

PANIFICAÇÃO

FICHAS TÉCNICAS

CUSTOS

SENAI







Fichas Produção

TOQUE NA RECEITA PARA DIRECIONAR
FICHA DE PRODUÇÃO

Na Ficha de Produção toque em
VOLTAR
para voltar para este Índice

Índice

1 *Pão francês I*
2 *Pão francês II*
3 *Pão francês III e minipão*
4 *Pão integral tipo francês*
5 *Pão francês – pré-mistura*
6 *Pão para hot dog*
7 *Pão para hambúrguer*
8 *Pão de leite*
9 *Pão de cerveja*
10 *Pão de alho*
11 *Pão de cebola*
12 *Pão de mandioquinha*
13 *Pão caseiro*
14 *Pão de ervas finas*
15 *Pão australiano*
16 *Pão português*
17 *Pão de ovos*
18 *Bisnaguinha de provolone*
19 *Pão de forma I*
20 *Pão de forma II*
21 *Pão de forma integral I*
22 *Pão de forma integral II*
23 *Pão de forma centeio I*
24 *Pão de forma centeio II*
25 *Pão três cereais*
26 *Pão de pizza*
27 *Pão de cenoura*
28 *Pão petrópolis*
29 *Pão de banha*
30 *Pão de torresmo*
31 *Pão de aveia*
32 *Pão de batata I*
33 *Pão de batata II*
34 *Pão sírio*
35 *Pão sírio integral*
36 *Broa de fubá*
37 *Pão bola (Italianinho)*
38 *Pão semi-italiano*
39 *Pão semi-italiano panhoca*
40 *Pão pizza*

Pão d'Avó Padaria

Padaria Pão d'Avó
aleixo.j@gmail.com
+351 919 029 218

Fichas Produção

TOQUE NA RECEITA PARA DIRECIONAR
FICHA DE PRODUÇÃO

Na Ficha de Produção toque em
VOLTAR
para voltar para este Índice

Índice

41 Ciabatta I
42 Ciabatta II
43 Ciabatta semifolhada
44 Croissant I
45 Croissant II
46 Croissant III
47 Baguette I
48 Baguette II
49 Baguette francesa
50 Baguette recheada
51 Pão de coco
52 Pão sovado
53 Pão doce I
54 Pão doce II
55 Brioche
56 Sonho
57 Fermento natural I
58 Fermento natural II
59 Massa fermentada
60 Creme de Baunilha
61 Creme de Coco com Ovo
62 Geleia Brilho Neutra
63 Farofa Coco Doce e Decoração
64 Recheio de Coco Ralado
65 Rec. de Cr. c/Fruta Cristalizada
66 Rec. de Creme e Maracujá
67 Rec. de Creme e Chocolate
68 Rec. de Creme c/Doce de Leite
69 Rec. de Goiabada Cremosa
70 Rec. de Calabresa e Queijo
71 Rec. de Pres. com Mussarela
72 Rec. de Frango e Requeijão
73 Geleia Brilho Neutra
74 Calda com Coco
75 Calda 3 Leites
76 Cobertura Massa Semi Doce
77 Cobertura Massa Doce

Pão d'Avó Padaria

Padaria Pão d'Avó
aleixo.j@gmail.com
+351 919 029 218



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

FRANCÊS I		PÃO FRANCÊS I		Quant.	26,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,055	Peso Cru	0,062
DATA	12-09-2019	PÃO FRANCÊS I	Esteira - Perfurada		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0394	MASSA	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	1,000	Kg	100,00	60,30
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,66	1,00
3	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,013	Kg	1,33	0,80
4	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,030	Kg	2,99	1,80
5	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,599	Kg	59,87	36,10
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,658	Kg	165,84	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
3. Adicionar a água gradualmente.
3. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar na modeladora.
7. Acondicionar em esteiras.
8. Fermentar.
9. Cortar pestana.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

FRANCÊS I	PÃO FRANCÊS I		Quant. 26	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,055	Peso Cru 0,062	
DATA 12-09-2019	Esteira - Perfurada	Perca gr 0,007	RECEITAS 1	

R$ 2,28 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	Assaí	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
14,17	0,19	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,25	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,30	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 3,78 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,14
Outros Custos Unidade	0,56
Total Unidade Ing + Custos	0,70
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,28
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 0,70
Preço Venda c/Imp.	R$ 0,70
Preço Venda s/Imposto	R$ 0,62
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 18,20
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 16,02
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,24
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	26,00
Ingredientes Receita	R$ 3,65
Outros Custos Receita	R$ 14,60
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 18,25
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 11,36
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 10,00

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO FRANCÊS I

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	FRANCÊS I	R$ 0,14	R$ 0,56	0,055	Gramas
2					Total
3					0,055
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,14	R$ 0,56	R$ 0,70	R$ 0,70

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
26	R$ 3,65	R$ 14,60	R$ 18,25	R$ 18,20	-R$ 0,05
52	R$ 7,30	R$ 29,21	R$ 36,51	R$ 36,40	-R$ 0,11
78	R$ 10,95	R$ 43,81	R$ 54,76	R$ 54,60	-R$ 0,16
104	R$ 14,60	R$ 58,41	R$ 73,02	R$ 72,80	-R$ 0,22

Com 1 Receita produzem-se **26,0** — **PÃO FRANCÊS I** — **0,055 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção 1,658 Kg — **PÃO** — **0,062 gr Cru**

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado** **R$** **Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg

PÃO FRANCÊS I				Peso Cozido 0,055				Peso Cru 0,062	
UNIDADES Produção				13	27	67	135	269	673
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,829	1,658	4,146	8,292	16,584	41,459
1	0394	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,017	0,041	0,083	0,166	0,415
3	0583		Melhorador	0,007	0,013	0,033	0,066	0,133	0,332
4	0410		Fermento Fresco	0,015	0,030	0,075	0,149	0,299	0,746
5	0034		Água Gelada	0,299	0,599	1,497	2,993	5,987	14,967
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

FRANCÊS II		PÃO FRANCÊS II		Quant.	27,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,055	Peso Cru	0,062
DATA	12-09-2019	PÃO FRANCÊS II	Tabuleiro - Perfurado		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0394	MASSA	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	1,000	Kg	100,00	59,30
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,69	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,005	Kg	0,51	0,30
4	0082		Banha	Porco	Seara	0,020	Kg	2,02	1,20
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,013	Kg	1,35	0,80
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,030	Kg	3,04	1,80
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,600	Kg	60,03	35,60
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,686	Kg	168,63	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a banha.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar na modeladora.
7. Acondicionar em esteiras.
8. Fermentar.
9. Cortar pestana.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

FRANCÊS II	PÃO FRANCÊS II		Quant. 27	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,055	Peso Cru 0,062	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Perfurado	Perca gr 0,007	RECEITAS 1	

R$ 2,34 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	Assaí	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,01	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
6,99	0,14	Banha	Porco	Seara	Assaí	
14,17	0,19	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,25	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,30	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 3,94 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,14
Outros Custos Unidade	0,58
Total Unidade Ing + Custos	0,72
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,34
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 0,72
Preço Venda c/Imp.	R$ 0,75
Preço Venda s/Imposto	R$ 0,66
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 20,25
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 17,82
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,62
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	27,00
Ingredientes Receita	R$ 3,89
Outros Custos Receita	R$ 15,55
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 19,44
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 12,18
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 10,71

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO FRANCÊS II

Componentes		Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	FRANCÊS II	R$ 0,14	R$ 0,58	0,055	Gramas
2					Total
3					0,055
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,14	R$ 0,58	R$ 0,72	R$ 0,75

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
27	R$ 3,89	R$ 15,55	R$ 19,44	R$ 20,25	R$ 0,81
54	R$ 7,78	R$ 31,10	R$ 38,88	R$ 40,50	R$ 1,62
81	R$ 11,66	R$ 46,65	R$ 58,32	R$ 60,75	R$ 2,43
108	R$ 15,55	R$ 62,20	R$ 77,76	R$ 81,00	R$ 3,24

Com 1 Receita produzem-se **27,0** PÃO FRANCÊS II 0,055 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,686 Kg PÃO 0,062 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO FRANCÊS II				Peso Cozido	0,055			Peso Cru	0,062
UNIDADES Produção				14	27	68	137	274	684
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,843	1,686	4,216	8,432	16,863	42,159
1	0394	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,017	0,042	0,084	0,169	0,422
3	0028		Açúcar Refinado	0,003	0,005	0,013	0,025	0,051	0,126
4	0082		Banha Porco	0,010	0,020	0,051	0,101	0,202	0,506
5	0583		Melhorador	0,007	0,013	0,034	0,067	0,135	0,337
6	0410		Fermento Fresco	0,015	0,030	0,076	0,152	0,304	0,759
7	0034		Água Gelada	0,300	0,600	1,501	3,002	6,003	15,008
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

FRANCÊS III	PÃO FRANCÊS III e MINIPÃO		Quant. 30,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,055	Peso Cru 0,062	
DATA 12-09-2019	PÃO FRANCÊS III e MINIPÃO	Tabuleiro - Perfurado	RECEITAS 1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0394	MASSA	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	1,000	Kg	100,00	53,60
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,68	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,009	Kg	0,93	0,50
4	0606		Óleo	Soja	Soya	0,009	Kg	0,93	0,50
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,93	0,50
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,024	Kg	2,43	1,30
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,597	Kg	59,70	32,00
8	0562		Massa	Fermentada	Prod. Casa	0,200	Kg	19,96	10,70
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,866	Kg	186,57	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a massa fermentada e o óleo.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado
6. Modelar na modeladora.
7. Acondicionar em esteiras.
8. Fermentar.
9. Cortar pestana.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

FRANCÊS III	PÃO FRANCÊS III e MINIPÃO		Quant. 30	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,055	Peso Cru 0,062	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Perfurado	Perca gr 0,007	RECEITAS 1	

R$ 2,24 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	Assaí	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,02	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
7,65	0,07	Óleo	Soja	Soya	Assai	
14,17	0,13	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,20	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,30	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
2,01	0,40	Massa	Fermentada	Prod. Casa	Prod. Casa	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,17 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,14
Outros Custos Unidade	0,55
Total Unidade Ing + Custos	0,69
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,24
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 0,69
Preço Venda c/Imp.	R$ 0,70
Preço Venda s/Imposto	R$ 0,62
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 21,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 18,48
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,18
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	30,00
Ingredientes Receita	R$ 4,13
Outros Custos Receita	R$ 16,53
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 20,66
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 11,36
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 10,00

Pão d'Avó

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO FRANCÊS III e MINIPÃO

Componentes		Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	FRANCÊS III	R$ 0,14	R$ 0,55	0,055	Gramas
2					Total
3					0,055
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,14	R$ 0,55	R$ 0,69	R$ 0,70

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
30	R$ 4,13	R$ 16,53	R$ 20,66	R$ 21,00	R$ 0,34
60	R$ 8,26	R$ 33,05	R$ 41,31	R$ 42,00	R$ 0,69
90	R$ 12,39	R$ 49,58	R$ 61,97	R$ 63,00	R$ 1,03
120	R$ 16,53	R$ 66,10	R$ 82,63	R$ 84,00	R$ 1,37

Padaria

Com 1 Receita produzem-se 30,0 PÃO FRANCÊS III e MINIPÃO 0,055 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,866 Kg PÃO 0,062 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO FRANCÊS III e MINIPÃO				Peso Cozido 0,055				Peso Cru 0,062	
UNIDADES Produção				15	30	76	151	303	757
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,933	1,866	4,664	9,328	18,657	46,642
1	0394	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,017	0,042	0,084	0,168	0,420
3	0028		Açúcar Refinado	0,005	0,009	0,023	0,047	0,093	0,233
4	0606		Óleo Soja	0,005	0,009	0,023	0,047	0,093	0,233
5	0583		Melhorador	0,005	0,009	0,023	0,047	0,093	0,233
6	0410		Fermento Fresco	0,012	0,024	0,061	0,121	0,243	0,606
7	0034		Água Gelada	0,299	0,597	1,493	2,985	5,970	14,925
8	0562		Massa Fermentada	0,100	0,200	0,499	0,998	1,996	4,991
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

INTEGRAL	PÃO INTEGRAL TIPO FRANCÊS		Quant. 30,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,055	Peso Cru	0,062
DATA 12-09-2019	PÃO INTEGRAL TIPO FRANCÊS	Tabuleiro - Perfurado	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0394	MASSA	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	1,000	Kg	100,00	52,80
2	0390		Farinha	Trigo Integral 100%	Orquidea	0,199	Kg	19,89	10,50
3	0690		Sal	Fino	Lebre	0,021	Kg	2,08	1,10
4	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,006	Kg	0,57	0,30
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,025	Kg	2,46	1,30
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,95	0,50
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,036	Kg	3,60	1,90
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,598	Kg	59,85	31,60
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,894	Kg	189,39	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar na modeladora.
7. Acondicionar em esteiras.
8. Fermentar.
9. Cortar pestana.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

INTEGRAL	**PÃO INTEGRAL TIPO FRANCÊS**		**Quant.**	**30**	**SENAI**
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,055**	**Peso Cru**	**0,062**
DATA 12-09-2019	**Tabuleiro - Perfurado**	**Perca gr**	**0,007**	**RECEITAS**	**1**

R$ 2,49 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Tipo 1 Anconda**	Anaconda	Assaí	
3,50	0,70	**Farinha**	**Trigo Integral 100%**	Orquidea	Cerealista	
2,55	0,05	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
2,20	0,01	**Açúcar**	**Refinado**	Caravelas	Assai	
8,51	0,21	**Margarina**	**Vegetal 80% Lipídios**	Amélia	Assai	
14,17	0,13	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
8,40	0,30	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,30	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,71 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,15
Outros Custos Unidade	0,61
Total Unidade Ing + Custos	0,77
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,49
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 0,77
Preço Venda c/Imp.	**R$ 0,80**
Preço Venda s/Imposto	R$ 0,70
Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 24,00
Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 21,12
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,84
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	30,00
Ingredientes Receita	R$ 4,59
Outros Custos Receita	R$ 18,37
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 22,96
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 12,99
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 11,43

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO INTEGRAL TIPO FRANCÊS

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	INTEGRAL	R$ 0,15	R$ 0,61	0,055	Gramas
2					**Total**
3					0,055
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,15	R$ 0,61	**R$ 0,77**	**R$ 0,80**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
30	R$ 4,59	R$ 18,37	R$ 22,96	R$ 24,00	R$ 1,04
60	R$ 9,19	R$ 36,74	R$ 45,93	R$ 48,00	R$ 2,07
90	R$ 13,78	R$ 55,11	R$ 68,89	R$ 72,00	R$ 3,11
120	R$ 18,37	R$ 73,48	R$ 91,86	R$ 96,00	R$ 4,14

Com 1 Receita produzem-se **30,0** **PÃO INTEGRAL TIPO FRANCÊS** **0,055 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,894 Kg** **PÃO** **0,062 gr Cru**

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado** **R$** **Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO INTEGRAL TIPO FRANCÊS				Peso Cozido 0,055				Peso Cru 0,062	
UNIDADES Produção				15	31	77	154	307	769
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,947	1,894	4,735	9,470	18,939	47,348
1	0394	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0390		Farinha Integral	0,099	0,199	0,497	0,994	1,989	4,972
3	0690		Sal Fino	0,010	0,021	0,052	0,104	0,208	0,521
4	0028		Açúcar Refinado	0,003	0,006	0,014	0,028	0,057	0,142
5	0548		Margarina Geral	0,012	0,025	0,062	0,123	0,246	0,616
6	0583		Melhorador	0,005	0,009	0,024	0,047	0,095	0,237
7	0410		Fermento Fresco	0,018	0,036	0,090	0,180	0,360	0,900
8	0034		Água Gelada	0,299	0,598	1,496	2,992	5,985	14,962
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

FRANCÊS MIX	PÃO FRANCÊS - PRÉ MISTURA		Quant. 27,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,055	Peso Cru	0,062
DATA 12-09-2019	PÃO FRANCÊS - PRÉ MISTURA	Tabuleiro - Perfurado	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0394	MASSA	Farinha	MIX - Pré Mistura	Anaconda	1,000	Kg	100,00	60,00
2	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,650	Kg	65,00	39,00
3	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,017	Kg	1,67	1,00
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,667	Kg	166,67	100,00

SIGA AS INFORMAÇÕES DA PRÉ MISTURA - LEIA O RÓTULO

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Colocar a pré-mistura na masseira.
2. Adicionar a água gradualmente.
3. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar na modeladora.
7. Acondicionar em esteiras.
8. Fermentar.
9. Cortar pestana.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.



Pão d'Avó Padaria



RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

FRANCÊS MIX	PÃO FRANCÊS - PRÉ MISTURA		Quant. 27	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,055	Peso Cru 0,062	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Perfurado	Perca gr 0,007	RECEITAS 1	

R$ 2,08 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	Assaí	
0,50	0,33	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
8,40	0,14	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 3,47 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,13
Outros Custos Unidade	0,51
Total Unidade Ing + Custos	0,64
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,08
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 0,64
Preço Venda c/Imp.	R$ 0,65
Preço Venda s/Imposto	R$ 0,57
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 17,55
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 15,44
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,84
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	27,00
Ingredientes Receita	R$ 3,46
Outros Custos Receita	R$ 13,83
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 17,29
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 10,55
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 9,29

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO FRANCÊS - PRÉ MISTURA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	FRANCÊS MIX	R$ 0,13	R$ 0,51	0,055	Gramas
2					Total
3					0,055
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,13	R$ 0,51	R$ 0,64	R$ 0,65

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
27	R$ 3,46	R$ 13,83	R$ 17,29	R$ 17,55	R$ 0,26
54	R$ 6,92	R$ 27,66	R$ 34,58	R$ 35,10	R$ 0,52
81	R$ 10,37	R$ 41,49	R$ 51,87	R$ 52,65	R$ 0,78
108	R$ 13,83	R$ 55,32	R$ 69,16	R$ 70,20	R$ 1,04

Com 1 Receita produzem-se **27,0** PÃO FRANCÊS - PRÉ MISTURA 0,055 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,667 Kg PÃO 0,062 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO FRANCÊS - PRÉ MISTURA				Peso Cozido 0,055				Peso Cru 0,062	
UNIDADES Produção				14	27	68	135	271	676
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,833	1,667	4,167	8,333	16,667	41,667
1	0394	MASSA	Farinha MIX	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0034		Água Gelada	0,325	0,650	1,625	3,250	6,500	16,250
3	0410		Fermento Fresco	0,008	0,017	0,042	0,083	0,167	0,417
4	.		-						
5	.		-						
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó
Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

HOT DOG	PÃO para HOT DOG		Quant. 20,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO para HOT DOG	Tabuleiro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	54,60
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,016	Kg	1,65	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,099	Kg	9,89	5,40
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,029	Kg	2,93	1,60
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,079	Kg	7,88	4,30
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,10	0,60
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,049	Kg	4,95	2,70
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,548	Kg	54,76	29,90
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,832	Kg	183,15	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar na modeladora e alongar manualmente até o tamanho desejado.
7. Acondicionar em assadeira.
8. Fermentar.
9. Assar

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

HOT DOG	PÃO para HOT DOG		Quant. 20	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 2,97 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,22	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
22,48	0,66	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,51	0,67	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,16	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,42	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,27	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 5,43 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,27
Outros Custos Unidade	1,06
Total Unidade Ing + Custos	1,33
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,97
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 1,33
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,40
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,23
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 28,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 24,64
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,94
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	20,00
Ingredientes Receita	R$ 5,32
Outros Custos Receita	R$ 21,27
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 26,58
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 15,63
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 13,75

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO para HOT DOG

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	HOT DOG	R$ 0,27	R$ 1,06	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,27	R$ 1,06	R$ 1,33	R$ 1,40

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
20	R$ 5,32	R$ 21,27	R$ 26,58	R$ 28,00	R$ 1,42
40	R$ 10,63	R$ 42,53	R$ 53,16	R$ 56,00	R$ 2,84
60	R$ 15,95	R$ 63,80	R$ 79,75	R$ 84,00	R$ 4,25
80	R$ 21,27	R$ 85,06	R$ 106,33	R$ 112,00	R$ 5,67

Com 1 Receita produzem-se **20,0** PÃO para HOT DOG **0,080 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,832 Kg** PÃO **0,090 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO para HOT DOG				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				10	20	51	102	204	511
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,916	1,832	4,579	9,158	18,315	45,788
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,016	0,041	0,082	0,165	0,412
3	0028		Açúcar refinado	0,049	0,099	0,247	0,495	0,989	2,473
4	0492		Leite em Pó	0,015	0,029	0,073	0,147	0,293	0,733
5	0548		Margarina Geral	0,039	0,079	0,197	0,394	0,788	1,969
6	0583		Melhorador	0,005	0,011	0,027	0,055	0,110	0,275
7	0410		Fermento Fresco	0,025	0,049	0,124	0,247	0,495	1,236
8	0034		Água Gelada	0,274	0,548	1,369	2,738	5,476	13,690
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

