



Barion

Qualidade Profissional

FOOD
SERVICE

as 12
Receitas
mais doces

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 *Torta trufada de leite em pó e Nutcream®*
- 6 *Taça maravilha*
- 7 *Eclair com Nutcream®*
- 8 *Pizza brownie*
- 10 *Tartelete de morango com Nutcream®*
- 11 *Verrine de bombom*
- 12 *Torta wafer*
- 14 *Bolo Tubetes® com brigadeiro*
- 16 *Bolo de pote*
- 18 *Cálices de chocolate recheados*
- 20 *Bolo Tubetes® infantil*
- 22 *Torta holandesa*



Baixe esse livro no nosso site:

saborbarion.com.br/receitas

Torta trufada de leite em pó e Nutcream®



Total da Receita: 1,2 kg
Rendimento: 15 porções
Validade: 10 dias



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



Base

300g de biscoito de leite
100g de manteiga derretida

Recheio de Nutcream®

1 e 1/2 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) cheias de NutCream®
1 pitada de sal
6 colheres (sopa) de rum para finalizar

Recheio de leite em pó

1 e 1/2 lata de leite condensado
5 colheres (sopa) de leite em pó
1 pitada de sal
6 colheres (sopa) de rum para finalizar

Decoração

NutCream®
Leite em pó para polvilhar



Massa

Triture a bolacha em um processador ou liquidificador até formar uma farinha, não precisa ser muito fina. Adicione a manteiga derretida e misture até ficar com aspecto de areia úmida. Distribua em uma forma de fundo removível de aproximadamente 20 cm de diâmetro, no fundo e nas laterais pressionando com os dedos para ficar bem compacta. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus para assar por 20 minutos, até dar uma leve dourada. Retire do forno e reserve enquanto prepara o recheio.

Recheio de Nutcream

Coloque o leite condensado, o NutCream® e a pitada de sal em uma panela e leve ao fogo baixo para cozinhar mexendo sempre para não queimar. Quando desprender do fundo da panela, o mesmo ponto do brigadeiro de enrolar, desligue o fogo, aguarde um minuto, adicione o rum e mexa até misturar bem. Coloque o recheio sobre a base da torta e espalhe com uma colher ou espátula para ficar uniforme. Leve a geladeira enquanto prepara o próximo recheio.

Recheio de leite em pó

Coloque o leite condensado, o leite em pó e a pitada de sal em uma panela e leve ao fogo baixo para cozinhar mexendo sempre para não queimar. Quando desprender do fundo da panela, o mesmo ponto do brigadeiro de enrolar, desligue o fogo, aguarde um minuto, adicione o rum e mexa até misturar bem. Coloque sobre o recheio de NutCream® e espalhe com uma colher ou espátula para ficar uniforme. Leve à geladeira por 2 horas, ou até a torta esfriar totalmente.

Para decorar

Coloque um pouco de NutCream® em um saco de confeitar com bico pitanga pequeno, ou o bico que preferir e decore a torta. Se preferir pode espalhar o NutCream® com uma espátula. Polvilhe leite em pó no topo da torta.

Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



Taça maravilhosa



*Chef Marina Ferreira
Escola de confeitaria
Cereja Flor*

*Chef Marilyn Chimachi
Escola de confeitaria
Cereja Flor*



Total da Receita: 1,2 kg
Rendimento: 12 porções
Validade: 5 dias



Cobertura

5 unidades Pão de Mel
10 unidades Biscoito Carinho
5 Tubetes® Coberto
250g de NutCream® Branco
500g de Chantily
25 unidades de morango
50g de gotas de chocolate



Picar o Pão de Mel para por no fundo da taça. Misture o NutCream® Branco com o Chantily (250g), com um fuet na mão cuidadosamente. Cubra o Pão de mel com este creme de avelã. Pique 05 unidades de morango coloque na taça, acrescente em cima dos morangos 01 unidade de Biscoito Carinho. Cubra com o Chantily batido puro (250g), decore com gotas de chocolate, com o Biscoito Carinho, com os Tubetes® e o morango. Sirva Gelado.

