

PANETONE

PANETONE





Panetone é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, açúcar, gordura(s), ovos, leite e sal (cloreto de sódio) (ANVISA, 2000).

Processo de fabricação de PANETONE

De acordo com Brandão e Machado (2009) diferentemente de procedimentos das grandes indústrias:
O fermento natural do panetone é a farinha, que, quando dissolvida em água, desenvolve um tipo de levedura que pode ser utilizada para fazer pão italiano ou panetone.
Feita essa liga, a massa entra em um processo de descanso que dura mais de 24 horas, sendo que a cada quatro horas acontece uma fermentação.
Posteriormente ao descanso, são adicionados outros componentes à massa, como água, farinha, manteiga, que são batidos na batedeira industrial, e, na sequência, a massa retorna para um novo processo de descanso que dura cerca de oito horas.
Descansada e crescida, a massa, com aparência leve, retorna para a batedeira, onde recebe novos ingredientes, como leite, gemas de ovos e manteiga e onde é batida por cerca de meia hora. Nesta etapa a massa recebe seu recheio, que pode ser chocolate (gotas de chocolate), ou as tradicionais frutas cristalizadas, ou recheios menos usuais, como cremes diversos.
Depois de batida, a massa passa pelo processo de pesagem e é boleada, em máquina especial, sendo então colocada na fôrma, onde permanece por cerca de seis horas para uma nova fermentação.
Depois de novo crescimento, a massa entra no forno, onde assa por aproximadamente 40 minutos.
O processo completo de produção do panetone atinge cerca de 72 horas, e daí vem a qualidade dos produtos, que poderão ser consumidos em até três meses (BRANDÃO & MACHADO, 2009).
Depois de o panetone sair do forno, espera-se por seu esfriamento, antes de ser embalado.
Esta etapa dura em média seis horas, diz o profissional, que mesmo em processo artesanal estima fabricar cerca de seis toneladas de panetone por dia (BRANDÃO & MACHADO, 2009).
Em um recipiente com capacidade para 300 litros, a mistura dos ingredientes básicos da massa são despejados, misturados e fermentados. O leite que compõe a massa é em pó.
A fermentação natural é o que garante o sabor, a umidade e a durabilidade do panetone.
Horas depois, um equipamento chamado masseira recebe a mistura. A máquina trabalha por muitas horas mexendo a massa e recebe por um cano doses de água gelada para equilibrar a temperatura e não atrapalhar o desenvolvimento do glúten.

Passo a passo do processo de fabricação

Segundo Coutinho (2010) é neste recipiente com capacidade para 300 litros que os ingredientes básicos da massa do panetone são misturados e começa a crescer.



A masseira é o equipamento usado para mexer a massa e manter a temperatura correta da mistura. É nesse momento que as frutinhas cristalizadas, uvas passas, doce de leite, chocolate e /ou trufas entre

outras variedades são distribuídas. É preciso mexer muito a massa para que [os recheios] fiquem bem distribuídos (COUTINHO, 2010).





As porções vão “andando” pela esteira até chegar nas mãos de um funcionário. Em uma esteira, vão saindo porções de panetone. Um profissional pesa esta massa ainda crua para conferir se está do tamanho correto que será vendido nas lojas: meio quilo ou um quilo (COUTINHO, 2010).
Na outra ponta da esteira, um funcionário coloca essas porções dentro de uma embalagem.
Carrinhos cheios de panetones são colocados em um quarto onde a temperatura chega a 35ºC.
Neste local, os bolinhos descansam de quatro a seis horas (COUTINHO, 2010).
Durante esse tempo ocorre o processo natural de fermentação contínua (COUTINHO, 2010).




E por fim, ocorre o processo de esterilização que é feito com um equipamento que extermina qualquer bactéria viva presente na embalagem. O processo evita contaminação e desenvolvimento de mofo (COUTINHO, 2010).

Introdução

O panetone é um alimento tradicional da época de Natal de origem italiana. Várias lendas tentam explicar a sua origem. O pão doce de natal possui fragância discreta de baunilha e recheio de frutas secas tais como a uva passa (WIKIPÉDIA).

Durante sua fabricação a massa passa por um processo de fermentação natural que busca garantir que o panetone fique com uma consistência macia. Com o tempo a receita sofreu diversas inovações, e aprimorada deu origem ao Chocotone, Sorvetone e a Colomba Pascal, variações mais conhecidas da receita (WIKIPÉDIA).

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) através da Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 têm-se a seguinte definição para panetone:

- é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, açúcar, gordura(s), ovos, leite e sal (cloreto de sódio).

A fabricação de panetones deve obedecer as normas da ANVISA a fim de garantir a fabricação de um alimento que esteja dentro das especificações técnicas determinadas pela legislação e de produzir um alimento seguro para o consumo.

Para isso é importante que a indústria adote as Boas Práticas de Fabricação (BPF) que abrangem um conjunto de medidas a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos.

A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos.

Fabricação de panetone

De acordo com PADARIA MODERNA têm-se o seguinte processo de fabricação do panetone tradicional:

Ingredientes

Uvas passas pretas.....50g
Uvas passas brancas.....50g
Frutas cristalizadas.....100g
Amêndoas em lascas.....50g
Raspas de limão.....4g
Raspas de laranja.....4g
Suco de limão.....40g
Suco de laranja.....40g
Rum ouro.....20g
Noz moscada.....2g
Farinha de trigo.....480g
Leite integral.....200ml
Fermento fresco prensado.....30g
Gemas.....80g
Sal refinado.....3g
Açúcar refinado.....90g





Modo de Preparo:

1) Colocar as frutas para marinar.
Numa vasilha juntar as uvas passas pretas e brancas, as frutas cristalizadas, as amêndoas, as raspas, os sucos de limão e laranja,o rum e a noz moscada.
Cobrir e deixar marinar por algumas horas ou de um dia para o outro.

2) Numa vasilha, preparar uma esponja usando 200g da farinha, os 200ml de leite e os 30g de fermento fresco. Dissolver o fermento no leite e juntar a farinha formando uma mistura homogênea. Cobrir com filme plástico ou com um pano e deixar fermentar até dobrar de volume.

3) Em seguida, juntar à esponja as gemas, os 280g restantes de farinha de trigo, o açúcar e o sal refinado. Misturar até que fique uma massa homogênea.Se usar a batedeira, bater uns 5 minutos em velocidade baixa e mais 5 minutos em velocidade alta. Se fizer manualmente,
colocar a massa sobre uma pedra e sovar por cerca de 10 a 15 minutos.

4) Transferir a massa para uma vasilha polvilhada com farinha, cobrir e deixar fermentar até
que dobre seu volume.

5) Juntar então a manteiga em temperatura ambiente e as frutas escorridas.

6) Misturar até formar que a massa fique bem homogênea e as frutas bem distribuídas.

7) Transferir novamente a massa para uma vasilha polvilhada com farinha, cobrir e deixar fermentar novamente até dobrar seu volume.

8) Retirar a massa da vasilha, dividir a massa em duas partes iguais e modelar cada uma delas no formato de bola.

9) Colocar cada pedaço de massa em formas de papel próprias para panettone de 500g e com a ajuda de uma faca, fazer na sua superfície um corte em cruz.