HAMBÚRGUER	PÃO para HAMBÚRGUER		Quant. 20,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO para HAMBÚRGUER	Tabuleiro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	54,60
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,016	Kg	1,65	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,099	Kg	9,89	5,40
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,029	Kg	2,93	1,60
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,079	Kg	7,88	4,30
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,10	0,60
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,049	Kg	4,95	2,70
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,548	Kg	54,76	29,90
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,832	Kg	183,15	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar na modeladora e alongar manualmente até o tamanho desejado.
7. Acondicionar em assadeira.
8. Fermentar.
9. Assar

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

HAMBÚRGUER	PÃO para HAMBÚRGUER		Quant. 20	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 2,97 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,22	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
22,48	0,66	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,51	0,67	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,16	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,42	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,27	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 5,43 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,27
Outros Custos Unidade	1,06
Total Unidade Ing + Custos	1,33
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,97
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 1,33
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,40
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,23
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 28,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 24,64
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,94
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	20,00
Ingredientes Receita	R$ 5,32
Outros Custos Receita	R$ 21,27
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 26,58
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 15,63
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 13,75

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO para HAMBÚRGUER

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	HAMBÚRGUER	R$ 0,27	R$ 1,06	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,27	R$ 1,06	R$ 1,33	R$ 1,40

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
20	R$ 5,32	R$ 21,27	R$ 26,58	R$ 28,00	R$ 1,42
40	R$ 10,63	R$ 42,53	R$ 53,16	R$ 56,00	R$ 2,84
60	R$ 15,95	R$ 63,80	R$ 79,75	R$ 84,00	R$ 4,25
80	R$ 21,27	R$ 85,06	R$ 106,33	R$ 112,00	R$ 5,67

Com 1 Receita produzem-se **20,0** PÃO para HAMBÚRGUER **0,080 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,832 Kg** PÃO **0,090 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg

PÃO para HAMBÚRGUER				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				10	20	51	102	204	511
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,916	1,832	4,579	9,158	18,315	45,788
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,016	0,041	0,082	0,165	0,412
3	0028		Açúcar Refinado	0,049	0,099	0,247	0,495	0,989	2,473
4	0492		Leite em Pó	0,015	0,029	0,073	0,147	0,293	0,733
5	0548		Margarina Geral	0,039	0,079	0,197	0,394	0,788	1,969
6	0583		Melhorador	0,005	0,011	0,027	0,055	0,110	0,275
7	0410		Fermento Fresco	0,025	0,049	0,124	0,247	0,495	1,236
8	0034		Água Gelada	0,274	0,548	1,369	2,738	5,476	13,690
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

LEITE	PÃO de LEITE		Quant. 20,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO de LEITE	Tabuleiro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	53,70
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,68	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,128	Kg	12,85	6,90
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,039	Kg	3,91	2,10
5	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,050	Kg	5,03	2,70
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,12	0,60
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,069	Kg	6,89	3,70
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,547	Kg	54,75	29,40
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,862	Kg	186,22	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar na modeladora.
7. Acondicionar em assadeira.
8. Efetuar o corte decorativo.
9. Fermentar.
10. Assar.
11. Decorar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

LEITE	PÃO de LEITE		Quant. 20	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 3,01 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,28	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
22,48	0,88	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
7,78	0,39	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
14,17	0,16	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,58	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,27	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 5,61 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,27
Outros Custos Unidade	1,08
Total Unidade Ing + Custos	1,35
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,01
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 1,35
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,40
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,23
Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 28,00
Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 24,64
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,33
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	20,00
Ingredientes Receita	R$ 5,39
Outros Custos Receita	R$ 21,58
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 26,97
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 15,63
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 13,75

Pão d'Avó

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de LEITE

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	LEITE	R$ 0,27	R$ 1,08	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,27	R$ 1,08	R$ 1,35	R$ 1,40

Padaria

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
20	R$ 5,39	R$ 21,58	R$ 26,97	R$ 28,00	R$ 1,03
40	R$ 10,79	R$ 43,16	R$ 53,95	R$ 56,00	R$ 2,05
60	R$ 16,18	R$ 64,74	R$ 80,92	R$ 84,00	R$ 3,08
80	R$ 21,58	R$ 86,32	R$ 107,90	R$ 112,00	R$ 4,10

Com 1 Receita produzem-se **20,0** PÃO de LEITE 0,080 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,862 Kg PÃO 0,090 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de LEITE				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				10	21	52	104	208	520
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,931	1,862	4,655	9,311	18,622	46,555
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,017	0,042	0,084	0,168	0,419
3	0028		Açúcar Refinado	0,064	0,128	0,321	0,642	1,285	3,212
4	0492		Leite em Pó	0,020	0,039	0,098	0,196	0,391	0,978
5	0625		Ovo Inteiros	0,025	0,050	0,126	0,251	0,503	1,257
6	0583		Melhorador	0,006	0,011	0,028	0,056	0,112	0,279
7	0410		Fermento Fresco	0,034	0,069	0,172	0,345	0,689	1,723
8	0034		Água Gelada	0,274	0,547	1,369	2,737	5,475	13,687
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

CERVEJA		PÃO de CERVEJA		Quant.	5,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,300	Peso Cru	0,336
DATA	12-09-2019	PÃO de CERVEJA	Tabuleiro		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	58,40
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,015	Kg	1,54	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,039	Kg	3,94	2,30
4	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,099	Kg	9,93	5,80
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,079	Kg	7,88	4,60
6	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,043	Kg	4,28	2,50
7	0839		Cerveja	Skol	Skol	0,397	Kg	39,73	23,20
8	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,029	Kg	2,91	1,70
9	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	1,03	0,60
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,712	Kg	171,23	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da cerveja gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da cerveja.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Acondicionar em assadeiras.
7. Pincelar.
8. Efetuar cortes decorativos.
9. Fermentar.
10. Assar

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CERVEJA	PÃO de CERVEJA		Quant. 5	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru 0,336	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,036	RECEITAS 1	

R$ 5,44 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,09	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
7,78	0,77	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
8,51	0,67	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
22,48	0,96	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,54	3,39	Cerveja	Skol	Ambev	Extra	
8,40	0,24	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 9,32 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,83
Outros Custos Unidade	7,31
Total Unidade Ing + Custos	9,14
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	5,44
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 9,14
Preço Venda c/Imp.	R$ 10,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 8,80
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 50,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 44,00
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,70
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	5,00
Ingredientes Receita	R$ 9,14
Outros Custos Receita	R$ 36,56
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 45,70
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 29,76
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 26,19

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de CERVEJA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CERVEJA	R$ 1,83	R$ 7,31	0,300	Gramas
2					Total
3					0,300
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,83	R$ 7,31	R$ 9,14	R$ 10,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
5	R$ 9,14	R$ 36,56	R$ 45,70	R$ 50,00	R$ 4,30
10	R$ 18,28	R$ 73,11	R$ 91,39	R$ 100,00	R$ 8,61
15	R$ 27,42	R$ 109,67	R$ 137,09	R$ 150,00	R$ 12,91
20	R$ 36,56	R$ 146,23	R$ 182,78	R$ 200,00	R$ 17,22

Com 1 Receita produzem-se **5,0** PÃO de CERVEJA **0,300 gr** Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção **1,712 Kg** PÃO **0,336 gr** Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de CERVEJA				Peso Cozido 0,300				Peso Cru 0,336	
UNIDADES Produção				3	5	13	25	51	127
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,856	1,712	4,281	8,562	17,123	42,808
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,015	0,039	0,077	0,154	0,385
3	0028		Açúcar Refinado	0,020	0,039	0,098	0,197	0,394	0,985
4	0625		Ovo Inteiro	0,050	0,099	0,248	0,497	0,993	2,483
5	0548		Margarina Geral	0,039	0,079	0,197	0,394	0,788	1,969
6	0492		Leite em Pó	0,021	0,043	0,107	0,214	0,428	1,070
7	0839		Cerveja	0,199	0,397	0,993	1,986	3,973	9,932
8	0410		Fermento Fresco	0,015	0,029	0,073	0,146	0,291	0,728
9	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,026	0,051	0,103	0,257
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

ALHO		PÃO de ALHO		Quant.	19,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,080	Peso Cru	0,090
DATA	12-09-2019	PÃO de ALHO	Tabuleiro		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	57,60
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,74	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,019	Kg	1,91	1,10
4	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,050	Kg	5,03	2,90
5	0039		Alho	Seco em Flocos	Só Alho	0,050	Kg	5,03	2,90
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,050	Kg	5,03	2,90
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,040	Kg	3,99	2,30
8	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	1,04	0,60
9	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,498	Kg	49,83	28,70
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,736	Kg	173,61	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Adicionar o alho.
3. Retirar a massa da masseira.
4. Dividir a massa em blocos.
5. Descansar.
6. Dividir em peças.
7. Modelar.
8. Acondicionar em assadeiras
9. Fermentar.
10. Assar.
11. Decorar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

ALHO	PÃO de ALHO		Quant. 19	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 3,97 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,04	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
7,78	0,39	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
44,90	2,26	Alho	Seco em Flocos	Só Alho	Assai	
8,51	0,43	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
8,40	0,34	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
0,50	0,25	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 6,90 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,36
Outros Custos Unidade	1,42
Total Unidade Ing + Custos	1,78
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,97
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 1,78
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,80
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,58
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 34,20
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 30,10
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 3,73
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	19,00
Ingredientes Receita	R$ 6,77
Outros Custos Receita	R$ 27,06
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 33,83
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 20,09
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 17,68

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de ALHO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	ALHO	R$ 0,36	R$ 1,42	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,36	R$ 1,42	R$ 1,78	R$ 1,80

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
19	R$ 6,77	R$ 27,06	R$ 33,83	R$ 34,20	R$ 0,37
38	R$ 13,53	R$ 54,12	R$ 67,65	R$ 68,40	R$ 0,75
57	R$ 20,30	R$ 81,18	R$ 101,48	R$ 102,60	R$ 1,12
76	R$ 27,06	R$ 108,25	R$ 135,31	R$ 136,80	R$ 1,49

Com 1 Receita produzem-se 19,0 PÃO de ALHO 0,080 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,736 Kg PÃO 0,090 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de ALHO				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				10	19	48	97	194	484
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,868	1,736	4,340	8,681	17,361	43,403
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,017	0,043	0,087	0,174	0,434
3	0028		Açúcar Refinado	0,010	0,019	0,048	0,095	0,191	0,477
4	0625		Ovo Inteiro	0,025	0,050	0,126	0,252	0,503	1,259
5	0039		Alho Flocos	0,025	0,050	0,126	0,252	0,503	1,259
6	0548		Margarina Geral	0,025	0,050	0,126	0,252	0,503	1,259
7	0410		Fermento Fresco	0,020	0,040	0,100	0,200	0,399	0,998
8	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,026	0,052	0,104	0,260
9	0034		Água Gelada	0,249	0,498	1,246	2,491	4,983	12,457
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CEBOLA	PÃO de CEBOLA		Quant. 22,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO de CEBOLA	Tabuleiro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	50,30
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,79	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,054	Kg	5,37	2,70
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,100	Kg	9,95	5,00
5	0180		Cebola	Fresca Refogada		0,402	Kg	40,20	20,20
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,044	Kg	4,38	2,20
7	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,016	Kg	1,59	0,80
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,358	Kg	35,82	18,00
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,991	Kg	199,10	100,10

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Dourar a cebola com a margarina e metade do sal, esfriar para utilizar.
3. Reservar 20% da farinha de trigo.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar a água gradualmente.

Na 2ª velocidade

1. Acrescentar o fermento biológico fresco.
2. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
3. Acrescentar a cebola e a farinha reservada.
4. Retirar a massa da masseira.
5. Dividir a massa em blocos.
6. Dividir em peças.
7. Modelar.
8. Acondicionar em assadeiras.
9. Pincelar.
10. Fermentar.
11. Efetuar cortes decorativos.
12. Assar.
13. Pincelar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CEBOLA	**PÃO de CEBOLA**		**Quant.**	**22**	**SENAI**
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,080**	**Peso Cru**	**0,090**
DATA 12-09-2019	**Tabuleiro**	**Perca gr**	**0,010**	**RECEITAS**	**1**

R$ 3,93 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
2,20	0,12	**Açúcar**	**Refinado**	Caravelas	Assai	
8,51	0,85	**Margarina**	**Vegetal 80% Lipídios**	Amélia	Assai	
7,59	3,05	**Cebola**	**Fresca**	Qualitá	Extra	
8,40	0,37	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,23	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
0,50	0,18	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 7,83 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,35
Outros Custos Unidade	1,41
Total Unidade Ing + Custos	1,76
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,93
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 1,76
Preço Venda c/Imp.	**R$ 1,80**
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,58
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 39,60
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 34,85
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 3,93
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	22,00
Ingredientes Receita	R$ 7,76
Outros Custos Receita	R$ 31,03
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 38,78
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 20,09
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 17,68

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de CEBOLA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CEBOLA	R$ 0,35	R$ 1,41	0,080	Gramas
2					**Total**
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,35	R$ 1,41	R$ 1,76	**R$ 1,80**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
22	R$ 7,76	R$ 31,03	R$ 38,78	R$ 39,60	R$ 0,82
44	R$ 15,51	R$ 62,05	R$ 77,57	R$ 79,20	R$ 1,63
66	R$ 23,27	R$ 93,08	R$ 116,35	R$ 118,80	R$ 2,45
88	R$ 31,03	R$ 124,10	R$ 155,13	R$ 158,40	R$ 3,27

Com 1 Receita produzem-se **22,0** — **PÃO de CEBOLA** — **0,080 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção 1,991 Kg — **PÃO** — **0,090 gr Cru**

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado** **R$** **Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de CEBOLA				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				11	22	56	111	222	556
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,996	1,991	4,978	9,955	19,910	49,776
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,045	0,090	0,179	0,448
3	0028		Açúcar Refinado	0,027	0,054	0,134	0,269	0,537	1,343
4	0548		Margarina Geral	0,050	0,100	0,249	0,498	0,995	2,488
5	0180		Cebola Refogada	0,201	0,402	1,005	2,010	4,020	10,050
6	0410		Fermento Fresco	0,022	0,044	0,109	0,219	0,438	1,095
7	0583		Melhorador	0,008	0,016	0,040	0,080	0,159	0,398
8	0034		Água Gelada	0,179	0,358	0,896	1,791	3,582	8,955
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

MANDIOQUINHA	PÃO de MANDIOQUINHA		Quant. 21,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	PÃO de MANDIOQUINHA	Tabuleiro	RECEITAS 1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	52,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,015	Kg	1,54	0,80
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,113	Kg	11,35	5,90
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,058	Kg	5,77	3,00
5	0842		Mandioquinha	Mandioquinha Cozida	Avulso	0,288	Kg	28,85	15,00
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	0,96	0,50
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,046	Kg	4,62	2,40
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,288	Kg	28,85	15,00
9	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,073	Kg	7,31	3,80
10	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,031	Kg	3,08	1,60
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,923	Kg	192,31	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a mandioquinha cozida.
4. Acrescentar a margarina e os ovos.
5. Adicionar o restante da água.
6. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

7. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
8. Retirar a massa da masseira.
9. Dividir a massa em blocos.
10. Descansar.
11. Dividir em peças.
12. Modelar.
13. Acondicionar em assadeiras ou em formas.
14. Pincelar.
15. Fermentar.
16. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.



Pão d'Avó Padaria



RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

MANDIOQUINHA	PÃO de MANDIOQUINHA		Quant. 21	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 5,01 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,25	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,49	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
13,63	3,93	Mandioquinha	Mandioquinha	Fazenda	Extra	
14,17	0,14	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,39	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,14	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
7,78	0,57	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
22,48	0,69	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 9,64 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,45
Outros Custos Unidade	1,80
Total Unidade Ing + Custos	2,25
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	5,01
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto R$	2,25
Preço Venda c/Imp. R$	2,50
Preço Venda s/Imposto R$	2,20
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	52,50
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	46,20
Lucro Produção - s/Imp -R$	0,96
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	21,00
Ingredientes Receita R$	9,43
Outros Custos Receita R$	37,73
Custo TOTAL Ing + Custo R$	47,16
Preço Venda Kg c/Imp R$	27,90
Preço Venda Kg s/Imp R$	24,55

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de MANDIOQUINHA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	MANDIOQUINHA	R$ 0,45	R$ 1,80	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,45	R$ 1,80	R$ 2,25	R$ 2,50

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
21	R$ 9,43	R$ 37,73	R$ 47,16	R$ 52,50	R$ 5,34
42	R$ 18,86	R$ 75,46	R$ 94,32	R$ 105,00	R$ 10,68
63	R$ 28,30	R$ 113,18	R$ 141,48	R$ 157,50	R$ 16,02
84	R$ 37,73	R$ 150,91	R$ 188,64	R$ 210,00	R$ 21,36

Com 1 Receita produzem-se **21,0** PÃO de MANDIOQUINHA **0,080 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,923 Kg** PÃO **0,090 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de MANDIOQUINHA				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				11	21	54	107	215	537
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,962	1,923	4,808	9,615	19,231	48,077
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,015	0,038	0,077	0,154	0,385
3	0028		Açúcar Refinado	0,057	0,113	0,284	0,567	1,135	2,837
4	0548		Margarina	0,029	0,058	0,144	0,288	0,577	1,442
5	0842		Mandioquinha Coz	0,144	0,288	0,721	1,442	2,885	7,212
6	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,024	0,048	0,096	0,240
7	0410		Fermento Fresco	0,023	0,046	0,115	0,231	0,462	1,154
8	0034		Água Gelada	0,144	0,288	0,721	1,442	2,885	7,212
9	0625		Ovo Inteiro	0,037	0,073	0,183	0,365	0,731	1,827
10	0492		Leite em Pó	0,015	0,031	0,077	0,154	0,308	0,769
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó
Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CASEIRO	PÃO CASEIRO		Quant. 5,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru	0,336
DATA 12-09-2019	PÃO CASEIRO	Tabuleiro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	55,50
2	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,079	Kg	7,93	4,40
3	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,099	Kg	9,91	5,50
4	0690		Sal	Fino	Lebre	0,016	Kg	1,62	0,90
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,08	0,60
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,040	Kg	3,96	2,20
7	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,059	Kg	5,95	3,30
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,497	Kg	49,73	27,60
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,802	Kg	180,18	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Acondicionar em assadeiras.
7. Fermentar.
8. Polvilhar farinha de trigo.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CASEIRO	PÃO CASEIRO		Quant. 5	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru 0,336	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,036	RECEITAS 1	

R$ 2,92 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,20	0,17	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,84	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,33	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
7,78	0,46	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
0,50	0,25	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 5,26 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,98
Outros Custos Unidade	3,92
Total Unidade Ing + Custos	4,90
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,92
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 4,90
Preço Venda c/Imp.	R$ 5,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 4,40
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 25,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 22,00
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,51
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	5,00
Ingredientes Receita	R$ 4,90
Outros Custos Receita	R$ 19,61
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 24,51
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 14,88
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 13,10

Pão d'Avó

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO CASEIRO

Componentes		Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CASEIRO	R$ 0,98	R$ 3,92	0,300	Gramas
2					Total
3					0,300
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,98	R$ 3,92	R$ 4,90	R$ 5,00

Padaria

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
5	R$ 4,90	R$ 19,61	R$ 24,51	R$ 25,00	R$ 0,49
10	R$ 9,80	R$ 39,21	R$ 49,01	R$ 50,00	R$ 0,99
15	R$ 14,70	R$ 58,82	R$ 73,52	R$ 75,00	R$ 1,48
20	R$ 19,61	R$ 78,42	R$ 98,03	R$ 100,00	R$ 1,97

Com 1 Receita produzem-se **5,0** PÃO CASEIRO **0,300 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,802 Kg** PÃO **0,336 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO CASEIRO				Peso Cozido 0,300				Peso Cru 0,336	
UNIDADES Produção				3	5	13	27	54	134
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,901	1,802	4,505	9,009	18,018	45,045
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0028		Açúcar Refinado	0,040	0,079	0,198	0,396	0,793	1,982
3	0548		Margarina Geral	0,050	0,099	0,248	0,495	0,991	2,477
4	0690		Sal Fino	0,008	0,016	0,041	0,081	0,162	0,405
5	0583		Melhorador	0,005	0,011	0,027	0,054	0,108	0,270
6	0410		Fermento Fresco	0,020	0,040	0,099	0,198	0,396	0,991
7	0625		Ovo Inteiro	0,030	0,059	0,149	0,297	0,595	1,486
8	0034		Água Gelada	0,249	0,497	1,243	2,486	4,973	12,432
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

