



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio

Pani Plus

**SEMI
ELABORADOS**



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**



INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO	PESO	COSTO TOTAL
Masa laminada	70	\$25.12	7400 g	\$0.23
Crema de leche	10	\$4.77	1000 g	\$0.04
Yemas	30			\$0.3
Azúcar	30	\$39	50000 g	\$0.02
Pulpa de coco	10	\$1.69	500 g	\$0.03
Crema base	10	\$6.21	1000 g	\$0.06
Costo croissant				\$0.63
PVP				\$1.27
Unidades a producir	107			
Réido por masa				\$137
Inversión				\$68.50
Ganancia por masa				\$68.50

PREPARACIÓN :

1 Descongelar la masa.



2 Dar la figura deseada.



3 Hornear a 170 grados x 20 minutos.



4 Colocar yemas, crema de leche, azúcar en olla y llevar a ebullición.



5 Añadir la pulpa de coco.



6 Mezclar con la crema batida.



7 Decorar a gusto.



¿Qué necesitas para
hacerlo increíble?



Pani
Plus

SEMI
ELABORADOS

