



O LIVRO
de
RECEITAS

da Beijubom





BejuBom®

SEJAM BEM-

VINDOS

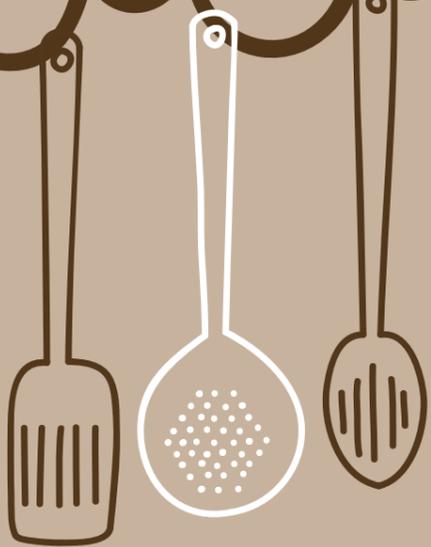
AQUI TODO
MUNDO VIRA CHEF!

SUA VIDA MAIS SABOROSA E NUTRITIVA

Receitas combinam com momentos felizes e sabores exclusivos: afinal, nunca saem exatamente iguais as outras! Sempre possuem uma pitada de personalidade, que é o **toque especial**.

Por isso, temos o grande prazer de apresentar para você o **livro de receitas BeijuBom**.

Aqui todo mundo se tornará um chef! São **preparações práticas** feitas com os nossos produtos, que vão acrescentar sabor e saúde para as suas refeições.



ÍNDICE

TAPIOCA

Tapioca bem-estar

Café da manhã cor de rosa

Crepioca nutritiva rapidex

POLVILHO AZEDO

Biscoitinho de polvilho croc croc

Pão de "queijo" com mandioquinha

Torta turbinada de palmito

POLVILHO DOCE

O Crocante brownie ChocoJu

Sorvete de banana cremoso

Mousse de amêndoas do bem

TAPIOCA GRANULADA

Pudim TapioCoco

Bolo fofinho de mirtilos

Palitinhos de queijo coalho

SAGU

Sagu-Doce

Picolé de amora power

Sobremesa refrescante





BeijuBom®

MASSA PRONTA PARA
TAPIOCA

READY-TO-COOK TAPIOCA MIX

READY-TO-COOK TAPIOCA MIX



Prepara
**SUPER
RAPIDO**
2 minutos

READY IN 2 MINUTES

See preparation instructions for maximum performance

500g / 16,08 oz

RECEITAS COM TAPIOCA



A massa pronta e fresca para tapioca BeijuBom é resultado de uma produção **diferente do modelo tradicional**, que garante uma duração maior do produto. Esse alimento vem da cultura indígena e está cada vez mais presente na rotina de diferentes pessoas.

Rico em amido e sem glúten, pode ser consumida por celíacos. A massa pronta para tapioca é ingrediente das mais variadas receitas.

É hora de aquecer o forno, a frigideira e colocar o avental de chef! As receitas estão **práticas e saborosas!**



TAPIOCA

BEM-ESTAR

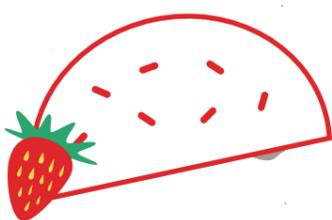


INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de avelãs torradas
- 8 colheres (sopa rasas) de cacau 100%
- 1 pitadinha de sal
- 2 colheres (sopa) de agave (pode substituir por melado)
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 1 colher e meia (sopa) de óleo de coco
- 4 colheres (sopa) de **tapioca BeijuBom**
- 2 colheres (sopa) de creme de avelã caseiro

MODO DE PREPARO:

Para o creme de avelã, processe as avelãs já torradas até que fiquem bem moídas. Adicione o cacau, o sal, o adoçante que você preferir e o extrato de baunilha e continue processando. Coloque o óleo de coco e mexa até dar o ponto, mais crocante ou mais cremoso. Para a tapioca, coloque em uma frigideira antiaderente a massa de tapioca, e deixa ela se incorporar. Recheie com o creme de avelã e coloque os morangos picados



RENDIMENTO:
1 unidade média

@ DICA:

Experimente colocar uma banana no lugar do morango, e faça um café fresco para acompanhar!



A close-up photograph of a pink coffee cake on a wooden surface. The cake is covered in a thick layer of pink coffee granules. The top is decorated with several slices of green onions. The sides of the cake are filled with a yellow, fluffy filling, likely scrambled eggs, and also garnished with green onions. The background is a dark wooden cutting board.