ERVAS FINAS	PÃO de ERVAS FINAS		Quant. 19,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO de ERVAS FINAS	Tabuleiro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	58,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,72	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,021	Kg	2,07	1,20
4	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,052	Kg	5,17	3,00
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,050	Kg	5,00	2,90
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,040	Kg	3,97	2,30
7	0611		Orégano	Seco	Granel Peru	0,002	Kg	0,17	0,10
8	0696		Salsa	Picada Higienizada	Qualitá	0,002	Kg	0,17	0,10
9	0039		Alho	Seco em Flocos	Só Alho	0,010	Kg	1,03	0,60
10	0910		Alecrim	Desidratado	Extra	0,002	Kg	0,17	0,10
11	0814		Mangericão	Fresco Desidratado	Fresco	0,002	Kg	0,17	0,10
12	0816		Cebola	Desidratada	Avulso	0,021	Kg	2,07	1,20
13	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,007	Kg	0,69	0,40
14	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,500	Kg	50,00	29,00
					TOTAL a PESAR	1,724	Kg	172,41	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Acrescentar os temperos.
3. Retirar a massa da masseira.
4. Dividir a massa em blocos.
5. Descansar.
6. Dividir em peças.
7. Modelar.
8. Acondicionar em assadeiras.
9. Fermentar.
10. Assar.
11. Pincelar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

ERVAS FINAS	PÃO de ERVAS FINAS		Quant. 19	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 3,47 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,05	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
7,78	0,40	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
8,51	0,43	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
8,40	0,33	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
17,50	0,03	Orégano	Seco	JTC Distrib.	ZonaCerealista	
59,29	0,10	Salsa	Picada Higienizada	Qualitá	Extra	
44,90	0,46	Alho	Seco em Flocos	Só Alho	Assai	
22,30	0,04	Alecrim	Desidratado	Extra	Extra	
50,00	0,09	Mangericão	Fresco	Extra	Extra	
32,00	0,66	Cebola	Desidratada			
14,17	0,10	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
0,50	0,25	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	

TOTAL 5,98 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,31
Outros Custos Unidade	1,24
Total Unidade Ing + Custos	1,55
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,47
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 1,55
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,60
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,41
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 30,40
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 26,75
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,78
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	19,00
Ingredientes Receita	R$ 5,91
Outros Custos Receita	R$ 23,63
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 29,53
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 17,86
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 15,71

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de ERVAS FINAS

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	ERVAS FINAS	R$ 0,31	R$ 1,24	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,31	R$ 1,24	R$ 1,55	R$ 1,60

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
19	R$ 5,91	R$ 23,63	R$ 29,53	R$ 30,40	R$ 0,87
38	R$ 11,81	R$ 47,25	R$ 59,07	R$ 60,80	R$ 1,73
57	R$ 17,72	R$ 70,88	R$ 88,60	R$ 91,20	R$ 2,60
76	R$ 23,63	R$ 94,50	R$ 118,13	R$ 121,60	R$ 3,47

Com 1 Receita produzem-se **19,0** PÃO de ERVAS FINAS 0,080 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,724 Kg PÃO 0,090 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de ERVAS FINAS				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				10	19	48	96	192	481
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,862	1,724	4,310	8,621	17,241	43,103
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,017	0,043	0,086	0,172	0,431
3	0028		Açúcar Refinado	0,010	0,021	0,052	0,103	0,207	0,517
4	0625		Ovo Inteiro	0,026	0,052	0,129	0,259	0,517	1,293
5	0548		Margarina Geral	0,025	0,050	0,125	0,250	0,500	1,250
6	0410		Fermento Fresco	0,020	0,040	0,099	0,198	0,397	0,991
7	0611		Orégano Seco	0,001	0,002	0,004	0,009	0,017	0,043
8	0696		Salsa Seca	0,001	0,002	0,004	0,009	0,017	0,043
9	0039		Alho Flocos	0,005	0,010	0,026	0,052	0,103	0,259
10	0910		Alecrim Seco	0,001	0,002	0,004	0,009	0,017	0,043
11	0814		Mangericão Sc	0,001	0,002	0,004	0,009	0,017	0,043
12	0816		Cebola Flocos	0,010	0,021	0,052	0,103	0,207	0,517
13	0583		Melhorador	0,003	0,007	0,017	0,034	0,069	0,172
14	0034		Água Gelada	0,250	0,500	1,250	2,500	5,000	12,500

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

AUSTRALIANO	PÃO AUSTRALIANO		Quant. 6,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru	0,336
DATA 12-09-2019	PÃO AUSTRALIANO	Tabuleiro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0394	MASSA	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	1,000	Kg	100,00	45,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,78	0,80
3	0021		Açúcar	Mascavo	União	0,133	Kg	13,33	6,00
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,062	Kg	6,22	2,80
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,11	0,50
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,040	Kg	4,00	1,80
7	0386		Farinha	Trigo Integral	Orquidea	0,227	Kg	22,67	10,20
8	0807		Cacau	Pó Alcalino - 100%	Avulso	0,031	Kg	3,11	1,40
9	0579		Mel	Abelha Silvestre	Superbom	0,038	Kg	3,78	1,70
10	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,551	Kg	55,11	24,80
11	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,080	Kg	8,00	3,60
12	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,031	Kg	3,11	1,40
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,222	Kg	222,22	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina, mel e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Aplicar cobertura.
7. Acondicionar em assadeiras.
8. Fermentar.
9. Efetuar corte decorativo.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

AUSTRALIANO	PÃO AUSTRALIANO		Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru 0,336	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,036	RECEITAS 1	

R$ 4,85 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	Assaí	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
3,79	0,51	Açúcar	Mascavo	União	Griczinski	
8,51	0,53	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,16	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,34	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
3,50	0,79	Farinha	Trigo Integral	Orquidea	TC Atacadista	
14,00	0,44	Cacau	Pó Alcalino - 100%	Avulso	Cerealista	
89,36	3,38	Mel	Abelha Silvestre	Superbom	Extra	
0,50	0,28	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
7,78	0,62	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
22,48	0,70	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 10,78 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,63
Outros Custos Unidade	6,52
Total Unidade Ing + Custos	8,15
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	4,85
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 8,15
Preço Venda c/Imp.	R$ 10,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 8,80
Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 60,00
Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 52,80
Lucro Produção - s/Imp	R$ 3,92
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita	R$ 9,78
Outros Custos Receita	R$ 39,10
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 48,88
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 29,76
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 26,19

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO AUSTRALIANO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	AUSTRALIANO	R$ 1,63	R$ 6,52	0,300	Gramas
2					Total
3					0,300
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,63	R$ 6,52	R$ 8,15	R$ 10,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 9,78	R$ 39,10	R$ 48,88	R$ 60,00	R$ 11,12
12	R$ 19,55	R$ 78,21	R$ 97,76	R$ 120,00	R$ 22,24
18	R$ 29,33	R$ 117,31	R$ 146,64	R$ 180,00	R$ 33,36
24	R$ 39,10	R$ 156,41	R$ 195,51	R$ 240,00	R$ 44,49

Com 1 Receita produzem-se 6,0 PÃO AUSTRALIANO 0,300 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 2,222 Kg PÃO 0,336 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO AUSTRALIANO				Peso Cozido 0,300				Peso Cru 0,336	
UNIDADES Produção				3	7	17	33	66	165
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,111	2,222	5,556	11,111	22,222	55,556
1	0394	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,044	0,089	0,178	0,444
3	0021		Açúcar Refinado	0,067	0,133	0,333	0,667	1,333	3,333
4	0548		Margarina Geral	0,031	0,062	0,156	0,311	0,622	1,556
5	0583		Melhorador	0,006	0,011	0,028	0,056	0,111	0,278
6	0410		Fermento Fresco	0,020	0,040	0,100	0,200	0,400	1,000
7	0386		Farinha Integral	0,113	0,227	0,567	1,133	2,267	5,667
8	0807		Cacau em Pó	0,016	0,031	0,078	0,156	0,311	0,778
9	0579		Mel	0,019	0,038	0,094	0,189	0,378	0,944
10	0034		Água Gelada	0,276	0,551	1,378	2,756	5,511	13,778
11	0625		Ovo Inteiro	0,040	0,080	0,200	0,400	0,800	2,000
12	0492		Leite em Pó	0,016	0,031	0,078	0,156	0,311	0,778
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó
Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

PORTUGUÊS	PÃO PORTUGUÊS		Quant. 23,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO PORTUGUÊS	Tabuleiro - Lastro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	48,10
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,019	Kg	1,87	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,021	Kg	2,08	1,00
4	0065		Azeite	Oliva - Extra Virgem	Borges	0,052	Kg	5,20	2,50
5	0562		Massa	Fermentada	Prod. Casa	0,399	Kg	39,92	19,20
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	1,04	0,50
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,029	Kg	2,91	1,40
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,549	Kg	54,89	26,40
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,079	Kg	207,90	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar o fermento natural e o azeite.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Descansar.
4. Dividir em peças no tamanho desejado
5. Modelar.
6. Acondicionar em assadeiras.
7. Fermentar.
8. Polvilhar farinha.
9. Fazer os cortes decorativos.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

PORTUGUÊS	PÃO PORTUGUÊS		Quant. 23	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Lastro	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 2,94 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,05	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
29,80	1,55	Azeite	Oliva - Extra Virgem	Borges	Assaí	
2,01	0,80	Massa	Fermentada	Prod. Casa	Prod. Casa	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,24	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,27	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 6,11 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,26
Outros Custos Unidade	1,05
Total Unidade Ing + Custos	1,32
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,94
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 1,32
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,50
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,32
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 34,50
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 30,36
Lucro Produção - s/Imp	R$ 0,07
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	23,00
Ingredientes Receita	R$ 6,06
Outros Custos Receita	R$ 24,23
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 30,29
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 16,74
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 14,73

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO PORTUGUÊS

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	PORTUGUÊS	R$ 0,26	R$ 1,05	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,26	R$ 1,05	R$ 1,32	R$ 1,50

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
23	R$ 6,06	R$ 24,23	R$ 30,29	R$ 34,50	R$ 4,21
46	R$ 12,12	R$ 48,47	R$ 60,58	R$ 69,00	R$ 8,42
69	R$ 18,17	R$ 72,70	R$ 90,87	R$ 103,50	R$ 12,63
92	R$ 24,23	R$ 96,93	R$ 121,16	R$ 138,00	R$ 16,84

Com 1 Receita produzem-se **23,0** PÃO PORTUGUÊS **0,080 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **2,079 Kg** PÃO **0,090 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO PORTUGUÊS				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				12	23	58	116	232	580
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,040	2,079	5,198	10,395	20,790	51,975
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,019	0,047	0,094	0,187	0,468
3	0028		Açúcar Refinado	0,010	0,021	0,052	0,104	0,208	0,520
4	0065		Azeite Virgem	0,026	0,052	0,130	0,260	0,520	1,299
5	0562		Massa Fermentada	0,200	0,399	0,998	1,996	3,992	9,979
6	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,026	0,052	0,104	0,260
7	0410		Fermento Fresco	0,015	0,029	0,073	0,146	0,291	0,728
8	0034		Água Gelada	0,274	0,549	1,372	2,744	5,489	13,721
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

OVOS	PÃO de OVOS		Quant. 22,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO de OVOS	Tabuleiro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	50,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,80	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,100	Kg	10,00	5,00
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,060	Kg	6,00	3,00
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,014	Kg	1,40	0,70
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,054	Kg	5,40	2,70
7	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,036	Kg	3,60	1,80
8	0430		Fubá	Fubá de Milho	Yoki	0,056	Kg	5,60	2,80
9	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,080	Kg	8,00	4,00
10	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,460	Kg	46,00	23,00
11	0620		Ovo	Gema	Granja Maki	0,120	Kg	12,00	6,00
12	0344		Essência	Baunilha Branca	Arcolor	0,002	Kg	0,20	0,10
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,000	Kg	200,00	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Hidratar o fubá com parte da água morna e descansar por pelo menos 30 minutos.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar o fubá hidratado.
3. Acrescentar a margarina, gemas e os ovos.
4. Adicionar o restante da água gradualmente.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir a massa em peças.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeiras.
8. Fermentar.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

OVOS	PÃO de OVOS		Quant. 22	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 4,42 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,22	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,51	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,20	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,45	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
7,78	0,28	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
2,80	0,16	Fubá	Fubá de Milho	Yoki	Assai	
22,48	1,80	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
0,50	0,23	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
16,00	1,92	Ovo	Gema	Granja GM	Assaí	
8,84	0,02	Essência	Baunilha Branca	Arcolor	Chocolândia	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 8,83 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,40
Outros Custos Unidade	1,58
Total Unidade Ing + Custos	1,98
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	4,42
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto R$	1,98
Preço Venda c/Imp. R$	2,00
Preço Venda s/Imposto R$	1,76
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	44,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	38,72
Lucro Produção - s/Imp -R$	4,80
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	22,00
Ingredientes Receita R$	8,70
Outros Custos Receita R$	34,82
Custo TOTAL Ing + Custo R$	43,52
Preço Venda Kg c/Imp R$	22,32
Preço Venda Kg s/Imp R$	19,64

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de OVOS

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	OVOS	R$ 0,40	R$ 1,58	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,40	R$ 1,58	R$ 1,98	R$ 2,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
22	R$ 8,70	R$ 34,82	R$ 43,52	R$ 44,00	R$ 0,48
44	R$ 17,41	R$ 69,63	R$ 87,04	R$ 88,00	R$ 0,96
66	R$ 26,11	R$ 104,45	R$ 130,56	R$ 132,00	R$ 1,44
88	R$ 34,82	R$ 139,26	R$ 174,08	R$ 176,00	R$ 1,92

Com 1 Receita produzem-se **22,0** PÃO de OVOS **0,080 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **2,000 Kg** PÃO **0,090 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de OVOS				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				11	22	56	112	223	558
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,000	2,000	5,000	10,000	20,000	50,000
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,045	0,090	0,180	0,450
3	0028		Açúcar Refinado	0,050	0,100	0,250	0,500	1,000	2,500
4	0548		Margarina Geral	0,030	0,060	0,150	0,300	0,600	1,500
5	0583		Melhorador	0,007	0,014	0,035	0,070	0,140	0,350
6	0410		Fermento Fresco	0,027	0,054	0,135	0,270	0,540	1,350
7	0625		Ovo Inteiro	0,018	0,036	0,090	0,180	0,360	0,900
8	0430		Fubá Farinha	0,028	0,056	0,140	0,280	0,560	1,400
9	0492		Leite em Pó	0,040	0,080	0,200	0,400	0,800	2,000
10	0034		Água Gelada	0,230	0,460	1,150	2,300	4,600	11,500
11	0620		Ovo Inteiro	0,060	0,120	0,300	0,600	1,200	3,000
12	0344		Essência Baunilha	0,001	0,002	0,005	0,010	0,020	0,050
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

PROVOLONE	BISNAGUINHA de PROVOLONE		Quant.	25,00	SENAI
BISNAGUINHA	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	BISNAGUINHA de PROVOLONE	Tabuleiro		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	43,80
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,016	Kg	1,60	0,70
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,151	Kg	15,07	6,60
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,100	Kg	10,05	4,40
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,91	0,40
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,059	Kg	5,94	2,60
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,550	Kg	55,02	24,10
8	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,100	Kg	10,05	4,40
9	0911		Queijo	Provolone Ralado	Extra	0,297	Kg	29,68	13,00
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	2,283	Kg	228,31	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Reservar 30% do provolone para cobertura.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Acrescentar o provolone.
3. Misturar.
4. Retirar a massa da masseira.
5. Dividir a massa em blocos.
6. Descansar.
7. Dividir a massa em peças.
8. Modelar.
9. Acondicionar em assadeiras.
10. Fermentar.
11. Pincelar.
12. Decorar com o provolone.
13. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.



Pão d'Avó Padaria



RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

PROVOLONE	BISNAGUINHA de PROVOLONE		Quant. 25	SENAI
BISNAGUINHA	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 6,75 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,33	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,86	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,13	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,50	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,28	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
7,78	0,78	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
32,00	9,50	Queijo	Provolone Ralado	Extra	Extra	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 15,41 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,60
Outros Custos Unidade	2,42
Total Unidade Ing + Custos	3,02
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	6,75
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 3,02
Preço Venda c/Imp.	R$ 3,50
Preço Venda s/Imposto	R$ 3,08
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 87,50
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 77,00
Lucro Produção - s/Imp	R$ 1,41
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	25,00
Ingredientes Receita	R$ 15,12
Outros Custos Receita	R$ 60,48
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 75,59
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 39,06
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 34,38

Espaço para Tabela Nutricional

BISNAGUINHA de PROVOLONE

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	PROVOLONE	R$ 0,60	R$ 2,42	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,60	R$ 2,42	R$ 3,02	R$ 3,50

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
25	R$ 15,12	R$ 60,48	R$ 75,59	R$ 87,50	R$ 11,91
50	R$ 30,24	R$ 120,95	R$ 151,19	R$ 175,00	R$ 23,81
75	R$ 45,36	R$ 181,43	R$ 226,78	R$ 262,50	R$ 35,72
100	R$ 60,48	R$ 241,90	R$ 302,38	R$ 350,00	R$ 47,62

Com 1 Receita produzem-se **25,0** BISNAGUINHA de PROVOLONE 0,080 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 2,283 Kg BISNAGUINHA 0,090 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

odução Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

BISNAGUINHA de PROVOLONE				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				13	25	64	127	255	637
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,142	2,283	5,708	11,416	22,831	57,078
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,016	0,040	0,080	0,160	0,400
3	0028		Açúcar Refinado	0,075	0,151	0,377	0,753	1,507	3,767
4	0548		Margarina geral	0,050	0,100	0,251	0,502	1,005	2,511
5	0583		Melhorador	0,005	0,009	0,023	0,046	0,091	0,228
6	0410		Fermento Fresco	0,030	0,059	0,148	0,297	0,594	1,484
7	0034		Água Gelada	0,275	0,550	1,376	2,751	5,502	13,756
8	0625		Ovo Inteiro	0,050	0,100	0,251	0,502	1,005	2,511
9	0911		Queijo Provolone	0,148	0,297	0,742	1,484	2,968	7,420
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Nota: O queijo provolone deve ser ralado

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

FORMA	PÃO de FORMA I		Quant. 3,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru	0,560
DATA 12-09-2019	PÃO de FORMA I	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	57,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,75	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,049	Kg	4,91	2,80
4	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,012	Kg	1,23	0,70
5	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,019	Kg	1,93	1,10
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,030	Kg	2,98	1,70
7	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,030	Kg	2,98	1,70
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,596	Kg	59,65	34,00
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,754	Kg	175,44	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Acondicionar em formas.
7. Fermentar.
8. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

FORMA	PÃO de FORMA I		Quant. 3	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru 0,560	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,060	RECEITAS 1	

R$ 2,60 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,11	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
14,17	0,17	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
22,48	0,43	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,40	0,25	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
8,51	0,25	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
0,50	0,30	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,56 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,46
Outros Custos Unidade	5,83
Total Unidade Ing + Custos	7,28
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,60
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 7,28
Preço Venda c/Imp.	R$ 8,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 7,04
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 24,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 21,12
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 0,73
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	3,00
Ingredientes Receita	R$ 4,37
Outros Custos Receita	R$ 17,48
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 21,85
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 14,29
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 12,57

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de FORMA I

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	FORMA	R$ 1,46	R$ 5,83	0,500	Gramas
2					Total
3					0,500
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,46	R$ 5,83	R$ 7,28	R$ 8,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
3	R$ 4,37	R$ 17,48	R$ 21,85	R$ 24,00	R$ 2,15
6	R$ 8,74	R$ 34,96	R$ 43,70	R$ 48,00	R$ 4,30
9	R$ 13,11	R$ 52,44	R$ 65,55	R$ 72,00	R$ 6,45
12	R$ 17,48	R$ 69,92	R$ 87,40	R$ 96,00	R$ 8,60

Com 1 Receita produzem-se **3,0** PÃO de FORMA I **0,500 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção 1,754 Kg **PÃO** 0,560 gr **Cru**

