
Receituário
NATAL
2026
BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904


NATAL
2026
NESTE NATAL, TRANSFORME SABORES
EM MOMENTOS INESQUECÍVEIS.
O Natal é feito de encontros, tradições e sabores
que despertam emoções. É tempo de reinventar receitas,
surpreender paladares e transformar cada criação em uma
lembrança especial.
Com a qualidade e a versatilidade
das soluções Bakels, inspire-se para criar novas experiências,
encantar seus clientes e fazer desta temporada uma celebração de
grandes sabores e excelentes oportunidades.
BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



índice

04 . Guirlanda de Chocolate
05 . Rosca de Natal
06 . Brioche Natalino
07 . Chocodelícia
08 . Pizzatone de Chocolate com Avelã
09 . Panetone de Açaí com Bananada e Gotas
10 . Panetone de Tira
11 . Panetone Trufado com Trufa de Avelã
12 . Panetone com Gotas de Chocolate
13 . Panetone com Frutas e Castanhas
14 . Briochetone
15 . Chocotone Trufado de Avelã
16 . Panetone de Chocolate com Damasco
17 . Panetone de Bombom
18 . Panetone de Frutas Cristalizadas com Nozes
19 . Panetone Floresta Negra
20 . Panetone Red Velvet
21 . Panetone Sensação
22 . Panetone Salgado com Provolone e Pepperoni
23 . Panetone Salgado de Mandioquinha com Calabresa

Receitas elaboradas por
CHEF CLAUDEMIR CARDOSO . **@claudemircardoso33** | CHEF WILSON FONTENELE . **@wilson_fontenele**
CHEF CLÁUDIO LEITE . **@claudio.espindola.58**



BAKELS

NATAL
2026



Guirlanda de Chocolate

INGREDIENTES

Esponja:
1,5 kg Farinha de trigo
1 L Água
50 g Fermento biológico seco instantâneo

Reforço:
1 kg Pré-Mistura para Panetone Pasta Bakels
1 kg Farinha de trigo
600 ml Água

Inclusões:
1,2 kg Gotas de chocolate

Cobertura:
1 kg Açúcar
500 g Farinha
150 g Chocolate em pó
350 g Claras de ovo

RENDIMENTO: 12 un de 550 g

MODO DE PREPARO

1. Prepare a esponja misturando a farinha, a água e o fermento. Deixe fermentar por 40 a 60 minutos, ou até dobrar de volume;
2. Na masseira, adicione a esponja, a Pré-Mistura para Panetone Pasta, a farinha de trigo e a água. Bata até atingir o ponto de véu;
3. Acrescente as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta por aproximadamente 2 minutos, apenas para distribuir uniformemente;
4. Divida a massa em porções de 550 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos;
5. Modele no formato de guirlanda, coloque nas formas e leve para fermentar por aproximadamente 2 horas;
6. Com uma manga de confeitar, aplique a cobertura;
7. Asse em forno lastro a 170°C ou forno turbo a 150°C por cerca de 35 minutos.

Preparo da cobertura:
Misture todos os ingredientes da cobertura até formar uma pasta.

Rosca de Natal



INGREDIENTES

Massa:
1 kg Multimix
20 g Fermento biológico seco
450 ml Água gelada
100 g Ovos

Recheio:
1 kg Recheio de Coco Bakels
200 g Uvas-passas brancas
100 g Cereja
100 g Amêndoa torrada
100 g Blueberry

Cobertura:
200 g Leite condensado
200 g Geleia de Brilho Diamante Bakels
30 g Cereja com talo
20 g Amêndoa torrada
10 g Blueberry
40 g Coco fita
30 g Coco flocos
40 g Abacaxi desidratado