CAFÉ DA
MANHÃ

COR DE ROSA



INGREDIENTES:

4 colheres (sopa) de **tapioca BeijuBom**

½ beterraba pequena

200 ml de água

1 ovo

Sal a gosto

1 colher (sopa) de azeite de oliva

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador a beterraba crua com água. Bata até que a beterraba tenha ficado em pedaços pequenos. Coe até que fique apenas um suco de 150 ml. Misture aos poucos o suco da beterraba à goma de tapioca para hidratá-la. O ponto certo da hidratação é quando se faz um montinho de massa apertando na mão, onde ela não se quebra facilmente. Em uma frigideira antiaderente, coloque essa massa apertando com a mão ou uma colher até ficar no tamanho de sua preferência. Faça o ovo mexido com azeite, sal e orégano em outra frigideira. Coloque na massa pronta e sirva em seguida.



BeijuBom®



RENDIMENTO:
1 unidade média

@ DICA:

Substitua a beterraba por cenoura ou espinafre e deixe a refeição da sua família reunida mais alegre!





CREPIOCA

NUTRITIVA

RAPIDEX!



INGREDIENTES:

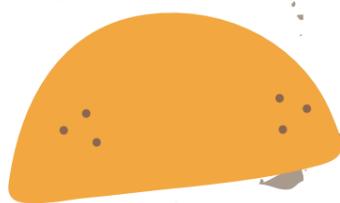
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de **tapioca BeijuBom**
- 1 tomate picado
- 4 folhas de salsinha picadas
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de semente de linhaça
- Sal e tempero a gosto

MODO DE PREPARO:

Bata o ovo e tapioca com um garfo, coloque a semente de linhaça, e asse em uma frigideira untada com azeite até dourar. Coloque o tomate e salsinha picados e tempere a gosto. Sirva em seguida.



BeijuBom®



RENDIMENTO:

1 crepioca

@ DICA:

Essa versão é mais simples, mas você pode rechear a crepioca com o que quiser (igual uma panqueca)! Use a criatividade e surpreenda a todos!



 **Beiju Bom.**

POLVILHO AZEDO

SOUR CASSAVA FLOUR



GRUPO - Fécula /

500g /

Indústria Brasileira
de Alimentos S.A. (Bimbo)

RECEITAS COM
POLVILHO AZEDO



O Polvilho Azedo BeijuBom é **sem glúten ou conservantes** e pode ser consumido por celíacos.

Utilizado em diversas receitas, esse alimento é resultado de uma produção cuidadosa e diferenciada. Feito da mesma forma que o polvilho doce, porém, com um processo de **fermentação natural**.

Ingrediente de pães e biscoitos, pode ser **presente em receitas mais variadas**.

Utensílios de cozinha a postos?
Prepare-se para a sua **aventura culinária começar**.



BISCOITINHO de
POLVILHO

CROC CROC



INGREDIENTES:

2 xícaras (chá) de **polvilho azedo BeijuBom**

1 ovo

1 colher (sopa) de óleo de coco ou
azeite de oliva

¼ xícara (chá) de água quente

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO:

Misture o polvilho com o ovo, azeite ou óleo de coco e sal. Acrescente a água quente e amasse até formar uma massa homogênea. Faça palitinhos ou rosquinhas e coloque em uam travessa com papel manteiga. Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 15 minutos.



RENDIMENTO:

10 unidades

@ DICA:

Deixe as rosquinhas com espaço entre elas, pois crescem bem. Quanto mais tempo de forno, mais sequinhas ficam! Leve na bolsa em um saquinho de plástico e manda bala, no lanche da tarde!





PÃO de

“QUEIJO”

COM MANDIOQUINHA

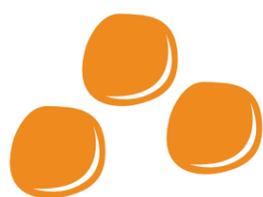


INGREDIENTES:

- 3 xícaras (chá) de **polvilho azedo BeijuBom**
- 2 xícaras (cha) de mandioquinha cozida
- ½ xícara (chá) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de água morna do cozimento da mandioquinha

MODO DE PREPARO:

Cozinhe a mandioquinha e escorra reservando a água. Amasse-as até formarem um purê. Em uma bacia coloque o polvilho azedo, o sal e vá umedecendo com a água da mandioquinha e esfarelado com as mãos. Por último, coloque o purê juntamente com o azeite e amasse até formar uma massa lisa e homogênea. Faça bolinhas e coloque-as em uma forma untada com azeite. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até que fiquem dourados. Sirva quente.



RENDIMENTO:
10 unidades

@ DICA:

Café e pão de "queijo" é a combinação perfeita! Faça para servir às visitas no final de semana!