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado** **R$** **Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de FORMA I				Peso Cozido 0,500				Peso Cru 0,560	
UNIDADES Produção				2	3	8	16	31	78
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,877	1,754	4,386	8,772	17,544	43,860
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,044	0,088	0,175	0,439
3	0028		Açúcar Refinado	0,025	0,049	0,123	0,246	0,491	1,228
4	0583		Melhorador	0,006	0,012	0,031	0,061	0,123	0,307
5	0492		Leite em Pó	0,010	0,019	0,048	0,096	0,193	0,482
6	0410		Fermento Fresco	0,015	0,030	0,075	0,149	0,298	0,746
7	0548		Margarina Geral	0,015	0,030	0,075	0,149	0,298	0,746
8	0034		Água Gelada	0,298	0,596	1,491	2,982	5,965	14,912
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

FORMA	PÃO de FORMA II		Quant. 3,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru	0,560
DATA 12-09-2019	PÃO de FORMA II	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	58,50
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,015	Kg	1,54	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,041	Kg	4,10	2,40
4	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	1,03	0,60
5	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,022	Kg	2,22	1,30
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,024	Kg	2,39	1,40
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,597	Kg	59,66	34,90
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,709	Kg	170,94	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Acondicionar em formas.
7. Na metade da fermentação fechar as formas.
8. Finalizar a fermentação.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

FORMA	PÃO de FORMA II		Quant. 3	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru 0,560	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,060	RECEITAS 1	

R$ 2,50 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,09	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
22,48	0,50	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,40	0,20	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,30	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,27 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,40
Outros Custos Unidade	5,60
Total Unidade Ing + Custos	7,00
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,50
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 7,00
Preço Venda c/Imp.	R$ 7,50
Preço Venda s/Imposto	R$ 6,60
Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 22,50
Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 19,80
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,20
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	3,00
Ingredientes Receita	R$ 4,20
Outros Custos Receita	R$ 16,80
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 21,00
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 13,39
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 11,79

Pão d'Avó

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de FORMA II

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	FORMA	R$ 1,40	R$ 5,60	0,500	Gramas
2					Total
3					0,500
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,40	R$ 5,60	R$ 7,00	R$ 7,50

Padaria

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
3	R$ 4,20	R$ 16,80	R$ 21,00	R$ 22,50	R$ 1,50
6	R$ 8,40	R$ 33,60	R$ 42,00	R$ 45,00	R$ 3,00
9	R$ 12,60	R$ 50,40	R$ 63,00	R$ 67,50	R$ 4,50
12	R$ 16,80	R$ 67,20	R$ 84,00	R$ 90,00	R$ 6,00

Com 1 Receita produzem-se **3,0** PÃO de FORMA II **0,500 gr** Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção **1,709 Kg** PÃO **0,560 gr** Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de FORMA II				Peso Cozido 0,500				Peso Cru 0,560	
UNIDADES Produção				2	3	8	15	31	76
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,855	1,709	4,274	8,547	17,094	42,735
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,015	0,038	0,077	0,154	0,385
3	0028		Açúcar Refinado	0,021	0,041	0,103	0,205	0,410	1,026
4	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,026	0,051	0,103	0,256
5	0492		Leite em Pó	0,011	0,022	0,056	0,111	0,222	0,556
6	0410		Fermento Fresco	0,012	0,024	0,060	0,120	0,239	0,598
7	0034		Água Gelada	0,298	0,597	1,491	2,983	5,966	14,915
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

INTEGRAL		PÃO de FORMA INTEGRAL I		Quant.	6,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,500	Peso Cru	0,560
DATA	12-09-2019	PÃO de FORMA INTEGRAL I	Tabuleiro - Forma		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	27,60
2	0390		Farinha	Trigo Integral 100%	Orquidea	0,989	Kg	98,91	27,30
3	0690		Sal	Fino	Lebre	0,036	Kg	3,62	1,00
4	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,080	Kg	7,97	2,20
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,029	Kg	2,90	0,80
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,080	Kg	7,97	2,20
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,098	Kg	9,78	2,70
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	1,312	Kg	131,16	36,20
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	3,623	Kg	362,32	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Acondicionar em formas.
7. Fermentar.
8. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

INTEGRAL	PÃO de FORMA INTEGRAL I	Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru 0,560
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,060	RECEITAS 1

R$ 2,57 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
3,50	3,46	Farinha	Trigo Integral 100%	Orquidea	Cerealista	
2,55	0,09	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,18	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
14,17	0,41	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,51	0,68	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
8,40	0,82	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,66	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 9,30 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,44
Outros Custos Unidade	5,75
Total Unidade Ing + Custos	7,18
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,57
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 7,18
Preço Venda c/Imp.	R$ 7,50
Preço Venda s/Imposto	R$ 6,60
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 45,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 39,60
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 3,51
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita	R$ 8,62
Outros Custos Receita	R$ 34,49
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 43,11
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 13,39
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 11,79

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de FORMA INTEGRAL I

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	INTEGRAL	R$ 1,44	R$ 5,75	0,500	Gramas
2					Total
3					0,500
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,44	R$ 5,75	R$ 7,18	R$ 7,50

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 8,62	R$ 34,49	R$ 43,11	R$ 45,00	R$ 1,89
12	R$ 17,24	R$ 68,97	R$ 86,21	R$ 90,00	R$ 3,79
18	R$ 25,86	R$ 103,46	R$ 129,32	R$ 135,00	R$ 5,68
24	R$ 34,49	R$ 137,94	R$ 172,43	R$ 180,00	R$ 7,57

Com 1 Receita produzem-se **6,0** PÃO de FORMA INTEGRAL I **0,500 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **3,623 Kg** PÃO **0,560 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de FORMA INTEGRAL I				Peso Cozido 0,500				Peso Cru 0,560	
UNIDADES Produção				3	6	16	32	65	162
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,812	3,623	9,058	18,116	36,232	90,580
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0390		Farinha Integral	0,495	0,989	2,473	4,946	9,891	24,728
3	0690		Sal Fino	0,018	0,036	0,091	0,181	0,362	0,906
4	0028		Açúcar Refinado	0,040	0,080	0,199	0,399	0,797	1,993
5	0583		Melhorador	0,014	0,029	0,072	0,145	0,290	0,725
6	0548		Margarina Geral	0,040	0,080	0,199	0,399	0,797	1,993
7	0410		Fermento Fresco	0,049	0,098	0,245	0,489	0,978	2,446
8	0034		Água Gelada	0,656	1,312	3,279	6,558	13,116	32,790
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

INTEGRAL		PÃO de FORMA INTEGRAL II		Quant. 6,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru 0,560	
DATA	12-09-2019	PÃO de FORMA INTEGRAL II	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	26,50
2	0390		Farinha	Trigo Integral 100%	Orquidea	1,000	Kg	100,00	26,50
3	0690		Sal	Fino	Lebre	0,034	Kg	3,40	0,90
4	0021		Açúcar	Mascavo	União	0,083	Kg	8,30	2,20
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,019	Kg	1,89	0,50
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,079	Kg	7,92	2,10
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,098	Kg	9,81	2,60
8	0143		Canela	Pó	Kitano	0,008	Kg	0,75	0,20
9	0731		Uva Passa	Preta s/semente	Dona Uva	0,140	Kg	13,96	3,70
10	0034		Água	São Paulo	Sabesp	1,313	Kg	131,32	34,80
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	3,774	Kg	377,36	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Misturar as uvas passas.*
3. Retirar a massa da masseira.
4. Dividir a massa em peças.
5. Descansar.
6. Modelar.
7. Acondicionar em formas.
8. Fermentar.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

INTEGRAL	PÃO de FORMA INTEGRAL II		Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru 0,560	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,060	RECEITAS 1	

R$ 2,98 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
3,50	3,50	Farinha	Trigo Integral 100%	Orquidea	Cerealista	
2,55	0,09	Sal	Fino	Lebre	Assai	
3,79	0,31	Açúcar	Mascavo	União	Griczinski	
14,17	0,27	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,51	0,67	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
8,40	0,82	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
19,24	0,15	Canela	Pó	Kitano	Safra	
12,59	1,76	Uva Passa	Preta s/semente	Dona Uva	Sartorato	
0,50	0,66	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 11,23 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,67
Outros Custos Unidade	6,66
Total Unidade Ing + Custos	8,33
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,98
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto R$	8,33
Preço Venda c/Imp. R$	9,00
Preço Venda s/Imposto R$	7,92
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	54,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	47,52
Lucro Produção - s/Imp -R$	2,46
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita R$	10,00
Outros Custos Receita R$	39,99
Custo TOTAL Ing + Custo R$	49,98
Preço Venda Kg c/Imp R$	16,07
Preço Venda Kg s/Imp R$	14,14

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de FORMA INTEGRAL II

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	INTEGRAL	R$ 1,67	R$ 6,66	0,500	Gramas
2					Total
3					0,500
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,67	R$ 6,66	R$ 8,33	R$ 9,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 10,00	R$ 39,99	R$ 49,98	R$ 54,00	R$ 4,02
12	R$ 19,99	R$ 79,97	R$ 99,97	R$ 108,00	R$ 8,03
18	R$ 29,99	R$ 119,96	R$ 149,95	R$ 162,00	R$ 12,05
24	R$ 39,99	R$ 159,95	R$ 199,93	R$ 216,00	R$ 16,07

Com 1 Receita produzem-se **6,0** PÃO de FORMA INTEGRAL II **0,500 gr** Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção **3,774 Kg** PÃO **0,560 gr** Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg

PÃO de FORMA INTEGRAL II				Peso Cozido 0,500				Peso Cru 0,560	
UNIDADES Produção				3	7	17	34	67	168
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,887	3,774	9,434	18,868	37,736	94,340
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0390		Farinha Integral	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
3	0690		Sal Fino	0,017	0,034	0,085	0,170	0,340	0,849
4	0021		Açúcar Mascavo	0,042	0,083	0,208	0,415	0,830	2,075
5	0583		Melhorador	0,009	0,019	0,047	0,094	0,189	0,472
6	0548		Margarina Geral	0,040	0,079	0,198	0,396	0,792	1,981
7	0410		Fermento Fresco	0,049	0,098	0,245	0,491	0,981	2,453
8	0143		Canela em Pó	0,004	0,008	0,019	0,038	0,075	0,189
9	0731		Uva Passa Preta	0,070	0,140	0,349	0,698	1,396	3,491
10	0034		Água Gelada	0,657	1,313	3,283	6,566	13,132	32,830
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CENTEIO	PÃO de FORMA CENTEIO I		Quant. 6,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru	0,336
DATA 12-09-2019	PÃO de FORMA CENTEIO I	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	48,10
2	0372		Farinha	Centeio	Natureza Viva	0,299	Kg	29,94	14,40
3	0690		Sal	Fino	Lebre	0,019	Kg	1,87	0,90
4	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,029	Kg	2,91	1,40
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,040	Kg	3,95	1,90
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,015	Kg	1,46	0,70
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,040	Kg	3,95	1,90
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,638	Kg	63,83	30,70
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,079	Kg	207,90	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Acondicionar em formas.
7. Fermentar.
8. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CENTEIO	PÃO de FORMA CENTEIO I		Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru 0,336	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,036	RECEITAS 1	

R$ 3,06 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
6,87	2,06	Farinha	Centeio	Natureza Viva	Safra	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,06	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,34	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,21	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,33	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,32	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 6,36 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,03
Outros Custos Unidade	4,11
Total Unidade Ing + Custos	5,14
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,06
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto R$	5,14
Preço Venda c/Imp. R$	5,50
Preço Venda s/Imposto R$	4,84
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	33,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	29,04
Lucro Produção - s/Imp -R$	1,81
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita R$	6,17
Outros Custos Receita R$	24,68
Custo TOTAL Ing + Custo R$	30,85
Preço Venda Kg c/Imp R$	16,37
Preço Venda Kg s/Imp R$	14,40

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de FORMA CENTEIO I

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CENTEIO	R$ 1,03	R$ 4,11	0,300	Gramas
2					Total
3					0,300
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,03	R$ 4,11	R$ 5,14	R$ 5,50

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 6,17	R$ 24,68	R$ 30,85	R$ 33,00	R$ 2,15
12	R$ 12,34	R$ 49,35	R$ 61,69	R$ 66,00	R$ 4,31
18	R$ 18,51	R$ 74,03	R$ 92,54	R$ 99,00	R$ 6,46
24	R$ 24,68	R$ 98,71	R$ 123,38	R$ 132,00	R$ 8,62

Com 1 Receita produzem-se **6,0** PÃO de FORMA CENTEIO I **0,300 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção 2,079 Kg **PÃO** 0,336 gr **Cru**

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado** **R$** **Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de FORMA CENTEIO I				Peso Cozido 0,300				Peso Cru 0,336	
UNIDADES Produção				3	6	15	31	62	155
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,040	2,079	5,198	10,395	20,790	51,975
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0372		Farinha Centeio	0,150	0,299	0,748	1,497	2,994	7,484
3	0690		Sal Fino	0,009	0,019	0,047	0,094	0,187	0,468
4	0028		Açúcar Refinado	0,015	0,029	0,073	0,146	0,291	0,728
5	0548		Margarina Geral	0,020	0,040	0,099	0,198	0,395	0,988
6	0583		Melhorador	0,007	0,015	0,036	0,073	0,146	0,364
7	0410		Fermento Fresco	0,020	0,040	0,099	0,198	0,395	0,988
8	0034		Água Gelada	0,319	0,638	1,596	3,191	6,383	15,956
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CENTEIO	PÃO de FORMA CENTEIO II		Quant. 6,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru	0,336
DATA 12-09-2019	PÃO de FORMA CENTEIO II	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	45,90
2	0372		Farinha	Centeio	Natureza Viva	0,298	Kg	29,85	13,70
3	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,74	0,80
4	0021		Açúcar	Mascavo	União	0,031	Kg	3,05	1,40
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,039	Kg	3,92	1,80
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,87	0,40
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,039	Kg	3,92	1,80
8	0750		Aveia	Flocos Finos		0,052	Kg	5,23	2,40
9	0578		Mel	Abelha	Melnutri	0,039	Kg	3,92	1,80
10	0143		Canela	Pó	Kitano	0,004	Kg	0,44	0,20
11	0293		Cravo	Moído	Qualitá	0,004	Kg	0,44	0,20
12	0599		Noz	Moscada - Pó	Qualitá	0,004	Kg	0,44	0,20
13	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,641	Kg	64,05	29,40
14			-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	2,179	Kg	217,86	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e o mel.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Acondicionar em formas.
7. Aplicar cobertura.
8. Fermentar.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CENTEIO	**PÃO de FORMA CENTEIO II**		**Quant.**	**6**	**SENAI**
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,300**	**Peso Cru**	**0,336**
DATA 12-09-2019	**Tabuleiro - Forma**	**Perca gr**	**0,036**	**RECEITAS**	**1**

R$ 5,69 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
6,87	2,05	**Farinha**	**Centeio**	Natureza Viva	Safra	
2,55	0,04	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
3,79	0,12	**Açúcar**	**Mascavo**	União	Griczinski	
8,51	0,33	**Margarina**	**Vegetal 80% Lipídios**	Amélia	Assai	
14,17	0,12	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
8,40	0,33	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
12,52	0,65	**Aveia**	**Flocos Finos**	Yoki	Delivery	
7,31	0,29	**Mel**	**Abelha**	G. Nutri	Superete	
19,24	0,08	**Canela**	**Pó**	Kitano	Safra	
645,00	2,81	**Cravo**	**Moído**	Cannamela	Extra	
516,00	2,25	**Noz**	**Moscada - Pó**	Cannamela	Extra	
0,50	0,32	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 12,40 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,91
Outros Custos Unidade	7,65
Total Unidade Ing + Custos	9,56
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	5,69
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost R$	9,56
Preço Venda c/Imp. R$	**10,00**
Preço Venda s/Imposto R$	8,80
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	60,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	52,80
Lucro Produção - s/Imp -R$	4,58
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita R$	11,48
Outros Custos Receita R$	45,90
Custo TOTAL Ing + Custo R$	57,38
Preço Venda Kg c/Imp R$	29,76
Preço Venda Kg s/Imp R$	26,19

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de FORMA CENTEIO II

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CENTEIO	R$ 1,91	R$ 7,65	0,300	Gramas
2					**Total**
3					0,300
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,91	R$ 7,65	**R$ 9,56**	**R$ 10,00**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 11,48	R$ 45,90	R$ 57,38	R$ 60,00	R$ 2,62
12	R$ 22,95	R$ 91,81	R$ 114,76	R$ 120,00	R$ 5,24
18	R$ 34,43	R$ 137,71	R$ 172,14	R$ 180,00	R$ 7,86
24	R$ 45,90	R$ 183,61	R$ 229,51	R$ 240,00	R$ 10,49

Com 1 Receita produzem-se 6,0 PÃO de FORMA CENTEIO II 0,300 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 2,179 Kg PÃO 0,336 gr Cru

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de FORMA CENTEIO II				Peso Cozido 0,300				Peso Cru 0,336	
UNIDADES Produção				3	6	16	32	65	162
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,089	2,179	5,447	10,893	21,786	54,466
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0372		Farinha Centeio	0,149	0,298	0,746	1,492	2,985	7,462
3	0690		Sal Fino	0,009	0,017	0,044	0,087	0,174	0,436
4	0021		Açúcar Mascavo	0,015	0,031	0,076	0,153	0,305	0,763
5	0548		Margarina Geral	0,020	0,039	0,098	0,196	0,392	0,980
6	0583		Melhorador	0,004	0,009	0,022	0,044	0,087	0,218
7	0410		Fermento Fresco	0,020	0,039	0,098	0,196	0,392	0,980
8	0750		Aveia Flocos Finos	0,026	0,052	0,131	0,261	0,523	1,307
9	0578		Mel	0,020	0,039	0,098	0,196	0,392	0,980
10	0143		Canela em Pó	0,002	0,004	0,011	0,022	0,044	0,109
11	0293		Cravo em Pó	0,002	0,004	0,011	0,022	0,044	0,109
12	0599		Noz Moscada	0,002	0,004	0,011	0,022	0,044	0,109
13	0034		Água Gelada	0,320	0,641	1,601	3,203	6,405	16,013
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

TRÊS CEREAIS	PÃO TRÊS CEREAIS		Quant. 6,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru	0,336
DATA 12-09-2019	PÃO TRÊS CEREAIS	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	44,00
2	0372		Farinha	Centeio	Natureza Viva	0,295	Kg	29,55	13,00
3	0430		Fubá	Fubá de Milho	Yoki	0,102	Kg	10,23	4,50
4	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,82	0,80
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,014	Kg	1,36	0,60
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,045	Kg	4,55	2,00
7	0562		Massa	Fermentada	Prod. Casa	0,136	Kg	13,64	6,00
8	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,025	Kg	2,50	1,10
9	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,636	Kg	63,64	28,00
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,273	Kg	227,27	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a massa fermentada e a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Aplicar cobertura.
7. Acondicionar em formas.
8. Fermentar.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

TRÊS CEREAIS	PÃO TRÊS CEREAIS		Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,300	Peso Cru 0,336	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,036	RECEITAS 1	

R$ 2,97 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
6,87	2,03	Farinha	Centeio	Natureza Viva	Safra	
2,80	0,29	Fubá	Fubá de Milho	Yoki	Assai	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
14,17	0,19	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,51	0,39	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
2,01	0,27	Massa	Fermentada	Prod. Casa	Prod. Casa	
8,40	0,21	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,32	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 6,75 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,00
Outros Custos Unidade	3,99
Total Unidade Ing + Custos	4,99
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,97
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 4,99
Preço Venda c/Imp.	R$ 5,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 4,40
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 30,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 26,40
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 3,52
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita	R$ 5,98
Outros Custos Receita	R$ 23,93
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 29,92
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 14,88
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 13,10

Pão d'Avó

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO TRÊS CEREAIS

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	TRÊS CEREAIS	R$ 1,00	R$ 3,99	0,300	Gramas
2					Total
3					0,300
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,00	R$ 3,99	R$ 4,99	R$ 5,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 5,98	R$ 23,93	R$ 29,92	R$ 30,00	R$ 0,08
12	R$ 11,97	R$ 47,87	R$ 59,83	R$ 60,00	R$ 0,17
18	R$ 17,95	R$ 71,80	R$ 89,75	R$ 90,00	R$ 0,25
24	R$ 23,93	R$ 95,73	R$ 119,66	R$ 120,00	R$ 0,34

Padaria

Com 1 Receita produzem-se 6,0 PÃO TRÊS CEREAIS 0,300 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 2,273 Kg PÃO 0,336 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial

Produção Padaria - Pão d'Avó - aleixo.j@gmail.com



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO TRÊS CEREAIS				Peso Cozido 0,300				Peso Cru 0,336	
UNIDADES Produção				3	7	17	34	68	169
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,136	2,273	5,682	11,364	22,727	56,818
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0372		Farinha Centeio	0,148	0,295	0,739	1,477	2,955	7,386
3	0430		Fubá Farinha	0,051	0,102	0,256	0,511	1,023	2,557
4	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,045	0,091	0,182	0,455
5	0583		Melhorador	0,007	0,014	0,034	0,068	0,136	0,341
6	0548		Margarina Geral	0,023	0,045	0,114	0,227	0,455	1,136
7	0562		Massa Fermentada	0,068	0,136	0,341	0,682	1,364	3,409
8	0410		Fermento Fresco	0,013	0,025	0,063	0,125	0,250	0,625
9	0034		Água Gelada	0,318	0,636	1,591	3,182	6,364	15,909
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

PIZZA	PÃO PIZZA		Quant.	31,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,050	Peso Cru	0,056
DATA 12-09-2019	PÃO PIZZA	Tabuleiro		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	56,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,016	Kg	1,61	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,057	Kg	5,71	3,20
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,075	Kg	7,50	4,20
5	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,039	Kg	3,93	2,20
6	0724		Tomate	Molho	Pomarola	0,093	Kg	9,29	5,20
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,046	Kg	4,64	2,60
8	0611		Orégano	Seco	Granel Peru	0,004	Kg	0,36	0,20
9	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,89	0,50
10	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,446	Kg	44,64	25,00
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,786	Kg	178,57	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar gradualmente parte da água, previamente misturada com o molho de tomate.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeiras.
8. Pincelar.
9. Aplicar cobertura.
10. Fermentar.
11. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

PIZZA	PÃO PIZZA		Quant. 31	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,050	Peso Cru 0,056	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,006	RECEITAS 1	

R$ 3,40 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,13	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,64	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
22,48	0,88	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
6,21	0,58	Tomate	Molho	Pomarola	Extra	
8,40	0,39	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
17,50	0,06	Orégano	Seco	JTC Distrib.	ZonaCerealista	
14,17	0,13	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
0,50	0,22	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 6,07 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,19
Outros Custos Unidade	0,76
Total Unidade Ing + Custos	0,95
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,40
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 0,95
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 0,88
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 31,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 27,28
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,21
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	31,00
Ingredientes Receita	R$ 5,90
Outros Custos Receita	R$ 23,59
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 29,49
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 17,86
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 15,71

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO PIZZA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	PIZZA	R$ 0,19	R$ 0,76	0,050	Gramas
2					Total
3					0,050
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,19	R$ 0,76	R$ 0,95	R$ 1,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
31	R$ 5,90	R$ 23,59	R$ 29,49	R$ 31,00	R$ 1,51
62	R$ 11,80	R$ 47,18	R$ 58,98	R$ 62,00	R$ 3,02
93	R$ 17,69	R$ 70,77	R$ 88,47	R$ 93,00	R$ 4,53
124	R$ 23,59	R$ 94,37	R$ 117,96	R$ 124,00	R$ 6,04

Com 1 Receita produzem-se 31,0 PÃO PIZZA 0,050 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,786 Kg PÃO 0,056 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO PIZZA				Peso Cozido 0,050				Peso Cru 0,056	
UNIDADES Produção				16	32	80	159	319	797
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,893	1,786	4,464	8,929	17,857	44,643
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,016	0,040	0,080	0,161	0,402
3	0028		Açúcar Refinado	0,029	0,057	0,143	0,286	0,571	1,429
4	0548		Margarina geral	0,038	0,075	0,188	0,375	0,750	1,875
5	0492		Leite em Pó	0,020	0,039	0,098	0,196	0,393	0,982
6	0724		Tomate Molho	0,046	0,093	0,232	0,464	0,929	2,321
7	0410		Fermento Fresco	0,023	0,046	0,116	0,232	0,464	1,161
8	0611		Orégano Seco	0,002	0,004	0,009	0,018	0,036	0,089
9	0583		Melhorador	0,004	0,009	0,022	0,045	0,089	0,223
10	0034		Água Gelada	0,223	0,446	1,116	2,232	4,464	11,161
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

CENOURA	PÃO de CENOURA		Quant. 6,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru	0,280
DATA 12-09-2019	PÃO de CENOURA	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	55,20
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,81	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,033	Kg	3,26	1,80
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,011	Kg	1,09	0,60
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,09	0,60
6	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,049	Kg	4,89	2,70
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,042	Kg	4,17	2,30
8	0184		Cenoura	Fresca Crua Ralada	Avulso	0,279	Kg	27,90	15,40
9	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,370	Kg	36,96	20,40
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,812	Kg	181,16	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a cenoura ralada, margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeira ou formas.
8. Fermentar.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CENOURA	PÃO de CENOURA		Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru 0,280	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,030	RECEITAS 1	

R$ 3,13 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,07	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,09	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
7,78	0,38	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
8,40	0,35	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
4,98	1,39	Cenoura	Fresca	Fazenda	Assai	
0,50	0,18	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 5,67 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,88
Outros Custos Unidade	3,50
Total Unidade Ing + Custos	4,38
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,13
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost R$	4,38
Preço Venda c/Imp. R$	5,00
Preço Venda s/Imposto R$	4,40
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	30,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	26,40
Lucro Produção - s/Imp R$	0,11
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita R$	5,26
Outros Custos Receita R$	21,03
Custo TOTAL Ing + Custo R$	26,29
Preço Venda Kg c/Imp R$	17,86
Preço Venda Kg s/Imp R$	15,71

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de CENOURA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CENOURA	R$ 0,88	R$ 3,50	0,250	Gramas
2					Total
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,88	R$ 3,50	R$ 4,38	R$ 5,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 5,26	R$ 21,03	R$ 26,29	R$ 30,00	R$ 3,71
12	R$ 10,51	R$ 42,06	R$ 52,57	R$ 60,00	R$ 7,43
18	R$ 15,77	R$ 63,09	R$ 78,86	R$ 90,00	R$ 11,14
24	R$ 21,03	R$ 84,12	R$ 105,14	R$ 120,00	R$ 14,86

Com 1 Receita produzem-se 6,0 PÃO de CENOURA 0,250 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,812 Kg PÃO 0,280 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de CENOURA				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				3	6	16	32	65	162
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,906	1,812	4,529	9,058	18,116	45,290
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,045	0,091	0,181	0,453
3	0028		Açúcar Refinado	0,016	0,033	0,082	0,163	0,326	0,815
4	0548		Margarina Geral	0,005	0,011	0,027	0,054	0,109	0,272
5	0583		Melhorador	0,005	0,011	0,027	0,054	0,109	0,272
6	0625		Ovo Inteiro	0,024	0,049	0,122	0,245	0,489	1,223
7	0410		Fermento Fresco	0,021	0,042	0,104	0,208	0,417	1,042
8	0184		Cenoura Crua	0,139	0,279	0,697	1,395	2,790	6,975
9	0034		Água Gelada	0,185	0,370	0,924	1,848	3,696	9,239
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Nota: A cenoura deve ser crua e ralada

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

PETRÓPOLIS	PÃO PETRÓPOLIS		Quant. 6,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru	0,280
DATA 12-09-2019	PÃO PETRÓPOLIS	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	55,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,82	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,100	Kg	10,00	5,50
4	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,100	Kg	10,00	5,50
5	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,018	Kg	1,82	1,00
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,100	Kg	10,00	5,50
7	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,91	0,50
8	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,073	Kg	7,27	4,00
9	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,400	Kg	40,00	22,00
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,818	Kg	181,82	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Modelar.
6. Acondicionar em formas.
7. Na metade da fermentação, pincelar a superfície dos pães com ovos e polvilhar a farofa.
8. Finalizar a fermentação.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

PETRÓPOLIS	PÃO PETRÓPOLIS		Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru 0,280	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,030	RECEITAS 1	

R$ 3,43 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,22	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
7,78	0,78	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
22,48	0,41	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,51	0,85	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,13	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,61	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,20	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 6,24 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,96
Outros Custos Unidade	3,85
Total Unidade Ing + Custos	4,81
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,43
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 4,81
Preço Venda c/Imp.	R$ 5,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 4,40
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 30,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 26,40
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,45
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita	R$ 5,77
Outros Custos Receita	R$ 23,08
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 28,85
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 17,86
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 15,71

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO PETRÓPOLIS

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	PETRÓPOLIS	R$ 0,96	R$ 3,85	0,250	Gramas
2					Total
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,96	R$ 3,85	R$ 4,81	R$ 5,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 5,77	R$ 23,08	R$ 28,85	R$ 30,00	R$ 1,15
12	R$ 11,54	R$ 46,16	R$ 57,69	R$ 60,00	R$ 2,31
18	R$ 17,31	R$ 69,23	R$ 86,54	R$ 90,00	R$ 3,46
24	R$ 23,08	R$ 92,31	R$ 115,39	R$ 120,00	R$ 4,61

Com 1 Receita produzem-se **6,0** PÃO PETRÓPOLIS **0,250 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,818 Kg** PÃO **0,280 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO PETRÓPOLIS				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				3	6	16	32	65	162
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,909	1,818	4,545	9,091	18,182	45,455
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,045	0,091	0,182	0,455
3	0028		Açúcar Refinado	0,050	0,100	0,250	0,500	1,000	2,500
4	0625		Ovo Inteiro	0,050	0,100	0,250	0,500	1,000	2,500
5	0492		Leite em Pó	0,009	0,018	0,045	0,091	0,182	0,455
6	0548		Margarina Geral	0,050	0,100	0,250	0,500	1,000	2,500
7	0583		Melhorador	0,005	0,009	0,023	0,045	0,091	0,227
8	0410		Fermento Fresco	0,036	0,073	0,182	0,364	0,727	1,818
9	0034		Água Gelada	0,200	0,400	1,000	2,000	4,000	10,000
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

BANHA	PÃO de BANHA		Quant.	6,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,250	Peso Cru	0,280
DATA 12-09-2019	PÃO de BANHA	Tabuleiro		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	55,60
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,80	1,00
3	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,079	Kg	7,91	4,40
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,020	Kg	1,98	1,10
5	0080		Banha	Porco	Frimesa	0,079	Kg	7,91	4,40
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,013	Kg	1,26	0,70
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,040	Kg	3,96	2,20
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,550	Kg	55,04	30,60
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,799	Kg	179,86	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a banha.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeira.
8. Efetuar o corte decorativo.
9. Fermentar.
10. Assar.
11. Decorar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BANHA	PÃO de BANHA		Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru 0,280	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,030	RECEITAS 1	

R$ 3,02 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
7,78	0,62	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
22,48	0,44	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
6,87	0,54	Banha	Porco	Frimesa	Safra	
14,17	0,18	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,33	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,28	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 5,44 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,85
Outros Custos Unidade	3,38
Total Unidade Ing + Custos	4,23
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,02
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 4,23
Preço Venda c/Imp.	R$ 5,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 4,40
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 30,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 26,40
Lucro Produção - s/Imp	R$ 1,01
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita	R$ 5,08
Outros Custos Receita	R$ 20,31
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 25,39
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 17,86
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 15,71

TABELA NUTRICIONAL

COMPOSIÇÃO INGREDIENTES

PÃO de BANHA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	BANHA	R$ 0,85	R$ 3,38	0,250	Gramas
2					Total
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,85	R$ 3,38	R$ 4,23	R$ 5,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 5,08	R$ 20,31	R$ 25,39	R$ 30,00	R$ 4,61
12	R$ 10,15	R$ 40,62	R$ 50,77	R$ 60,00	R$ 9,23
18	R$ 15,23	R$ 60,93	R$ 76,16	R$ 90,00	R$ 13,84
24	R$ 20,31	R$ 81,24	R$ 101,55	R$ 120,00	R$ 18,45

Com 1 Receita produzem-se **6,0** PÃO de BANHA **0,250 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,799 Kg** PÃO **0,280 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de BANHA				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				3	6	16	32	64	161
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,899	1,799	4,496	8,993	17,986	44,964
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,045	0,090	0,180	0,450
3	0625		Ovo Inteiro	0,040	0,079	0,198	0,396	0,791	1,978
4	0492		Leite em Pó	0,010	0,020	0,049	0,099	0,198	0,495
5	0080		Banha Porco	0,040	0,079	0,198	0,396	0,791	1,978
6	0583		Melhorador	0,006	0,013	0,031	0,063	0,126	0,315
7	0410		Fermento Fresco	0,020	0,040	0,099	0,198	0,396	0,989
8	0034		Água Gelada	0,275	0,550	1,376	2,752	5,504	13,759
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

TORRESMO	PÃO de TORRESMO		Quant. 6,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru	0,280
DATA 12-09-2019	PÃO de TORRESMO	Tabuleiro	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	51,40
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,019	Kg	1,95	1,00
3	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,019	Kg	1,95	1,00
4	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,019	Kg	1,95	1,00
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,012	Kg	1,17	0,60
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,039	Kg	3,89	2,00
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,525	Kg	52,53	27,00
8	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,039	Kg	3,89	2,00
9	0840		Torresmo	Torresmo Porco	San Carlo	0,272	Kg	27,24	14,00
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,946	Kg	194,55	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Reservar 20% do torresmo para decoração.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Descansar.
5. Rechear.
6. Modelar.
7. Aplicar cobertura.
8. Acondicionar em assadeira.
9. Pincelar.
10. Fermentar.
11. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

TORRESMO	PÃO de TORRESMO		Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru 0,280	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,030	RECEITAS 1	

R$ 5,23 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
22,48	0,44	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
2,20	0,04	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
14,17	0,17	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,33	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,26	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
7,78	0,30	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
20,50	5,58	Torresmo	Torresmo Porco	San Carlo	Rocha Pan	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 10,17 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,46
Outros Custos Unidade	5,86
Total Unidade Ing + Custos	7,32
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	5,23
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost R$	7,32
Preço Venda c/Imp. R$	8,00
Preço Venda s/Imposto R$	7,04
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	48,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	42,24
Lucro Produção - s/Imp -R$	1,67
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita R$	8,78
Outros Custos Receita R$	35,13
Custo TOTAL Ing + Custo R$	43,91
Preço Venda Kg c/Imp R$	28,57
Preço Venda Kg s/Imp R$	25,14

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de TORRESMO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	TORRESMO	R$ 1,46	R$ 5,86	0,250	Gramas
2					Total
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,46	R$ 5,86	R$ 7,32	R$ 8,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 8,78	R$ 35,13	R$ 43,91	R$ 48,00	R$ 4,09
12	R$ 17,57	R$ 70,26	R$ 87,83	R$ 96,00	R$ 8,17
18	R$ 26,35	R$ 105,39	R$ 131,74	R$ 144,00	R$ 12,26
24	R$ 35,13	R$ 140,52	R$ 175,65	R$ 192,00	R$ 16,35

Com 1 Receita produzem-se **6,0** PÃO de TORRESMO **0,250 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,946 Kg** PÃO **0,280 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de TORRESMO				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				3	7	17	35	69	174
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,973	1,946	4,864	9,728	19,455	48,638
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,010	0,019	0,049	0,097	0,195	0,486
3	0492		Leite em Pó	0,010	0,019	0,049	0,097	0,195	0,486
4	0028		Açúcar refinado	0,010	0,019	0,049	0,097	0,195	0,486
5	0583		Melhorador	0,006	0,012	0,029	0,058	0,117	0,292
6	0410		Fermento Fresco	0,019	0,039	0,097	0,195	0,389	0,973
7	0034		Água Gelada	0,263	0,525	1,313	2,626	5,253	13,132
8	0625		Ovo Inteiro	0,019	0,039	0,097	0,195	0,389	0,973
9	0840		Torresmo Porco	0,136	0,272	0,681	1,362	2,724	6,809
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

AVEIA		PÃO de AVEIA		Quant.	7,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,250	Peso Cru	0,280
DATA	12-09-2019	PÃO de AVEIA	Tabuleiro - Forma		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	47,30
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,019	Kg	1,90	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,042	Kg	4,23	2,00
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,053	Kg	5,29	2,50
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,06	0,50
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,032	Kg	3,17	1,50
7	0829		Aveia	Flocos Finos	Native	0,233	Kg	23,26	11,00
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,725	Kg	72,52	34,30
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,114	Kg	211,42	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar.
7. Aplicar cobertura.
8. Acondicionar em assadeira.
9. Fermentar.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

AVEIA	PÃO de AVEIA		Quant. 7	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru 0,280	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,030	RECEITAS 1	

R$ 5,14 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,09	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,45	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,27	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
27,96	6,50	Aveia	Flocos Finos	Native	ZonaCerealista	
0,50	0,36	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 10,87 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,44
Outros Custos Unidade	5,76
Total Unidade Ing + Custos	7,20
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	5,14
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 7,20
Preço Venda c/Imp.	R$ 7,50
Preço Venda s/Imposto	R$ 6,60
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 52,50
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 46,20
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 4,20
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	7,00
Ingredientes Receita	R$ 10,08
Outros Custos Receita	R$ 40,32
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 50,40
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 26,79
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 23,57

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de AVEIA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	AVEIA	R$ 1,44	R$ 5,76	0,250	Gramas
2					Total
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,44	R$ 5,76	R$ 7,20	R$ 7,50

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
7	R$ 10,08	R$ 40,32	R$ 50,40	R$ 52,50	R$ 2,10
14	R$ 20,16	R$ 80,64	R$ 100,80	R$ 105,00	R$ 4,20
21	R$ 30,24	R$ 120,96	R$ 151,20	R$ 157,50	R$ 6,30
28	R$ 40,32	R$ 161,28	R$ 201,60	R$ 210,00	R$ 8,40

Com 1 Receita produzem-se **7,0** PÃO de AVEIA **0,250 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **2,114 Kg** PÃO **0,280 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de AVEIA				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				4	8	19	38	76	189
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,057	2,114	5,285	10,571	21,142	52,854
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,010	0,019	0,048	0,095	0,190	0,476
3	0028		Açúcar Refinado	0,021	0,042	0,106	0,211	0,423	1,057
4	0548		Margarina Geral	0,026	0,053	0,132	0,264	0,529	1,321
5	0583		Melhorador	0,005	0,011	0,026	0,053	0,106	0,264
6	0410		Fermento Fresco	0,016	0,032	0,079	0,159	0,317	0,793
7	0829		Aveia Flocos Finos	0,116	0,233	0,581	1,163	2,326	5,814
8	0034		Água Gelada	0,363	0,725	1,813	3,626	7,252	18,129
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

BATATA	PÃO de BATATA I		Quant. 7,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru	0,280
DATA 12-09-2019	PÃO de BATATA I	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	46,70
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,019	Kg	1,93	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,150	Kg	14,99	7,00
4	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,101	Kg	10,06	4,70
5	0089		Batata	Flocos	De la Marie	0,120	Kg	11,99	5,60
6	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,019	Kg	1,93	0,90
7	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,101	Kg	10,06	4,70
8	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,07	0,50
9	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,071	Kg	7,07	3,30
10	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,550	Kg	55,03	25,70
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,141	Kg	214,13	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças.
6. Rechear.
7. Modelar.
8. Acondicionar em assadeiras.
9. Pincelar.
10. Fermentar.
11. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BATATA	PÃO de BATATA I		Quant. 7	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru 0,280	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,030	RECEITAS 1	

R$ 3,72 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,33	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
7,78	0,78	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
12,50	1,50	Batata	Flocos	Marie	Mega Real	
22,48	0,43	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,51	0,86	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,59	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,28	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 7,97 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,04
Outros Custos Unidade	4,17
Total Unidade Ing + Custos	5,21
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,72
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 5,21
Preço Venda c/Imp.	R$ 6,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 5,28
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 42,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 36,96
Lucro Produção - s/Imp	R$ 0,48
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	7,00
Ingredientes Receita	R$ 7,30
Outros Custos Receita	R$ 29,18
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 36,48
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 21,43
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 18,86

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de BATATA I

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	BATATA	R$ 1,04	R$ 4,17	0,250	Gramas
2					Total
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,04	R$ 4,17	R$ 5,21	R$ 6,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
7	R$ 7,30	R$ 29,18	R$ 36,48	R$ 42,00	R$ 5,52
14	R$ 14,59	R$ 58,37	R$ 72,96	R$ 84,00	R$ 11,04
21	R$ 21,89	R$ 87,55	R$ 109,44	R$ 126,00	R$ 16,56
28	R$ 29,18	R$ 116,74	R$ 145,92	R$ 168,00	R$ 22,08