RENDIMENTO: 04 un de 880 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma masseira, colocar o Multimix, o fermento, os ovos e parte da água, misturar em velocidade lenta por 3 minutos, em seguida, acrescentar o restante da água e bater em velocidade rápida, até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu);
2. Dividir em 16 partes iguais de 95 g;
3. Deixar descansar por 10 minutos, coberta com plástico, depois, com o auxílio de um rolo de massa, abrir como se fosse um disco de pizza, intercalar 3 camadas de recheio e frutas secas e 4 camadas de massa;
4. Colocar em assadeira untada e com o auxílio de uma espátula, cortar as bordas;
5. Sem chegar até o centro da massa, enrolar as pontas no sentido espiral, pincelar com Pearl Glaze, deixar fermentar por 90 minutos;
6. Pré aquecer o forno turbo a 150°C e levar para assar por 15 minutos;
7. Retirar do forno e deixar esfriar;
8. Misturar o leite condensado com a Geleia de Brilho Diamante, pincelar nas roscas e decorar com as frutas secas.

Dica Extra:
Pode-se substituir as frutas secas por gotas de chocolate.

Brioche Natalino



INGREDIENTES

Massa:
1 kg Pré-mistura Brioche Bakels
300 g Ovos
200 ml Água gelada
20 g Fermento biológico seco

Recheio:
150 g Cranberry
200 g Damasco
50 g Coco flocos

Cobertura:
150 g Leite condensado
150 g Geleia de Brilho Diamante Bakels

Decoração:
30 g Coco fita
30 g Coco flocos
15 g Cramberry
40 g Cereja com talo

RENDIMENTO: 04 un de 500 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de brioche e o fermento, misturar por 2 minutos em velocidade lenta;
2. Em seguida, acrescentar os ovos e parte da água, passar para a velocidade rápida e bater até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu);
3. Acrescentar o recheio e misturar por 1 minuto em velocidade lenta;
4. Retirar da masseira e dividir em partes iguais, deixando descansar por 10 minutos, cobertas com plástico;
5. Em seguida, modelar no formato trança, colocar em formas apropriadas para brioches e deixar fermentar por 90 minutos;
6. Pincelar com Pearl Glaze, pré-aquecer o forno turbo a 150°C e levar para assar por 14 minutos;
7. Retirar das formas imediatamente e deixar esfriar;
8. Misturar o leite condensado com a Geleia de Brilho Diamante, pincelar em todo o pão, aplicar o coco flocos e decorar com o coco fita e as demais decorações.

Dica Extra:
O damasco deve ser picado.
Também é possível trocar o recheio por nozes e gotas de chocolate.



Chocodelícia

INGREDIENTES

Esponja:
1,25 kg Farinha de trigo
50 g Fermento biológico seco
800 ml Água

Reforço:
1,25 kg Farinha de trigo
1 kg Pasta Panetone Bakels
600 ml Água

Recheio:
1 kg Gotas de chocolate

RENDIMENTO: 12 un de 450 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar os ingredientes na masseira e bater em velocidade 1 por 3 minutos e, em seguida, em velocidade 2 até obter uma massa lisa;
2. Deixar descansar por aproximadamente 40 minutos;
3. Misturar o reforço (farinha e Pasta Panetone) na masseira e, em seguida, acrescentar a esponja (adicionando água aos poucos) e bater até obter uma massa a ponto de véu;
4. Acrescentar as gotas de chocolate e misturar na velocidade lenta;
5. Dividir a massa em pedaços de 500 g, bolear e deixar descansar por 15 minutos;
6. Em seguida, modelar e colocar na forma de pão de forma;
7. Deixar crescer até 1 dedo acima da borda;
8. Assar em forno turbo a 150°C por aproximadamente 35 minutos;
9. Pincelar margarina derretida e passar no açúcar com canela;
10. Fatiar depois de esfriar.