Produtos utilizados nesta receita



Pão de Mel



Biscoito Carinho



NutCream®
Branco



Tubetes® Coberto



com Eclair Nutcream®



Total da Receita: 1 kg
Rendimento: 10 unidades
Validade: 5 dias



*Chef Marilyn Chimachi
Escola de confeitaria
Cereja Flor*



Massa Choux

180 ml de água
1 Colher (café) de sal
1 Colher (café) açúcar
70 g de manteiga
100 g de farinha de trigo
3 ovos



Massa Choux

Ferva a água com sal, açúcar e manteiga. Junte a farinha de trigo, mexendo sempre até obter uma massa lisa. Transfira a massa para uma tigela e deixe que amorne. Junte os ovos um a um até obter uma massa lisa, na batedeira. Modele com o bico em formato de eclair e asse a 180°C por aproximadamente 15 minutos. Deixe esfriar.

Recheio

300g de NutCream®
200g de chantilly batido

Cobertura

200g NutCream®

Recheio e cobertura

Misture o NutCream® com o chantilly batido, coloque em um saco de confeitar e leve a geladeira por 1 hora. Corte as eclairs no meio, recheie com o creme e cubra com o creme de avelã puro. Decore com gotas de chocolate.

Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



Pizza brownie



Total da Receita: 1,2 kg

Rendimento: 8 porções

Validade: 7 dias



Chef Franciele C. Oliveira

Blog Flamboesa

flamboesa.com.br



Brownie

250g de chocolate meio amargo
150g de manteiga amolecida
150g de açúcar
4 ovos
2 colheres (sopa) de cacau em pó
150g de farinha de trigo
1 xícara (chá) de castanhas picadas
1 colher (chá) de extrato de baunilha
1/2 colher (chá) de sal



Brownie

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas de 30 em 30 segundos, cuidando pra não queimar. Na batedeira ou com um fouet, bata os ovos com o açúcar até misturar bem e ficar mais claro. Acrescente a baunilha, o chocolate derretido, a manteiga, e mexa até que tudo se misture bem. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o cacau em pó, o sal, a baunilha e misture. Por ultimo, adicione as castanhas e misture. Coloque a massa em uma forma redonda com 27 cm de diâmetro, de preferência com fundo removível, untada com manteiga e forrada com papel manteiga.

Cobertura

400 gramas de Nutcream® branco.
Tubetes® recheado com morango picado
Tubetes® recheado com creme de avelã picado
Tube crock®
Lami Wafer®
Biscoito Carinho quebrado
Disk Wafer® quebrado
Bombom branco com recheio de avelã picado
Bombom com recheio de amendoim picado

Leve para assar em forno pré aquecido a 180-200 graus por 25 minutos, ou até formar uma casquinha firme em cima. Quando estiver frio, desenforme virando o brownie sobre um prato para retirar o papel manteiga. Depois vire novamente para a parte da casquinha ficar para cima.

Cobertura

Espalhe o Nutcream® branco sobre a superfície do brownie, se necessário, aqueça o creme por uns segundos no microondas para facilitar espalhar. Corte como se fosse uma pizza em 8 pedaços e decore cada fatia com um produto da Barion.

Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Carinho



Lami Wafer®



Tubetes® Cobertos



NutCream®
Branco



Bombom Triturado



Disk Wafer®



Tube Crock



Tartelete de morango com Nutcream®



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



*Chef Marina Ferreira
Escola de confeitaria
Cereja Flor*



Geleia de Frutas Vermelhas

300g de Nutcream® Branco
200g de Chantily Batido
10 morangos
200g de açúcar de confeiteiro
300g de massa folhada



Massa

Modele a massa folha em discos em tamanho de tartelete redonda ou quadradas e asse a 180° por 25 min. Misture o Nutcream® branco com o chantili batido com o fuet na mão cuidadosamente. Coloque este creme no saco de confeitar e deixe gelar por 1 hora.