10) Cobrir com filme plástico untado com óleo e deixar fermentar até que dobrem de volume e atinjam a borda da forma.

11) Assar em forno quente 190º C por cerca de 30 minutos. No meio do processo, pincelar manteiga sobre a superfície.

12) Abaixar o forno para 160º C e, se necessário, cobrir os panetones com papel manteiga ou papel alumínio para evitar que dourem em excesso.

13) Deixar assar por mais aproximadamente 40 minutos. Enfiar um palito ou uma faca e se sair limpo, retirar os panetones do forno. Pincelar manteiga sobre a superfície e deixar resfriar sobre uma grelha.

Cuidados para um bom panetone

Trabalhar bastante a massa;
Não suprimir nenhuma das fermentações para preparar o panetone mais rápido;
Assar nas formas próprias para panettone e mantê-los nelas para que conservem sua umidade;
Evitar abrir o forno nos primeiros momentos de cocção;
Marinar as frutas devidamente;
Se quiser, acrescentar um pouco de essência de panetone;
Embalar e guardar o panettone apenas depois de frio;



RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

PAD. MODERNA		PANETONE TRADICIONAL - PAD. MODERNA		Quant. 5,58	PJEu
PANETONE		Peso Cozido	0,446	Peso Cru	0,500
DATA	26-10-2018	PANETONE TRADICIONAL - PAD. MODERNA		Nr. Receita	2

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Nr Ing.	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Quant. Receita %	Quant. Kg
1	0731	Uva Passa	Preta s/semente		Qualitá	0,100	Kg	5,000	0,050
2	0390	Farinha	Trigo Integral		Anaconda	0,100	Kg	5,000	0,050
3	0428	Fruta	Cristalizada		Helomar	0,200	Kg	10,000	0,100
4	0045	Amêndoa	Laminada	Picada	Brasil Frutt	0,100	Kg	5,000	0,050
5	0500	Limão	Siciliano Amarelo	Raspa	Qualitá	0,008	Kg	0,400	0,004
6	0476	Laranja	Champanhe - Larar	Raspa	G Center	0,008	Kg	0,400	0,004
7	0500	Limão	Siciliano Amarelo	Suco	Qualitá	0,080	Kg	4,000	0,040
8	0476	Laranja	Champanhe - Larar	Suco	G Center	0,080	Kg	4,000	0,040
9	0687	Rum	Montilla - Carta Ouro		Montilla	0,040	Kg	2,000	0,020
10	0599	Noz	Moscada - Pó		Cannamela	0,004	Kg	0,200	0,002
11	0391	Farinha	Trigo Tipo 1		Anaconda	0,960	Kg	48,000	0,480
12	0489	Leite	Integral		Jussara	0,400	Kg	20,000	0,200
13	0410	Fermento	Fresco		Fleischmann	0,060	Kg	3,000	0,030
14	0620	Ovo	Gema - Vermelho		Shinoda	0,160	Kg	8,000	0,080
15	0690	Sal	Refinado		Cisne	0,006	Kg	0,300	0,003
16	0025	Açúcar	Refinado		União	0,180	Kg	9,000	0,090
17	0541	Margarina	Bolos, Massas & Cremes		Vigor	0,300	Kg	15,000	0,150
					TOTAL a PESAR	2,786	Kg	139,300	1,393

PESAR SEMPRE A ÁGUA

Método de execução

Água sempre gelada

MODO DE PREPARO:

Modo de Preparo:

1) Colocar as frutas para marinar.
Numa vasilha juntar as uvas passas pretas e brancas, as frutas cristalizadas, as amêndoas, as raspas, os sucos de limão e laranja,o rum e a noz moscada.
Cobrir e deixar marinar por algumas horas ou de um dia para o outro.

2) Numa vasilha, preparar uma esponja usando 200g da farinha, os 200ml de leite e os 30g de fermento fresco. Dissolver o fermento no leite e juntar a farinha formando uma mistura homogênea. Cobrir com filme plástico ou com um pano e deixar fermentar até dobrar de volume.

3) Em seguida, juntar à esponja as gemas, os 280g restantes de farinha de trigo, o açúcar e o sal refinado. Misturar até que fique uma massa homogênea. Se usar a batedeira, bater uns 5 minutos em velocidade baixa e mais 5 minutos em velocidade alta.
Se fizer manualmente, colocar a massa sobre uma pedra e sovar por cerca de 10 a 15 minutos.

4) Transferir a massa para uma vasilha polvilhada com farinha, cobrir e deixar fermentar até que dobre seu volume.

5) Juntar então a manteiga em temperatura ambiente e as frutas escorridas.

6) Misturar até formar que a massa fique bem homogênea e as frutas bem distribuídas.

Panetone Tradicional
Padaria Moderna

Ingredientes

Uvas passas pretas.....50g
Uvas passas brancas.....50g
Frutas cristalizadas.....100g
Amêndoas em lascas.....50g
Raspas de limão.....4g
Raspas de laranja.....4g
Suco de limão.....40g
Suco de laranja.....40g
Rum ouro.....20g
Noz moscada.....2g
Farinha de trigo.....480g
Leite integral.....200ml
Fermento fresco prensado.....30g
Gemas.....80g
Sal refinado.....3g
Açúcar refinado.....90g
Manteiga sem sal em temperatura ambiente....150g

7) Transferir novamente a massa para uma vasilha polvilhada com farinha, cobrir e deixar fermentar novamente até dobrar seu volume.
8) Retirar a massa da vasilha, dividir a massa em duas partes iguais e modelar cada uma delas no formato de bola.
9) Colocar cada pedaço de massa em formas de papel próprias para panettone de 500g e com a ajuda de uma faca, fazer na sua superfície um corte em cruz.
10) Cobrir com filme plástico untado com óleo e deixar fermentar até que dobrem de volume e atinjam a borda da forma.
11) Assar em forno quente 190º C por cerca de 30 minutos. No meio do processo, pincelar manteiga sobre a superfície.
12) Abaixar o forno para 160º C e, se necessário, cobrir os panetones com papel manteiga ou papel alumínio para evitar que dourem em excesso.
13) Deixar assar por mais aproximadamente 40 minutos. Enfiar um palito ou uma faca e se sair limpo, retirar os panetones do forno. Pincelar manteiga sobre a superfície e deixar resfriar sobre uma grelha.

