

Barion

Qualidade Profissional

FOOD
SERVICE

as 12 Receitas mais doces

volume 2



Prove e inove!



A Barion surgiu para se tornar referência de qualidade das boas receitas caseiras passadas de geração em geração, da culinária artesanal e cheia de cuidado, e do sabor nostálgico que nos transporta imediatamente até a infância.

Atualmente, é reconhecida como especialista em snacks doces, criando combinações irresistíveis entre biscoitos, wafers e chocolates, lançando produtos que são sucessos de vendas como biscoitos e ovos de páscoa com estes ingredientes.

Desde o início de sua história na fabricação de chocolates, em 1971, a Barion desenvolve sua linha de produtos sempre apoiada em três pilares: qualidade, tradição e inovação.

A qualidade artesanal pode ser conferida em todos os produtos, a tradição é transmitida através das receitas passadas de geração em geração e a inovação por apresentar produtos exclusivos no mercado, sendo alguns sinônimos de categoria, além de ter uma busca constante para levar sabor e alegria para a vida das pessoas através de momentos agradáveis com todos os produtos.

Atua em 3 frentes de negócio: food service, terceirização e varejo. Através destas frentes, esta presente em 18 estados brasileiros e mais de 16 países.

Barion

Sumário

- 4 *Cheesecake de NutCream® com Disk Wafer®*
- 6 *Milkshake com Biscoito Triturado*
- 8 *Fudge de NutCream® Branco*
- 10 *Bolo Tubetes® de NutCream® com Frutas Vermelhas*
- 12 *Sonho de NutCream®*
- 14 *Torta de Bombom*
- 16 *Cookie Gigante de NutCream®*
- 18 *Naked Cake de Biscoito com Chocolate*
- 20 *Alfajor de Biscoito Carinho*
- 22 *Ovos de Páscoa de Colher*
- 24 *Torta Cookies'n Cream*
- 26 *Torta Holandesa*



Baixe esse livro no nosso site:

saborbarion.com.br/receitas

Cheesecake de NutCream[®] com Disk Wafer[®]



Total da Receita: 1,5 kg
Rendimento: 15 porções
Validade: 05 dias



Chef Cassiana Kalache Sebben
The Cakery
thecakery.com.br



Base

150g de manteiga gelada
200g de biscoito triturado sabor chocolate
40g de açúcar

Torta

12g de gelatina em pó (1 pacote)
350g de creamcheese
50g açúcar de confeiteiro
150g de NutCream[®]
4 gemas
100g de açúcar refinado
100ml de água
500g de creme de leite fresco batido (nata)



Base

Triturar biscoito com demais ingredientes no multiprocessador. Em seguida espalhe com a mão em uma forma de 25cm de diâmetro para ficar compacta.
Assar a 180°C por cinco minutos.

Torta

Hidratar gelatina com 60g de água. Bater cream cheese com açúcar de confeiteiro e NutCream[®] até ficar bem cremoso; reservar.
Ferver açúcar refinado com 100ml de água numa panela. Colocar gemas numa tigela de batedeira e adicionar calda quente sobre elas, batendo até

esfriar. Aquecer gelatina no microondas, adicionar às gemas e misturar bem. Continuar batendo e adicionar o creme de cream cheese. Em seguida, adicionar creme de leite batido e misture bem. Colocar na forma untada com a base de biscoito. Deixar gelar em geladeira e cobrir com Disk Wafer[®].

Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Triturado



NutCream[®]



Milkshake com Biscoito Triturado



Total da Receita: 400g
Rendimento: 2 porções
Validade: consumo imediato



Chef Franciele C. Oliveira
Blog *Flamboesa*
flamboesa.com.br



Milkshake

6 bolas de sorvete de creme
100ml de leite
80g de Biscoito Triturado Barion

Decoração

NutCream® Branco
NutCream®
Chantilly
Biscoito Triturado Barion
Tubetes® Shake
Disk Wafer® Barion



Montagem

Em um liquidificador, bata o sorvete com o leite. Adicione o biscoito triturado e bata rapidamente, apenas para misturar. Decore a borda do copo em que vai servir com NutCream® Branco e NutCream®. Coloque o milk-shake no copo, mas não preencha até a borda. Decore com chantilly, biscoito triturado, Tubetes® Shake e Disk Wafer®.

Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Triturado



Tubetes® Coberto e Recheado



NutCream®



NutCream® Branco



Tubetes® Shake



Disk Wafer®



Fudge de NutCream® Branco



Total da Receita: 1kg
Rendimento: 15 unidades
Validade: 5 dias



Chef Franciele C. Oliveira
Blog Flamboesa
flamboesa.com.br



Fudge
500g de chocolate branco picado ou gotas
400g de NutCream® Branco
100g de creme de leite
1 pitada de sal
180g de Biscoito Triturado Barion



Massa Choux
Em uma panela grande, coloque o chocolate branco, o NutCream® Branco, o creme de leite e a pitada de sal. Misture tudo e aqueça em fogo baixo até começar a derreter. Desligue o fogo e continue misturando para que continue derretendo com o calor da panela. Se necessário, ligue o fogo novamente para aquecer mais um pouco. No começo a massa fica aerada, então basta misturar por alguns minutos até que fique mais lisa. Adicione o biscoito triturado e misture. Coloque a massa em uma forma quadrada de 20x20cm com fundo removível, forrada com plástico filme.

Para decorar

Biscoito Triturado Barion
Bombons Brancos Barion

Decore com biscoitos triturados e bombons triturados. Cubra a forma e mantenha em temperatura ambiente por 10 horas ou até endurecer. Corte os quadradinhos de fudge com ajuda de uma faca ou cortadores de biscoito.

Produtos utilizados nesta receita



NutCream® Branco



Bombom Branco



Biscoito Triturado





Bolo Tubetes® de NutCream® com Frutas Vermelhas



Total da Receita: 1,5kg
Rendimento: 15 porções
Validade: 3 dias



Chef Cassiana Kalache Sebben
The Cakery
thecakery.com.br



Massa

3 ovos
300g de açúcar
100g de óleo
250ml de água
350g de farinha
15g de fermento

Ganache de NutCream®

500g de NutCream®
100g de creme de leite

NutCream® Branco com Geleia de Frutas Vermelhas

500g de NutCream® Branco
200g de geleia de frutas vermelhas

Montagem do Bolo

Massa e recheio mencionados acima
Tubetes® Coberto e Recheado
Frutas Vermelhas



Massa

Em velocidade média alta, bater os ovos inteiros com o açúcar até formar um creme quase branco. Em seguida acrescentar o óleo e bater mais um pouco.

Aos poucos acrescentar farinha alternada com água. A partir do momento que acrescenta a farinha, devemos deixar a batedeira em velocidade baixa, só para misturar, senão, a massa fica borrachuda.

Por fim, acrescentar o fermento e misturar. Dividir a massa em três formas untadas de 20cm, com 350g cada forma. Coloque para assar em forno pré-aquecido a 180°, por 20 minutos. Para saber se está bom, faça o teste do palito.

Ganache de NutCream®

No micro-ondas, aqueça o NutCream® por 30 segundos e em seguida misture o creme de leite até ficar homogêneo.

Preparo

Feita a massa e recheio já é possível montar o bolo. Para isto, coloque um dos discos de bolo em uma base ou boleira que você irá montar o bolo. Em seguida, umedeça a massa com calda de sua preferência. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico perle, coloque uma camada de recheio de Ganache de NutCream®. Em seguida coloque o outro disco de bolo e com o auxílio de uma colher coloque uma fina camada de geleia de frutas vermelhas e espalhe. Em cima, com o saco de confeitar, coloque uma camada generosa de NutCream® Branco. O último disco que vai ficar para cima, deve ser o que estava para baixo na forma, para ficar mais retinho. Finalizada a montagem, é hora de cobrir toda a lateral do bolo com NutCream® Branco. Esta cobertura irá auxiliar na fixação do Tubetes® que irá em volta. Feito isto, coloque um Tubetes® ao lado do outro, cobrindo toda a lateral do bolo. Finalize amarrando um laço em volta do bolo. No topo frutas vermelhas.

Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



Tubetes® Coberto e Recheado



Sonho de NutCream®



Total da Receita: 1kg
Rendimento: 10 porções
Validade: 2 dias



Chef Franciele C. Oliveira
Blog Flamboesa
flamboesa.com.br



Massa

10g de fermento biológico seco
240ml de leite morno
2 colheres (chá) de extrato de baunilha
70g de açúcar
5g de sal
3 gemas
60g de manteiga amolecida
500g farinha de trigo peneirada

Recheio e cobertura

250g de NutCream®
Açúcar refinado



Modo de preparo

Na tigela da batedeira, coloque o leite morno com 1 colher (sopa) do açúcar e o fermento. Misture com uma colher e espere fermentar 10 minutos, até formar bolha. Adicione o restante do açúcar, a baunilha, as gemas e bata com o acessório de gancho para misturar. Adicione a manteiga, o sal e 150g da farinha de trigo, batendo até que esteja tudo bem misturado. Adicione o restante da farinha de trigo, aos poucos, porque talvez não use tudo. Bata por 5 minutos e se tiver grudando muito no fundo da tigela, acrescente um pouco mais de farinha de trigo. A massa não pode ficar muito dura, deve ficar levemente grudenta. Retire da tigela da batedeira e forme uma bola de massa.

Coloque em uma tigela untada com óleo, cubra com um plástico e deixe crescer em algum local quente, até triplicar de tamanho, aproximadamente 1 hora. Passado esse tempo, coloque a massa em uma superfície enfarinhada e com a ajuda de um rolo, abra com espessura de mais ou menos 2 cm de altura. Corte os sonhos com um cortador redondo. Coloque-os em uma assadeira enfarinhada para não grudar, deixe um espaço entre eles, cubra com um plástico e deixe crescer novamente por aproximadamente 30 minutos ou até dobrar de tamanho. Frite em óleo quente (fogo médio) dos dois lados até dourar e escorra em papel toalha. Passe os sonhos no açúcar refinado. Faça um furo em cada sonho ou corte ao meio e recheie com NutCream®.

Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



Torta de Bombom



Total da Receita: 2,8kg
Rendimento: 30 porções
Validade: 5 dias



Chef Cassiana Kalache Sebben
The Cakery
thecakery.com.br



Massa

1 pacote de Biscoito Champanhe Barion
200ml de leite
Bombons Barion
1000g de NutCream®
1000g de NutCream® Branco
450g de creme de leite



Recheio 1

Misture o NutCream® com 300g de creme de leite, se necessário aqueça um pouco no micro-ondas para auxiliar.

Recheio 2

Misture o NutCream® Branco com 150g de creme de leite.

Montagem

Em uma travessa funda (formato aquário, ou em potes e copos) coloque uma camada de Recheio de NutCream®. Na sequência cubra toda a base com bolacha Champanhe umedecida no leite. Cubra esta camada com o recheio de NutCream® Branco.

Em seguida faça uma camada de bombons variados (branco, preto). Na sequência repita o processo até o topo da travessas, ou potes e copos. Finalize no topo com bombons Barion quebrados e inteiros, decorando como preferir.

Produtos utilizados nesta receita



Bombom Triturado Avelã



Bombom Branco



Biscoito Champanhe



Bombom Triturado Amendoim



NutCream®



Cookie Gigante de NutCream®



Total da Receita: 1,5kg
Rendimento: 10 porções
Validade: 5 dias



Chef Franciele C. Oliveira
Blog Flamboesa
flamboesa.com.br



Massa

120g de manteiga amolecida
75g de açúcar mascavo
75g de açúcar cristal
1 ovo grande em temperatura ambiente
60ml de leite
2 colheres (chá) de extrato de baunilha
1/2 colher (chá) de sal
260g de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

