabor Leite em Pó “Leiteinho” Bom Princípio Alimentos**
- 100g de nata batida

Modo de Preparo

Misturar os ingredientes até formar uma preparação homogênea.

Recheio Cremoso de Avelã

- 200g de **Creme de Avelã com Cacau Bom Princípio Alimentos**
- 100g de creme de leite

Modo de Preparo

Misturar os ingredientes até formar uma preparação homogênea.

Montagem

1. Intercale o recheio Bombom de Leiteinho com o Recheio Cremoso de Avelã, criando camadas cheias de sabor.
2. Faça uma decoração com o recheio Bombom de Leiteinho utilizando bico de confeitaria número 22.
3. Finalize com um morango.



Ovo de Corte de Palha Italiana



Rendimento: 1un

Nível

Básico



Ovo de Corte de Palha Italiana

- 500g de **Recheio e Cobertura Sabor Chocolate Ao Leite**
- 500g de **Recheio e Cobertura Sabor Chocolate com Avelã**
- 100g de água ou rum
- 300g de biscoito maisena quebrado

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes e aplique na forma de acetato forrada com papel alumínio.
2. Leve a geladeira para firmar.
3. Desenforme e banhe com o **Creme Ganache Meio Amargo Bom Princípio Alimentos**.
4. Decore com **Castanhas de Caju Bom Princípio Alimentos** processadas.



Trio



Rendimento: 10un

Nível

Básico

Ovo Harmonia

- 200g de Recheio Sabor Chocolate Branco Bom Princípio Alimentos
- 50g de Castanha de Caju Bom Princípio Alimentos processada
- 2g de canela em pó

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes e aplicar como recheio da casca.

Ovo Elegância

- 200g de Recheio Leitinho Bom Princípio Alimentos
- 50g de parmesão ralado fino
- 100g de cream cheese
- 100g de Recheio de Morango Bom Princípio Alimentos

Modo de Preparo

Misturar tudo exceto o Recheio de Morango e aplicar como recheio da casca. Finalize aplicando o Recheio de Morango no centro.

Ovo Queridíssimo

- 200g de Recheio Sabor Chocolate com Avelã
- 50g de avelã tostada e processada

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes e aplicar como recheio da casca.



Camadas para compartilhar



Torta de Páscoa



Rendimento: 24 fatias

Nível

Intermediário



Massa de Avelã

- 250g de **Creme de Avelã Bom Princípio Alimentos**
- 4 gemas
- 4 claras
- 120g de água
- 180g de farinha de trigo
- 12g de fermento em pó

Modo de Preparo

1. Bata as claras em neve.
2. Misture os demais ingredientes, e delicadamente agregue as claras em neve.
3. Leve para assar em forno pré-aquecido a 160 graus. Forma 20x30cm.

Também poderá ser feito com o Creme de Amendoim, Recheio de Chocolate Branco com Cookies, Linha Inspirações e Recheio de Chocolate Meio Amargo ou Branco.

Recheio

- 300g de **Recheio Sabor Chocolate com Avelã Bom Princípio Alimentos**
- 60g de chantilly batido firme

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes e aplicar como recheio.

Para Decorar

- Chantilly batido
- **Creme Ganache de Chocolate Branco Bom Princípio Alimentos**
- **Creme Ganache de Chocolate Ao Leite Bom Princípio Alimentos**
- Placa de biscoito

Montagem

1. Recheie o bolo.
2. Leve para gelar para ficar firme.
3. Cubra o bolo com chantilly.
4. Aqueça o Creme Ganache Branco Bom Princípio Alimentos e acrescente uma pequena quantidade de Creme Ganache Ao Leite misturando bem.
5. Aplique em cima do bolo deixando escorrer o excesso.
6. Decore com a placa de biscoito e decorações de pasta americana.



Colomba Pascal



Rendimento: 1un (750g)

Nível

Intermediário



Massa

- 500g de farinha de trigo forte
- 10g de fermento biológico seco
- 120g de açúcar
- 120g de manteiga sem sal gelada
- 4 ovos
- 30g de mel
- 120ml de leite integral
- 10g de sal
- Raspas de 1 laranja + 1 limão
- 10g de extrato de baunilha
- 120g de laranja cristalizada
- 40g de uvas-passas

Modo de Preparo

Para a esponja:

100g da farinha, todo o fermento e 100ml do leite. Cubra e deixe fermentar 30 minutos.

Para a massa:

100g da farinha, todo o fermento e 100ml do leite. Cubra e deixe fermentar 30 minutos. Junte a esponja, o restante da farinha, açúcar, ovos, mel, baunilha e raspas.

1. Sove até formar uma massa lisa.
2. Acrescente o sal.
3. Incorpore a manteiga aos poucos, sovando até ficar elástica brilhante desgrudando levemente das mãos (ponto véu).
4. Misture delicadamente as frutas cristalizadas e passas.
5. Cubra a massa.
6. Deixe crescer de 1h a 1h30, até quase dobrar o tamanho da massa.
7. Coloque na forma de colomba.

8. Aplique o **Recheio e Cobertura Damasco com Pedacos Bom Princípio Alimentos**.
9. Cubra e deixe crescer novamente entre 45–60 minutos, até chegar quase à borda.
10. Misture 50g de farinha de amêndoas, 40g de açúcar e 1 clara.
11. Espalhe delicadamente sobre a massa como cobertura.
12. Finalize com amêndoas e açúcar granulado.
13. Asse a 160 graus por 40–45 minutos.



Biscoitos Decorados e Recheados



Rendimento: 12un

Nível

Básico



Receita Base

- 200g de **Recheio Sabor Chocolate Branco Bom Princípio Alimentos**
- 1 ovo
- 200g de farinha de trigo
- 50g de amido de milho

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
2. Deixe descansar na geladeira por 30min.
3. Abra entre 2 plásticos e corte nos formatos desejados.
4. Asse em forno pré aquecido a 160 graus até que as bordas estejam douradas.
5. Para Recheiar, utilize os Recheios Bom Princípio Alimentos. Eles trazem praticidade, rendimento e deixam seus biscoitos crocantes por mais tempo.



Pão de Mel



Rendimento: 12un

Nível

Básico



Receita Base

- 75g de mel
- 50g de açúcar refinado
- 23g de açúcar mascavo
- 7g de chocolate em pó
- 60ml de chá forte de canela, cravo ou erva doce
- 105g de farinha de trigo
- 3g de bicarbonato de sódio
- 60ml de leite frio
- 2g de tempero de pão de mel

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes até formar um creme homogêneo.
2. Aplique nas formas e asse em forno pré-aquecido a 160 graus.
3. Para Recheiar, utilize os recheios da Bom Princípio Alimentos. Eles trazem praticidade, rendimento, qualidade e padronização para suas receitas.

Tempero de Pão de Mel

- 30g de canela em pó
- 10g de cravo em pó
- 10g de gengibre em pó
- 5g de cardamomo em pó
- 5g de noz moscada em pó

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes e guarde em um recipiente bem fechado.

Páscoa Recheada

Bom Princípio[®]

FOOD SOLUTION

🌐 bomprincípioalimentos.com.br

📷 📺 /bomprincípiofood