Cuidados para um bom panetone
Trabalhar bastante a massa;
Não suprimir nenhuma das fermentações para preparar o panetone mais rápido;
Assar nas formas próprias para panettone e mantê-los nelas para que conservem sua umidade;
Evitar abrir o forno nos primeiros momentos de cocção;
Marinar as frutas devidamente;
Se quiser, acrescentar um pouco de essência de panetone;
Embalar e guardar o panettone apenas depois de frio;













RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

PAD. MODERNA	NETONE TRADICIONAL - PAD. MODER		Quant.	5,58	PJEu
PANETONE	Peso Cozido	0,446	Peso Cru	0,500	
DATA 26-10-2018		Perca gr 0,054	Nr. Receita	2	

R$ 10,462 CUSTO 1 Kg RECEITA - Ingredientes comprados em Supermercado - Em Atacadista 15% mais barato

PREÇO Kg Ingrediente	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor
19,450	1,945	Uva Passa	Preta s/semente	Qualitá	Extra
3,220	0,322	Farinha	Trigo Integral	Anaconda	Casa Fiesta
9,690	1,938	Fruta	Cristalizada	Helomar	Safra
70,920	7,092	Amêndoa	Laminada	Brasil Frutt	Safra
9,740	0,078	Limão	Siciliano Amarelo	Qualitá	Extra
6,980	0,056	Laranja	Champanhe - Laranja	G Center	Griczinski
9,740	0,779	Limão	Siciliano Amarelo	Qualitá	Extra
6,980	0,558	Laranja	Champanhe - Laranja	G Center	Griczinski
21,990	0,880	Rum	Montilla - Carta Ouro	Montilla	Chocolândia
516,000	2,064	Noz	Moscada - Pó	Cannamela	Extra
3,090	2,966	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
3,980	1,592	Leite	Integral	Jussara	Dia
40,000	2,400	Fermento	Fresco	Fleischmann	Padaria
20,000	3,200	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	Tio Kacá
2,550	0,015	Sal	Refinado	Cisne	Extra
2,790	0,502	Açúcar	Refinado	União	Extra
9,198	2,759	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Vigor	Chocolândia

TOTAL Ing 29,147

NOTA: No Extra cada pão custa 2,60

Custo Ingredientes Unidade	5,226
Outros Custos Unidade	20,904
Total Unidade Ing / Custos	26,130
CUSTO Ingredientes 1 Kg Receita	R$ 10,46
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade Total s/Imposto	R$ 26,13
Preço Venda Unidade c/Imposto	R$ 30,00
Preço Venda Unidade s/Imposto	R$ 26,40
Valor Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 167,32
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 147,24
Lucro Produção - Valor s/Imp	R$ 118,09
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 103,92
Lucro Produção - Valor s/Imp	-R$ 41,81

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	Quant.
Ingredientes Receita	R$ 29,15
Outros Custos Receita	R$ 116,59
Custo TOTAL Rec + Out	R$ 145,74
Preço Venda Kg c/Imposto	R$ 60,06
Preço Venda Kg s/Imposto	R$ 52,85

Produtos Simples

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 52,26	R$ 209,04	R$ 261,30	R$ 300,00	R$ 38,70
20	R$ 104,52	R$ 418,08	R$ 522,60	R$ 600,00	R$ 77,40
40	R$ 209,04	R$ 836,16	R$ 1 045,20	R$ 1 200,00	R$ 154,80
50	R$ 261,30	R$ 1 045,20	R$ 1 306,50	R$ 1 500,00	R$ 193,50
100	R$ 522,60	R$ 2 090,40	R$ 2 613,00	R$ 3 000,00	R$ 387,00
200	R$ 1 045,20	R$ 4 180,80	R$ 5 226,00	R$ 6 000,00	R$ 774,00

Produtos Compostos

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso	
1	PAD. MODERNA	R$ 5,226	R$ 20,904	0,446 gr	Gramas
2					Total
3					0,446
4					Total
5					
6				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 5,226	R$ 20,904	R$ 26,13	R$ 30,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 52,26	R$ 209,04	R$ 261,30	R$ 300,00	R$ 38,70
20	R$ 104,52	R$ 418,08	R$ 522,60	R$ 600,00	R$ 77,40
30	R$ 156,78	R$ 627,12	R$ 783,90	R$ 900,00	R$ 116,10
40	R$ 209,04	R$ 836,16	R$ 1 045,20	R$ 1 200,00	R$ 154,80

Com 1 Receita produzem-se 2,79 IE TRADICIONAL - PAD. M com 0,446 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção Kg 1,393 PANETONE com 0,500 gr Cru

NOTA Preços Ingredientes comprados em Supermercado, em Atacadista fica mais barato cerca de 15%



RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

INTEGRAL		PANETONE INTEGRAL		Quant. 10,70	PJEu
PANETONE		Peso Cozido	0,446	Peso Cru	0,500
DATA	26-10-2018	PANETONE INTEGRAL		Nr. Receita	2

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Nr Ing.	C	INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Quant. Receita %	Quant. Kg
1	0391	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	1,200	Kg	60,000	0,600
2	0390	Farinha	Trigo Integral	Anaconda	0,800	Kg	40,000	0,400
3	0034	Água	São Paulo Gelada 5ºC	Sabesp	1,500	Kg	75,000	0,750
4	0690	Sal	Refinado	Cisne	0,020	Kg	1,000	0,010
5	0409	Fermento	Bio - Instantâneo	Fleischmann	0,030	Kg	1,500	0,015
6	0583	Melhorador	Melhorador Farinha	Itaiquara	0,020	Kg	1,000	0,010
7	0025	Açúcar	Refinado	União	0,075	Kg	3,750	0,038
8	0541	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Amélia	0,100	Kg	5,000	0,050
9	0428	Fruta	Cristalizada	Helomar	0,800	Kg	40,000	0,400
10	0731	Uva Passa	Preta s/semente	Qualitá	0,800	Kg	40,000	0,400
11	.	-	-	-				
12	.	-	-	-				
				TOTAL a PESAR	5,345	Kg	267,250	2,673

PESAR SEMPRE A ÁGUA

Método de execução

Água sempre gelada

MODO DE PREPARO:

Coloque na amassadeira a farinha de trigo integral, a farinha de trigo especial e o fermento biológico instantâneo e misture por 3 minutos.
Coloque o açúcar, o sal, o melhorador e a água aos poucos até atingir o ponto e misture na primeira velocidade por +/- 8 minutos.
Coloque a margarina apôs a massa formada e deixe misturar por 3 minutos.
Coloque na segunda velocidade e deixe bater por +/- 10 minutos até a massa atingir o ponto de véu.
Deixe a massa descansar por 10 minutos.
Coloque as frutas e as passas e deixe misturar em primeira velocidade até a mistura total das frutas a massa.
Coloque a massa na mesa e divida em peças de 500 gr bolear e deixar descansar por 15 minutos coberta com plástico bolear novamente e colocar nas formas.
Deixar fermentar em câmara de crescimento com temperatura de 35 graus e 80 % umidade relativa por +/- 90 minutos.
Assar em forno com vapor e temperatura entre 170 e 180 graus pôr +/- 50 minutos.

Antes de começar:
1. leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. pese separadamente toda a matéria prima a ser usada e reserve.
3. prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem usados.
4. deixe o tampo da mesa limpo e livre para receber a massa.
5. prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.



RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

INTEGRAL		PANETONE INTEGRAL			Quant.	10,70 PJEu
PANETONE		Peso Cozido		0,446	Peso Cru	0,500
DATA	26-10-2018		Perca gr	0,054	Nr. Receita	2

R$ 6,111 CUSTO 1 Kg RECEITA - Ingredientes comprados em Supermercado - Em Atacadista 15% mais barato

PREÇO Kg Ingrediente	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor
3,090	3,708	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
3,220	2,576	Farinha	Trigo Integral	Anaconda	Casa Fiesta
0,500	0,750	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp
2,550	0,051	Sal	Refinado	Cisne	Extra
31,280	0,938	Fermento	Bio - Instantâneo	Fleischmann	Safra
9,980	0,200	Melhorador	Melhorador Farinha	Itaiquara	Chocolândia
2,790	0,209	Açúcar	Refinado	União	Extra
9,198	0,920	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Vigor	Chocolândia
9,690	7,752	Fruta	Cristalizada	Helomar	Safra
19,450	15,560	Uva Passa	Preta s/semente	Qualitá	Extra
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-

TOTAL Ing 32,664

NOTA: No Extra cada pão custa 2,60

Custo Ingredientes Unidade	3,053
Outros Custos Unidade	12,211
Total Unidade Ing / Custos	15,263
CUSTO Ingredientes 1 Kg Receita	R$ 6,11
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade Total s/Imposto	R$ 15,26
Preço Venda Unidade c/Imposto	R$ 30,00
Preço Venda Unidade s/Imposto	R$ 26,40
Valor Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 321,01
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 282,49
Lucro Produção - Valor s/Imp	R$ 249,82
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 219,84
Lucro Produção - Valor s/Imp	R$ 56,52

Produtos Simples

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 30,53	R$ 122,11	R$ 152,63	R$ 300,00	R$ 147,37
20	R$ 61,05	R$ 244,21	R$ 305,26	R$ 600,00	R$ 294,74
40	R$ 122,11	R$ 488,42	R$ 610,53	R$ 1 200,00	R$ 589,47
50	R$ 152,63	R$ 610,53	R$ 763,16	R$ 1 500,00	R$ 736,84
100	R$ 305,26	R$ 1 221,05	R$ 1 526,32	R$ 3 000,00	R$ 1 473,68
200	R$ 610,53	R$ 2 442,11	R$ 3 052,64	R$ 6 000,00	R$ 2 947,36

Produtos Compostos

Componentes		Ingredientes	Custos	Peso	
1	INTEGRAL	R$ 3,053	R$ 12,211	0,446 gr	Gramas
2					Total
3					0,446
4					Total
5					
6				Custos Totais	Preço Venda
TOTAIS		R$ 3,053	R$ 12,211	R$ 15,26	R$ 30,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 30,53	R$ 122,11	R$ 152,63	R$ 300,00	R$ 147,37
20	R$ 61,05	R$ 244,21	R$ 305,26	R$ 600,00	R$ 294,74
30	R$ 91,58	R$ 366,32	R$ 457,90	R$ 900,00	R$ 442,10
40	R$ 122,11	R$ 488,42	R$ 610,53	R$ 1 200,00	R$ 589,47

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS

Unidades	Quant.
Ingredientes Receita	R$ 32,66
Outros Custos Receita	R$ 130,66
Custo TOTAL Rec + Out	R$ 163,32
Preço Venda Kg c/Imposto	R$ 60,06
Preço Venda Kg s/Imposto	R$ 52,85

Com 1 Receita produzem-se	5,35	PANETONE INTEGRAL	com 0,446 gr	Assado / Cozido
Quantidade Receita de Produção Kg	2,673	PANETONE	com 0,500 gr	Cru

NOTA Preços Ingredientes comprados em Supermercado, em Atacadista fica mais barato cerca de 15%



RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

COMBATE		PANETONE COMBATE		Quant. 8,01	PJEu
PANETONE		Peso Cozido	0,446	Peso Cru	0,500
DATA	26-10-2018	PANETONE COMBATE		Nr. Receita	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Nr Ing.	C	INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Quant. Receita %	Quant. Kg
1	0391	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	1,000	Kg	100,000	1,000
2	0034	Água	São Paulo Gelada 5ºC	Sabesp	0,600	Kg	60,000	0,600
3	0410	Fermento	Fresco	Fleischmann	0,060	Kg	6,000	0,060
4	.	-	-	-				
5	0391	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	1,000	Kg	100,000	1,000
6	0034	Água	São Paulo	Sabesp	0,200	Kg	20,000	0,200
7	0620	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	0,150	Kg	15,000	0,150
8	0541	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Amélia	0,150	Kg	15,000	0,150
9	0025	Açúcar	Refinado	União	0,320	Kg	32,000	0,320
10	0690	Sal	Refinado	Cisne	0,020	Kg	2,000	0,020
11	0823	Uva Passa	Branca s/Semente	Qualitá	0,200	Kg	20,000	0,200
12	0428	Fruta	Cristalizada	Helomar	0,300	Kg	30,000	0,300
				TOTAL a PESAR	4,000	Kg	400,000	4,000

PESAR SEMPRE A ÁGUA

Método de execução

Água sempre gelada

MODO DE PREPARO: Parte 1

Coloque na amassadeira a farinha de trigo especial e o fermento biol. instantâneo misture por 3 minutos.
Coloque a água aos poucos até atingir o ponto e misture na primeira velocidade pôr 20 minutos.
Deixar descansar por 24 horas em ambiente refrigerado coberta com plástico.

Antes de começar:
1. leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. pese separadamente toda a matéria prima a ser usada e reserve.
3. prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem usados.
4. deixe o tampo da mesa limpo e livre para receber a massa.
5. prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.

MODO DE PREPARO: Parte 2

Juntar a esponja, a farinha de trigo, as gemas, o açúcar, o sal e a água aos poucos e deixar misturar por 15 minutos em primeira velocidade.
Acrescentar a margarina e deixar misturar mais 6 minutos.
Colocar a masseira em segunda velocidade e deixar bater até a massa atingir o ponto.
Deixar a massa descansar por 30 minutos coberta com plástico.
Acrescentar as frutas e as passas e deixar misturar novamente por +/- 10 minutos.
Colocar a massa na mesa dividir em tamanhos desejados bolear e deixar descansar 10 minutos.
Colocar em formas próprias para panetone, galup, colomba, amsterdã ou formas de bolo. .
Fazer cortes em formato de x colocar um pouco de margarina
Levar ao forno usando a mesma temperatura para bolo ou pão de forma.



RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

COMBATE		PANETONE COMBATE			Quant.	8,01 PJEu
PANETONE		Peso Cozido		0,446	Peso Cru	0,500
DATA	26-10-2018		Perca gr	0,054	Nr. Receita	1

R$ 6,883 CUSTO 1 Kg RECEITA - Ingredientes comprados em Supermercado - Em Atacadista 15% mais barato

PREÇO Kg Ingrediente	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor
3,090	3,090	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
0,500	0,300	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp
40,000	2,400	Fermento	Fresco	Fleischmann	Padaria
-	-	-	-	-	-
3,090	3,090	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
0,500	0,100	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp
20,000	3,000	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	Tio Kacá
9,198	1,380	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Vigor	Chocolândia
2,790	0,893	Açúcar	Refinado	União	Extra
2,550	0,051	Sal	Refinado	Cisne	Extra
51,600	10,320	Uva Passa	Branca s/Semente	Qualitá	Extra
9,690	2,907	Fruta	Cristalizada	Helomar	Safra

