

# Bolo da Vovó

# **Sumário Executivo**

Cardápio de Produtos

Resumo de Insumos

Fichas Técnicas de Subprodutos

Fichas Técnicas de Produtos

Espelho das Fichas Técnicas

Modo de Preparo dos Produtos



# Cardápio de Produtos

**NUTRIBEM**  
gestão da qualidade, inovação e tecnologia

# Cardápio

Produto	Custo	CMV Ideal
Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate – Individual	R\$ 2,00	13% 
Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate – Duplo	R\$ 4,00	14% 



# Resumo de Insumos

**NUTRIBEM**  
gestão da qualidade, inovação e tecnologia

# Resumo

Insumo	Categoria	Custo	Medida	Fornecedor
Farinha de Trigo Tipo 1	In natura	R\$ 5,50	kg	Moagem Central Distribuidora
Açúcar Refinado	In natura	R\$ 6,00	kg	Doce Cana Atacado
Ovo de Galinha (Tipo Grande)	In natura	R\$ 14,00	dúzia	---
Óleo de Soja	In natura	R\$ 8,50	litro	Cereais & Cia
Cenoura	In natura	R\$ 4,50	kg	Hortifrut Raízes da Terra
Fermento em Pó Químico	In natura	R\$ 25,00	kg	Ingredientes Mágicos Ltda
Sal Refinado	In natura	R\$ 2,50	kg	Salinas do Nordeste
Manteiga Sem Sal (Tablete)	In natura	R\$ 130,00	kg	Laticínios Vaca Feliz
Leite Condensado (Lata)	In natura	R\$ 8,00	lata	Laticínios Vaca Feliz
Chocolate em Pó 50%	In natura	R\$ 35,00	kg	Cacau & Cia
Creme de Leite UHT (Caixa)	In natura	R\$ 7,50	caixa	Laticínios Vaca Feliz

Insumo	Categoria	Custo	Medida	Fornecedor
Granulado de Chocolate Meio Amargo	In natura	R\$ 22,00	kg	Cacau & Cia
Cobertura de Chocolate Cremosa	Processado	R\$ 22,00	kg	---



# Espelho das Fichas Técnicas



# Espelho das Fichas Técnicas

## COBERTURA DE CHOCOLATE CREMOSA

---

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

---

## BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE – INDIVIDUAL

---

Ingredientes	Quantidade
Granulado de Chocolate Meio Amargo	0.007 g
Massa Crua de Bolo de Cenoura	0.140 g
Cobertura de Chocolate Cremosa	0.060 g

---

# **BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE – DUPLO**

---

Ingredientes	Quantidade
Granulado de Chocolate Meio Amargo	0.014 g
Massa Crua de Bolo de Cenoura	0.281 g
Cobertura de Chocolate Cremosa	0.119 g



# Modo de Preparo dos Produtos

 **NUTRIBEM**  
gestão da qualidade, inovação e tecnologia

# Modo de Preparo

## BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

### Modo de Preparo Principal

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

#### ► Massa Crua de Bolo de Cenoura

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

#### ► Cobertura de Chocolate Cremosa

1. 1. Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.