Pizzatone de Chocolate com Avelã

INGREDIENTES

Massa:
1 kg Pré-mistura para Panetone em Pó Bakels
300 g Farinha especial
20 g Fermento biológico seco
600 ml Água gelada

Recheio:
300 g Gotas de chocolate
100 g Avelã triturada
1 kg Recheio Forneável de Chocolate com Avelã Bakels

Decoração:
60 g Avelã

RENDIMENTO: 25 un de 170 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira todos os ingredientes da massa e misturar por 2 minutos em velocidade lenta, adicionando parte da água;
2. Passar para a velocidade rápida e adicionar o restante da água;
3. Deixar bater até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu);
4. Acrescentar o recheio e misturar por 2 minutos;
5. Retirar da masseira, dividir em partes iguais de 90 g e deixar descansar por 20 minutos, cobertas com plástico;
6. Em seguida, abrir a massa com a ponta dos dedos, polvilhando farinha levemente;
7. Aplicar o recheio no centro da massa, deixando uma borda de 1 cm;
8. Pré-aquecer o forno turbo a 150°C e levar para assar por 8 minutos;
9. Deixar esfriar e decorar com avelã.

Dica Extra:
Também é possível preparar com recheio de frutas.



Panetone de Açaí com Bananada e Gotas

INGREDIENTES

Esponja:
500 g Pasta com Gemas Bakels
1,25 kg Farinha de trigo
600 g Polpa de açaí
250 ml Água gelada
40 g Fermento biológico seco

Recheio:
200 g Banana chips
350 g Gotas de chocolate
200 g Bananada sem açúcar

Cobertura:
960 g Recheio sabor Leite em Pó Bakels
30 g Banana chips

RENDIMENTO: 06 un de 665 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a farinha de trigo, o fermento e a Pasta com Gemas Bakels e misturar por 3 minutos;
2. Adicionar o açaí e parte da água, passar para a velocidade rápida e adicionar o restante da água, até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu);
3. Acrescentar o recheio e misturar em velocidade lenta por 2 minutos;
4. Retirar da masseira e dividir em partes iguais de 550 g;
5. Deixar descansar por 40 minutos, cobertas com plástico;
6. Bolear, colocar nas formas e deixar descansar por aproximadamente 3 horas;
7. Pré-aquecer o forno turbo a 150°C e assar por 33 minutos;
8. Deixar esfriar e, com o auxílio de um saco de confeitar, aplicar o recheio sabor leite em pó;
9. Decorar com banana chips.

Panetone de Tira



INGREDIENTES

Esponja:
1,5 kg Farinha de trigo
1 L Água
50 g Fermento biológico seco instantâneo

Reforço:
1 kg Pré-Mistura para Panetone Pasta Bakels
1 kg Farinha de trigo
600 ml Água

Inclusões:
1 kg Frutas cristalizadas
500 g Uvas-passas

RENDIMENTO: 29 tiras de 200 g

MODO DE PREPARO

Esponja:
1. Misture a farinha de trigo, a água e o fermento por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta;
2. Deixe a esponja descansar por 40 a 60 minutos, ou até dobrar de volume.

Reforço:
1. Coloque na masseira a Pré-Mistura para Panetone Pasta Bakels, a farinha de trigo e toda a esponja.
2. Adicione a água aos poucos durante a mistura.
3. Bata por 6 minutos em velocidade lenta e, em seguida, 5 minutos em velocidade rápida, até obter uma massa lisa e em ponto de véu.
4. Acrescente as frutas, uvas e castanhas e misture por aproximadamente 2 minutos em velocidade lenta, apenas para distribuí-las uniformemente.
5. Divida a massa em porções de 200 g e deixe descansar por 10 minutos.
6. Modele no formato de baguete e coloque nas assadeiras.
7. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas.
8. Asse em forno lastro a 170°C ou forno turbo a 150°C por cerca de 25 minutos.
9. Após o resfriamento completo, embale os panetones.

Dica Extra:
Pode alterar as frutas cristalizadas, por gotas de chocolate.



