

Bolo da Vovó

Logo do Cliente

Nutribem

Sumário Geral

- [Cardápio de Produtos](#)
- [Resumo de Insumos](#)
- [Espelho das Fichas Técnicas](#)
- [Modo de Preparo dos Produtos](#)
- [Fichas Técnicas de Subprodutos](#)
- [Fichas Técnicas de Produtos](#)

Cardápio de Produtos

Cardápio de Produtos

Produto	Preço de Venda
Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate – Individual	R\$ 15.00
Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate – Duplo	R\$ 28.00

Resumo de Insumos

Resumo de Insumos

Insumo	Categoria	Preço de Custo	Fornecedor
Farinha de Trigo Tipo 1	In natura	R\$ 5.50	Moagem Central Distribuidora
Açúcar Refinado	In natura	R\$ 6.00	Doce Cana Atacado
Ovo de Galinha (Tipo Grande)	In natura	R\$ 14.00	---
Óleo de Soja	In natura	R\$ 8.50	Cereais & Cia
Cenoura	In natura	R\$ 4.50	Hortifruti Raízes da Terra
Fermento em Pó Químico	In natura	R\$ 25.00	Ingredientes Mágicos Ltda
Sal Refinado	In natura	R\$ 2.50	Salinas do Nordeste
Manteiga Sem Sal (Tablete)	In natura	R\$ 130.00	Laticínios Vaca Feliz
Leite Condensado (Lata)	In natura	R\$ 8.00	Laticínios Vaca Feliz
Chocolate em Pó 50%	In natura	R\$ 35.00	Cacau & Cia
Creme de Leite UHT (Caixa)	In natura	R\$ 7.50	Laticínios Vaca Feliz
Granulado de Chocolate Meio Amargo	In natura	R\$ 22.00	Cacau & Cia
Cobertura de Chocolate Cremosa	Processado	R\$ 22.00	---

**Espelho das Fichas
Técnicas**

Espelho das Fichas Técnicas

- COBERTURA DE CHOCOLATE CREMOSA
- BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE – INDIVIDUAL
- BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE – DUPLO

Espelho das Fichas Técnicas

COBERTURA DE CHOCOLATE CREMOSA

Ingrediente	Quantidade (kg)
Manteiga Sem Sal (Tablete)	0.100
Leite Condensado (Lata)	1.000
Chocolate em Pó 50%	0.200
Creme de Leite UHT (Caixa)	0.500

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE – INDIVIDUAL

Ingrediente	Quantidade (kg)
Granulado de Chocolate Meio Amargo	0.007
Massa Crua de Bolo de Cenoura	0.140
Cobertura de Chocolate Cremosa	0.060

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE – DUPLO

Ingrediente	Quantidade (kg)
Massa Crua de Bolo de Cenoura	0.281
Cobertura de Chocolate Cremosa	0.119

Modo de Preparo

Modo de Preparo dos Produtos

- [BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE](#)

Modo de Preparo dos Produtos

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

Modo de Preparo do Produto

1. Preparar a 'Massa Crua de Bolo de Cenoura' conforme a ficha técnica. 2. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos. 3. Enquanto o bolo assa, preparar a 'Cobertura de Chocolate Cremosa' conforme a ficha técnica. 4. Após assado e frio, desenformar o bolo e cobrir com a cobertura. 5. Finalizar decorando com o granulado de chocolate.

Modo de Preparo dos Componentes

Massa Crua de Bolo de Cenoura

1. Em um liquidificador, bata os ovos, o óleo e a cenoura até obter uma mistura homogênea. 2. Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar e o sal. 3. Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos e incorpore delicadamente. 4. Por último, adicione o fermento em pó e misture suavemente.

Cobertura de Chocolate Cremosa

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga. 2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até a mistura começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro mole). 3. Retire do fogo e incorpore o creme de leite para dar cremosidade.

Fichas de Subprodutos

Sumário de Fichas de Subproduto

- COBERTURA DE CHOCOLATE CREMOSA

COBERTURA DE CHOCOLATE CREMOSA

Foto de COBERTURA DE CHOCOLATE CREMOSA

Custo Total: R\$ 22.00 | **Custo por Kg:** R\$ 12.94 | **Rendimento:** 1.700 kg

Ingrediente	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)	Fator Correção	Custo na Receita
Leite Condensado (Lata)	1.000	1.000	1.00	R\$ 8.00
Creme de Leite UHT (Caixa)	0.500	0.500	1.00	R\$ 3.75
Chocolate em Pó 50%	0.200	0.200	1.00	R\$ 7.00
Manteiga Sem Sal (Tablete)	0.100	0.100	1.00	R\$ 3.25

Sumário de Fichas de Produto

- Bolos
 - BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

Foto de BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

CMV Médio Ideal: 13.81%

Resumo por Porção

Porção	Custo	Preço Venda	CMV Ideal
Individual	R\$ 2.00	R\$ 15.00	13.33%
Duplo	R\$ 4.00	R\$ 28.00	14.29%

Detalhamento de Ingredientes por Porção

Ingrediente	Porção	Quantidade (kg)	Custo na Receita
Massa Crua de Bolo de Cenoura	Individual	0.140	R\$ 1.19
	Duplo	0.281	R\$ 2.37
Cobertura de Chocolate Cremosa	Individual	0.060	R\$ 0.77
	Duplo	0.119	R\$ 1.54
Granulado de Chocolate Meio Amargo	Individual	0.007	R\$ 0.15
	Duplo	0.014	R\$ 0.31