



# 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](http://saborbarion.com.br/receitas)

# Torta trufada de leite em pó e Nutcream®



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



## 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



## 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.



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

## 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

## 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





# Taça maravilha



*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



## 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.



*Chef Marilyn Chimachi*  
Escola de confeitaria  
Cereja Flor

## 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

## 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



## 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.

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



Bombom Triturado



Tubetes® Cobertos



NutCream® Branco



Lami Wafer®



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 confeitaria  
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 confeitaria 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



Placas de Wafer



NutCream®



Bombom Triturado Amendoim



Bombom Triturado Avelã



Bombom Branco



Lami Wafer®



# 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



## 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

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

## Recheio

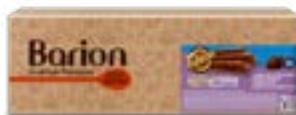
Derreta o chocolate, mexendo ocasionalmente, em banho maria. Assim que derreter por completo, retire do banho maria e acrescente creme de leite.

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

Preequeça 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 último, 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





# Barion

Qualidade Profissional

**FOOD SERVICE**



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

# Barion