TORTA
TRURBINADA de

PALMITO

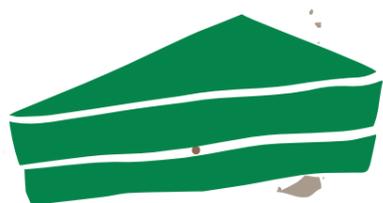


INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de farinha de arroz
- 1/2 xícara (chá) de **polvilho azedo BeijuBom**
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de sementes de linhaça
- 1 vidro de palmito
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- Salsinha picada
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Refogue o alho e a cebola no azeite, adicione o tomate e o palmito picados. Coloque a salsinha, ajuste com o sal e reserve. Para a massa, bata tudo no liquidificador e coloque metade dela num refratário untado com azeite e farinha de arroz. Adicione o recheio e jogue o restante da massa por cima. Leve ao forno preaquecido por 35 minutos.



RENDIMENTO:
1 forma média

@ DICA:

Aposte em variar com recheios diversos, como frango desfiado, brócolis ou ricota!



SWEET CASSAVA FLOUR



BeijuBom

POLVILHO DOCE

SWEET CASSAVA FLOUR



GRUPO ALIMENTÍCIO - Fécula - TIPO 1
FOOD GROUP - Starch - TYPE 1

500 g / 16,08 oz

RECEITAS COM POLVILHO DOCE



O polvilho doce BeijuBom é sem conservantes ou sódio. Rico em amido e **ótima fonte de carboidrato**, pode ser utilizado em diferentes receitas doces ou salgadas.

Extraído da mandioca, é feito dessa raiz triturada e desidratada. Da história para a sua mesa, o polvilho doce já era utilizado desde tempos o descobrimento do Brasil.

É um **alimento versátil e sem glúten** - o que favorece para a alimentação de intolerantes ou celíacos.

Você, que até agora só tinha ouvido falar do famoso biscoito de polvilho, irá se surpreender com as receitas a seguir.

É só virar a página!



O CROCANTE

BROWNIE

CHOCOJU



INGREDIENTES:

- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de arroz peneirada
- 3 colheres (sopa) de **polvilho doce BeijuBom**
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de castanhas de caju sem sal
- 1 e ½ xícara (chá) de cacau em pó sem açúcar
- 1 pitada de sal
- ½ de xícara de óleo de coco
- 1 colher (chá) de fermento

MODO DE PREPARO:

Misture a farinha de arroz, o polvilho e o fermento e reserve. No liquidificador, bata os demais ingredientes. despeje o conteúdo batido em uma tigela e misture com os ingredientes secos. Em seguida, coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido, por aproximadamente 15 minutos. Quando estiver pronto, deixe esfriar e corte em quadrados pequenos para servir.



RENDIMENTO:

5 unidades pequenas.

@ DICA:

Faça um mix de oleaginosas como nozes e amêndoas e acrescente, se quiser! Aproveite e prepare uma caldinha de chocolate 70% cacau derretido e seja feliz!





SORVETE de

BANANA

CREMOSO



INGREDIENTES:

200 ml de leite de coco

200 ml de leite desnatado

1 banana

1 xícara (chá) de **polvilho doce BeijuBom**

1 colher (sopa) de melado

MODO DE PREPARO:

Misture o leite de coco, o leite desnatado e o melado. Leve ao fogo e mexa. Quando ferver, apague o fogo e acrescente o polvilho doce. Mexa e deixe esfriando. Quando esfriar, bata a mistura em liquidificador e transfira para uma tigela. Coloque no freezer até endurecer.



RENDIMENTO:

1 tigela pequena

@ DICA:

Frutas a gente encontra de sobra, não é? Por isso, vamos troque a banana por morango, kiwi, manga, e o que mais você quiser!





MOUSSE de

AMÊNDOAS

DO BEM



INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de leite de coco
- ½ colher (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de **polvilho doce BeijuBom**
- 1 e ½ xícara (chá) de amêndoas
- 2 colheres (sopa) de adoçante xilitol

MODO DE PREPARO:

Misture o polvilho com o amido de milho e um pouco de leite vegetal. Adicione o restante do leite e ferva até engrossar. Caso empelote, passe na peneira. Triture as amêndoas no liquidificador e acrescente na mistura. Deixe na geladeira por pelo menos 4 horas.



RENDIMENTO:

2 porções

@ DICA:

Deixe sua receita mais saborosa com pedaços de chocolate amargo por cima, ou até acrescente na própria massa, antes de levar ao freezer!





