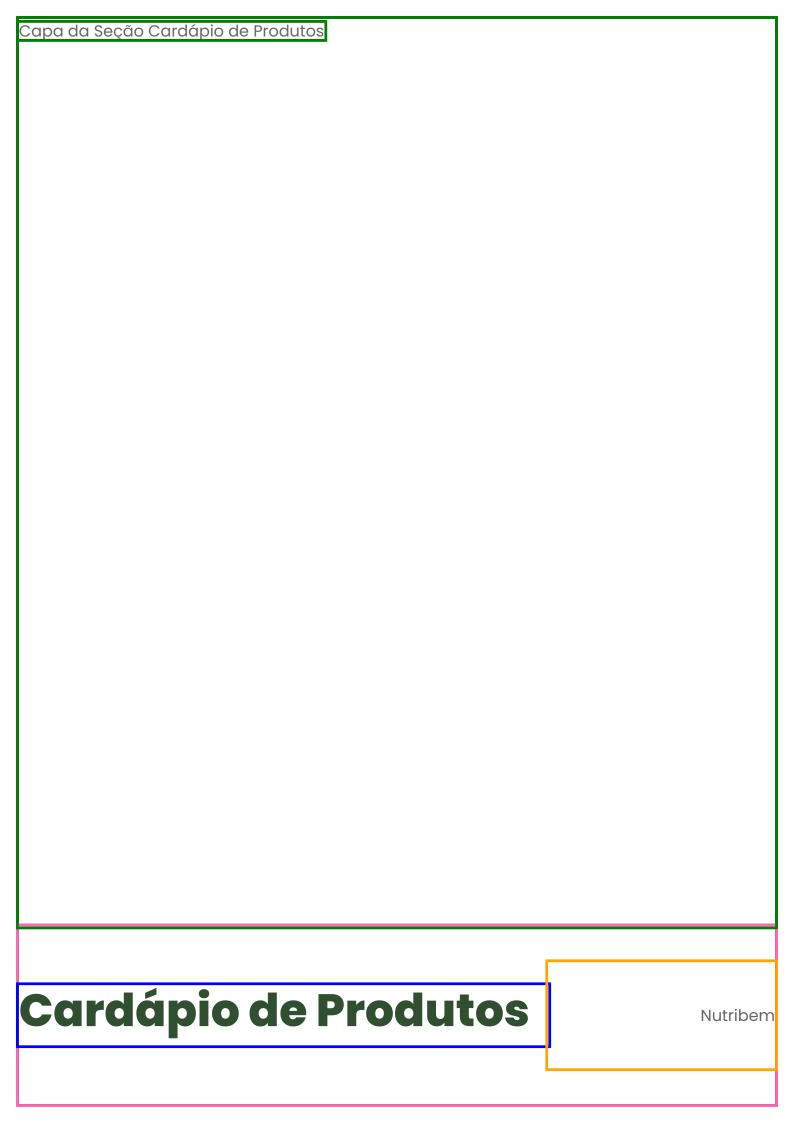
Bolo da Vovó

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

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

Capa da Seção Resumo de Insumos	
_	
Resumo de Insumos	Nutribem
	J

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	

Capa da Seção Espelho das Fichas Técnicas	
capa da seção Espenio das Horias recinicas	
Espelho das Fichas Técnicas	
Espeino aas Fichas	
	Nutribem
Tecnicas	

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

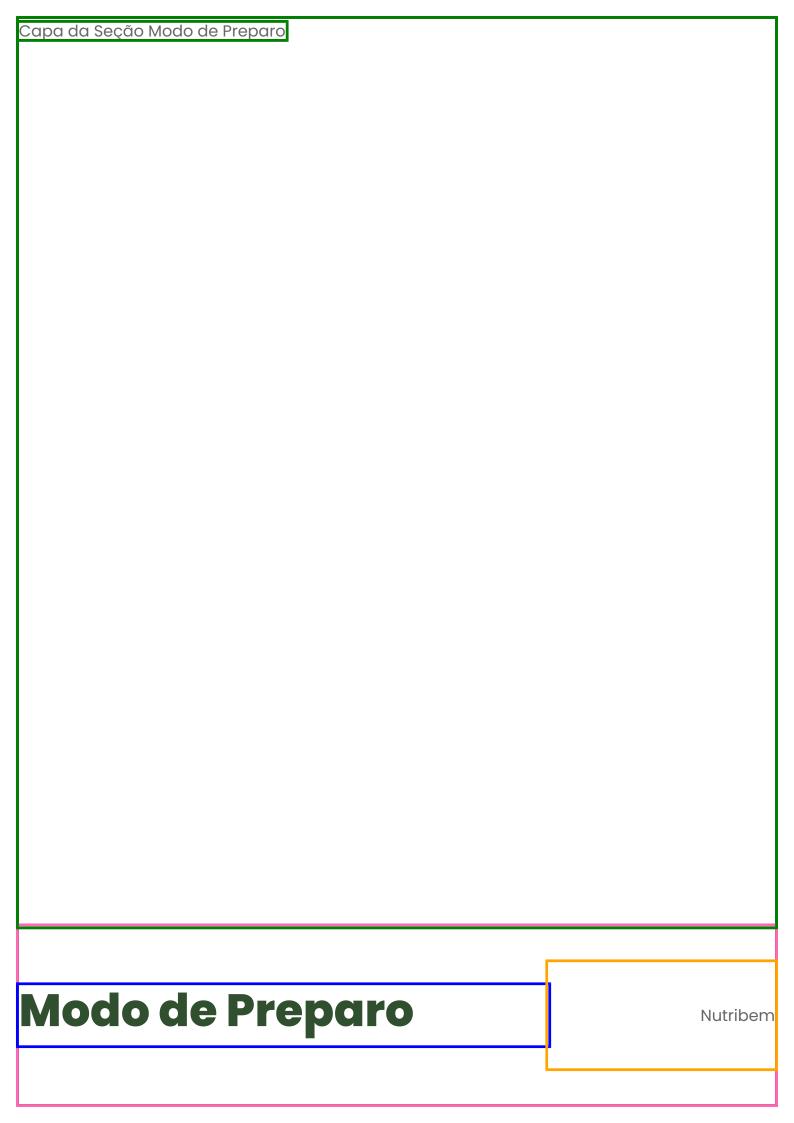
Ingrediente	Quantidade (kg)
Manteiga Sem Sal (Tablete)	0.100
Leite Condensado (Lata)	1.000
Chocolate em Pó 50%	0.200
Creme de Leite UHT (Caixa)	0.500