Panetone Trufado com Trufa de Avelã

INGREDIENTES

Esponja:
1,5 kg Farinha de trigo
1 L Água
50 g Fermento biológico seco instantâneo

Reforço:
1 kg Pré-Mistura para Panetone Pasta Bakels
1 kg Farinha de trigo
600 ml Água
1 kg Gotas de chocolate forneáveis
1 kg Creme Trufado de Avelã

RENDIMENTO: 12 un de 600 g

MODO DE PREPARO

1. Prepare a esponja misturando a farinha, a água e o fermento;
2. Deixe fermentar por 40 a 60 minutos, ou até dobrar de volume;
3. Na masseira, adicione a esponja, a Pré-Mistura para Panetone Pasta, a farinha de trigo e a água.
4. Bata até atingir o ponto de véu;
5. Acrescente as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta por aproximadamente 2 minutos, apenas para distribuir uniformemente;
6. Divida a massa em porções de 550 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos;
7. Boleie novamente, coloque nas formas e deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, ou até a massa atingir a altura ideal;
8. Asse em forno lastro a 170°C ou forno turbo a 150°C por cerca de 35 minutos;
9. Após o resfriamento completo, injete aproximadamente 100 g de Creme Trufado de Avelã em cada panetone.
10. Em seguida, embale.



Panetone com Gotas de Chocolate

INGREDIENTES

Esponja:
1,5 kg Farinha de trigo
1 L Água
50 g Fermento biológico seco instantâneo

Reforço:
1 kg Pré-Mistura para Panetone Pasta Bakels
1 kg Farinha de trigo
600 ml Água
1 kg Gotas de chocolate forneáveis

RENDIMENTO: 12 un de 500 g

MODO DE PREPARO

Esponja:
1. Misture a farinha de trigo, a água e o fermento por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta;
2. Deixe a esponja descansar por 40 a 60 minutos, ou até dobrar de volume.

Reforço:
1. Coloque na masseira a Pré-Mistura para Panetone Pasta Bakels, a farinha de trigo e toda a esponja;
2. Adicione a água aos poucos durante a mistura;
3. Bata por 6 minutos em velocidade lenta e, em seguida, 5 minutos em velocidade rápida, até obter uma massa lisa e em ponto de véu;
4. Acrescente as gotas de chocolate forneáveis e misture por aproximadamente 2 minutos em velocidade lenta, apenas para distribuí-las uniformemente;
5. Divida a massa em porções de 550 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos;
6. Boleie novamente e coloque nas formas de panetone;
7. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, ou até a massa atingir a altura ideal da forma;
8. Asse em forno lastro a 170°C ou forno turbo a 150°C por cerca de 35 minutos;
9. Após o resfriamento completo, embale os panetones.



Panetone com Frutas e Castanhas

NATAL 2026

INGREDIENTES

Esponja:
1,5 kg Farinha de trigo
1 L Água
50 g Fermento biológico seco instantâneo

Reforço:
1 kg Pré-Mistura para Panetone Pasta Bakels
1 kg Farinha de trigo
600 ml Água

Inclusões:
1 kg Frutas cristalizadas
500 g Uvas-passas
250 g Castanhas de caju

Cobertura:
1 kg Açúcar
650 g Farinha de trigo
350 g Claras de ovo

RENDIMENTO: 12 un de 500 g

MODO DE PREPARO

Esponja:
1. Misture a farinha de trigo, a água e o fermento por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta;
2. Deixe a esponja descansar por 40 a 60 minutos, ou até dobrar de volume.

Reforço:
1. Coloque na masseira a Pré-Mistura para Panetone Pasta Bakels, a farinha de trigo e toda a esponja;
2. Adicione a água aos poucos durante a mistura;
3. Bata por 6 minutos em velocidade lenta e, em seguida, 5 minutos em velocidade rápida, até obter uma massa lisa e em ponto de véu;
4. Acrescente as frutas, uvas e castanhas e misture por aproximadamente 2 minutos; em velocidade lenta, apenas para distribuí-las uniformemente;
5. Divida a massa em porções de 550 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos;
6. Boleie novamente e coloque nas formas de panetone;
7. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, ou até a massa atingir a altura ideal da forma e coloque a cobertura;
8. Asse em forno lastro a 170°C ou forno turbo a 150°C por cerca de 35 minutos;
9. Após o resfriamento completo, embale os panetones.

