



O MELHOR ARRAIÃ

TEM QUE TER

Bom Princípio®



RECEITUÁRIO
SÃO JOÃO 2026

RECEITAS PARA
A SUA FESTA NO
BRASIL INTEIRO!



O MELHOR
ARRAIÁ
TEM QUE TER
Bom Princípio®

Ô trem bão é quando chega essa época! A mesa fica cheia de cor, alegria e daqueles sabores que fazem a gente voltar no tempo.

O Recheio Sabor Milho Verde (Edição Limitada) Bom Princípio traz toda a inspiração das festas juninas, enquanto o amendoim e a goiabada cremosa e outros recheios completam receitas que não podem faltar nessa temporada tão querida.

É o tipo de combinação que aquece o coração, reúne a família e deixa qualquer festa de São João ainda mais especial.

Então prepare a cozinha, acenda a animação e venha criar delícias com a cara das festas juninas.

Porque o melhor arraiá tem que ter Bom Princípio!





SUMÁRIO

Bolo de Milho com Goiaba	4
Bolo de Aipim com Recheio de Amendoim	6
Fatia Café.....	8
Bolo Rolo de Milho com Doce de Leite Confeitaria	10
Pudim Cremoso (Sabor Milho Verde)	12
Pastel de Belém	14
Trufa de Amendoim	16
Banoffee	18
Cuca de Amendoim	20
Beijinho de Colher	22





BOLO DE MILHO COM GOIABA

INGREDIENTES:

- 300 g de bolo de milho de sua preferência, já assado
- 100 g de Recheio e Cobertura Sabor Milho Verde Bom Princípio
- 100 g de Goiaba Cremosa Bom Princípio

MODO DE PREPARO:

1. Disponha o bolo já assado sobre uma bandeja ou prato de servir
2. Espalhe os recheios em tiras intercaladas sobre a superfície do bolo
3. Com o auxílio de um palito, faça movimentos leves para criar um efeito decorativo
4. Sirva em seguida





RECHEIO E COBERTURA SABOR

MILHO VERDE

GOIABADA *cremosa*

**PRODUTOS
UTILIZADOS**



BOLO DE AIPIM COM RECHEIO DE AMENDOIM

INGREDIENTES:

- 250 g de bolo de aipim, já assado
- 200 g de **Recheio de Amendoim Bom Princípio**
- Amendoim torrado para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o bolo sobre uma bandeja
2. Espalhe o recheio de amendoim uniformemente sobre a superfície
3. Decore com amendoim torrado, se desejar
4. Sirva





**PRODUTO
UTILIZADO**



ALTO EM
AÇÚCAR
ADICIONADO
GORDURA
SATURADA

PESO LÍQ.
1,01kg



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 25 g (1 colher de sopa)

	Porção	Por 100g
Valor energético (kcal)	100	400
Carboidratos (g)	61	244
Açúcares totais (g)	38	152
Ácidos graxos totais (g)	11	44
Proteínas (g)	36	144
Sódio (mg)	1	4
Água (g)	1,5	6
Umidade (g)	3,5	14
Matéria seca (g)	2,5	10
Matéria seca não gordurosa (g)	1,5	6
Matéria seca gordurosa (g)	1	4



FATIA CAFÉ

INGREDIENTES:

MASSA

- 300 g de massa para cake de chocolate de sua preferência

RECHEIO

- **Recheio Chocolate Intenso com Café Bom Princípio**, quantidade suficiente

MODO DE PREPARO:

1. Espalhe a massa em uma forma untada de 50 x 30 cm.
2. Asse por 3 a 4 minutos a 160°C
3. Deixe esfriar e corte em tiras de 30 x 8 cm, obtendo aproximadamente 6 camadas
4. Em um aro de 30 x 8 cm, alterne camadas de massa e recheio até completar a montagem
5. Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas
6. Retire o aro aquecendo levemente com um maçarico ou utilizando uma faca aquecida em água quente
7. Corte em 8 fatias
8. Decore com o recheio utilizando um saco de confeitar com bico de sua preferência
9. Sirva gelado





