

Pani Plus

**SEMI
ELABORADOS**



Innovación para tu **creación**



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



**MODERNA
ALIMENTOS**

CROISSANT CUBO DE Oreo



| INGREDIENTES | CANTIDAD | COSTO | PESO | COSTO TOTAL |
|---------------------|----------|---------|--------|-------------|
| Masa laminada | 120 | \$25.12 | 7400 g | \$0.40 |
| Crema de leche | 10 | \$4.77 | 1000 g | \$0.04 |
| Galleta Oreo | 10 | \$0.96 | 108 g | \$0.08 |
| Crema base | 30 | \$6.21 | 1000 g | \$0.18 |
| Mini Oreo | 5 | \$0.45 | 40 g | \$0.05 |
| Costo croissant | | | | \$0.78 |
| PVP | | | | \$1.56 |
| Unidades a producir | 62 | | | |
| Réido por masa | | | | \$97.63 |
| Inversión | | | | \$48.81 |
| Ganancia por masa | | | | \$48.81 |

PREPARACIÓN :

1 Descongelar la masa.



1 Dar la figura deseada.



3 Hornear a 170 grados x 20 minutos.



4 Pesar crema base, crema de leche hasta obtener punto de pico.



5 Añadir galleta Oreo triturada.



6 Decorar con galleta Mini Oreo.



¿Qué necesitas para hacerlo increíble?



Pani
Plus

SEMI
ELABORADOS