TOTAL Ing 27,531

NOTA: No Extra cada pão custa 2,60

Custo Ingredientes Unidade	3,438
Outros Custos Unidade	13,752
Total Unidade Ing / Custos	17,190
CUSTO Ingredientes 1 Kg Receita	R$ 6,88
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade Total s/Imposto	R$ 17,19
Preço Venda Unidade c/Imposto	R$ 20,00
Preço Venda Unidade s/Imposto	R$ 17,60
Valor Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 160,15
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 140,94
Lucro Produção - Valor s/Imp	R$ 113,40
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 99,80
Lucro Produção - Valor s/Imp	-R$ 37,86

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS

Unidades	Quant.
Ingredientes Receita	R$ 27,53
Outros Custos Receita	R$ 110,12
Custo TOTAL Rec + Out	R$ 137,65
Preço Venda Kg c/Imposto	R$ 40,04
Preço Venda Kg s/Imposto	R$ 35,23

Produtos Simples

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 34,38	R$ 137,52	R$ 171,90	R$ 200,00	R$ 28,10
20	R$ 68,76	R$ 275,04	R$ 343,80	R$ 400,00	R$ 56,20
40	R$ 137,52	R$ 550,08	R$ 687,60	R$ 800,00	R$ 112,40
50	R$ 171,90	R$ 687,60	R$ 859,50	R$ 1 000,00	R$ 140,50
100	R$ 343,80	R$ 1 375,20	R$ 1 719,00	R$ 2 000,00	R$ 281,00
200	R$ 687,60	R$ 2 750,41	R$ 3 438,01	R$ 4 000,00	R$ 561,99

Produtos Compostos

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso	
1	COMBATE	R$ 3,438	R$ 13,752	0,446 gr	Gramas
2					Total
3					0,446
4					Total
5					
6				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 3,438	R$ 13,752	R$ 17,19	R$ 20,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
8	R$ 27,50	R$ 110,02	R$ 137,52	R$ 160,00	R$ 22,48
16	R$ 55,01	R$ 220,03	R$ 275,04	R$ 320,00	R$ 44,96
24	R$ 82,51	R$ 330,05	R$ 412,56	R$ 480,00	R$ 67,44
32	R$ 110,02	R$ 440,07	R$ 550,08	R$ 640,00	R$ 89,92

Com 1 Receita produzem-se	8,01	PANETONE COMBATE com	0,446 gr	Assado / Cozido
Quantidade Receita de Produção Kg	4,000	PANETONE com	0,500 gr	Cru

NOTA Preços Ingredientes comprados em Supermercado, em Atacadista fica mais barato cerca de 15%



RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

TRADICIONAL V1		PANETONE TRADICIONAL V1		Quant. 10,53	RC
PANETONE		Peso Cozido	0,223	Peso Cru	0,250
DATA	26-10-2018	PANETONE TRADICIONAL V1		Nr. Receita	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Nr Ing.	C	INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Quant. Receita %	Quant. Kg
1	0391	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	1,000	Kg	100,000	1,000
2	0489	Leite	Integral	Jussara	0,550	Kg	55,000	0,550
3	0410	Fermento	Fresco	Fleischmann	0,050	Kg	5,000	0,050
4	0690	Sal	Refinado	Cisne	0,020	Kg	2,000	0,020
5	0583	Melhorador	Melhorador Farinha	Itaiquara	0,010	Kg	1,000	0,010
6	0025	Açúcar	Refinado	União	0,250	Kg	25,000	0,250
7	0623	Ovo	Inteiro - Branco	Shinoda	0,200	Kg	20,000	0,200
8	0541	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Amélia	0,150	Kg	15,000	0,150
9	0731	Uva Passa	Preta s/semente	Qualitá	0,100	Kg	10,000	0,100
10	0045	Amêndoa	Laminada Picada	Brasil Frutt	0,100	Kg	10,000	0,100
11	0428	Fruta	Cristalizada Picada	Helomar	0,200	Kg	20,000	0,200
12	.	-	-	-				
				TOTAL a PESAR	2,630	Kg	263,000	2,630

PESAR SEMPRE A ÁGUA

Método de execução

Água sempre gelada

MODO DE PREPARO:

- Misture a farinha e o melhorador na tina da amassadeira.
- Adicione o leite à farinha e inicie a amassadura.
- Num recipiente amasse a margarina, sal e açúcar até obter uma “pasta” fofa.
- Adicione os ovos aos poucos.
- Junte a levedura à massa quando não houver farinha solta.
- Incorpore a mistura de margarina, sal, açúcar e ovos a meio do tempo total de amassadura.
- Finda a amassadura, faça o “teste do véu" e misture as passas , a amêndoa e a fruta picada à massa.
- Deixe fermentar durante 10 minutos.
- Pese massa com o peso pretendido e enrole.
- Coloque os a massa enrolada no interior das formas;
- Deixe fermentar 60 minutos;
- Coza os panetones na forma de papel, vaporizando ao enfornar;
- Desenforne e arrume os panetones para que “enxuguem.

Antes de começar:

1. leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. pese separadamente toda a matéria prima a ser usada e reserve.
3. prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem usados.
4. deixe o tampo da mesa limpo e livre para receber a massa.
5. prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.

DICA:
Pode adicionar essência de Panetone se quiser de 5 a 10gr em cada kg de farinha







RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

TRADICIONAL V1		PANETONE TRADICIONAL V1		Quant. 10,53 RC	
PANETONE		Peso Cozido	0,223	Peso Cru	0,250
DATA	26-10-2018		Perca gr 0,027	Nr. Receita	1

R$ 8,396 CUSTO 1 Kg RECEITA - Ingredientes comprados em Supermercado - Em Atacadista 15% mais barato

PREÇO Kg Ingrediente	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor
3,090	3,090	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
3,980	2,189	Leite	Integral	Jussara	Dia
40,000	2,000	Fermento	Fresco	Fleischmann	Padaria
2,550	0,051	Sal	Refinado	Cisne	Extra
9,980	0,100	Melhorador	Melhorador Farinha	Itaiquara	Chocolândia
2,790	0,698	Açúcar	Refinado	União	Extra
8,000	1,600	Ovo	Inteiro - Branco	Shinoda	Tio Kacá
9,198	1,380	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Vigor	Chocolândia
19,450	1,945	Uva Passa	Preta s/semente	Qualitá	Extra
70,920	7,092	Amêndoa	Laminada	Brasil Frutt	Safra
9,690	1,938	Fruta	Cristalizada	Helomar	Safra
-	-	-	-	-	-

TOTAL Ing 22,082

NOTA: No Extra cada pão custa 2,60

Custo Ingredientes Unidade	2,097
Outros Custos Unidade	8,388
Total Unidade Ing / Custos	10,485
CUSTO Ingredientes 1 Kg Receita	R$ 8,40
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade Total s/Imposto	R$ 10,49
Preço Venda Unidade c/Imposto	R$ 15,00
Preço Venda Unidade s/Imposto	R$ 13,20
Valor Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 157,95
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 139,00
Lucro Produção - Valor s/Imp	R$ 116,92
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 102,89
Lucro Produção - Valor s/Imp	-R$ 7,52