RECEITAS COM
TAPIOCA
GRANULADA



A **tapioca granulada BejuBom**
não tem conservantes
ou adição de sódio.

É diferente da massa pronta
para tapioca, pois tem o
formato de pequenas
bolinhas e **textura exclusiva**.

Sem glúten, é opção para
a alimentação de **celíacos**.
Boa fonte de amido e um
carboidrato de rápida absorção.

A **tapioca granulada** misturada
com capricho, leite, terá
resultados de dar **água na boca!**



PUDIM

TAPICOCO



INGREDIENTES:

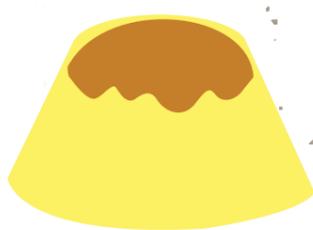
- 1/2 xícara (chá) de **tapioca granulada BeijuBom**
- 1/2 litro de leite
- 200 ml de leite de coco
- 1 pacote (50 g) de coco ralado sem açúcar
- 3 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 3 ovos

MODO DE PREPARO:

Leve ao fogo o leite e a tapioca, misture até formar uma massa. Acrescente o leite de coco, o coco ralado e o açúcar demerara. Bata os ovos e coloque no liquidificador com a mistura feita anteriormente. Caramelize a forma com açúcar demerara e asse em banho-maria, por aproximadamente 30 a 40 minutos.



BeijuBom®



RENDIMENTO:

1 forma média

@ DICA:

Tente fazer com açúcar de coco para sentir um sabor diferente na receita!!





BOLO de

MIRTILOS

FOFINHO



INGREDIENTES:

- ½ xícara (chá) de **tapioca granulada BeijuBom**
- 1 e ½ xícara (chá) de bebida vegetal de amêndoa
- 200 ml de leite de coco
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de amêndoa
- 1 xícara (chá) de farinha de arroz
- 1 xícara (chá) de coco ralado sem açúcar
- 1 xícara (chá) de mirtilos
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

hidrate a tapioca com a bebida de amêndoa por 10 minutos. Depois, adicione o leite de coco e deixe por mais 2 minutos. Numa tigela, junte as farinhas de amêndoa e de arroz, o coco e o fermento e reserve. Bata os ovos e acrescente na mistura reservada. Acrescente a tapioca hidratada, o mel e coloque metade da massa em uma forma. Jogue os mirtilos espalhados pela massa toda e coloque o restante. Asse em forno preaquecido por, 45 minutos.



RENDIMENTO:
1 forma média

@ DICA:

Faça com banana, também,
e confira o resultado!





PALITINHOS de
QUEIJO
COALHO



INGREDIENTES:

1 e ½ xícara (chá) de **tapioca granulada BeijuBom**

4 unidades de queijo coalho

2 xícaras (chá) de leite desnatado

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela, rale o queijo coalho com a tapioca, mexendo bem, até incorporar todo o leite. Coloque a mistura em uma assadeira com papel-manteiga e espelhe com a colher. Deixe na geladeira por 3 horas. Corte em tiras e leve para assar por 40 minutos ou até ficar dourados.



BeijuBom®



RENDIMENTO:

10 palitos pequenos

@ DICA:

Sirva com molho agridoce
ou geleia de pimenta!





BeijuBom[®]

SAGU
TAPIOCA PEARLS



Imagens ilustrativas
Não substituem o rótulo do produto

Grupo - II - Tapioca / Subgrupo - Sagu Artificial / Tipo 1
Grupo - II - Tapioca / Subgrupo - Artificial Tapioca Pearls / Type 1

50
16

RECEITAS COM SAGU



O sagu BeijuBom não contém conservantes ou glúten. É versátil e boa fonte de energia, uma opção saudável e saborosa para sobremesas, lanches ou preparações elaboradas.

Mais do que bolinhas brancas, as pérolas de tapioca constam na alimentação de diferentes países com formas de preparo típicas. O prato é vendido na rua ou até mesmo em restaurantes refinados. A sua textura elástica e gelatinosa agrada a vários paladares!

Então, prepare a sua alma de chef - as delícias a seguir são irresistíveis!



SAGU

DOCE



INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de **sagu BeijuBom**
- 1 xícara (chá) de coco ralado sem açúcar
- ½ xícara (chá) de leite de coco
- 1 lata de leite condensado diet (sem açúcar)
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 4 xícaras (chá) de água

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o sagu com água até ficar amolecido. Escorra a água e, coloque na panela com o leite de coco, leite condensado diet e coco ralado e deixe ferver até engrossar. Retire do fogo e decore com canela em pó. Sirva quente ou gelado.