**PRODUTO
UTILIZADO**



Bom Princípio
FOOD SOLUTION
RECHEIO E COBERTURA SABOR
**CHOCOLATE INTENSO
COM CAFÉ**
Linha *Pâtisseries*
Pronto para Usar

101kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção (em embalagem contendo 101kg)
Por 100g (100g)

	Porção	Por 100g
Valor energético (kcal)	527	527
Carboidrato (g)	50	50
Proteína (g)	10	10
Ácido graxo total (g)	10	10
Ácido graxo saturado (g)	5	5
Ácido graxo trans (g)	0	0
Água (g)	10	10
Sal (g)	0	0
Índice de acidez (g/100g)	0	0
Umidade (g)	10	10
Matéria seca (g)	10	10
Matéria seca total (g)	10	10
Matéria seca volátil (g)	10	10
Matéria seca fixa (g)	10	10
Matéria seca fixa volátil (g)	10	10
Matéria seca fixa não volátil (g)	10	10



BOLO ROLO DE MILHO COM DOCE DE LEITE CONFEITARIA

INGREDIENTES:

MASSA

- 150 g de açúcar refinado
- 150 g de farinha de trigo
- 7 g de fermento químico
- 2 ovos
- 100 ml de leite
- 50 ml de óleo
- 50 g de **Recheio Sabor Milho Verde (Edição Limitada) Bom Princípio**

MONTAGEM

- 500 g de **Doce de Leite Confeitaria Bom Princípio**
- Açúcar de confeitiro para finalizar

MODO DE PREPARO:

1. Misture todos os ingredientes da massa até obter uma mistura homogênea
2. Espalhe a massa em uma forma de 50 x 30 cm untada e forrada com papel-manteiga
3. Asse a 160°C por 3 a 4 minutos
4. Retire do forno e desenforme sobre uma superfície plana
5. Espalhe o doce de leite uniformemente sobre toda a massa
6. Enrole com a ajuda do papel-manteiga
7. Leve à geladeira para firmar
8. Retire o papel, polvilhe açúcar de confeitiro e corte no tamanho desejado





PRODUTOS UTILIZADOS





PUDIM CREMOSO (SABOR MILHO VERDE)

INGREDIENTES:

- 100 g de **Recheio Sabor Milho Verde (Edição Limitada) Bom Princípio**
- 50 g de creme de leite
- 5 g de gelatina incolor sem sabor hidratada em 20 ml de água
- Calda para pudim de sua preferência

MODO DE PREPARO:

1. Misture o **Recheio Sabor Milho Verde (Edição Limitada) Bom Princípio** com o creme de leite
2. Adicione a gelatina hidratada e previamente aquecida
3. Misture até obter um creme homogêneo
4. Espalhe a calda no fundo de uma forma pequena para pudim
5. Despeje a mistura na forma
6. Leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas
7. Desenforme e sirva gelado





PASTEL DE BELÉM

INGREDIENTES:

- Massa folhada de sua preferência
- **Recheio Sabor Milho Verde (Edição Limitada)**
Bom Princípio
- Açúcar cristal a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Abra a massa folhada em espessura fina
2. Corte discos e acomode-os em forminhas de cupcake
3. Recheie com o **Recheio Sabor Milho Verde (Edição Limitada)**
Bom Princípio
4. Asse em forno preaquecido até que a massa esteja dourada e crocante
5. Retire do forno e polvilhe açúcar cristal
6. Com um maçarico culinário, caramelize o açúcar
7. Sirva quente ou gelado





TRUFA DE AMENDOIM

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 bisnaga de **Recheio de Amendoim Bom Princípio**
- 20 ml de água

COBERTURA

- 200 g de chocolate branco
- 200 g de **Recheio de Amendoim Bom Princípio**

MODO DE PREPARO:

1. Misture a água ao recheio até obter uma massa firme e modelável
2. Faça bastões, corte em porções iguais e modele em formato de trufas
3. Derreta o chocolate branco
4. Misture o recheio de amendoim ao chocolate derretido até obter uma cobertura homogênea
5. Banhe as trufas ou espalhe a cobertura de maneira rústica
6. Deixe secar até firmar
7. Sirva





**PRODUTO
UTILIZADO**

Creme de
Amendoim
cremoso



BomPrincípio
Creme de
Amendoim
cremoso

CREME DE AMENDOIM
SEM SAL
SEM AÇÚCAR
SEM LACTOSE
SEM GLÚTEN

PREPARAÇÃO: Espalhar sobre pão francês torrado.

INGREDIENTES: Amendoim, açúcar, óleo vegetal, sal, emulsificante, estabilizante, aromático natural de amendoim.

VALOR NUTRICIONAL
Porção 10g
Porção 10g

AMENDOIM
SEM SAL
SEM AÇÚCAR
SEM LACTOSE
SEM GLÚTEN



BANOFFEE

INGREDIENTES:

- 1 aro de 18 x 5 cm
- 200 g de massa de biscoito pronta
- 2 bananas-caturra ou bananas-da-terra médias
- 200 g de **Doce de Leite Confeitaria Bom Princípio**
- 100 g de **Recheio de Caramelo Bom Princípio**
- 100 g de **Creme Bavariano Bom Princípio**
- 150 g de nata
- Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Forre o fundo do aro com a massa de biscoito
2. Disponha rodela de banana ao redor da lateral do aro
3. Espalhe o doce de leite sobre a base
4. Cubra com o restante das bananas em rodela
5. Adicione o recheio de caramelo
6. Bata o Creme Bavariano com a nata até atingir consistência firme
7. Coloque em um saco de confeitar e decore a superfície
8. Finalize com canela em pó
9. Leve à geladeira até o momento de servir





PRODUTOS UTILIZADOS





CUCA DE AMENDOIM

INGREDIENTES:

- 50 g de massa de cuca de sua preferência
- 30 g de **Recheio de Amendoim Bom Princípio**
- Farofa de cuca a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Distribua a massa em forminhas de cupcake ou em formas individuais
2. Deixe fermentar até dobrar de volume
3. Injete o recheio de amendoim na massa
4. Cubra com a farofa de cuca
5. Asse em forno preaquecido até dourar
6. Deixe esfriar antes de servir





**PRODUTO
UTILIZADO**



BomPrincípio

creme de Amendoim cremoso

ALTO EM
AÇÚCAR
ADICIONADO
GORDURA
SATURADA

PESO LÍQ.
1,01 kg

PRODUTO PARA USAR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100g	250g	1000g
Valor energético (kJ/kcal)	520	1300	5200
Carboidratos (g)	61	153	610
Açúcares totais (g)	36	91	360
Ácidos gordos totais (g)	16	40	160
- saturados (g)	10	25	100
- insaturados (g)	6	15	60
Sal (g)	0,1	0,2	1,0
Água (g)	1,5	4	15
Proteína (g)	3	8	30
Quantidade de fibra (g)	0,1	0,2	1,0
Quantidade de fibra solúvel (g)	0,1	0,2	1,0
Quantidade de fibra insolúvel (g)	0,0	0,0	0,0
Quantidade de fibra total (g)	0,1	0,2	1,0
Quantidade de fibra total (g)	0,1	0,2	1,0



BEIJINHO DE COLHER

INGREDIENTES:

- 50 g de **Beijinho de colher Bom Princípio**
- Granulado de chocolate branco (a gosto)

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o **Beijinho de colher Bom Princípio** na forminha que for utilizar
2. Cubra com o granulado de chocolate branco ou outro de sua preferência





**PRODUTO
UTILIZADO**





**FELIZ
SÃO
JOÃO!**

   Bom Princípio Alimentos

bomprincípioalimentos.com.br

0800.777.0073

