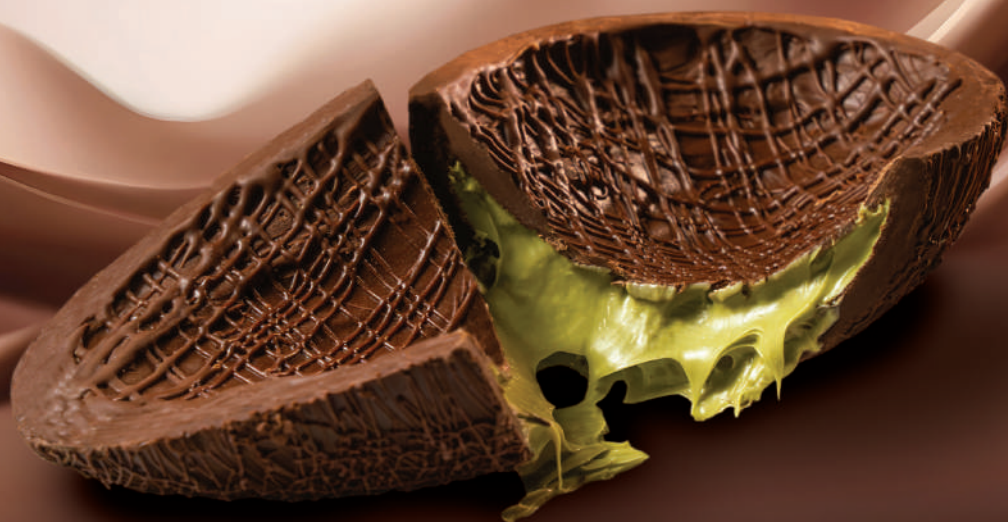


Receituário

A MELHOR
PÁSCOA
TEM SABOR DE
BomPrincípio®



Feliz Páscoa!

A Páscoa é uma data carregada de significado, e a **Bom Princípio Alimentos** está aqui para ajudar você a transformar essa celebração em uma verdadeira obra de arte.

Neste receituário, reunimos uma seleção de receitas criativas e deliciosas, elaboradas com os melhores produtos do nosso portfólio, pensados especialmente para profissionais como você, que buscam oferecer opções inovadoras e diferenciadas aos seus clientes.

Com estas doze receitas, nossa intenção é inspirar a sua criatividade, proporcionando alternativas para que suas produções de Páscoa se destaquem. Prepare-se para explorar sabores que vão encantar o paladar e agregar ainda mais valor ao seu trabalho!



Sumário

Cone Trufado com Recheio de Pistache e Leiteinho.....	4
Brownie com Recheio de Cappuccino e Chocolate Branco.....	6
Cestinha Gourmet com Recheio de Caramelo, Beijinho e Morango.....	8
Fatia Surpresa com Recheio de Morango.....	10
Mini Torta Gelada com Recheio de Maracujá e Morango.....	12
Fatia de Red Velvet com Recheio de Chocolate Branco com Cookies.....	14
Copo da Felicidade com Recheio de Creme de Avelã.....	16
Trufas Charge com Recheio de Creme de Amendoim.....	18
Barra de Chocolate Meio Amargo Recheada com Chocolate Branco e Creme de Avelã.....	20
Mini Ovo de Colher Trufado com Recheio de Chocolate ao Leite e Chocolate Branco.....	22
Ovo de Colher com Recheio de Pistache.....	24
Ovo Trufado de Brownie.....	26

Cone Trufado com Recheio de Pistache e Leitinho



Bom Princípio®

Ingredientes

- Casquinha de sorvete
- 50g de recheio de leiteinho **Bom Princípio Alimentos**
- 50g de recheio de pistache **Bom Princípio Alimentos**

Modo de Preparo

1. Banhe a casquinha de sorvete no chocolate derretido por dentro e por fora e deixe secar.
2. Recheie com 50g de recheio de leiteinho e 50g de recheio de pistache.
3. Decore com bombons e morangos.



Brownie com Recheio de Cappuccino e Chocolate Branco



BomPrincípio®

Ingredientes Massa Brownie

- 3 ovos
- 3 claras
- 300g de açúcar mascavo
- 190g de chocolate meio amargo
- 150g de manteiga sem sal
- 75g de farinha de trigo
- 40g de chocolate em pó 50%
- 300g de recheio sabor cappuccino **Bom Princípio Alimentos**
- 40g de chantili batido
- 50g de recheio de chocolate branco **Bom Princípio Alimentos**

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate e a manteiga no micro-ondas.
2. Bata os ovos, claras e açúcar. Misture com o chocolate derretido e reserve.
3. Misture a farinha, o chocolate em pó e adicione à mistura de ovos.
4. Asse a 170°C por aproximadamente 25 minutos.
5. Corte em quadrados e faça camadas de recheio de cappuccino e chantili, intercalando com chocolate branco.
6. Decore com Ferrero Rocher e tubetes.



**Cestinha Gourmet com
Recheio de Caramelo,
Beijinho e Morango**



Bom Princípio®



Fatia Surpresa com Recheio de Morango



Bom Princípio®

Ingredientes Base

- 30g de massa de Red Velvet
- 70g de morango cortado ao meio
- 200g de recheio de maracujá **Bom Princípio Alimentos**
- 150g de recheio de sabor morango

Modo de Preparo

1. Unte o aro com geleia de brilho neutro e coloque a base de Red Velvet no fundo, além dos morangos nas laterais.
2. Bata 10g de chantilly e misture com 200g de recheio sabor maracujá.
3. Coloque o recheio de maracujá nas laterais e no meio, adicione recheio sabor morango.
4. Cubra com o restante do recheio de maracujá e decore com meio ovo de colher recheado com recheio de morango.