Cobertura:
1. Misture todos os ingredientes até formar uma pasta.

Dica Extra:
Pode-se substituir as castanhas por nozes, pistache ou amêndoas.



Briochetone

INGREDIENTES

Massa:
2,5 kg Farinha de trigo
50 g Fermento seco
750 ml Água gelada
1 kg Pasta para Panetone Bakels
750 g Ovos

Cobertura:
100 g Pasta para Panetone Bakels
50 g Açúcar
50 g Margarina
200 g Farinha de trigo
100 g Gotas de chocolate

RENDIMENTO: 12 un de 400 g

MODO DE PREPARO

Esponja: Misture a farinha de trigo, o fermento e a água por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta. Deixe descansar por 40 a 60 minutos;

Massa: Coloque a pré-mistura, a farinha e a esponja na masseira. Misture em velocidade lenta por 6 minutos, adicionando a água aos poucos. Passe para a velocidade rápida e bata por aproximadamente 5 minutos, até atingir o ponto de véu. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas. Misture por mais 2 minutos em velocidade lenta;

Modelagem e fermentação: Divida a massa em peças de 400 g e deixe descansar por 10 minutos. Modele no formato de trança e leve para fermentar por aproximadamente 2 horas. Pincelar com ovos e aplicar a farofa doce e as gotas de chocolate.

Forneamento: Asse a 170°C (lastro) ou 160°C (turbo) por aproximadamente 35 minutos.

Finalização: Embale depois de frio.

Dica Extra:
O tempo de fermentação pode variar de acordo com a temperatura ambiente ou a câmara de fermentação.

Chocotone Trufado de Avelã



INGREDIENTES

Massa:
2,5 kg Farinha de trigo
1 kg Panetone em Pasta com Gemas Bakels
1,6 L Água gelada
50 g Fermento biológico seco

Recheio:
1 kg Creme de Avelã Bakels

Cobertura:
1 kg Creme de Avelã Bakels
200 g Avelãs

RENDIMENTO: 13 un de 540 g

MODO DE PREPARO

Esponja: Misture a farinha de trigo, o fermento biológico seco e a água por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta. Deixe descansar por 40 a 60 minutos.

Massa: Coloque a pré-mistura, a farinha de trigo e a esponja na masseira. Misture em velocidade lenta por 6 minutos, adicionando a água aos poucos. Passe para velocidade rápida e bata por aproximadamente 5 minutos, até atingir o ponto de véu. Adicione as gotas de chocolate e misture por mais 2 minutos em velocidade lenta.

Modelagem e descanso: Divida a massa em porções de 450 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos.

Fermentação: Boleie novamente e coloque nas formas. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, dependendo da temperatura ambiente ou da câmara de fermentação.

Forneamento: Asse a 170°C (lastro) ou 160°C (turbo) por aproximadamente 35 minutos. Deixe esfriar antes de embalar.

Montagem e Decoração
Recheio: Faça 5 furos no chocotone e injete o creme de avelã com uma manga de confeitar. **Cobertura:** Com uma espátula de confeitar, espalhe o creme de avelã sobre o chocotone. Decore com avelãs.

Panetone de Chocolate com Damasco



INGREDIENTES

Massa:
2,5 kg Farinha de trigo
1 kg Panetone em Pasta com Gemas Bakels
1,6 L Água gelada
50 g Fermento biológico seco

Recheio:
800 g Gotas de chocolate
400 g Damasco desidratado

Cobertura:
1,5 kg Ganache Branco Bakels
100 g Damasco

RENDIMENTO: 13 un de 450 g

MODO DE PREPARO

Esponja: Misture a farinha de trigo, o fermento biológico seco e a água por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta. Deixe descansar por 40 a 60 minutos.