BeijuBom®



RENDIMENTO:

2 porções

@ DICA:

Para servir, monte em um recipiente individual, colocando canela em pau e uma folhinha de hortelã para chamar atenção!





PICOLÉ de

AMORA

POWER



INGREDIENTES:

- 1 litro de bebida vegetal de amêndoa
- 3 xícaras (chá) de amoras picadas
- 1 banana picada
- 1 xícara (chá) de **sagu BeijuBom**
- 1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o sagu na água até que fique amolecido e transparente. Escorra e reserve. Bata, no liquidificador, a bebida de amêndoa, as duas xícaras de amora e a banana. Adicione o sagu a essa mistura e pique as amoras restantes, coloque em forminhas de picolé. Leve à geladeira por 4 horas.



RENDIMENTO:

5 unidades pequenas.

@ DICA:

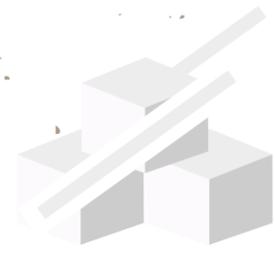
Acrescente uma colher de semente de chia e faça um sorvete crocante!





SOBREMESA

REFRESCANTE



INGREDIENTES:

- 1 copo (200 ml) de leite desnatado
- ½ xícara (chá) de **sagu BeijuBom**
- 1 vidro (200 ml) de leite de coco
- 1 colher (sopa) de mel
- 4 morangos

MODO DE PREPARO:

Deixe o sagu de molho em água, por aproximadamente 30 minutos. Leve o leite ao fogo e, quando ferver, acrescente o sagu já escorrido e o leite de coco, mexendo por aproximadamente 10 minutos. Coloque o açúcar demerara e misture. Leve à geladeira por 1 hora, e depois decore com os morangos picados.



BeijuBom®



RENDIMENTO:

1 recipiente médio

@ DICA:

Coloque amoras, mirtilos ou bananas picadas por cima, no lugar do morango!



FAMÍLIA BEIJUBOM



A família BeijuBom cresceu! Antes éramos apenas massa pronta para tapioca, agora somos polvilho azedo, polvilho doce, tapioca granulada e sagu! Com os nossos produtos misturados aos outros ingredientes e ao seu carinho, temos a certeza de que o **resultado será surpreendente!**



BeijuBom®

SUPERSAUDÁVEL

A nossa proposta é abraçar todos os estilos de vida e a alimentação saudável. Portanto, para que a sua leitura seja tão prática quanto as preparações BeijuBom, preparamos abaixo uma legenda com selos que indicam as propriedades de cada receita.



SEM GLÚTEN
Ingredientes
sem glúten



SEM LACTOSE
Sem produtos
laticínios



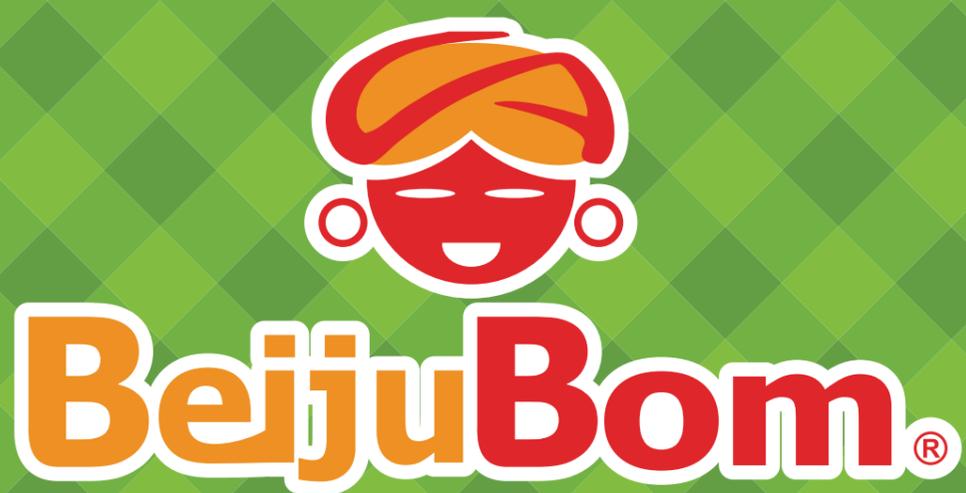
VEGETARIANA
Sem carne ou peixe.
Pode conter produtos
laticínios e/ou ovos



SEM OVO
Receitas
sem ovos



SEM AÇÚCAR
Receitas sem
açúcar refinado



www.bejubom.com.br

 /tapiocabejubom  @bejubomtapioca