Montagem

Pegue um disco de massa folhada assada, recheie com o creme o centro da massa e coloque em volta meio morango, intercalando morango, creme, morango, creme. Cubra com o disco de massa folhada. Peneire o açúcar de confeiteiro em cima da tartelete e decore com um morango para finalizar.

Produtos utilizados nesta receita



NutCream® Branco



Verrine *de* bombom



*Chef Marina Ferreira
Escola de confeitaria
Cereja Flor*



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



Suspiro

250g de açúcar
50g de açúcar de confeiteiro
4 claras

Montagem

250 g de Nutcream®
10 unidades de bombom avelã triturado
10 unidades de Tubetes®sabor chocolate
50 g de gotas de chocolate
Corante pó de ouro



Suspiro

Por em banho Maria as claras com o açúcar para dissolver totalmente o açúcar até não sentir mais os grão de açúcar. Bater na batedeira em velocidade alta até esfriar e formar ponto de pico, abaixe a velocidade e acrescente o açúcar de confeiteiro e bata por mais 3 minutos. Forre a forma com papel manteiga modele á gosto asse por 80°C por 2 horas.

Montagem

Monte a taça no fundo com Nutcream®, um bombom de avelã inteiro decorado com pó de ouro. Coloque o suspiro por cima, cubra com Nutcream®, coloque mais um bombom de avelã decorado com pó de ouro. Decore com gotas de chocolate, Tubetes® com pó de ouro. Sirva em temperatura ambiente.

Produtos utilizados nesta receita



Tubetes® Cobertos



Bombom Triturado
Avelã



NutCream®



Torta wafer



Total da Receita: 500 g
Rendimento: 10 porções
Validade: 7 dias



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



Caramelo

1 xícara (chá) de açúcar
80 g de manteiga (aproximadamente 5 colheres de sopa)
150 g de creme de leite de caixinha (3/4 da caixa)
1 colher (café) de flor de sal (opcional)

Montagem

300g de Nutcream®
para rechear e cobrir
7 placas de placas de wafer
Lami Wafer® cortado ao meio para decorar
Bombons de avelã cobertos com chocolate branco para decorar



Caramelo

Em uma panela média, coloque o açúcar e leve para derreter em fogo médio até ficar na cor âmbar. Cuidado para não escurecer muito e passar do ponto, pois seu caramelo vai ficar com gosto de queimado. Acrescente a manteiga com cuidado pois vai ferver e subir vapor bem quente, misture até a manteiga derreter completamente. Adicione o creme de leite e mexa em fogo baixo até que todos ingredientes estejam bem incorporados. Por último, acrescente a flor de sal, desligue o fogo e reserve o caramelo em uma tigela até esfriar completamente.

Montagem da torta

Corte as placas de wafer ao meio totalizando 14 partes. Aqueça o Nutcream® por alguns segundos no microondas para que fique mais fácil de espalhar. Monte a torta alternando camadas finas de caramelo e Nutcream®. Não exagere na espessura da camada pois pode vazar. Decore o topo da torta com nutcream, Lami Wafer® cortado ao meio e bombons picados.

Produtos utilizados nesta receita





Bolo Tubetes® com Brigadeiro



Total da Receita: 1,2 kg
Rendimento: 12 porções
Validade: 5 dias



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



Massa

5 ovos inteiros
2 xícaras de (chá) com açúcar
1 xícara de (chá) de água fervente
1 xícara de (chá) de chocolate em pó
2 xícaras e 1/2 de (chá) de farinha
trigo
1 colher de (sopa) de fermento
1 pitada de sal

Recheio

250g de chocolate meio amargo
1 caixa de creme de leite
500g de doce de leite
350g de Tubetes® –Recheados com Creme
de Avelã e
Cobertos com Chocolate ao Leite



Massa

Peneire os ingredientes secos e reserve. Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 15 minutos ou até obter um creme claro e homogêneo. Acrescentar aos poucos a água, os ingredientes secos e bata mais um pouco. Despeje a mistura em uma forma untada e polvilhada com chocolate em pó por cerca de 30 minutos à 180°C. Retirar do forno e desenformar. Corte o bolo na horizontal em 3 fatias iguais.

