



-  bomprincípiofoodservice
-  bomprincípioalimentos
-  Bom Princípio Alimentos

(51) 3181.0026

bomprincípioalimentos.com.br

DOCES OU GOSTOSURAS

Bom Princípio®



Halloween

Doces ou travessuras?

Nesse Halloween, a **Bom Princípio Alimentos** criou um receituário temático para te apresentar receitas incríveis com as nossas soluções em produtos saborosos.

Transformamos todas as assombrações em clássicos da confeitaria para proporcionar para você resultados horripilantes.

Com covas, abóboras e fantasmas vamos apresentar o melhor jeito de vender: cheesecake, brownie, bolos, fudge, cookies, entre outras delícias.

Sumário

Cookies Aranha	4 e 5
Brownie Túmulo	6 e 7
Taça de Sangue	8 e 9
Bolo Fantasma	10 e 11
Alfajor Caixão	12 e 13
Cup Cake Morcego	14 e 15
Bolo de Halloween	16 e 17
Fudge Múmia	18 e 19

Cookies Aranha

A
DOCES
OU
GOSTOSURAS
BomPrincípio®

Ingredientes

- 150g de Manteiga
- 125g de Açúcar
- 250g de Farinha de Trigo
- 5g de Fermento em Pó
- 300g de Recheio e cobertura Sabor Chocolate ao Leite **Bom Princípio**
- 30g de Cajuzinho **Bom Princípio** (por aranha)
- 2 ovos

Modo de Preparo

No batedeira, disponha 150g de manteiga, 125g de açúcar, 2 ovos e bata até criar uma mistura homogênea. Após isso, acrescente 250g de farinha de trigo e 5g de fermento em pó, misture e leve para a massa para refrigerar.

Retire a massa do refrigerador e modele bolinhas de aproximadamente 50g. Recheie cada bolinha com 30g de recheio e cobertura sabor chocolate ao leite, leve ao forno por 20 minutos a 160 graus.

Após assar os cookies, finalize fazendo aranhas com cajuzinho e decore a gosto.

Para fazer as aranhas, modele os cajuzinhos e banhe no chocolate, faça as pernas da aranha com chocolate e um papel manteiga enrolado em formato de cone. Após isso, posicione junto ao corpo dos cookies aranha para ter uma sobremesa horripilante.

 **Rendimento: 10 unidades**

BomPrincípio®



Brownie Túmulo

A
DOCES
OU
GOSTOSURAS
BomPrincípio®

Ingredientes

Ingredientes para o brownie:

- 250g de Chocolate derretido
- 100g de Manteiga derretida
- 250g de Açúcar mascavo
- 150g de Farinha de trigo
- 3 Ovos

Ingredientes para a decoração:

- 500g de Brigadeiro de Colher **Bom Princípio**
- 500g de Creme tipo Ganache Sabor Chocolate Meio Amargo **Bom Princípio**

Modo de Preparo

Em um recipiente misture os ingredientes para o brownie com fúe, coloque em uma assadeira quadrada já untada, leve ao forno pré-aquecido em 160°C por 25 minutos.

Reserve e deixe esfriar, corte o brownie em retângulos e cubra com o brigadeiro de colher **Bom Princípio**, logo após banhe com o creme tipo ganache sabor chocolate meio amargo **Bom Princípio**.

Para fazer a decoração, modele a massa de alfojel em formato de túmulo e disponha em cima dos brownies com o ganache já seco.

 **Rendimento: 10 unidades**

BomPrincípio®



Taça de Sangue

A
DOCES
OU
GOSTOSURAS
BomPrincípio®

Ingredientes

Ingredientes para o brownie

- 250g de Chocolate derretido
- 100g de Manteiga derretida
- 250g de Açúcar mascavo
- 150g de Farinha de trigo
- 3 Ovos

Ingrediente para a decoração:

- 1,5kg de Recheio de Frutas Vermelhas **Bom Princípio**

Modo de Preparo

Em um recipiente misture os ingredientes para o brownie com um fue, coloque em uma forma quadrada já untada, leve ao forno pré-aquecido em 160°C por 25 minutos. Reserve e deixe esfriar.

Após o brownie esfriar, utilize um cortador e divida em cubos a massa do brownie para realizar a montagem. Em uma taça coloque o brownie em cubos, o recheio de frutas vermelhas **Bom Princípio** e decore a gosto.

 **Rendimento: 10 porções**

BomPrincípio®

Bolo Fantasma

A
DOCES
OU
GOSTOSURAS
BomPrincípio®

Ingredientes

- 450g de Brownie
- 150g de Recheio e cobertura Sabor Chocolate Intenso **Bom Princípio**
- 50g de Recheio e cobertura Sabor Morango **Bom Princípio**
- 50g de Creme chantilly

Modo de Preparo

Em um recipiente misture os ingredientes para o brownie com um fue, separe três assadeiras redondas já untadas, divida a massa nessas três formas com gramagens iguais, leve ao forno pré-aquecido 160°c por 25 minutos.