Massa: Coloque a pré-mistura, a farinha de trigo e a esponja na masseira. Misture em velocidade lenta por 6 minutos, adicionando a água aos poucos. Passe para velocidade rápida e bata por aproximadamente 5 minutos, até atingir o ponto de véu. Acrescente as gotas de chocolate e o damasco picado. Misture por mais 2 minutos em velocidade lenta.

Modelagem e descanso: Divida a massa em porções de 450 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos.

Fermentação: Boleie novamente e coloque nas formas. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, dependendo da temperatura ambiente ou da câmara de fermentação.

Forneamento: Asse a 170°C (lastro) ou 160°C (turbo) por aproximadamente 35 minutos. Deixe esfriar antes de embalar.

Finalização: Aplique a ganache branca sobre o panetone. Decore com os damascos.

Dica Extra:
Cubra os damascos da decoração com água, leve ao fogo por 30 minutos para pré-cozinhar, deixe esfriar e use-os para decorar.

Panetone de Bombom



INGREDIENTES

Massa:
900 g Farinha de trigo
3 kg Panetone em Pó Bakels
1,8 L Água gelada
75 g Fermento biológico seco

Recheio:
800 g Gotas de Chocolate
400 g Bombons

Cobertura:
750 g Ganache ao Leite Bakels
150 g Bombom

RENDIMENTO: 15 un de 450 g

MODO DE PREPARO

Esponja: Misture a farinha de trigo, o fermento biológico seco e a água por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta. Deixe descansar por 40 a 60 minutos.

Massa: Coloque a pré-mistura e a esponja na masseira. Misture em velocidade lenta por 6 minutos, adicionando a água aos poucos. Passe para velocidade rápida e bata por aproximadamente 5 minutos, até atingir o ponto de véu. Acrescente as gotas de chocolate e os bombons picados. Misture por mais 2 minutos em velocidade lenta.

Modelagem e descanso: Divida a massa em porções de 450 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos.

Fermentação: Boleie novamente e coloque nas formas. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, dependendo da temperatura ambiente ou da câmara de fermentação.

Forneamento: Asse a 170°C (lastro) ou 160°C (turbo) por aproximadamente 35 minutos. Deixe esfriar antes de embalar.

Finalização e Decoração: Aplique a ganache ao leite sobre o panetone. Decore com bombons picados.

Dica Extra:
Adicione os bombons gelados à massa.

Panetone de Frutas Cristalizadas com Nozes



INGREDIENTES

Massa:
2,5 kg Farinha de trigo
1 kg Panetone em Pasta com Gemas Bakels
1,6 L Água gelada
50 g Fermento biológico seco

Recheio:
1 kg Frutas cristalizadas
600 g Nozes

Cobertura:
1,5 kg Ganache Chocolate Branco Crocante Bakels
100 g Nozes inteiras

RENDIMENTO: 12 un de 550 g

MODO DE PREPARO

Esponja: Misture a farinha de trigo, o fermento biológico seco e a água por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta. Deixe descansar por 40 a 60 minutos.

Massa: Coloque a pré-mistura, a farinha de trigo e a esponja na masseira. Misture em velocidade lenta por 6 minutos, adicionando a água aos poucos. Passe para velocidade rápida e bata por aproximadamente 5 minutos, até atingir o ponto de véu. Acrescente as frutas cristalizadas e as nozes picadas. Misture por mais 2 minutos em velocidade lenta.

Modelagem e descanso: Divida a massa em porções de 550 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos.

Fermentação: Boleie novamente e coloque nas formas. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, dependendo da temperatura ambiente ou da câmara de fermentação.

Forneamento: Asse a 170°C (lastro) ou 160°C (turbo) por aproximadamente 35 minutos. Deixe esfriar antes de embalar.