Recheio

Derreta o chocolate, mexendo ocasionalmente, em banho maria. Assim que derreter por completo, retire do banho maria e acrescente creme de leite.

Mexa até ficar homogêneo. Reserve.

Montagem

Intercale as camadas de pão de ló com doce de leite. Cubra toda a superfície do bolo montado com o ganache e decore com Tubetes® ao redor. Por cima, decore com brigadeiros.

Produtos utilizados nesta receita



Tubetes® Coberto e Recheado



Bolo de pote



Total da Receita: 1,2 kg
Rendimento: 20 porções
Validade: 3 dias



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



Massa

3 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
100g de manteiga amolecida
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de cacau em pó
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento químico em pó



Massa

Preaqueça o forno a 180 graus. Bata os ovos e o açúcar com um fouet ou na batedeira até misturar bem, em seguida acrescente a manteiga e bata mais um pouco. Adicione a farinha de trigo, o extrato de baunilha, o cacau em pó e o leite. Mexa até que tudo se misture muito bem e por ultimo, acrescente o fermento em pó. Distribua a massa em uma assadeira untada e enfarinhada e leve para assar por aproximadamente 50 minutos.

Creme belga

Coloque as gemas em uma peneira e faça furos com o garfo, espere as gemas passarem pela peneira sem mexer. Isso faz com que o creme não fique com cheiro de ovo.

Creme belga

1 lata de leite condensado
300 ml de leite
3 gemas
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de extrato de baunilha
1 caixinha de creme de leite para finalizar

Adicione as gemas em uma panela junto com o leite, leite condensado, extrato de baunilha e amido de milho. Misture bem para que o amido de milho se dissolva por completo e leve para cozinhar em fogo baixo/médio mexendo pra não empelotar. Quando levantar fervura, cozinhe por um minuto, desligue o fogo e adicione o creme de leite. Misture bem e reserve o creme em uma tigela coberta com plástico filme para não criar película. Espere esfriar.

Montagem

Coloque uma camada de massa de bolo esfarelada no pote, em seguida adicione uma camada de creme belga, uma colherada de Nutcream® e bombons picados. Repita o processo finalizando com bombom picado ou chantilly.

Produtos utilizados nesta receita



Bombom Triturado
Amendoim



Bombom Triturado
Avelã



NutCream®



Cálices de chocolate recheados



Total da Receita: 1,5 kg
Rendimento: 60 porções
Validade: 3 dias



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



Brigadeiro com biscoito triturado

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (café) de extrato de baunilha
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de creme de leite de caixinha para finalizar
80g de biscoito triturado sabor chocolate Barion

Trufa de NutCream®

200g de chocolate meio amargo
150g de NutCream®
100g de creme de leite de caixinha
2 colheres (sopa) de rum

Mousse de NutCream®

200g de nata bem gelada
1 colher (sopa) de açúcar
150g de NutCream®



Modo de preparo brigadeiro

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, a baunilha e o sal e cozinhe mexendo sempre em fogo baixo até desprender do fundo da panela. Acrescente o creme de leite e misture até incorporar bem. Desligue o fogo, adicione os biscoitos triturados e misture. Coloque em uma tigela e reserve até esfriar.

Preparo da trufa de NutCream®

Em uma panela, coloque todos os ingredientes, exceto o rum, e mexa em fogo baixo, cuidando para não queimar, até que todos os ingredientes estejam derretidos e misturados. Retire do fogo e acrescente o rum, misture bem e reserve em temperatura ambiente até esfriar e tomar consistência. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga para aplicar nos cálices de chocolate.

Preparo do mousse de NutCream®

Bata a nata bem gelada com o açúcar até começar a ficar mais firme, antes de virar chantilly.

Adicione o Nutcream® e volte a bater até ficar com consistência mais firme de chantilly. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga para aplicar nos cálices de chocolate.

