

Calculando o peso exato do bolo



Por Diana Zoz

Todos os direitos reservados.

Nenhuma parte dessa publicação pode ser reproduzida ou transmitida por qualquer meio eletrônico, fotocopiador, gravador ou de qualquer outra forma sem o consentimento por escrito da autora.

Calculando a Quantidade Exata de Recheio, Massa e Cobertura



Para você calcular em porcentagem exatamente quanto vai de massa, recheio, cobertura e calda (quando for o caso) é bem simples!

Confira o exemplo a seguir:

Suponhamos que você deseja saber quanto irá usar de ingredientes para um bolo de 5kg.

Você precisará calcular 5.000 vezes (que é referente aos 5 kg) o valor em porcentagem conforme exemplificado logo abaixo:

$$5000 \times 35\% \text{ de recheio} = 1.750\text{g}$$

$$5000 \times 25\% \text{ de cobertura} = 1.250\text{g}$$

$$5000 \times 30\% \text{ de massa} = 1.500\text{g}$$

$$5000 \times 10\% \text{ calda} = 500\text{g}$$

$$\text{TOTAL } 100\% = 5.000\text{kg}$$

As porcentagens você irá usa-las sempre, o que vai variar é o quilo do bolo que a sua cliente deseja.

Você irá multiplicar o quilo do bolo que a cliente deseja com o valor da porcentagem acima.

A partir disso, você saberá quanto irá usar de ingredientes.

Com o exemplo acima de 5kg o recheio tem que dar 1.750g, ou seja:

3 caixas de leite condensado de 395g cada = 1.185g

1 e 1/2 caixa de creme de leite de 200g cada= 300g

barra de chocolate: 300g

Total: 1.785g

Passou do valor que tem que dar o recheio?!

É só você diminuir 35g dos ingredientes ou somar pelo menos 100g de correção no preço total do bolo para o cliente.

Se você quer cobrar R\$50,00 pelo kg do bolo, cobre R\$55,00 devido a essa correção para você não ter prejuízo.

Use sempre a planilha que você recebeu ao adquirir o material Eu Confeiteira e você saberá exatamente qual o seu lucro e nunca ficará com prejuízo.