

Pani Plus

**SEMI
ELABORADOS**



Innovación para tu **creación**





INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO	PESO	COSTO TOTAL
Masa laminada	50	\$25.12	7400 g	\$0.16
Crema de leche	10	\$4.77	1000 g	\$0.04
Crema base	10	\$6.21	1000 g	\$0.06
Frutos rojos	30	\$2.5	500 g	\$0.15
Azúcar	20	\$39	50000 g	\$0.01
Costo croissant				\$0.44
PVP				\$0.88
Unidades a producir	150			
Réido por masa				\$132
Inversión				\$66.43
Ganancia por masa				\$66.43

PREPARACIÓN :

1 Descongelar la masa.



2 Dar la figura deseada.



3 Hornear a 170 grados x 20 minutos.



4 Hervir leche, crema de leche y azúcar junto con las especias.



5 Añadir yemas con maicena e incorporar a la leche.



6 Añadir los frutos rojos.



7 Decorar con merengue y flamear.



¿Qué necesitas para
hacerlo increíble?



Pani Plus

SEMI
ELABORADOS