Produtos Simples

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 20,97	R$ 83,88	R$ 104,85	R$ 150,00	R$ 45,15
20	R$ 41,94	R$ 167,76	R$ 209,70	R$ 300,00	R$ 90,30
40	R$ 83,88	R$ 335,53	R$ 419,41	R$ 600,00	R$ 180,59
50	R$ 104,85	R$ 419,41	R$ 524,26	R$ 750,00	R$ 225,74
100	R$ 209,70	R$ 838,81	R$ 1 048,52	R$ 1 500,00	R$ 451,48
200	R$ 419,41	R$ 1 677,63	R$ 2 097,03	R$ 3 000,00	R$ 902,97

Produtos Compostos

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso
1	RADICIONAL V	R$ 2,097	R$ 8,388	0,223 gr Gramas
2				Total
3				0,223
4				Total
5				
6				Custos Totais / Preço Venda
	TOTAIS	R$ 2,097	R$ 8,388	R$ 10,49 / R$ 15,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 20,97	R$ 83,88	R$ 104,85	R$ 150,00	R$ 45,15
20	R$ 41,94	R$ 167,76	R$ 209,70	R$ 300,00	R$ 90,30
30	R$ 62,91	R$ 251,64	R$ 314,56	R$ 450,00	R$ 135,44
40	R$ 83,88	R$ 335,53	R$ 419,41	R$ 600,00	R$ 180,59

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS

Unidades	Quant.
Ingredientes Receita	R$ 22,08
Outros Custos Receita	R$ 88,33
Custo TOTAL Rec + Out	R$ 110,41
Preço Venda Kg c/Imposto	R$ 60,06
Preço Venda Kg s/Imposto	R$ 52,85

Com 1 Receita produzem-se	10,5	ANETONE TRADICIONAL \ com	0,223 gr	Assado / Cozido
Quantidade Receita de Produção Kg	2,630	PANETONE com	0,250 gr	Cru

NOTA Preços Ingredientes comprados em Supermercado, em Atacadista fica mais barato cerca de 15%



RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

TRADICIONAL V2		PANETONE TRADICIONAL V2		Quant. 27,47 PJEu
PANETONE		Peso Cozido	0,223	Peso Cru 0,250
DATA	26-10-2018	PANETONE TRADICIONAL V2		Nr. Receita 1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Nr Ing.	C	INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Quant. Receita %	Quant. Kg
1	0391	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	1,000	Kg	100,000	1,000
2	0034	Água	São Paulo Gelada 5ºC	Sabesp	0,500	Kg	50,000	0,500
3	0620	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	0,180	Kg	18,000	0,180
4	0410	Fermento	Fresco	Fleischmann	0,070	Kg	7,000	0,070
5	.	-	-	-				
6	0391	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	1,500	Kg	150,000	1,500
7	0541	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Amélia	0,630	Kg	63,000	0,630
8	0620	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	0,650	Kg	65,000	0,650
9	0025	Açúcar	Refinado	União	0,600	Kg	60,000	0,600
10	0034	Água	São Paulo Gelada 5ºC	Sabesp	0,200	Kg	20,000	0,200
11	0690	Sal	Refinado	Cisne	0,030	Kg	3,000	0,030
12	0428	Fruta	Cristalizada	Helomar	0,750	Kg	75,000	0,750
13	0731	Uva Passa	Preta s/semente	Qualitá	0,750	Kg	75,000	0,750
				TOTAL a PESAR	6,860	Kg	686,000	6,860

PESAR SEMPRE A ÁGUA

Método de execução

Água sempre gelada

MODO DE PREPARO: Parte 1

Colocar na amassadeira a farinha de trigo e o fermento instantâneo e misturar por 3 minutos em primeira velocidade.
Coloque as gemas e água e misture na primeira velocidade por 5 minutos e na velocidade alta pôr 3 minutos.
Deixe descansar pôr 60 minutos.

Antes de começar:
1. leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. pese separadamente toda a matéria prima a ser usada e reserve.
3. prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem usados.
4. deixe o tampo da mesa limpo e livre para receber a massa.
5. prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.

MODO DE PREPARO: Parte 2
Juntar a esponja, a farinha, o açúcar, o sal, as gemas e 70 % da água e misturar em primeira velocidade até começar a encorpar.
Colocar a margarina e o restante da água até atingir o ponto.
Deixar bater até em velocidade alta até que a massa atinja o ponto de véu.
Deixar descansar pôr 20 minutos e colocar as frutas e passas.
Misturar por +/- 3 minutos em velocidade baixa.
Dividir a massa em peças de 550 g, 250 g e 100 g.
Deixar fermentar até atingir a borda da forma.

TEMPERATURA E TEMPO DE FORNO:
Para panetone de 500 g temperatura 170 graus tempo 45 minutos.
Para panetone de 250 g temperatura 170 graus tempo 30 minutos.
Para panetone de 100 g temperatura 180 graus tempo 20 minutos.



RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

TRADICIONAL V2		PANETONE TRADICIONAL V2		Quant. 27,47 PJEu	
PANETONE		Peso Cozido	0,223	Peso Cru	0,250
DATA	26-10-2018		Perca gr 0,027	Nr. Receita	1

R$ 8,291 CUSTO 1 Kg RECEITA - Ingredientes comprados em Supermercado - Em Atacadista 15% mais barato

PREÇO Kg Ingrediente	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor
3,090	3,090	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
0,500	0,250	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp
20,000	3,600	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	Tio Kacá
40,000	2,800	Fermento	Fresco	Fleischmann	Padaria
-	-	-	-	-	-
3,090	4,635	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
9,198	5,795	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Vigor	Chocolândia
20,000	13,000	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	Tio Kacá
2,790	1,674	Açúcar	Refinado	União	Extra
0,500	0,100	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp
2,550	0,077	Sal	Refinado	Cisne	Extra
9,690	7,268	Fruta	Cristalizada	Helomar	Safra
19,450	14,588	Uva Passa	Preta s/semente	Qualitá	Extra

TOTAL Ing 56,875

NOTA: No Extra cada pão custa 2,60

Custo Ingredientes Unidade	2,071
Outros Custos Unidade	8,283
Total Unidade Ing / Custos	10,354
CUSTO Ingredientes 1 Kg Receita	R$ 8,29
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade Total s/Imposto	R$ 10,35
Preço Venda Unidade c/Imposto	R$ 18,00
Preço Venda Unidade s/Imposto	R$ 15,84
Valor Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 494,39
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 435,07
Lucro Produção - Valor s/Imp	R$ 378,19
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 332,81
Lucro Produção - Valor s/Imp	R$ 48,43

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	Quant.
Ingredientes Receita	R$ 56,88
Outros Custos Receita	R$ 227,50
Custo TOTAL Rec + Out	R$ 284,38
Preço Venda Kg c/Imposto	R$ 72,07
Preço Venda Kg s/Imposto	R$ 63,42

Produtos Simples

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 20,71	R$ 82,83	R$ 103,54	R$ 180,00	R$ 76,46
20	R$ 41,41	R$ 165,66	R$ 207,07	R$ 360,00	R$ 152,93
40	R$ 82,83	R$ 331,32	R$ 414,14	R$ 720,00	R$ 305,86
50	R$ 103,54	R$ 414,14	R$ 517,68	R$ 900,00	R$ 382,32
100	R$ 207,07	R$ 828,29	R$ 1 035,36	R$ 1 800,00	R$ 764,64
200	R$ 414,14	R$ 1 656,58	R$ 2 070,72	R$ 3 600,00	R$ 1 529,28