Finalização: Aplique a ganache branca crocante sobre o panetone; Decore com nozes inteiras.

Dica Extra:
Lavar e escorrer as frutas cristalizadas ajuda no crescimento da massa.

Panetone Floresta Negra



INGREDIENTES

Massa:
900 g Farinha de trigo
3 kg Panetone em Pó Bakels
1,8 L Água gelada
75 g Fermento biológico seco

Recheio:
800 g Gotas de Chocolate
400 g Cerejas em calda

Cobertura:
750 g Ganache Chocolate Meio Amargo Bakels
750 g Chocolate nobre meio amargo
150 g Cerejas com talo

RENDIMENTO: 15 un de 500 g

MODO DE PREPARO

Esponja: Misture a farinha de trigo, o fermento biológico seco e a água por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta. Deixe descansar por 40 a 60 minutos.

Massa: Coloque a pré-mistura e a esponja na masseira. Misture em velocidade lenta por 6 minutos, adicionando a água aos poucos. Passe para velocidade rápida e bata por aproximadamente 5 minutos, até atingir o ponto de véu. Acrescente as gotas de chocolate e as cerejas picadas. Misture por mais 2 minutos em velocidade lenta.

Modelagem e descanso: Divida a massa em porções de 450 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos.

Fermentação: Boleie novamente e coloque nas formas. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, dependendo da temperatura ambiente ou da câmara de fermentação.

Forneamento: Asse a 170°C (lastro) ou 160°C (turbo) por aproximadamente 35 minutos. Deixe esfriar antes de embalar.

Finalização e Decoração: Aplique a ganache meio amargo sobre o panetone; Decore com raspas de chocolate e cerejas com talo; Opcionalmente, polvilhe Açúcar Gelado Bakels.

Dica Extra:
Pique as cerejas e retire todo o líquido com papel-toalha.



Panetone Red Velvet

INGREDIENTES

Massa:
900 g Farinha de trigo
1 kg Panetone em Pasta com Gemas Bakels
1,6 L Água gelada
50 g Fermento biológico seco
50 g Cacau em pó 100%
12 g Corante vermelho

RENDIMENTO: 13 un de 450 g

MODO DE PREPARO

Esponja: Misture todos os ingredientes da esponja por 5 minutos em velocidade lenta. Deixe descansar por 40 a 60 minutos.

Massa: Na masseira, adicione a esponja, a pré-mistura, a farinha de trigo, o cacau e o corante. Misture em velocidade lenta por 6 minutos, adicionando a água aos poucos. Passe para velocidade rápida por aproximadamente 5 minutos, até atingir o ponto de véu. Adicione gotas de chocolate. Misture por mais 2 minutos em velocidade lenta.

Modelagem e descanso: Divida a massa em porções de 450 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos.

Fermentação: Boleie novamente e coloque nas formas. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, dependendo da temperatura ambiente ou da câmara de fermentação.

Forneamento: Asse a 170°C (lastro) ou 160°C (turbo) por aproximadamente 35 minutos.

Panetone Sensação



INGREDIENTES

Massa:
900 g Farinha de trigo
3 kg Panetone em Pó Bakels
1,8 L Água gelada
75 g Fermento biológico seco

Recheio:
1,2 kg Gotas de Chocolate
1,5 kg Recheio de Morango Bakels

Cobertura:
750 g Ganache Branco Bakels
750 g Chocolate Branco
150 g Morangos frescos

RENDIMENTO: 15 un de 600 g

MODO DE PREPARO

Esponja: Misture a farinha de trigo, o fermento biológico seco e a água por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta; Deixe descansar por 40 a 60 minutos.

Massa: Coloque a pré-mistura e a esponja na masseira; Misture em velocidade lenta por 6 minutos, adicionando a água aos poucos; Passe para velocidade rápida e bata por aproximadamente 5 minutos, até atingir o ponto de véu; Acrescente as gotas de chocolate e misture por mais 2 minutos em velocidade lenta.

