

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

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	Hortifrutti 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
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

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

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.
2. 2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até a mistura começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro mole).
3. 3. Retire do fogo e incorpore o creme de leite para dar cremosidade.