Montagem dos cálices

Para decorar a borda dos cálices com confeitos, basta derreter um pouquinho de chocolate e com a ajuda de um palito de dente espalhar na borda do copinho em seguida passar no confeito de sua preferência. Com ajuda de uma colher de café, recheie os cálices com o brigadeiro de biscoito triturado e decore com o chantilly de sua preferência, Tubetes® e um pedacinho de Disk Wafer®. Recheie os outros cálices com o saco de confeitar ultrapassando a superfície para dar um efeito mais bonito. Se preferir decore com confeitos.

Produtos utilizados nesta receita



Cálice de chocolate
ao leite

NutCream®

Biscoito
Triturado



Bolo Tubetes® Infantil



Total da Receita: 3 kg
Rendimento: 20 porções
Validade: 5 dias



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



Recheio de brigadeiro de NutCream®

4 latas de leite condensado
300g de Nutcream®
2 colheres (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
160g de creme de leite de caixinha para finalizar



Brigadeiro de NutCream®

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, o Nutcream®, a pitada de sal e cozinhe mexendo sempre em fogo baixo/medio até desprender do fundo da panela. Acrescente o creme de leite e misture até incorporar bem. Desligue o fogo, coloque em uma tigela grande e reserve até esfriar. Depois de frio, se preferir, coloque em um saco de confeitar grande para facilitar na hora de rechear o bolo. Reserve 1/3 em uma tigela para cobrir o bolo.

Montagem do bolo

Corte cada massa do bolo em 3 partes para rechear, coloque uma em cima da outra para ter ideia da altura final, medindo com um Tubetes®. Comece montando o bolo maior em um prato grande que tenha espaço para os bolos menores que serão as orelhas do Mickey. Umedeça a massa com a calda de sua preferência, espalhe uma camada de brigadeiro, cubra com outra massa,

Massa

3 massas do bolo de chocolate de sua preferência (uma de 17 cm de diâmetro e duas de 10 cm)
80 Tubetes® cobertos com chocolate
Aproximadamente 600 g de confeitos na cor marrom, vermelho e amarelo para decorar

umedeca novamente e espalhe mais uma camada de recheio, finalize com a parte mais bonita e lisa da massa, umedecida do lado de dentro. Repita o mesmo processo de montagem com as massas menores que serão as orelhas. Para montar o bolo, cole as orelhas no bolo maior com um pouco de brigadeiro e cubra tudo com o 1/3 do brigadeiro reservado. Para facilitar aqueça o brigadeiro um pouco no microondas, assim fica mais fácil de espalhar. Em seguida, cole todos os Tubetes® no bolo apertando um pouco com as mãos para aderir bem. Para decorar com os confeitos, pegue um pedaço de papelão firme como se fosse uma régua (pode improvisar um), marque a massa maior um pouco acima da metade (veja na foto) e cubra com o confeito marrom, respeitando a linha, será a cabeça do Mickey. Cubra o restante com o confeito vermelho e faça duas bolinhas com confeito amarelo, simulando os botões do Mickey.

Produtos utilizados nesta receita



Tubetes® Cobertos



NutCream®



Torta holandesa



Total da Receita: 1,2 kg
Rendimento: 12 porções
Validade: 5 dias



Creme

250g de margarina
180g de açúcar refinada
600ml de creme de leite sem soro
80 ml de leite condensado

Lateral

± 16 unidades de Biscoito Carinho



Creme

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 em creme bem homogêneo

Base

200g de biscoito triturado
200g de manteiga derretida

Cobertura

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

Montagem da torta

Coloque as bolachas trituradas com a manteiga embaixo (forrando o fundo), dos lados da forma coloque os Biscoitos Carinho (deixando espaço entre uma e outra), e adicione o creme delicadamente para que as bolachas não subam, cubra com a cobertura e pronto
Usar forma de fundo falso aro 25 cm.

Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Carinho



Barion

Qualidade Profissional

FOOD
SERVICE





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

Barion