Produtos Compostos

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso
1	RADICIONAL V	R$ 2,071	R$ 8,283	0,223 gr Gramas
2				Total
3				0,223
4				Total
5				
6				Custos Totais / Preço Venda
	TOTAIS	R$ 2,071	R$ 8,283	R$ 10,35 / R$ 18,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
27	R$ 55,91	R$ 223,64	R$ 279,55	R$ 486,00	R$ 206,45
54	R$ 111,82	R$ 447,28	R$ 559,10	R$ 972,00	R$ 412,90
81	R$ 167,73	R$ 670,91	R$ 838,64	R$ 1 458,00	R$ 619,36
108	R$ 223,64	R$ 894,55	R$ 1 118,19	R$ 1 944,00	R$ 825,81

Com 1 Receita produzem-se	27,5	ANETONE TRADICIONAL \com	0,223 gr	Assado / Cozido
Quantidade Receita de Produção Kg	6,860	PANETONE com	0,250 gr	Cru

NOTA Preços Ingredientes comprados em Supermercado, em Atacadista fica mais barato cerca de 15%



RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

SALGADO		PANETONE SALGADO		Quant. 9,33	PJEu
PANETONE		Peso Cozido	0,446	Peso Cru	0,500
DATA	26-10-2018	PANETONE SALGADO		Nr. Receita	2

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Nr Ing.	C	INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Quant. Receita %	Quant. Kg
1	0391	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	2,000	Kg	100,000	1,000
2	0034	Água	São Paulo Gelada 5ºC	Sabesp	1,000	Kg	50,000	0,500
3	0424	Frango	Peito - Filé Temperado	Seara	0,600	Kg	30,000	0,300
4	0731	Uva Passa	Preta s/semente Trit.	Qualitá	0,200	Kg	10,000	0,100
5	0620	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	0,200	Kg	10,000	0,100
6	0623	Ovo	Inteiro - Branco	Shinoda	0,200	Kg	10,000	0,100
7	0025	Açúcar	Refinado	União	0,160	Kg	8,000	0,080
8	0541	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Amélia	0,160	Kg	8,000	0,080
9	0690	Sal	Refinado	Cisne	0,040	Kg	2,000	0,020
10	0410	Fermento	Fresco	Fleischmann	0,080	Kg	4,000	0,040
11	0583	Melhorador	Melhorador Farinha	Itaiquara	0,020	Kg	1,000	0,010
12	.	-	-	-				
				TOTAL a PESAR	4,660	Kg	233,000	2,330

PESAR SEMPRE A ÁGUA

Método de execução

Água sempre gelada

MODO DE PREPARO:

Coloque na amassadeira a farinha de trigo especial o açúcar, o sal, o melhorador e a água aos poucos até atingir o ponto e misture na primeira velocidade por +/- 8 minutos.
Coloque a margarina apôs a massa formada e deixe misturar por 3 minutos.
Coloque na segunda velocidade e deixe bater por +/- 10 minutos até a massa atingir o ponto de véu.
Deixe a massa descansar por 10 minutos.
Coloque o frango temperado e as passas e deixe misturar +/- por 4 minutos
coloque a massa na mesa e divida em peças de 500g bolear e deixar descansar por 15 minutos coberta com plástico bolear novamente e colocar nas formas.
Deixar fermentar em câmara de crescimento com temperatura de 35 graus e 80 % umidade relativa por +/- 90 minutos.
Assar em forno com vapor e temperatura entre 170 e 180 graus por +/- 50 minutos.

Antes de começar:
1. leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. pese separadamente toda a matéria prima a ser usada e reserve.
3. prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem usados.
4. deixe o tampo da mesa limpo e livre para receber a massa.
5. prepare o plástico que será usado para cobrir a

DICAS PARA VARIAR O RECHEIO:
Presunto 25 %
Mortadela 26%
Legumes 30 %
Tempero verde 15 %
Salaminho 18 %
Atum 23 %
Lombo cozido picado 20 %
Contra filé cozido picado 20 %



RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

SALGADO		PANETONE SALGADO			Quant.	9,33 PJEu
PANETONE		Peso Cozido		0,446	Peso Cru	0,500
DATA	26-10-2018		Perca gr	0,054	Nr. Receita	2

R$ 5,500 CUSTO 1 Kg RECEITA - Ingredientes comprados em Supermercado - Em Atacadista 15% mais barato

PREÇO Kg Ingrediente	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor
3,090	6,180	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
0,500	0,500	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp
6,730	4,038	Frango	Peito - Filé	Seara	Carrefour
19,450	3,890	Uva Passa	Preta s/semente	Qualitá	Extra
20,000	4,000	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	Tio Kacá
8,000	1,600	Ovo	Inteiro - Branco	Shinoda	Tio Kacá
2,790	0,446	Açúcar	Refinado	União	Extra
9,198	1,472	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Vigor	Chocolândia
2,550	0,102	Sal	Refinado	Cisne	Extra
40,000	3,200	Fermento	Fresco	Fleischmann	Padaria
9,980	0,200	Melhorador	Melhorador Farinha	Itaiquara	Chocolândia
-	-	-	-	-	-

TOTAL Ing 25,628

NOTA: No Extra cada pão custa 2,60

Custo Ingredientes Unidade	2,747
Outros Custos Unidade	10,988
Total Unidade Ing / Custos	13,736
CUSTO Ingredientes 1 Kg Receita	R$ 5,50
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade Total s/Imposto	R$ 13,74
Preço Venda Unidade c/Imposto	R$ 20,00
Preço Venda Unidade s/Imposto	R$ 17,60
Valor Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 186,58
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 164,19
Lucro Produção - Valor s/Imp	R$ 138,56
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 121,93
Lucro Produção - Valor s/Imp	-R$ 6,20

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	Quant.
Ingredientes Receita	R$ 25,63
Outros Custos Receita	R$ 102,51
Custo TOTAL Rec + Out	R$ 128,14
Preço Venda Kg c/Imposto	R$ 40,04
Preço Venda Kg s/Imposto	R$ 35,23

Produtos Simples

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 27,47	R$ 109,88	R$ 137,36	R$ 200,00	R$ 62,64
20	R$ 54,94	R$ 219,77	R$ 274,71	R$ 400,00	R$ 125,29
40	R$ 109,88	R$ 439,54	R$ 549,42	R$ 800,00	R$ 250,58
50	R$ 137,36	R$ 549,42	R$ 686,78	R$ 1 000,00	R$ 313,22
100	R$ 274,71	R$ 1 098,84	R$ 1 373,56	R$ 2 000,00	R$ 626,44
200	R$ 549,42	R$ 2 197,69	R$ 2 747,11	R$ 4 000,00	R$ 1 252,89

Produtos Compostos

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso	
1	SALGADO	R$ 2,747	R$ 10,988	0,446 gr	Gramas
2					Total
3					0,446
4					Total
5					
6				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 2,747	R$ 10,988	R$ 13,74	R$ 20,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
9	R$ 24,72	R$ 98,90	R$ 123,62	R$ 180,00	R$ 56,38
18	R$ 49,45	R$ 197,79	R$ 247,24	R$ 360,00	R$ 112,76
27	R$ 74,17	R$ 296,69	R$ 370,86	R$ 540,00	R$ 169,14
36	R$ 98,90	R$ 395,58	R$ 494,48	R$ 720,00	R$ 225,52