Com 1 Receita produzem-se 7,0 PÃO de BATATA I 0,250 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 2,141 Kg PÃO 0,280 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de BATATA I				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				4	8	19	38	76	191
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,071	2,141	5,353	10,707	21,413	53,533
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,010	0,019	0,048	0,096	0,193	0,482
3	0028		Açúcar refinado	0,075	0,150	0,375	0,749	1,499	3,747
4	0625		Ovo Inteiro	0,050	0,101	0,252	0,503	1,006	2,516
5	0089		Batata Flocos	0,060	0,120	0,300	0,600	1,199	2,998
6	0492		Leite em Pó	0,010	0,019	0,048	0,096	0,193	0,482
7	0548		Margarina Geral	0,050	0,101	0,252	0,503	1,006	2,516
8	0583		Melhorador	0,005	0,011	0,027	0,054	0,107	0,268
9	0410		Fermento Fresco	0,035	0,071	0,177	0,353	0,707	1,767
10	0034		Água Gelada	0,275	0,550	1,376	2,752	5,503	13,758
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

BATATA	PÃO de BATATA II		Quant. 7,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru	0,280
DATA 12-09-2019	PÃO de BATATA II	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	48,30
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,019	Kg	1,86	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,149	Kg	14,91	7,20
4	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,099	Kg	9,94	4,80
5	0086		Batata	Inglesa Puré	Avulso	0,402	Kg	40,17	19,40
6	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,041	Kg	4,14	2,00
7	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,081	Kg	8,07	3,90
8	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	1,04	0,50
9	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,070	Kg	7,04	3,40
10	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,199	Kg	19,88	9,60
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	2,070	Kg	207,04	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar o purê.
4. Acrescentar a margarina e os ovos.
5. Adicionar o restante da água, se necessário.
6. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeiras.
8. Pincelar.
9. Fermentar.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BATATA	PÃO de BATATA II		Quant. 7	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru 0,280	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,030	RECEITAS 1	

R$ 3,77 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,33	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
7,78	0,77	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
2,99	1,20	Batata	Inglesa	Fazenda	Extra	
22,48	0,93	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,51	0,69	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,59	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,10	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 7,80 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,06
Outros Custos Unidade	4,22
Total Unidade Ing + Custos	5,28
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,77
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 5,28
Preço Venda c/Imp.	R$ 6,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 5,28
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 42,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 36,96
Lucro Produção - s/Imp	R$ 0,02
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	7,00
Ingredientes Receita	R$ 7,39
Outros Custos Receita	R$ 29,55
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 36,94
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 21,43
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 18,86

Pão d'Avó

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de BATATA II

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	BATATA	R$ 1,06	R$ 4,22	0,250	Gramas
2					Total
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,06	R$ 4,22	R$ 5,28	R$ 6,00

Padaria

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
7	R$ 7,39	R$ 29,55	R$ 36,94	R$ 42,00	R$ 5,06
14	R$ 14,78	R$ 59,11	R$ 73,89	R$ 84,00	R$ 10,11
21	R$ 22,17	R$ 88,66	R$ 110,83	R$ 126,00	R$ 15,17
28	R$ 29,55	R$ 118,22	R$ 147,77	R$ 168,00	R$ 20,23

Com 1 Receita produzem-se 7,0 PÃO de BATATA II 0,250 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 2,070 Kg PÃO 0,280 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de BATATA II				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				4	7	18	37	74	185
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,035	2,070	5,176	10,352	20,704	51,760
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,019	0,047	0,093	0,186	0,466
3	0028		Açúcar Refinado	0,075	0,149	0,373	0,745	1,491	3,727
4	0625		Ovo Inteiro	0,050	0,099	0,248	0,497	0,994	2,484
5	0086		Batata Purê	0,201	0,402	1,004	2,008	4,017	10,041
6	0492		Leite em Pó	0,021	0,041	0,104	0,207	0,414	1,035
7	0548		Margarina Geral	0,040	0,081	0,202	0,404	0,807	2,019
8	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,026	0,052	0,104	0,259
9	0410		Fermento Fresco	0,035	0,070	0,176	0,352	0,704	1,760
10	0034		Água Gelada	0,099	0,199	0,497	0,994	1,988	4,969
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

SÍRIO	PÃO SÍRIO		Quant. 22,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,071	Peso Cru	0,080
DATA 12-09-2019	PÃO SÍRIO	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	56,50
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,019	Kg	1,95	1,10
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,060	Kg	6,02	3,40
4	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,019	Kg	1,95	1,10
5	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,600	Kg	60,00	33,90
6	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,030	Kg	3,01	1,70
7	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,030	Kg	3,01	1,70
8	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,06	0,60
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,770	Kg	176,99	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Bolear.
7. Fermentar.
8. Modelar com auxílio da bilha.
9. Acondicionar em assadeira.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

SÍRIO	PÃO SÍRIO		Quant. 22	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,071	Peso Cru 0,080	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,009	RECEITAS 1	

R$ 2,67 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,13	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,40	0,16	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,30	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
22,48	0,68	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,51	0,26	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,15	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,73 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,21
Outros Custos Unidade	0,85
Total Unidade Ing + Custos	1,06
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,67
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto R$	1,06
Preço Venda c/Imp. R$	1,10
Preço Venda s/Imposto R$	0,97
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	24,20
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	21,30
Lucro Produção - s/Imp -R$	2,07
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	22,00
Ingredientes Receita R$	4,67
Outros Custos Receita R$	18,70
Custo TOTAL Ing + Custo R$	23,37
Preço Venda Kg c/Imp R$	13,83
Preço Venda Kg s/Imp R$	12,17

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO SÍRIO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	SÍRIO	R$ 0,21	R$ 0,85	0,071	Gramas
2					Total
3					0,071
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,21	R$ 0,85	R$ 1,06	R$ 1,10

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
22	R$ 4,67	R$ 18,70	R$ 23,37	R$ 24,20	R$ 0,83
44	R$ 9,35	R$ 37,39	R$ 46,74	R$ 48,40	R$ 1,66
66	R$ 14,02	R$ 56,09	R$ 70,11	R$ 72,60	R$ 2,49
88	R$ 18,70	R$ 74,78	R$ 93,48	R$ 96,80	R$ 3,32

Com 1 Receita produzem-se **22,0** PÃO SÍRIO **0,071 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,770 Kg** PÃO **0,080 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO SÍRIO				Peso Cozido 0,071				Peso Cru 0,080	
UNIDADES Produção				11	22	56	111	223	556
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,885	1,770	4,425	8,850	17,699	44,248
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,010	0,019	0,049	0,097	0,195	0,487
3	0028		Açúcar Refinado	0,030	0,060	0,150	0,301	0,602	1,504
4	0410		Fermento Fresco	0,010	0,019	0,049	0,097	0,195	0,487
5	0034		Água Gelada	0,300	0,600	1,500	3,000	6,000	15,000
6	0492		Leite em Pó	0,015	0,030	0,075	0,150	0,301	0,752
7	0548		Margarina Geral	0,015	0,030	0,075	0,150	0,301	0,752
8	0583		Melhorador	0,005	0,011	0,027	0,053	0,106	0,265
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

SÍRIO INTEGRAL		PÃO SÍRIO INTEGRAL		Quant.	21,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,080	Peso Cru	0,090
DATA	12-09-2019	PÃO SÍRIO INTEGRAL	Tabuleiro - Forma		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	51,00
2	0390		Farinha	Trigo Integral 100%	Orquidea	0,210	Kg	20,98	10,70
3	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,76	0,90
4	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,049	Kg	4,90	2,50
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Puré	Amélia	0,047	Kg	4,71	2,40
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,012	Kg	1,18	0,60
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,024	Kg	2,35	1,20
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,602	Kg	60,20	30,70
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,961	Kg	196,08	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Bolear.
7. Fermentar.
8. Modelar com auxílio da bilha.
9. Acondicionar em assadeira.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

SÍRIO INTEGRAL	PÃO SÍRIO INTEGRAL	Quant. 21	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,010	RECEITAS 1

R$ 2,53 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
3,50	0,73	Farinha	Trigo Integral 100%	Orquidea	Cerealista	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,11	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,40	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,17	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,20	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,30	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,95 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,23
Outros Custos Unidade	0,91
Total Unidade Ing + Custos	1,13
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,53
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 1,13
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,50
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,32
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 31,50
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 27,72
Lucro Produção - s/Imp	R$ 3,95
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	21,00
Ingredientes Receita	R$ 4,75
Outros Custos Receita	R$ 19,01
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 23,77
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 16,74
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 14,73

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO SÍRIO INTEGRAL

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	SÍRIO INTEGRAL	R$ 0,23	R$ 0,91	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,23	R$ 0,91	R$ 1,13	R$ 1,50

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
21	R$ 4,75	R$ 19,01	R$ 23,77	R$ 31,50	R$ 7,73
42	R$ 9,51	R$ 38,02	R$ 47,53	R$ 63,00	R$ 15,47
63	R$ 14,26	R$ 57,04	R$ 71,30	R$ 94,50	R$ 23,20
84	R$ 19,01	R$ 76,05	R$ 95,06	R$ 126,00	R$ 30,94

Com 1 Receita produzem-se **21,0** PÃO SÍRIO INTEGRAL 0,080 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,961 Kg PÃO 0,090 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO SÍRIO INTEGRAL				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				11	22	55	109	219	547
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,980	1,961	4,902	9,804	19,608	49,020
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0390		Farinha Integra	0,105	0,210	0,525	1,049	2,098	5,245
3	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,044	0,088	0,176	0,441
4	0028		Açúcar Refinado	0,025	0,049	0,123	0,245	0,490	1,225
5	0548		Margarina Geral	0,024	0,047	0,118	0,235	0,471	1,176
6	0583		Melhorador	0,006	0,012	0,029	0,059	0,118	0,294
7	0410		Fermento Fresco	0,012	0,024	0,059	0,118	0,235	0,588
8	0034		Água Gelada	0,301	0,602	1,505	3,010	6,020	15,049
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

BROA FUBÁ		BROA de FUBÁ		Quant. 17,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,120	Peso Cru	0,134
DATA	12-09-2019	BROA de FUBÁ	Tabuleiro - Forma	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	43,70
2	0430		Fubá	Fubá de Milho	Yoki	0,300	Kg	29,98	13,10
3	0690		Sal	Fino	Lebre	0,016	Kg	1,60	0,70
4	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,151	Kg	15,10	6,60
5	0336		Erva Doce	Erva - Doce Puré		0,005	Kg	0,46	0,20
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,101	Kg	10,07	4,40
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,071	Kg	7,09	3,10
8	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,014	Kg	1,37	0,60
9	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,030	Kg	2,97	1,30
10	0620		Ovo	Gema	Granja Maki	0,050	Kg	5,03	2,20
11	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,551	Kg	55,15	24,10
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,288	Kg	228,83	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

2. Misturar os ingredientes secos na masseira.
3. Adicionar parte da água gradualmente.
4. Acrescentar a margarina e os ovos.
5. Adicionar o restante da água.
6. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças
4. Modelar.
5. Aplicar cobertura.
6. Acondicionar em assadeiras.
7. Efetuar cortes decorativos na metade da fermentação.
8. Fermentar.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BROA FUBÁ	BROA de FUBÁ		Quant. 17	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,120	Peso Cru 0,134	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,014	RECEITAS 1	

R$ 3,55 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,80	0,84	Fubá	Fubá de Milho	Yoki	Assai	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,33	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
113,75	0,52	Erva Doce	Erva - Doce	Kitano	Extra	
8,51	0,86	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
8,40	0,60	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,19	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
22,48	0,67	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
16,00	0,81	Ovo	Gema	Granja GM	Assaí	
0,50	0,28	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 8,13 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,48
Outros Custos Unidade	1,91
Total Unidade Ing + Custos	2,39
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,55
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 2,39
Preço Venda c/Imp.	R$ 3,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 2,64
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 51,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 44,88
Lucro Produção - s/Imp	R$ 4,29
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	17,00
Ingredientes Receita	R$ 8,12
Outros Custos Receita	R$ 32,47
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 40,59
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 22,32
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 19,64

Espaço para Tabela Nutricional

BROA de FUBÁ

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	BROA FUBÁ	R$ 0,48	R$ 1,91	0,120	Gramas
2					Total
3					0,120
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,48	R$ 1,91	R$ 2,39	R$ 3,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
17	R$ 8,12	R$ 32,47	R$ 40,59	R$ 51,00	R$ 10,41
34	R$ 16,23	R$ 64,94	R$ 81,17	R$ 102,00	R$ 20,83
51	R$ 24,35	R$ 97,41	R$ 121,76	R$ 153,00	R$ 31,24
68	R$ 32,47	R$ 129,88	R$ 162,35	R$ 204,00	R$ 41,65

Com 1 Receita produzem-se **17,0** BROA de FUBÁ **0,120 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **2,288 Kg** PÃO **0,134 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

BROA de FUBÁ				Peso Cozido 0,120				Peso Cru 0,134	
UNIDADES Produção				9	17	43	85	170	426
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,144	2,288	5,721	11,442	22,883	57,208
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0430		Fubá de Milho	0,150	0,300	0,749	1,499	2,998	7,494
3	0690		Sal Fino	0,008	0,016	0,040	0,080	0,160	0,400
4	0028		Açúcar Refinado	0,076	0,151	0,378	0,755	1,510	3,776
5	0336		Erva Doce	0,002	0,005	0,011	0,023	0,046	0,114
6	0548		Margarina Geral	0,050	0,101	0,252	0,503	1,007	2,517
7	0410		Fermento Fresco	0,035	0,071	0,177	0,355	0,709	1,773
8	0583		Melhorador	0,007	0,014	0,034	0,069	0,137	0,343
9	0492		Leite em Pó	0,015	0,030	0,074	0,149	0,297	0,744
10	0620		Ovo Gema	0,025	0,050	0,126	0,252	0,503	1,259
11	0034		Água Gelada	0,276	0,551	1,379	2,757	5,515	13,787
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

ITALIANINHO		PÃO BOLA - ITALIANINHO		Quant.	18,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,080	Peso Cru	0,090
DATA	12-09-2019	PÃO SÍRIO	Tabuleiro - Forma		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	59,70
2	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,020	Kg	2,01	1,20
3	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,040	Kg	4,02	2,40
4	0690		Sal	Fino	Lebre	0,023	Kg	2,35	1,40
5	0583		Melhorador	Melhorador Puré	Fleischmann	0,010	Kg	1,01	0,60
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,030	Kg	3,02	1,80
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,551	Kg	55,11	32,90
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,675	Kg	167,50	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Cortar em cubos a margarina que será utilizada no recheio e reservar sob refrigeração.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em peças.
4. Bolear e descansar.
5. Virar a peça da massa com o fecho para cima.
6. Colocar um cubo de margarina, fazer o fechamento e voltar na posição anterior em assadeira enfarinhada.
7. Na metade da fermentação, virar a massa com o fecho para cima.
8. Finalizar a fermentação.
9. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

ITALIANINHO	PÃO BOLA - ITALIANINHO		Quant. 18	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Forma	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 2,46 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,20	0,04	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,34	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
2,55	0,06	Sal	Fino	Lebre	Assai	
14,17	0,14	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,25	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,28	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,12 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,22
Outros Custos Unidade	0,88
Total Unidade Ing + Custos	1,10
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,46
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 1,10
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,20
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,06
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 21,60
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 19,01
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 0,81
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	18,00
Ingredientes Receita	R$ 3,96
Outros Custos Receita	R$ 15,86
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 19,82
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 13,39
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 11,79

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO BOLA - ITALIANINHO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	ITALIANINHO	R$ 0,22	R$ 0,88	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,22	R$ 0,88	R$ 1,10	R$ 1,20

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
18	R$ 3,96	R$ 15,86	R$ 19,82	R$ 21,60	R$ 1,78
36	R$ 7,93	R$ 31,72	R$ 39,65	R$ 43,20	R$ 3,55
54	R$ 11,89	R$ 47,57	R$ 59,47	R$ 64,80	R$ 5,33
72	R$ 15,86	R$ 63,43	R$ 79,29	R$ 86,40	R$ 7,11

Com 1 Receita produzem-se **18,0** PÃO BOLA - ITALIANINHO 0,080 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,675 Kg PÃO 0,090 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO BOLA - ITALIANINHO				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				9	19	47	93	187	467
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,838	1,675	4,188	8,375	16,750	41,876
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0028		Açúcar Refinado	0,010	0,020	0,050	0,101	0,201	0,503
3	0548		Margarina Geral	0,020	0,040	0,101	0,201	0,402	1,005
4	0690		Sal Fino	0,012	0,023	0,059	0,117	0,235	0,586
5	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,025	0,050	0,101	0,251
6	0410		Fermento Fresco	0,015	0,030	0,075	0,151	0,302	0,754
7	0034		Água Gelada	0,276	0,551	1,378	2,755	5,511	13,777
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

SEMI-ITALIANO		PÃO SEMI-ITALIANO		Quant.	14,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,120	Peso Cru	0,134
DATA	12-09-2019	PÃO SEMI-ITALIANO	Tabuleiro - Forma		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	52,30
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,72	0,90
3	0415		Fermento	Natural	Casa	0,306	Kg	30,59	16,00
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,010	Kg	0,96	0,50
5	0583		Melhorador	Melhorador Puré	Fleischmann	0,010	Kg	0,96	0,50
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,019	Kg	1,91	1,00
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,551	Kg	55,07	28,80
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,912	Kg	191,20	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a massa fermentada e a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir em peças no tamanho desejado.
4. Bolear.
5. Descansar.
6. Rebolear.
7. Descansar.
8. Modelar.
9. Acondicionar em assadeiras.
10. Fermentar.
11. Aplicar cobertura.
12. Fazer pestana.
13. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

SEMI-ITALIANO	**PÃO SEMI-ITALIANO**	**Quant.**	**14**	**SENAI**
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,120**	**Peso Cru** **0,134**
DATA 12-09-2019	**Tabuleiro - Forma**	**Perca gr**	**0,014**	**RECEITAS** **1**

R$ 2,61 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
4,25	1,30	**Fermento**	**Natural**	Casa	Casa	
8,51	0,08	**Margarina**	**Vegetal 80% Lipídios**	Amélia	Assai	
14,17	0,14	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
8,40	0,16	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,28	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 5,00 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,35
Outros Custos Unidade	1,05
Total Unidade Ing + Custos	1,40
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,61
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 1,40
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,50
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,32
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 21,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 18,48
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,19
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	14,00
Ingredientes Receita	R$ 4,92
Outros Custos Receita	R$ 14,75
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 19,67
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 11,16
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 9,82

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO SEMI-ITALIANO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	SEMI-ITALIANO	R$ 0,35	R$ 1,05	0,120	Gramas
2					**Total**
3					0,120
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,35	R$ 1,05	R$ 1,40	**R$ 1,50**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
14	R$ 4,92	R$ 14,75	R$ 19,67	R$ 21,00	R$ 1,33
28	R$ 9,83	R$ 29,50	R$ 39,34	R$ 42,00	R$ 2,66
42	R$ 14,75	R$ 44,26	R$ 59,01	R$ 63,00	R$ 3,99
56	R$ 19,67	R$ 59,01	R$ 78,68	R$ 84,00	R$ 5,32

Com 1 Receita produzem-se 14,0 PÃO SEMI-ITALIANO 0,120 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,912 Kg PÃO 0,134 gr Cru

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO SEMI-ITALIANO				Peso Cozido 0,120				Peso Cru 0,134	
UNIDADES Produção				7	14	36	71	142	356
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,956	1,912	4,780	9,560	19,120	47,801
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,017	0,043	0,086	0,172	0,430
3	0415		Fermento Natural	0,153	0,306	0,765	1,530	3,059	7,648
4	0548		Margarina Geral	0,005	0,010	0,024	0,048	0,096	0,239
5	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,024	0,048	0,096	0,239
6	0410		Fermento Fresco	0,010	0,019	0,048	0,096	0,191	0,478
7	0034		Água Gelada	0,275	0,551	1,377	2,753	5,507	13,767
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

SEMI-ITALIANO II	PÃO SEMI-ITALIANO - PANHOCA		Quant.	21,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO SEMI-ITALIANO - PANHOCA	Tabuleiro - Forma		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	52,50
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,027	Kg	2,67	1,40
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,010	Kg	0,95	0,50
4	0562		Massa	Fermentada	Prod. Casa	0,571	Kg	57,14	30,00
5	0080		Banha	Porco	Frimesa	0,050	Kg	4,95	2,60
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	0,95	0,50
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,010	Kg	0,95	0,50
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,229	Kg	22,86	12,00
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,905	Kg	190,48	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a massa fermentada e a banha.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir em peças no tamanho desejado.
4. Bolear.
5. Descansar.
6. Rebolear.
7. Acondicionar em assadeiras.
8. Fermentar.
9. Aplicar cobertura.
10. Fazer os cortes decorativos.
11. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