150g de gotas de chocolate (separe um pouco para decorar)
250g de NutCream® em temperatura ambiente, para rechear

Ganache de Nutcream®

300g de chocolate meio amargo
200g de NutCream®
200g de creme de leite



Caramelo

Bata a manteiga com o açúcar mascavo e cristal, com um fouet ou na batedeira, até formar um creme claro e fofo. Adicione o ovo, a baunilha, o leite e bata até misturar bem. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o sal e o bicarbonato de sódio, misture com uma espátula até formar uma massa levemente grudenta. Adicione as gotas de chocolate (lembrando de reservar algumas para decorar) e misture rapidamente. Divida a massa em duas partes e espalhe uma delas no fundo de uma forma de 20 cm levemente untada e forrada com papel manteiga. Espalhe o NutCream® sobre a massa deixando espaço de 2 centímetros da borda e leve ao freezer por 20 minutos, assim fica um pouco mais firme para cobrir.

Cubra com a outra parte da massa e decore com as gotas de chocolate reservadas. Asse em forno preaquecido a 180 graus, por 30 minutos até dourar. Desenforme o cookie, decore o topo fazendo riscos irregulares com NutCream®. Coloque o ganache em um saco de confeitar com o bico 1M, ou parecido e decore as bordas do cookie.

Ganache

Derreta o chocolate em banho maria ou micro-ondas, em seguida adicione o NutCream® e misture bem. Acrescente o creme de leite e misture até formar um creme liso. Cubra com plástico filme em contato com o ganache, para não criar crosta e deixe em temperatura ambiente por 6 a 8 horas, até ficar consistente. Use na decoração do cookie.

Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



Naked Cake de Biscoito com Chocolate



Total da Receita: 2,2 kg
Rendimento: 12 porções
Validade: 3 dias



Massa

3 ovos
300g de açúcar
100g de óleo
100g chocolate em pó 50% cacau
200ml de água quente
350g de farinha
15g de fermento

Recheio

1/2 lata de leite condensado
50g de chocolate branco em barra
180g de NutCream® Branco
100g de Biscoito Triturado Barion



Massa

Em velocidade média alta, bater os ovos inteiros com o açúcar até formar um creme quase branco. Acrescente o óleo e bata mais um pouco. Em paralelo, misturar o chocolate em pó na água quente. Aos poucos acrescentar farinha alternada com água de chocolate. Após acrescentar a farinha, deixar a batedeira em velocidade baixa, para a massa não ficar borrachuda. Por fim, acrescente o fermento e misture. Dividir a massa em três formas untadas de 20cm, com 350g cada forma. Coloque para assar em forno pré-aquecido a 180°, por 20 minutos. Coloque um dos discos de bolo em uma base ou boleira que você irá montar o bolo. Em seguida, umedeça a massa com calda de sua preferência. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico perle, coloque uma camada de recheio. Em seguida coloque o outro disco de bolo e repita o processo. O último disco que vai ficar para cima, deve ser o que estava para baixo na forma, para ficar mais retinho. Finalizada a montagem, é hora de colocar a cobertura. Coloque a cobertura ainda quente em cima do bolo e vá puxando com auxílio de uma colher para escorrer pelas laterais. Finalize com Tube Crock® e Mini Wafer no topo.



Chef Cassiana Kalache Sebben
The Cakery
thecakery.com.br

Ganache

500g de NutCream®
100g de creme de leite

Cobertura

100g de leite condensado
100g de NutCream®
100g de creme de leite

Montagem do Bolo

Massa e recheio mencionados acima
Tube Crock® Barion
Mini Wafer Barion

Ganache

No micro-ondas, aqueça o NutCream® por 30 segundos e em seguida misture o creme de leite até ficar homogêneo.

Cobertura

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa até ferver. É necessário colocar a cobertura quente em cima do bolo para escorrer pelas laterais.

Recheio

Junte todos os ingredientes (exceto biscoito triturado) na panela e em fogo baixo mexa até engrossar. Após finalizado misture o biscoito. Deixe descansar para montar o bolo.

Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Triturado



Mini Wafer®



Tube Crock®



Tubetes® Coberto e Recheado



NutCream®



Alfajor de Biscoito Carinho



Total da Receita: 2,2kg
Rendimento: 60 porções
Validade: 3 dias



*Chef Marina Ferreira
Escola de confeitaria
Cereja Flor*



Massa

60 Biscoitos Carinho Barion
200g de Biscoito Triturado Barion
500g de chocolate ao leite

Ganache de NutCream® de Avelã

300g de chocolate ao leite
300g de creme de leite sem soro
30g de manteiga sem sal
200g de NutCream®



Ganaches de NutCream

Dica da Chef Marina Ferreira:

Este ganache pode ser usado em diversos pontos:

Ponto de Recheio: descansar por 3 horas (se for uma região muito quente colocar na geladeira se não deixar em temperatura ambiente)

Ponto de Bico: para confeitaria descansar por 6 horas (se for uma região muito quente colocar na geladeira se não deixar em temperatura ambiente). Coloque o chocolate e o creme de leite em uma panela e leve ao fogo, em banho maria, mexendo sempre, até o chocolate derreter por inteiro. Tire do fogo e acrescente a manteiga, incorporando-a ao chocolate. Por último, acrescente a NutCream® e misture. Está pronto seu ganache.

Ganache de NutCream® Itália Branco

300g de chocolate branco
300g de creme de leite sem soro
30g de manteiga sem sal
200g de NutCream® Branco

Montagem

Recheie os biscoitos com a ganache de sua escolha com a ajuda de um saco de confeitaria. Após recheados cubra os biscoitos com chocolate ao leite e reserve. Se preferir, decore os alfajores com biscoitos triturados em volta.

Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



Biscoito Carinho



Biscoito Triturado



Ovos de Páscoa de Colher



Total da Receita: 2,5kg
Rendimento: 15 porções
Validade: 3 dias



Chef Franciele C. Oliveira
Blog *Flamboesa*
flamboesa.com.br



Brigadeiro de NutCream® Branco

800g de leite condensado
300g de NutCream® Branco
100g de creme de leite
1 pitada de sal

Brigadeiro de NutCream®

400g de leite condensado
150g de NutCream®
50g de creme de leite
1 pitada de sal



Ganache

Derreta o chocolate em banho maria ou micro-ondas, em seguida adicione o NutCream® e misture bem. Acrescente o creme de leite e misture até formar um creme liso. Cubra com plástico filme em contato com o ganache, para não criar crosta e deixe em temperatura ambiente por 6 a 8 horas, até ficar consistente.

Brigadeiros de NutCream®

Em uma panela, coloque o leite condensado, o NutCream® e a pitada de sal. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até que desprenda do fundo da panela (ponto do brigadeiro de enrolar). Adicione o creme de leite, misture bem e desligue o fogo. Coloque em uma tigela, cubra com plástico filme em contato com o doce e espere esfriar.

Montagem dos Ovos

Para o ovo de morango com mini wafer, espalhe um pouco de brigadeiro de NutCream® Branco no fundo da casca,

Ganache de NutCream®

300g de chocolate meio amargo
200g de NutCream®
200g de creme de leite

Montagem

Cascas de ovo Barion
Mini Wafer Barion e Disk Wafer® Barion
Morangos limpos
Biscoito Triturado Barion
Bombom Triturado (amendoim ou avelã)
NutCream® Branco e NutCream®

distribua alguns morangos sem cabinho (não corte com a faca, apenas puxe o cabinho), apertando delicadamente para aderir ao brigadeiro. Preencha os espaços entre um morango e outro com mini wafers cortados ao meio e cubra com uma camada de brigadeiro de NutCream® Branco. Cubra o topo com uma fina camada de NutCream® Branco (ou cacau) puro, decore com morangos, alguns wafers e fios irregulares de NutCream® puro.