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 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 préaquecido 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.

Capa da Seção Fichas de Subprodutos	
Fichas de	
riciias ae	
	Nutribem
Subprodutos	

Sumário de Fichas de Subproduto

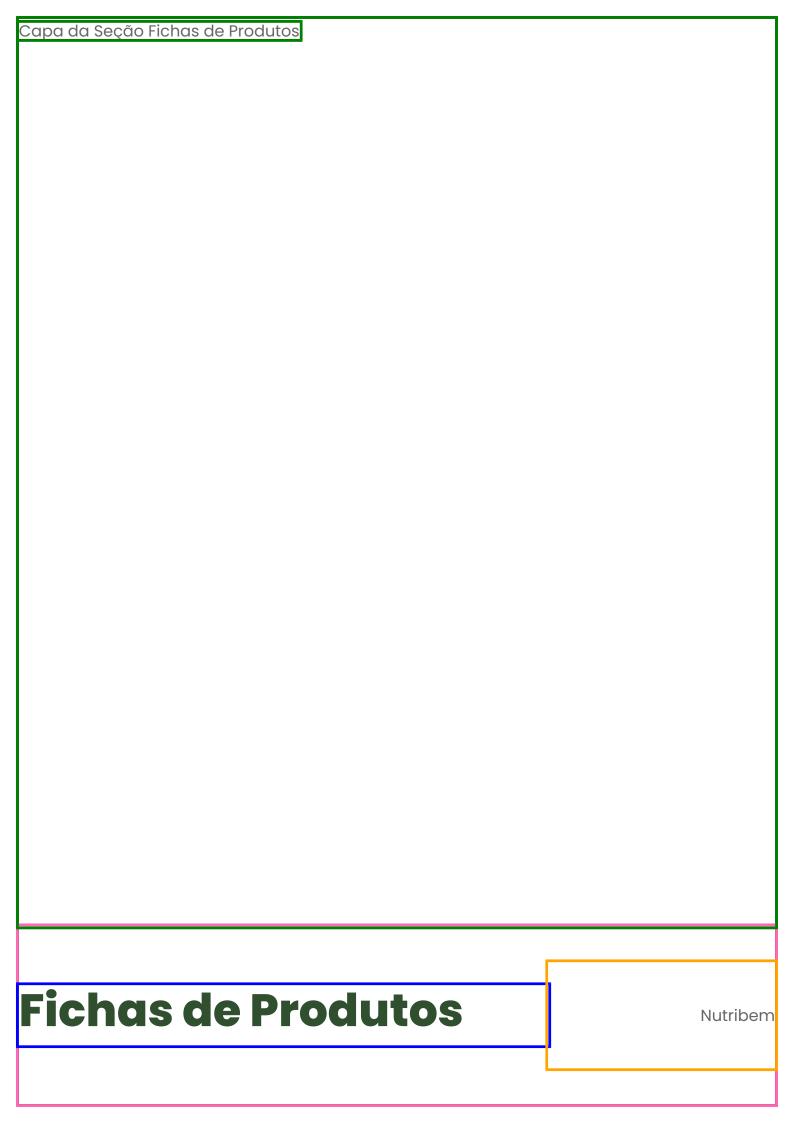
• COBERTURA DE CHOCOLATE CREMOSA

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

Capa da Seção Bolos	
Rolos	
Bolos	Nutribem

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
Massa Crua de Bolo de Certoura	Duplo	0.281	R\$ 2.37
Cobertura de Chocolate Cremosa	Individual	0.060	R\$ 0.77
Cobertula de Chocolate Cremosa	Duplo	0.119	R\$ 1.54
Granulado de Chocolate Meio	Individual	0.007	R\$ 0.15
Amargo	Duplo	0.014	R\$ 0.31