SEMI-ITALIANO II	**PÃO SEMI-ITALIANO - PANHOCA**	**Quant.**	**21**	**SENAI**
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,080**	**Peso Cru** **0,090**
DATA 12-09-2019	**Tabuleiro - Forma**	**Perca gr**	**0,010**	**RECEITAS** **1**

R$ 2,58 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,07	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
2,20	0,02	**Açúcar**	**Refinado**	Caravelas	Assai	
2,01	1,15	**Massa**	**Fermentada**	Prod. Casa	Prod. Casa	
6,87	0,34	**Banha**	**Porco**	Frimesa	Safra	
14,17	0,13	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
8,40	0,08	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,11	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,91 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,23
Outros Custos Unidade	0,69
Total Unidade Ing + Custos	0,92
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,58
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 0,92
Preço Venda c/Imp.	**R$ 1,00**
Preço Venda s/Imposto	R$ 0,88
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 21,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 18,48
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 0,91

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS

Unidades	21,00
Ingredientes Receita	R$ 4,85
Outros Custos Receita	R$ 14,55
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 19,39
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 11,16
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 9,82

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO SEMI-ITALIANO - PANHOCA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	SEMI-ITALIANO II	R$ 0,23	R$ 0,69	0,080	Gramas
2					**Total**
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,23	R$ 0,69	R$ 0,92	**R$ 1,00**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
21	R$ 4,85	R$ 14,55	R$ 19,39	R$ 21,00	R$ 1,61
42	R$ 9,70	R$ 29,09	R$ 38,79	R$ 42,00	R$ 3,21
63	R$ 14,55	R$ 43,64	R$ 58,18	R$ 63,00	R$ 4,82
84	R$ 19,39	R$ 58,18	R$ 77,58	R$ 84,00	R$ 6,42

Com 1 Receita produzem-se **21,0** **PÃO SEMI-ITALIANO - PANHOCA** **0,080 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,905 Kg** **PÃO** **0,090 gr Cru**

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado** **R$** **Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO SEMI-ITALIANO - PANHOCA				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				11	21	53	106	213	531
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,952	1,905	4,762	9,524	19,048	47,619
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,013	0,027	0,067	0,133	0,267	0,667
3	0028		Açúcar Refinado	0,005	0,010	0,024	0,048	0,095	0,238
4	0562		Massa Fermentada	0,286	0,571	1,429	2,857	5,714	14,286
5	0080		Banha Porco	0,025	0,050	0,124	0,248	0,495	1,238
6	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,024	0,048	0,095	0,238
7	0410		Fermento Fresco	0,005	0,010	0,024	0,048	0,095	0,238
8	0034		Água Gelada	0,114	0,229	0,571	1,143	2,286	5,714
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

PIZZA	PÃO PIZZA		Quant.	16,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,100	Peso Cru	0,112
DATA 19-09-2019	PÃO PIZZA	Tabuleiro		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	52,70
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,71	0,90
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,133	Kg	13,28	7,00
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,080	Kg	7,97	4,20
5	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,040	Kg	3,98	2,10
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,049	Kg	4,93	2,60
7	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,95	0,50
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,569	Kg	56,93	30,00
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,898	Kg	189,75	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Laminar a massa com aproximadamente 0,5 cm.
4. Pincelar o molho em toda a superfície da massa.
5. Aplicar o recheio em 50% da massa, dobrar a outra parte da massa sobre o recheio.
6. Passar a bilha sobre a massa para unir as duas partes.
7. Acondicionar em assadeiras.
8. Pincelar com ovos sobre a massa, polvilhar ervas secas
9. Cortar em formato de fatias de pizza.
10. Fermentar.
11. Assar

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.



Pão d'Avó Padaria



RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

PIZZA	PÃO PIZZA		Quant. 16	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,100	Peso Cru 0,112	
DATA 19-09-2019	Tabuleiro	Perca gr 0,012	RECEITAS 1	

R$ 3,03 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,29	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,68	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
22,48	0,90	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,40	0,41	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,13	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
0,50	0,28	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 5,74 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,34
Outros Custos Unidade	1,36
Total Unidade Ing + Custos	1,69
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,03
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 1,69
Preço Venda c/Imp.	R$ 15,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 13,20
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 240,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 211,20
Lucro Produção - s/Imp	R$ 184,08
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	16,00
Ingredientes Receita	R$ 5,42
Outros Custos Receita	R$ 21,70
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 27,12
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 133,93
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 117,86

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO PIZZA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	PIZZA	R$ 0,34	R$ 1,36	0,100	Gramas
2	RECHEIO	R$ 0,58	R$ 1,75	0,030	Total
3					0,130
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,92	R$ 3,11	R$ 4,03	R$ 5,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
16	R$ 14,76	R$ 49,69	R$ 64,45	R$ 80,00	R$ 15,55
32	R$ 29,51	R$ 99,38	R$ 128,89	R$ 160,00	R$ 31,11
48	R$ 44,27	R$ 149,07	R$ 193,34	R$ 240,00	R$ 46,66
64	R$ 59,02	R$ 198,77	R$ 257,79	R$ 320,00	R$ 62,21

Com 1 Receita produzem-se **16,0** PÃO PIZZA **0,100 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,898 Kg** PÃO **0,112 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



RECEITA PRODUÇÃO
2º Produto

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

RECHEIO	PÃO PIZZA - RECHEIO	Quant.	35,00	SENAI
PÃO PIZZA	RECHEIO	Peso Cozido	0,030	Peso Cru 0,030
DATA 19-09-2019	PÃO PIZZA - RECHEIO	RECHEIO		RECEITAS 0,2

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0724	RECHEIO	Tomate	Molho	Pomarola	0,200	Kg	100,00	2,00
2	0611		Orégano	Seco	JTC Distrib.	0,006	Kg	3,02	0,20
3	0661		Presunto	Cozido	Sadia	0,393	Kg	196,30	13,00
4	0666		Queijo	Mussarela Fatiado	Sadia	0,453	Kg	226,50	15,00
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,052	Kg	525,82	30,20

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

1. Aplicar o molho de tomate por cima de metade da massa laminada
2. Ralar o Presunto, aplicar
3. Ralar o queijo, aplicar
4. Polvilhar o orégano
5. Fechar com metade da massa que está sem o recheio, apertar bem a borda

Pão d'Avó Padaria



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS
2º Produto

FOLHA para a GERÊNCIA

RECHEIO	PÃO PIZZA - RECHEIO		Quant. 35	SENAI
PÃO PIZZA	RECHEIO	Peso Cozido 0,030	Peso Cru 0,030	
DATA 19-09-2019	RECHEIO	Perca gr	RECEITAS	0,2

R$ 19,44 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
6,21	1,24	Tomate	Molho	Pomarola	Extra	
17,50	0,11	Orégano	Seco	JTC Distrib.	ZonaCerealista	
19,80	7,77	Presunto	Cozido	Sadia	Assai	
25,00	11,33	Queijo	Mussarela Fatiado	Sadia	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 20,45 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,58
Outros Custos Unidade	1,75
Total Unidade Ing + Custos	2,33
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	19,44

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO PIZZA - RECHEIO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total
1	RECHEIO	R$ 0,58	R$ 1,75	2,33



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO PIZZA				Peso Cozido 0,100				Peso Cru 0,112	
UNIDADES Produção				22	64	147	319	639	1597
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			2,454	7,156	16,469	35,779	71,557	178,893
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,017	0,043	0,085	0,171	0,427
3	0028		Açúcar Refinado	0,066	0,133	0,332	0,664	1,328	3,321
4	0548		Margarina Geral	0,040	0,080	0,199	0,398	0,797	1,992
5	0492		Leite em Pó	0,020	0,040	0,100	0,199	0,398	0,996
6	0410		Fermento Fresco	0,025	0,049	0,123	0,247	0,493	1,233
7	0583		Melhorador	0,005	0,009	0,024	0,047	0,095	0,237
8	0034		Água Gelada	0,285	0,569	1,423	2,846	5,693	14,231
9	.		-						
10	0724	RECHEIO	Tomate Molho	0,500	1,000	1,080	5,000	10,000	25,000
11	0611		Orégano Seco	0,015	0,030	0,076	0,151	0,302	0,755
12	0661		Presunto Ralado	0,982	1,963	4,908	9,815	19,630	49,075
13	0666		Queijo Ralado	0,009	2,265	5,663	11,325	22,650	56,625
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CIABATTA I	PÃO CIABATTA I		Quant. 18,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO CIABATTA I	Tabuleiro - Perfurado	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	59,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,69	1,00
3	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,042	Kg	4,24	2,50
4	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	1,02	0,60
5	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,625	Kg	62,54	36,90
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,695	Kg	169,49	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar a água gradualmente.
3. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Colocar a massa sobre a mesa ou em um recipiente, ambos devem ser untados com azeite ou óleo.
4. Polvilhar sobre a massa muita farinha.
5. Fermentar.
6. Cortar.
7. Modelar.
8. Acondicionar em assadeira.
9. Fermentar.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CIABATTA I	PÃO CIABATTA I		Quant. 18	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Perfurado	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 2,28 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
8,40	0,36	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,14	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
0,50	0,31	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 3,86 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,20
Outros Custos Unidade	0,82
Total Unidade Ing + Custos	1,02
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,28
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 1,02
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,10
Preço Venda s/Imposto	R$ 0,97
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 19,80
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 17,42
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 0,92
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	18,00
Ingredientes Receita	R$ 3,67
Outros Custos Receita	R$ 14,68
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 18,35
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 12,28
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 10,80

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO CIABATTA I

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CIABATTA I	R$ 0,20	R$ 0,82	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,20	R$ 0,82	R$ 1,02	R$ 1,10

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
18	R$ 3,67	R$ 14,68	R$ 18,35	R$ 19,80	R$ 1,45
36	R$ 7,34	R$ 29,35	R$ 36,69	R$ 39,60	R$ 2,91
54	R$ 11,01	R$ 44,03	R$ 55,04	R$ 59,40	R$ 4,36
72	R$ 14,68	R$ 58,71	R$ 73,38	R$ 79,20	R$ 5,82

Com 1 Receita produzem-se 18,0 PÃO CIABATTA I 0,080 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,695 Kg PÃO 0,090 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO CIABATTA I				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				9	19	47	95	189	473
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,847	1,695	4,237	8,475	16,949	42,373
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,017	0,042	0,085	0,169	0,424
3	0410		Fermento Fesco	0,021	0,042	0,106	0,212	0,424	1,059
4	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,025	0,051	0,102	0,254
5	0034		Água Gelada	0,313	0,625	1,564	3,127	6,254	15,636
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CIABATTA II	PÃO CIABATTA II		Quant.	21,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,080	Peso Cru	0,090
DATA 12-09-2019	PÃO CIABATTA II	Tabuleiro - Perfurado		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	53,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,70	0,90
3	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,049	Kg	4,91	2,60
4	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,94	0,50
5	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,021	Kg	2,08	1,10
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,021	Kg	2,08	1,10
7	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,021	Kg	2,08	1,10
8	0562		Massa	Fermentada	Prod. Casa	0,202	Kg	20,19	10,70
9	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,547	Kg	54,72	29,00
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,887	Kg	188,68	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
Na 1ª velocidade
1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar a água gradualmente.
3. Acrescentar a massa fermentada e a margarina.
4. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade
1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Colocar a massa sobre a mesa ou em um recipiente, ambos devem ser untados com azeite ou óleo.
4. Polvilhar sobre a massa muita farinha.
5. Fermentar.
6. Cortar.
7. Modelar.
8. Acondicionar em assadeira.
9. Fermentar.
10. Assar.

Antes de começar:
1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CIABATTA II	PÃO CIABATTA II		Quant. 21	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,080	Peso Cru 0,090	
DATA 12-09-2019	Tabuleiro - Perfurado	Perca gr 0,010	RECEITAS 1	

R$ 2,63 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
8,40	0,41	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,13	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
22,48	0,47	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,51	0,18	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
2,20	0,05	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
2,01	0,41	Massa	Fermentada	Prod. Casa	Prod. Casa	
0,50	0,27	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,96 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,24
Outros Custos Unidade	0,94
Total Unidade Ing + Custos	1,18
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,63
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 1,18
Preço Venda c/Imp.	R$ 1,20
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,06
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 25,20
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 22,18
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,54
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	21,00
Ingredientes Receita	R$ 4,94
Outros Custos Receita	R$ 19,78
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 24,72
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 13,39
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 11,79

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO CIABATTA II

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CIABATTA II	R$ 0,24	R$ 0,94	0,080	Gramas
2					Total
3					0,080
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,24	R$ 0,94	R$ 1,18	R$ 1,20

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
21	R$ 4,94	R$ 19,78	R$ 24,72	R$ 25,20	R$ 0,48
42	R$ 9,89	R$ 39,55	R$ 49,44	R$ 50,40	R$ 0,96
63	R$ 14,83	R$ 59,33	R$ 74,16	R$ 75,60	R$ 1,44
84	R$ 19,78	R$ 79,10	R$ 98,88	R$ 100,80	R$ 1,92

Com 1 Receita produzem-se **21,0** PÃO CIABATTA II 0,080 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,887 Kg PÃO 0,090 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg

PÃO CIABATTA II				Peso Cozido 0,080				Peso Cru 0,090	
UNIDADES Produção				11	21	53	105	211	526
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,943	1,887	4,717	9,434	18,868	47,170
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,017	0,042	0,085	0,170	0,425
3	0410		Fermento Fresco	0,025	0,049	0,123	0,245	0,491	1,226
4	0583		Melhorador	0,005	0,009	0,024	0,047	0,094	0,236
5	0492		Leite em Pó	0,010	0,021	0,052	0,104	0,208	0,519
6	0548		Margarina Geral	0,010	0,021	0,052	0,104	0,208	0,519
7	0028		Açúcar Refinado	0,010	0,021	0,052	0,104	0,208	0,519
8	0562		Massa Fermentada	0,101	0,202	0,505	1,009	2,019	5,047
9	0034		Água Gelada	0,274	0,547	1,368	2,736	5,472	13,679
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CIABATTA SF	PÃO CIABATTA SEMI-FOLHADA		Quant. 16,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,100	Peso Cru	0,120
DATA 10-11-2019	PÃO CIABATTA SEMI-FOLHADA	Tabuleiro - Perfurado	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	59,20
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,69	1,00
3	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,051	Kg	5,07	3,00
4	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	1,01	0,60
5	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,020	Kg	2,03	1,20
6	0065		Azeite	Oliva - Extra Virgem	Borges	0,022	Kg	2,20	1,30
7	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,022	Kg	2,20	1,30
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,547	Kg	54,73	32,40
9	.		-	-	-				
10	0539	Folhar	Margarina	Folhados Croissant	Amélia	0,253	Kg	25,34	15,00
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,943	Kg	194,26	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Retirar a massa da masseira.
2. Colocar a massa sobre a mesa polvilhada com farinha.
3. Abrir a massa.
4. Aplicar a margarina para folhar.
5. Executar a operação de folhar.
6. Polvilhar farinha sobre a massa.
7. Cortar.
8. Acondicionar em assadeira.
9. Fermentar.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CIABATTA SF	**PÃO CIABATTA SEMI-FOLHADA**	**Quant.**	**16**	**SENAI**
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,100**	**Peso Cru** **0,120**
DATA 10-11-2019	**Tabuleiro - Perfurado**	**Perca gr**	**0,020**	**RECEITAS** **1**

R$ 3,70 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
8,40	0,43	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,14	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
22,48	0,46	**Leite**	**em Pó**	Itambé	Assai	
29,80	0,65	**Azeite**	**Oliva - Extra Virgem**	Borges	Assaí	
2,20	0,05	**Açúcar**	**Refinado**	Caravelas	Assai	
0,50	0,27	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
8,48	2,15	**Margarina**	**Folhados Croissant**	Vigor	Tateno	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 7,19 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,44
Outros Custos Unidade	1,78
Total Unidade Ing + Custos	2,22
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,70
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost R$	2,22
Preço Venda c/Imp. R$	**2,50**
Preço Venda s/Imposto R$	2,20
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	40,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	35,20
Lucro Produção - s/Imp -R$	0,34
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	16,00
Ingredientes Receita R$	7,11
Outros Custos Receita R$	28,43
Custo TOTAL Ing + Custo R$	35,54
Preço Venda Kg c/Imp R$	20,83
Preço Venda Kg s/Imp R$	18,33

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO CIABATTA SEMI-FOLHADA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CIABATTA SF	R$ 0,44	R$ 1,78	0,100	Gramas
2					**Total**
3					0,100
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,44	R$ 1,78	R$ 2,22	**R$ 2,50**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
16	R$ 7,11	R$ 28,43	R$ 35,54	R$ 40,00	R$ 4,46
32	R$ 14,22	R$ 56,87	R$ 71,08	R$ 80,00	R$ 8,92
48	R$ 21,33	R$ 85,30	R$ 106,63	R$ 120,00	R$ 13,37
64	R$ 28,43	R$ 113,73	R$ 142,17	R$ 160,00	R$ 17,83

Com 1 Receita produzem-se **16,0** PÃO CIABATTA SEMI-FOLHADA **0,100 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,943 Kg** PÃO **0,120 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO CIABATTA SEMI-FOLHADA				Peso Cozido 0,100				Peso Cru 0,120	
UNIDADES Produção				8	16	40	81	162	405
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,971	1,943	4,856	9,713	19,426	48,564
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,017	0,042	0,084	0,169	0,422
3	0410		Fermento Fresco	0,025	0,051	0,127	0,253	0,507	1,267
4	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,025	0,051	0,101	0,253
5	0492		Leite em Pó	0,010	0,020	0,051	0,101	0,203	0,507
6	0065		Azeite Virgem	0,011	0,022	0,055	0,110	0,220	0,549
7	0028		Açúcar Refinado	0,011	0,022	0,055	0,110	0,220	0,549
8	0034		Água Gelada	0,274	0,547	1,368	2,736	5,473	13,682
9	.		-						
10	0539		Margarina Folhar	0,127	0,253	0,633	1,267	2,534	6,334
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CROISSANT I	CROISSANT I		Quant. 23,00	SENAI
CROISSANT	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,090	Peso Cru 0,101	
DATA 10-11-2019	CROISSANT I	Tabuleiro - Liso	RECEITAS 1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	54,50
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,83	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,105	Kg	10,46	5,70
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,028	Kg	2,75	1,50
5	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,050	Kg	4,95	2,70
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,055	Kg	5,50	3,00
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,022	Kg	2,20	1,20
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,549	Kg	54,86	29,90
9	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,92	0,50
10	.		-	-	-				
11	0540	Folhear	Margarina	Ricca Folhados & Croissa	Ricca	0,514	Kg	51,38	28,00
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,349	Kg	234,86	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Preparar a margarina para folhar e reservar.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Descansar.
4. Laminar a massa.
5. Executar a operação de folhar.
6. Modelar.
7. Pincelar.
8. Aplicar cobertura.
9. Fermentar.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.