Para o ovo de biscoito triturado, espalhe uma camada de NutCream® Branco no fundo da casca, espalhe uma porção de biscoito triturado e cubra com brigadeiro de NutCream® Branco. Decore as bordas do ovo com ganache de NutCream®, usando o bico 8B e cubra o centro do ovo com biscoito triturado.

Para o ovo de bombom triturado, coloque uma camada de brigadeiro de NutCream® no fundo da casca, espalhe uma porção de bombom triturado, cubra com brigadeiro de NutCream®, decore as bordas do ovo com ganache de NutCream®, usando o bico 1M e espalhe bombons triturados no centro do ovo.

Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



NutCream®
Branco



Biscoito Triturado



Bombom Triturado
Amendoim



Disk Wafer®



Mini Wafer®



Torta Cookies'n Cream



Total da Receita: 1,8kg
Rendimento: 20 porções
Validade: 5 dias



*Chef Marina Ferreira
Escola de confeitaria
Cereja Flor*



Base

300g de Biscoito Triturado Barion
120g de Manteiga sem sal (pode ser substituído por creme vegetal culinário)

Recheio de NutCream® Itália Branco

300g de NutCream® Branco
200g de Chocolate Branco
300g de Creme de leite fresco
100g de Biscoito Triturado Barion

Cobertura

400g de Chantilly (Dica da Chef Marina Ferreira: pode usar o Chantilly de Chocolate ao invés do tradicional)
1 colher de açúcar refinado
100g de Biscoito Triturado Barion, para decorar.



Montagem

Derreta a manteiga e acrescente aos poucos com o processador ligado para incorporar o biscoito com a manteiga derretida e ficar uma farofa úmida.

Arrume a massa em uma forma de fundo falso de 20 cm. (Dica da Chef: se a torta for montada em uma forma, espalhar a massa dentro dela, começando a arrumar a borda da sua torta com as mãos pressionando bem, fazendo uma crosta. Só depois, com o que sobrar, você faz o fundo da torta). Reserve. Pique o chocolate e coloque para derreter em banho maria junto com o creme de leite até virar uma ganache.

Acrescente o NutCream® Branco, nesta mistura de ganache que está em banho maria e misture tudo até ficar homogêneo. Adicione ao creme o Biscoito Triturado Barion e misture até ficar um creme com biscoito. Despeje o creme na torta e leve à geladeira por 2 horas. (Dica da Chef: para porções individuais gele somente por uma hora). Bata o Chantilly com o açúcar refinado até o ponto de creme. Tire a torta da geladeira, desenforme com cuidado, se necessário coloque no prato que irá servir. Espalhe o creme por cima de toda a torta e finalize com Biscoito Triturado Barion.

Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Triturado



NutCream®



Torta Holandesa



Total da Receita: 1,8kg
Rendimento: 10 porções
Validade: 3 dias



Chef Marilyn Chimachi
Escola de confeitaria
Cereja Flor



Base

200g de Biscoito Triturado Barion
200g de manteiga derretida

Cobertura

200g de chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite sem soro
10g de margarina
Biscoito Carinho Barion

Creme

250g de margarina (Pode ser substituído por creme culinário)
180g de açúcar refinada
600ml de creme de leite sem soro
80 ml de leite condensado



Crepe

Bata na batedeira a margarina e o açúcar até obter um creme mais ou menos branco. Acrescente o leite condensado e continue batendo. Coloque o creme de leite e mexa bem.

Cobertura

Derreta a barra de chocolate no micro-ondas ou em banho maria até ficar bem derretido, aqueça o creme de leite sem deixar ferver.
Misture o chocolate e a margarina e o creme de leite até ficar um creme bem homogêneo

Montagem da torta

Coloque o Biscoito Triturado com a manteiga embaixo (forrando o fundo), e adicione o creme delicadamente para que os biscoitos não subam, coloque a cobertura e enfeite com Biscoito Carinho Barion.

Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Carinho



Biscoito Triturado





Comercial: +55 (41) 3888 6185
e-mail: comercial@barioncia.com.br
www.saborbarion.com.br

Barion