Com 1 Receita produzem-se	4,66	PANETONE SALGADO	com	0,446 gr Assado / Cozido
Quantidade Receita de Produção Kg	2,330	PANETONE	com	0,500 gr Cru

NOTA Preços Ingredientes comprados em Supermercado, em Atacadista fica mais barato cerca de 15%



RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

AMEIXA		PANETONE AMEIXA		Quant. 11,63	PJEu
PANETONE		Peso Cozido	0,491	Peso Cru	0,550
DATA	26-10-2018	PANETONE AMEIXA		Nr. Receita	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Nr Ing.	C	INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Quant. Receita %	Quant. Kg
1	0391	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	1,000	Kg	100,000	1,000
2	0034	Água	São Paulo Gelada 5ºC	Sabesp	0,500	Kg	50,000	0,500
3	0620	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	0,180	Kg	18,000	0,180
4	0410	Fermento	Fresco	Fleischmann	0,060	Kg	6,000	0,060
5	.	-	-	-				
6	0391	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	1,500	Kg	150,000	1,500
7	0541	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Amélia	0,630	Kg	63,000	0,630
8	0620	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	0,650	Kg	65,000	0,650
9	0025	Açúcar	Refinado	União	0,600	Kg	60,000	0,600
10	0034	Água	São Paulo Gelada 5ºC	Sabesp	0,200	Kg	20,000	0,200
11	0690	Sal	Refinado	Cisne	0,023	Kg	2,300	0,023
12	0044	Ameixa	Sem Caroço	Avulso	1,050	Kg	105,000	1,050
				TOTAL a PESAR	6,393	Kg	639,300	6,393

PESAR SEMPRE A ÁGUA

Método de execução

Água sempre gelada

MODO DE PREPARO: Parte 1

Colocar na amassadeira a farinha de trigo e o fermento as gemas e água e misture na primeira velocidade por 5 minutos e na velocidade alta pôr 3 minutos.
Deixe descansar por 60 minutos.

MODO DE PREPARO: Parte 2

Juntar a esponja, a farinha, o açúcar, o sal, as gemas e 70 % da água e misturar em primeira velocidade até começar a encorpar.
Colocar a margarina e o restante da água até atingir o ponto.
Deixar bater até em velocidade alta até que a massa atinja o ponto de véu.
Deixar descansar por 20 minutos e colocar as ameixas.
Misturar por +/- 3 minutos em velocidade baixa.
Dividir a massa em peças de 550 g.
Deixar fermentar até atingir 2 cm da borda da forma.
Fazer um corte em x sobre pi ncelar com ovos batidos e colocar um pedaço de margarina.
Levar ao forno com a mesma temperatura para bolo e pão de forma.

Antes de começar:
1. leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. pese separadamente toda a matéria prima a ser usada e reserve.
3. prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem usados.
4. deixe o tampo da mesa limpo e livre para receber a massa.
5. prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.

TEMPERATURA E TEMPO DE FORNO:
Para panetone de 500 g temperatura 170 graus tempo 45 minutos.
Para panetone de 250 g temperatura 170 graus tempo 30 minutos.
Para panetone de 100 g temperatura 180 graus tempo 20 minutos.



RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

AMEIXA		PANETONE AMEIXA		Quant.	11,63 PJEu
PANETONE		Peso Cozido	0,491	Peso Cru	0,550
DATA	26-10-2018		Perca gr 0,059	Nr. Receita	1

R$ 8,205 CUSTO 1 Kg RECEITA - Ingredientes comprados em Supermercado - Em Atacadista 15% mais barato

PREÇO Kg Ingrediente	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor
3,090	3,090	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
0,500	0,250	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp
20,000	3,600	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	Tio Kacá
40,000	2,400	Fermento	Fresco	Fleischmann	Padaria
-	-	-	-	-	-
3,090	4,635	Farinha	Trigo Tipo 1	Anaconda	Chocolândia
9,198	5,795	Margarina	Bolos, Massas & Cremes	Vigor	Chocolândia
20,000	13,000	Ovo	Gema - Vermelho	Shinoda	Tio Kacá
2,790	1,674	Açúcar	Refinado	União	Extra
0,500	0,100	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp
2,550	0,059	Sal	Refinado	Cisne	Extra
17,000	17,850	Ameixa	Sem Caroço	Avulso	

TOTAL Ing 52,452

NOTA: No Extra cada pão custa 2,60

Custo Ingredientes Unidade	4,512
Outros Custos Unidade	18,048
Total Unidade Ing / Custos	22,560
CUSTO Ingredientes 1 Kg Receita	R$ 8,20
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade Total s/Imposto	R$ 22,56
Preço Venda Unidade c/Imposto	R$ 18,00
Preço Venda Unidade s/Imposto	R$ 15,84
Valor Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 209,26
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 184,15
Lucro Produção - Valor s/Imp	R$ 131,69
Valor Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 115,89
Lucro Produção - Valor s/Imp	-R$ 146,37

Produtos Simples

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
10	R$ 45,12	R$ 180,48	R$ 225,60	R$ 180,00	-R$ 45,60
20	R$ 90,24	R$ 360,95	R$ 451,19	R$ 360,00	-R$ 91,19
40	R$ 180,48	R$ 721,91	R$ 902,38	R$ 720,00	-R$ 182,38
50	R$ 225,60	R$ 902,38	R$ 1 127,98	R$ 900,00	-R$ 227,98
100	R$ 451,19	R$ 1 804,76	R$ 2 255,95	R$ 1 800,00	-R$ 455,95
200	R$ 902,38	R$ 3 609,53	R$ 4 511,91	R$ 3 600,00	-R$ 911,91

Produtos Compostos

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso	
1	AMEIXA	R$ 4,512	R$ 18,048	0,491 gr	Gramas
2					Total
3					0,491
4					Total
5					
6				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 4,512	R$ 18,048	R$ 22,56	R$ 18,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
27	R$ 121,82	R$ 487,29	R$ 609,11	R$ 486,00	-R$ 123,11
54	R$ 243,64	R$ 974,57	R$ 1 218,22	R$ 972,00	-R$ 246,22
81	R$ 365,46	R$ 1 461,86	R$ 1 827,32	R$ 1 458,00	-R$ 369,32
108	R$ 487,29	R$ 1 949,14	R$ 2 436,43	R$ 1 944,00	-R$ 492,43

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS

Unidades	Quant.
Ingredientes Receita	R$ 52,45
Outros Custos Receita	R$ 209,81
Custo TOTAL Rec + Out	R$ 262,26
Preço Venda Kg c/Imposto	R$ 32,73
Preço Venda Kg s/Imposto	R$ 28,80

Com 1 Receita produzem-se	11,6	PANETONE AMEIXA	com	0,491 gr Assado / Cozido
Quantidade Receita de Produção Kg	6,393	PANETONE	com	0,550 gr Cru

NOTA Preços Ingredientes comprados em Supermercado, em Atacadista fica mais barato cerca de 15%