Modelagem e descanso: Divida a massa em porções de 450 g, boleie e deixe descansar por 10 minutos.

Fermentação: Boleie novamente e coloque nas formas; Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas, dependendo da temperatura ambiente ou da câmara de fermentação.

Forneamento: Asse a 170°C (lastro) ou 160°C (turbo) por aprox. 35 minutos; Deixe esfriar antes de embalar.

Finalização e Decoração: Aplique a ganache branca sobre o panetone.

Dica Extra:
Use uma faca de ponta para perfurar os panetones e adicionar o recheio de morango Bakels: faça 5 furos em cada unidade e coloque 20 g de recheio em cada furo.



Panetone Salgado com Provolone e Pepperoni

INGREDIENTES

Massa:
2,5 kg Pré-Mistura para Pão de Mandioquinha Bakels
1,2 L Água gelada
30 g Fermento biológico seco

Recheio:
400 g Queijo provolone
500 g Pepperoni

Cobertura:
500 g Batata-palha
100 g Parmesão ralado
15 g Cheiro-verde

RENDIMENTO: 10 un de 450 g

MODO DE PREPARO

Mistura inicial: Coloque a Pré-Mistura para Pão de Mandioquinha e o fermento biológico seco na masseira. Misture por 5 minutos em velocidade lenta.

Hidratação da massa: Adicione a água gelada aos poucos. Bata em velocidade alta até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu). Acrescente o queijo provolone em cubos e o pepperoni fatiado. Misture por mais 2 minutos em velocidade lenta.

Modelagem e descanso: Divida a massa em partes de 500 g. Deixe descansar por 10 minutos.

Fermentação:
Boleie a massa e coloque em formas de panetone. Fermente em câmara de fermentação por aproximadamente 2 horas e meia.

Finalização: Pincele com ovos e aplique a farofa salgada para acabamento.

Forneamento: Asse em forno turbo a 150°C por aproximadamente 25 minutos.

Dica Extra:
Não deixe os panetones crescerem totalmente antes de pincelar com ovos. Misture a batata-palha, o queijo parmesão e o cheiro-verde (farofa salgada) para a cobertura.



Panetone Salgado de Mandioquinha com Calabresa

INGREDIENTES

Massa:
2,5 kg Pré-Mistura para Pão de Mandioquinha Bakels
1,2 L Água gelada
30 g Fermento biológico seco

Recheio:
800 g Calabresa
100 g Cheiro-verde

Cobertura:
500 g Pré-Mistura para Pão de Mandioquinha Bakels
180 g Margarina 80% (sem sal)
100 g Parmesão ralado
15 g Cheiro-verde

RENDIMENTO: 10 un de 500 g

MODO DE PREPARO

Massa: Coloque a Pré-Mistura para Pão de Mandioquinha e o fermento biológico seco na masseira. Misture por 5 minutos em velocidade lenta.

Hidratação: Adicione a água gelada aos poucos. Bata em velocidade alta até obter uma massa lisa e enxuta (ponto de véu); Acrescente a calabresa picada e o cheiro-verde. Misture por mais 2 minutos em velocidade lenta.

Modelagem e descanso: Divida a massa em partes de 500 g. Deixe descansar por 10 minutos.

Fermentação: Boleie a massa e coloque em formas de panetone. Fermente em câmara de fermentação por aproximadamente 2 horas e meia.

Finalização: Pincele com ovos e aplique a farofa salgada.

Forneamento: Asse em forno turbo a 150°C por aproximadamente 25 minutos.

Farofa Salgada: Misture a Pré-mistura para Pão de Mandioquinha Bakels com a margarina, o queijo parmesão ralado e o cheiro-verde.

Dica Extra:
Não deixar os panetones crescerem totalmente para pincelar com ovos.



NATAL
2026

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

A member of the SWISS BAKELS Group

www.bakels.com.br bakelsbrasil