

Pani Plus

SEMI ELABORADOS



Innovación para tu **creación**



MODERNA
ALIMENTOS

CROISSANT CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO



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
Chocolate blanco	10	\$6.45	1000 g	\$0.06
Crema base	10	\$6.21	1000 g	\$0.06
Costo croissant				\$0.67
PVP				\$1.34
Unidades a producir	107			
Réido por masa				\$143
Inversión				\$71.79
Ganancia por masa				\$71.79

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 el chocolate blanco.



6 Mezclar con la crema batida.



7 Decorar a gusto.



¿Qué necesitas para
hacerlo increíble?



Pani Plus

SEMI ELABORADOS