Reserve e deixe esfriar. Logo após, separe os três discos de brownie, no primeiro disco recheie com chocolate intenso **Bom Princípio** e o recheio sabor morango **Bom Princípio**, cubra com o segundo disco de brownie, recheie novamente e disponha o terceiro disco. Decore o bolo com chantilly batido ao ponto de bico e com um saco de confeitar e um bico modelo perlê, desenhe fantasmas em cima do bolo.

 **Rendimento: 1 bolo de 8 fatias**

BomPrincípio®



Alfajor Caixão



BomPrincípio®

Ingredientes

Para a massa de alfajor:

- 90g de Manteiga
- 120g de Açúcar
- 150g de Farinha de trigo
- 150g de Amido de milho
- 5g de Fermento em pó
- 1 Ovo

Para o recheio:

- 50g de Brigadeiro de colher **Bom Princípio**
- 50g de Recheio de Morango **Bom Princípio**
- 50g de Creme tipo Ganache Sabor Chocolate ao Leite **Bom Princípio**

Modo de Preparo

Em um recipiente, misture os ingredientes da massa do alfajor até obter uma massa lisa e homogênea, em seguida abra a massa com um rolo até obter uma espessura média, com um cortador corte a massa em formato de caixão, coloque na assadeira já untada e leve ao forno pré-aquecido em 150°C por 15 minutos.

Reserve e deixe esfriar. Logo após recheie os caixões com Brigadeiro de Colher **Bom Princípio** e recheio de Morango **Bom Princípio**, em seguida banhe com Ganache de Chocolate ao Leite **Bom Princípio**. Por fim, decore a gosto.

 **Rendimento: 5 unidades**

A
DOCES
OU
GOSTOSURAS
BomPrincípio®

Cup Cake Morcego

A
DOCES
OU
GOSTOSURAS
BomPrincípio®

Ingredientes

Ingredientes para a massa de cup cake:

- 100g de Manteiga
- 150g de Açúcar
- 150g de Farinha de trigo
- 15g de Fermento em pó
- 50g de Cacau em pó
- 2 ovos

Ingredientes rechear e decorar:

- 400g de Pasta de Frutas Morango com pedaços **Bom Princípio**
- 400g Creme de Avelã **Bom Princípio**
- 90g de Biscoitos recheados sabor baunilha (tipo Oreo).

Modo de Preparo

Em uma batedeira planetária bata a manteiga, o açúcar e os ovos. Após isso acrescente a farinha de trigo, o cacau em pó e o fermento em pó, bata em velocidade média por 10 minutos ou até dobrar de tamanho, em seguida coloque a massa em forminhas de cup cake e leve ao forno pré-aquecido em 160°C por 15 minutos.

Reserve e deixe esfriar. Em seguida recheie os cup cakes com 50 gramas de pasta de frutas morango com pedaços **Bom Princípio**, decore cada cup cake com creme de avelã Bom Princípio utilizando um saco de confeitar e um bico tipo pitanga.

Para fazer os morcegos utilize os biscoitos recheados sabor baunilha.

 **Material:** Forma de cup cake

 **Rendimento:** 8 unidades

BomPrincípio®

Bolo de Halloween

A
DOCES
OU
GOSTOSURAS
Bom Princípio®

Ingredientes

Ingredientes para o pão de ló de chocolate:

- 300g de Açúcar
- 300g de Farinha de trigo
- 50g de Cacau em pó
- 10g de Fermento em pó
- 6 Ovos

Demais ingredientes:

- 200g de Brigadeiro de Colher **Bom Princípio**
- 100g de Recheio de Chocolate Branco com Cookies **Bom Princípio**
- 100g de Pasta de Morango com pedaços **Bom Princípio**
- 100g de Creme chantilly
- 100g de Creme tipo Ganache sabor Chocolate Meio Amargo **Bom Princípio**

Modo de Preparo

Em uma batedeira planetária bata os ingredientes para o pão de ló, por 10 minutos ou até dobrar de tamanho. Em uma assadeira já untada coloque a massa do pão de ló e leve ao forno pré-aquecido em 160°C por 25 minutos.

Reserve e deixe esfriar. Divida o pão de ló em três partes, no primeiro disco recheie com o brigadeiro de colher **Bom Princípio**, no segundo disco recheie com o recheio de chocolate branco com cookies **Bom Princípio**, e com a pasta de morango com pedaços **Bom Princípio**.

Decore com creme chantilly já batido, banhe com o creme tipo ganache **Bom Princípio** e decore a gosto.

 **Rendimento: 1 bolo de 8 fatias**

Bom Princípio®



Fudge Múmia

A
DOCES
OU
GOSTOSURAS
BomPrincípio®

Ingredientes

- 300g de Chocolate Branco
- 250g de Recheio de Damasco **Bom Princípio**
- 50g de Glucose de Milho **Bom Princípio**
- 100g Chocolate maleável

Modo de Preparo

Em um recipiente misture o chocolate branco derretido com o recheio de damasco Bom Princípio até obter uma massa lisa e homogênea, leve para refrigerar por aproximadamente duas horas. Após isso, modele em formato de retângulos de 100g.

Para decorar, misture 50g de chocolate branco derretido com 50g de glucose de milho Bom Princípio para fazer o chocolate maleável. Finalize enrolando o chocolate maleável em volta dos retângulos formando uma múmia.

 **Rendimento: 10 unidades**

BomPrincípio®