Mini Torta Gelada com Recheio de Maracujá e Morango



Bom Princípio®

Ingredientes

- Base de Red Velvet
- 200g de recheio sabor morango
Bom Princípio Alimentos
- 40g de chantili

Modo de Preparo

1. Corte a base de Red Velvet em aro de 25 cm.
2. Misture o recheio de morango com chantilly e reserve.
3. Coloque camadas de Red Velvet e recheio de morango, intercalando com morangos.
4. Decore com arabesco de chocolate e morangos.

Rendimento: 2 unidades



**Fatia de Red Velvet com
Recheio de Chocolate
Branco com Cookies**



Bom Princípio®

Ingredientes Base

- 500g de pré-mistura de Red Velvet
- 4 ovos
- 100 ml de óleo
- 100 ml de água

Modo de Preparo

1. Bata a massa de Red Velvet utilizando a pré-mistura de Red
2. Misture todos os ingredientes e coloque a massa em uma assadeira.
3. Leve ao forno pré-aquecido a 140°C por 7 minutos.
4. Deixe esfriar, corte em pedaços retangulares e reserve.
5. Em uma forma retangular (30 x 10 cm), arrume as camadas de Red Velvet.

Ingredientes Recheio

- 200g de chantilly
- 1 kg de recheio de chocolate branco com cookies **Bom Princípio Alimentos**

Montagem

1. Intercale as camadas de recheio e Red Velvet dentro da forma.
2. Cubra com chocolate branco e corte em pedaços retangulares.
3. Decore com ovos de colher abertos.



**Copo da Felicidade
com Recheio de
Creme de Avelã**



Bom Princípio®

Ingredientes base

- Copo cristal de 200g
- 50g de brownie triturado
- 25g de recheio de creme de avelã **Bom Princípio Alimentos**
- Bombons ou Ferrero Rocher para decoração

Modo de Preparo

1. Coloque 50g de brownie triturado no fundo do copo.
2. Em seguida, adicione 25g de recheio de creme de avelã, intercalando com mais 20g de brownie.
3. Decore com bombons, trufas ou Ferrero Rocher.



Trufas Charge com Recheio de Creme de Amendoim



Bom Princípio®

Ingredientes

- 200g de cobertura sabor chocolate fracionado
- 25g de recheio de amendoim **Bom Princípio Alimentos**

Modo de Preparo

1. Aqueça 200g de chocolate no micro-ondas (30 segundos de cada vez) até derreter bem.
2. Disponha o chocolate derretido em formas de trufa e deixe secar.
3. Recheie as casquinhas com 25g de creme de amendoim e cubra com chocolate derretido.
4. Deixe secar, retire das formas e decore a gosto.

Rendimento: 10 trufas.



**Barra de Chocolate
Meio Amargo Recheada
com Chocolate Branco
e Creme de Avelã**



Bom Princípio®

Ingredientes

- 250g de cobertura fracionada meio amargo
- 100g de recheio chocolate com avelã

Bom Princípio Alimentos

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate meio amargo e coloque na forma de silicone retangular, retirando o excesso.
2. Deixe gelar por 2 minutos e depois recheie com 100g de chocolate com avelã.
3. Cubra com mais 100g de chocolate meio amargo.



**Mini Ovo de Colher
Trufado com Recheio
de Chocolate ao Leite
e Chocolate Branco**



Bom Princípio®

Ingredientes

- 150g de chocolate meio amargo
- 150g de chocolate ao leite
- 50g de brownie
- 150g de recheio de chocolate branco

Bom Príncipe Alimentos

Modo de Preparo

1. Derreta 150g de chocolate meio amargo e coloque em uma forma de silicone com formato de ovo de 150g.
2. Deixe gelar por 2 minutos na geladeira e desenforme.
3. Una as duas metades, recheie com 150g de chocolate ao leite e 50g de brownie.
4. Coloque o recheio de chocolate branco na volta, decore com frutas e chocolate.



Ovo de Colher com Recheio de Pistache



Bom Princípio®

Ingredientes

- 250g de chocolate (meio amargo ou ao leite)
- 150g de recheio de pistache **Bom Princípio Alimentos**

Modo de Preparo

1. Coloque o chocolate derretido em uma base de silicone em formato de ovo.
2. Deixe gelar por 2 minutos na geladeira e desenforme.
3. Coloque 150g de recheio de pistache dentro do ovo e cubra com mais 50g de chocolate.



Ovo Trufado de Brownie



Bom Príncipe®

Ingredientes

- 210g de massa de brownie
- 200g de recheio de leiteinho **Bom Princípio Alimentos**
- 200g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo

1. Recheie o ovo de chocolate com 210g de massa de brownie.
2. Adicione 200g de recheio de leiteinho e 200g de chocolate meio amargo.
3. Decore com bombons.



Veja nosso portfolio de produtos profissionais



 bomprincipiofoodservice

 bomprincipioalimentos

 Bom Princípio Alimentos

(51) 3181.0026

bomprincipioalimentos.com.br

Sabor para **todos** os
momentos do seu dia