Pão d'Avó Padaria



RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CROISSANT I	**CROISSANT I**		**Quant.**	**23**	**SENAI**
CROISSANT	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,090**	**Peso Cru**	**0,101**
DATA 10-11-2019	**Tabuleiro - Liso**	**Perca gr**	**0,011**	**RECEITAS**	**1**

R$ 4,76 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
2,20	0,23	**Açúcar**	**Refinado**	Caravelas	Assai	
22,48	0,62	**Leite**	**em Pó**	Itambé	Assai	
7,78	0,39	**Ovo**	**Inteiro - Branco**	Granja GM	Assai	
8,51	0,47	**Margarina**	**Vegetal 80% Lipídios**	Amélia	Assai	
8,40	0,18	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,27	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
14,17	0,13	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
-	-	-	-	-	-	
11,35	5,83	**Margarina**	**Ricca Folhados & Cro**	Bunge	Rocha Pan	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 11,17 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,48
Outros Custos Unidade	1,92
Total Unidade Ing + Custos	2,40
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	4,76
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 2,40
Preço Venda c/Imp.	**R$ 2,50**
Preço Venda s/Imposto	R$ 2,20
Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 57,50
Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 50,60
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 4,53
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	23,00
Ingredientes Receita	R$ 11,03
Outros Custos Receita	R$ 44,10
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 55,13
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 24,80
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 21,83

Espaço para Tabela Nutricional

CROISSANT I

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CROISSANT I	R$ 0,48	R$ 1,92	0,090	Gramas
2					**Total**
3					0,090
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,48	R$ 1,92	R$ 2,40	**R$ 2,50**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
23	R$ 11,03	R$ 44,10	R$ 55,13	R$ 57,50	R$ 2,37
46	R$ 22,05	R$ 88,21	R$ 110,26	R$ 115,00	R$ 4,74
69	R$ 33,08	R$ 132,31	R$ 165,39	R$ 172,50	R$ 7,11
92	R$ 44,10	R$ 176,42	R$ 220,52	R$ 230,00	R$ 9,48

Com 1 Receita produzem-se **23,0** **CROISSANT I** **0,090 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **2,349 Kg** **CROISSANT** **0,101 gr Cru**

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado** **R$** **Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

CROISSANT I				Peso Cozido 0,090				Peso Cru 0,101	
UNIDADES Produção				12	23	58	116	233	582
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,174	2,349	5,872	11,743	23,486	58,716
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,046	0,092	0,183	0,459
3	0028		Açúcar Refinado	0,052	0,105	0,261	0,523	1,046	2,615
4	0492		Leite em Pó	0,014	0,028	0,069	0,138	0,275	0,688
5	0625		Ovo Inteiro	0,025	0,050	0,124	0,248	0,495	1,239
6	0548		Margarina geral	0,028	0,055	0,138	0,275	0,550	1,376
7	0410		Fermento Fresco	0,011	0,022	0,055	0,110	0,220	0,550
8	0034		Água Gelada	0,274	0,549	1,372	2,743	5,486	13,716
9	0583		Melhorador	0,005	0,009	0,023	0,046	0,092	0,229
10	.		-						
11	0540	Folh	Margarina Folhar	0,257	0,514	1,284	2,569	5,138	12,844
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CROISSANT II	CROISSANT II		Quant. 22,00	SENAI
CROISSANT	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,090	Peso Cru	0,101
DATA 10-11-2019	CROISSANT II	Tabuleiro - Liso	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	54,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,020	Kg	2,04	1,10
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,080	Kg	7,96	4,30
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,030	Kg	2,96	1,60
5	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,083	Kg	8,33	4,50
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,050	Kg	5,00	2,70
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,022	Kg	2,22	1,20
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,556	Kg	55,56	30,00
9	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,11	0,60
10	.		-	-	-				
11	0540	Folhear	Margarina	Ricca Folhados & Croissa	Ricca	0,407	Kg	40,74	22,00
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,259	Kg	225,93	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Preparar a margarina para folhar e reservar.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Descansar.
4. Laminar a massa.
5. Executar a operação de folhar.
6. Rechear.
7. Modelar.
8. Pincelar.
9. Aplicar cobertura.
10. Fermentar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CROISSANT II	**CROISSANT II**		**Quant.**	**22**	**SENAI**
CROISSANT	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,090**	**Peso Cru**	**0,101**
DATA 10-11-2019	**Tabuleiro - Liso**	**Perca gr**	**0,011**	**RECEITAS**	**1**

R$ 4,52 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
2,20	0,18	**Açúcar**	**Refinado**	Caravelas	Assai	
22,48	0,67	**Leite**	**em Pó**	Itambé	Assai	
7,78	0,65	**Ovo**	**Inteiro - Branco**	Granja GM	Assai	
8,51	0,43	**Margarina**	**Vegetal 80% Lipídios**	Amélia	Assai	
8,40	0,19	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,28	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
14,17	0,16	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
-	-	-	-	-	-	
11,35	4,62	**Margarina**	**Ricca Folhados & Cro**	Bunge	Rocha Pan	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 10,21 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,46
Outros Custos Unidade	1,82
Total Unidade Ing + Custos	2,28
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	4,52
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost R$	2,28
Preço Venda c/Imp. R$	**2,50**
Preço Venda s/Imposto R$	2,20
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	55,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	48,40
Lucro Produção - s/Imp -R$	1,72
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	22,00
Ingredientes Receita R$	10,02
Outros Custos Receita R$	40,10
Custo TOTAL Ing + Custo R$	50,12
Preço Venda Kg c/Imp R$	24,80
Preço Venda Kg s/Imp R$	21,83

Espaço para Tabela Nutricional

CROISSANT II

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CROISSANT II	R$ 0,46	R$ 1,82	0,090	Gramas
2					**Total**
3					0,090
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,46	R$ 1,82	R$ 2,28	**R$ 2,50**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
22	R$ 10,02	R$ 40,10	R$ 50,12	R$ 55,00	R$ 4,88
44	R$ 20,05	R$ 80,20	R$ 100,25	R$ 110,00	R$ 9,75
66	R$ 30,07	R$ 120,29	R$ 150,37	R$ 165,00	R$ 14,63
88	R$ 40,10	R$ 160,39	R$ 200,49	R$ 220,00	R$ 19,51

Com 1 Receita produzem-se **22,0** **CROISSANT II** **0,090 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **2,259 Kg** **CROISSANT** **0,101 gr Cru**

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado** **R$** **Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

CROISSANT II				Peso Cozido 0,090				Peso Cru 0,101	
UNIDADES Produção				11	22	56	112	224	560
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,130	2,259	5,648	11,296	22,593	56,481
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,010	0,020	0,051	0,102	0,204	0,509
3	0028		Açúcar Refinado	0,040	0,080	0,199	0,398	0,796	1,991
4	0492		Leite em Pó	0,015	0,030	0,074	0,148	0,296	0,741
5	0625		Ovo Inteiro	0,042	0,083	0,208	0,417	0,833	2,083
6	0548		Margarina Geral	0,025	0,050	0,125	0,250	0,500	1,250
7	0410		Fermento Fresco	0,011	0,022	0,056	0,111	0,222	0,556
8	0034		Água Gelada	0,278	0,556	1,389	2,778	5,556	13,889
9	0583		Melhorador	0,006	0,011	0,028	0,056	0,111	0,278
10	.		-						
11	0540	Folh	Margarina Folhar	0,204	0,407	1,019	2,037	4,074	10,185
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CROISSANT III	CROISSANT III		Quant. 21,00	SENAI
CROISSANT	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,090	Peso Cru 0,101	
DATA 10-11-2019	CROISSANT III	Tabuleiro - Liso	RECEITAS 1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	53,60
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,019	Kg	1,87	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,039	Kg	3,92	2,10
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,037	Kg	3,73	2,00
5	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,099	Kg	9,89	5,30
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,078	Kg	7,84	4,20
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,022	Kg	2,24	1,20
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,560	Kg	55,97	30,00
9	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,011	Kg	1,12	0,60
10	.		-	-	-				
11	0540	Folhear	Margarina	Ricca Folhados & Croissa	Ricca	0,317	Kg	31,72	17,00
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	2,183	Kg	218,28	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Preparar a margarina para folhar e reservar.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Descansar.
4. Laminar a massa.
5. Executar a operação de folhar.
6. Rechear.
7. Modelar.
8. Pincelar.
9. Aplicar cobertura.
10. Fermentar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CROISSANT III	**CROISSANT III**		**Quant.**	**21**	**SENAI**
CROISSANT	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,090**	**Peso Cru**	**0,101**
DATA 10-11-2019	**Tabuleiro - Liso**	**Perca gr**	**0,011**	**RECEITAS**	**1**

R$ 4,41 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
2,20	0,09	**Açúcar**	**Refinado**	Caravelas	Assai	
22,48	0,84	**Leite**	**em Pó**	Itambé	Assai	
7,78	0,77	**Ovo**	**Inteiro - Branco**	Granja GM	Assai	
8,51	0,67	**Margarina**	**Vegetal 80% Lipídios**	Amélia	Assai	
8,40	0,19	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,28	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
14,17	0,16	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
-	-	-	-	-	-	
11,35	3,60	**Margarina**	**Ricca Folhados & Cro**	Bunge	Rocha Pan	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 9,63 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,44
Outros Custos Unidade	1,78
Total Unidade Ing + Custos	2,22
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	4,41
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 2,22
Preço Venda c/Imp.	**R$ 2,50**
Preço Venda s/Imposto	R$ 2,20
Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 52,50
Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 46,20
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 0,52
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	21,00
Ingredientes Receita	R$ 9,34
Outros Custos Receita	R$ 37,37
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 46,72
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 24,80
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 21,83

Espaço para Tabela Nutricional

CROISSANT III

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	CROISSANT III	R$ 0,44	R$ 1,78	0,090	Gramas
2					**Total**
3					0,090
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,44	R$ 1,78	R$ 2,22	**R$ 2,50**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
21	R$ 9,34	R$ 37,37	R$ 46,72	R$ 52,50	R$ 5,78
42	R$ 18,69	R$ 74,75	R$ 93,43	R$ 105,00	R$ 11,57
63	R$ 28,03	R$ 112,12	R$ 140,15	R$ 157,50	R$ 17,35
84	R$ 37,37	R$ 149,50	R$ 186,87	R$ 210,00	R$ 23,13

Com 1 Receita produzem-se 21,0 CROISSANT III 0,090 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 2,183 Kg CROISSANT 0,101 gr Cru

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

CROISSANT III				Peso Cozido 0,090				Peso Cru 0,101	
UNIDADES Produção				11	22	54	108	217	541
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,091	2,183	5,457	10,914	21,828	54,571
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,019	0,047	0,093	0,187	0,466
3	0028		Açúcar Refinado	0,020	0,039	0,098	0,196	0,392	0,979
4	0492		Leite em Pó	0,019	0,037	0,093	0,187	0,373	0,933
5	0625		Ovo Inteiro	0,049	0,099	0,247	0,494	0,989	2,472
6	0548		Margarina Geral	0,039	0,078	0,196	0,392	0,784	1,959
7	0410		Fermento Fresco	0,011	0,022	0,056	0,112	0,224	0,560
8	0034		Água Gelada	0,280	0,560	1,399	2,799	5,597	13,993
9	0583		Melhorador	0,006	0,011	0,028	0,056	0,112	0,280
10	.		-						
11	0540	Folh	Margarina Folhar	0,159	0,317	0,793	1,586	3,172	7,929
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

BAGUETTE I		BAGUETTE I		Quant.	5,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,250	Peso Cru	0,280
DATA	10-11-2019	BAGUETTE I	Tabuleiro - Canelado		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	59,70
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,68	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,005	Kg	0,50	0,30
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,015	Kg	1,51	0,90
5	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,025	Kg	2,51	1,50
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,013	Kg	1,34	0,80
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,600	Kg	59,97	35,80
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,675	Kg	167,50	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir em peças no tamanho desejado.
4. Modelar na modeladora.
5. Descansar.
6. Alongar.
7. Acondicionar em esteiras.
8. Fermentar.
9. Cortar pestana.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BAGUETTE I	BAGUETTE I		Quant. 5	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru 0,280	
DATA 10-11-2019	Tabuleiro - Canelado	Perca gr 0,030	RECEITAS 1	

R$ 2,32 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,01	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	0,13	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
8,40	0,21	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,19	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
0,50	0,30	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 3,88 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,65
Outros Custos Unidade	2,60
Total Unidade Ing + Custos	3,25
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,32
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 3,25
Preço Venda c/Imp.	R$ 3,50
Preço Venda s/Imposto	R$ 3,08
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 17,50
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 15,40
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 0,83
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	5,00
Ingredientes Receita	R$ 3,25
Outros Custos Receita	R$ 12,98
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 16,23
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 12,50
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 11,00

Espaço para Tabela Nutricional

BAGUETTE I

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	BAGUETTE I	R$ 0,65	R$ 2,60	0,250	Gramas
2					Total
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,65	R$ 2,60	R$ 3,25	R$ 3,50

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
5	R$ 3,25	R$ 12,98	R$ 16,23	R$ 17,50	R$ 1,27
10	R$ 6,49	R$ 25,96	R$ 32,45	R$ 35,00	R$ 2,55
15	R$ 9,74	R$ 38,94	R$ 48,68	R$ 52,50	R$ 3,82
20	R$ 12,98	R$ 51,92	R$ 64,91	R$ 70,00	R$ 5,09

Com 1 Receita produzem-se 5,0 BAGUETTE I 0,250 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,675 Kg PÃO 0,280 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

BAGUETTE I				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				3	6	15	30	60	150
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,838	1,675	4,188	8,375	16,750	41,876
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,017	0,042	0,084	0,168	0,419
3	0028		Açúcar Refinado	0,003	0,005	0,013	0,025	0,050	0,126
4	0548		Margarina Geral	0,008	0,015	0,038	0,075	0,151	0,377
5	0410		Fermento Fresco	0,013	0,025	0,063	0,126	0,251	0,628
6	0583		Melhorador	0,007	0,013	0,034	0,067	0,134	0,335
7	0034		Água Gelada	0,300	0,600	1,499	2,998	5,997	14,992
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

BAGUETTE II	BAGUETTE II		Quant. 5,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru	0,280
DATA 10-11-2019	BAGUETTE II	Tabuleiro - Canelado	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	59,90
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,017	Kg	1,67	1,00
3	0082		Banha	Porco	Seara	0,015	Kg	1,50	0,90
4	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,025	Kg	2,50	1,50
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,013	Kg	1,34	0,80
6	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,599	Kg	59,93	35,90
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,669	Kg	166,94	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a banha.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir em peças no tamanho desejado.
4. Modelar na modeladora.
5. Descansar.
6. Alongar.
7. Acondicionar em esteiras.
8. Fermentar.
9. Cortar pestana.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BAGUETTE II	**BAGUETTE II**		**Quant.**	**5**	**SENAI**
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**0,250**	**Peso Cru**	**0,280**
DATA 10-11-2019	**Tabuleiro - Canelado**	**Perca gr**	**0,030**	**RECEITAS**	**1**

R$ 2,30 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
6,99	0,11	**Banha**	**Porco**	Seara	Assaí	
8,40	0,21	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,19	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
0,50	0,30	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 3,85 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,65
Outros Custos Unidade	2,58
Total Unidade Ing + Custos	3,23
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,30
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 3,23
Preço Venda c/Imp.	**R$ 3,50**
Preço Venda s/Imposto	R$ 3,08
Venda PRODUÇÂO c/Imp	R$ 17,50
Venda PRODUÇÂO s/Imp	R$ 15,40
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 0,73

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS

Unidades	5,00
Ingredientes Receita	R$ 3,23
Outros Custos Receita	R$ 12,90
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 16,13
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 12,50
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 11,00

Espaço para Tabela Nutricional

BAGUETTE II

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	BAGUETTE II	R$ 0,65	R$ 2,58	0,250	Gramas
2					**Total**
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,65	R$ 2,58	**R$ 3,23**	**R$ 3,50**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
5	R$ 3,23	R$ 12,90	R$ 16,13	R$ 17,50	R$ 1,37
10	R$ 6,45	R$ 25,81	R$ 32,26	R$ 35,00	R$ 2,74
15	R$ 9,68	R$ 38,71	R$ 48,39	R$ 52,50	R$ 4,11
20	R$ 12,90	R$ 51,62	R$ 64,52	R$ 70,00	R$ 5,48

Com 1 Receita produzem-se **5,0** **BAGUETTE II** **0,250 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção 1,669 Kg **PÃO** **0,280 gr Cru**

NOTA **Preço médio de venda deste produto em Supermercado** **R$** **Peso**

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

BAGUETTE II				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				3	6	15	30	60	149
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,835	1,669	4,174	8,347	16,694	41,736
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,017	0,042	0,083	0,167	0,417
3	0082		Banha Porco	0,008	0,015	0,038	0,075	0,150	0,376
4	0410		Fermento Fresco	0,013	0,025	0,063	0,125	0,250	0,626
5	0583		Melhorador	0,007	0,013	0,033	0,067	0,134	0,334
6	0034		Água Gelada	0,300	0,599	1,498	2,997	5,993	14,983
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO

VOLTAR



RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

BAGUETTE		BAGUETTE FRANCESA		Quant.	6,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,250	Peso Cru	0,280
DATA	10-11-2019	BAGUETTE FRANCESA	Tabuleiro - Canelado		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	51,20
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,023	Kg	2,34	1,20
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,010	Kg	0,98	0,50
4	0562		Massa	Fermentada	Prod. Casa	0,303	Kg	30,27	15,50
5	0065		Azeite	Oliva - Extra Virgem	Borges	0,010	Kg	0,98	0,50
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	0,98	0,50
7	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,031	Kg	3,13	1,60
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,566	Kg	56,64	29,00
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,953	Kg	195,31	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar o fermento natural e o azeite.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir em peças no tamanho desejado.
4. Modelar.
5. Descansar.
6. Alongar.
7. Acondicionar em esteiras ou formas.
8. Fermentar.
9. Fazer os cortes decorativos.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BAGUETTE	**BAGUETTE FRANCESA**		**Quant.** 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido** 0,250	**Peso Cru**	0,280
DATA 10-11-2019	**Tabuleiro - Canelado**	**Perca gr** 0,030	**RECEITAS**	1

R$ 2,39 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	**Farinha**	**Trigo Premium T1 10**	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,06	**Sal**	**Fino**	Lebre	Assai	
2,20	0,02	**Açúcar**	**Refinado**	Caravelas	Assai	
2,01	0,61	**Massa**	**Fermentada**	Prod. Casa	Prod. Casa	
29,80	0,29	**Azeite**	**Oliva - Extra Virgem**	Borges	Assaí	
14,17	0,14	**Melhorador**	**Melhorador Farinha**	Fleischmann	Assai	
8,40	0,26	**Fermento**	**Biológico Fresco**	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,28	**Água**	**São Paulo**	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,67 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,67
Outros Custos Unidade	2,68
Total Unidade Ing + Custos	3,34
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,39
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 3,34
Preço Venda c/Imp.	**R$ 3,50**
Preço Venda s/Imposto	R$ 3,08
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 21,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 18,48
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,59

RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS

Unidades	6,00
Ingredientes Receita	R$ 4,01
Outros Custos Receita	R$ 16,05
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 20,07
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 12,50
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 11,00

Espaço para Tabela Nutricional

BAGUETTE FRANCESA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	BAGUETTE	R$ 0,67	R$ 2,68	0,250	Gramas
2					**Total**
3					0,250
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,67	R$ 2,68	R$ 3,34	**R$ 3,50**

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 4,01	R$ 16,05	R$ 20,07	R$ 21,00	R$ 0,93
12	R$ 8,03	R$ 32,10	R$ 40,13	R$ 42,00	R$ 1,87
18	R$ 12,04	R$ 48,16	R$ 60,20	R$ 63,00	R$ 2,80
24	R$ 16,05	R$ 64,21	R$ 80,26	R$ 84,00	R$ 3,74

Com 1 Receita produzem-se **6,0** BAGUETTE FRANCESA **0,250 gr** Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção **1,953 Kg** PÃO **0,280 gr** Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

BAGUETTE FRANCESA				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				3	7	17	35	70	174
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,977	1,953	4,883	9,766	19,531	48,828
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,012	0,023	0,059	0,117	0,234	0,586
3	0028		Açúcar Refinado	0,005	0,010	0,024	0,049	0,098	0,244
4	0562		Massa Fermentada	0,151	0,303	0,757	1,514	3,027	7,568
5	0065		Azeite Virgem	0,005	0,010	0,024	0,049	0,098	0,244
6	0583		Melhorador	0,005	0,010	0,024	0,049	0,098	0,244
7	0410		Fermento Fresco	0,016	0,031	0,078	0,156	0,313	0,781
8	0034		Água Gelada	0,283	0,566	1,416	2,832	5,664	14,160
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

BAGUETTE		BAGUETTE RECHEADA		Quant.	6,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,250	Peso Cru	0,280
DATA	10-11-2019	BAGUETTE RECHEADA	Tabuleiro - Canelado		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	59,30
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,020	Kg	2,02	1,20
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,010	Kg	1,01	0,60
4	0606		Óleo	Soja	Soya	0,020	Kg	2,02	1,20
5	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,025	Kg	2,53	1,50
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,010	Kg	1,01	0,60
7	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,020	Kg	2,02	1,20
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,580	Kg	58,01	34,40
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,686	Kg	168,63	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar o óleo.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir em peças no tamanho desejado.
4. Bolear.
5. Descansar.
6. Rechear.
7. Modelar.
8. Descansar.
9. Alongar.
10. Acondicionar em esteiras ou formas.
11. Fermentar.
12. Aplicar cobertura de queijo ralado ou gergelim.
13. Fazer os cortes decorativos.
14. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BAGUETTE	BAGUETTE RECHEADA		Quant. 6	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,250	Peso Cru 0,280	
DATA 10-11-2019	Tabuleiro - Canelado	Perca gr 0,030	RECEITAS 1	

R$ 2,57 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,02	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
7,65	0,15	Óleo	Soja	Soya	Assai	
8,40	0,21	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
14,17	0,14	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
22,48	0,45	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
0,50	0,29	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,33 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,72
Outros Custos Unidade	2,88
Total Unidade Ing + Custos	3,59
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,57
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 3,59
Preço Venda c/Imp.	R$ 3,60
Preço Venda s/Imposto	R$ 3,17
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 21,60
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 19,01
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,56
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	6,00
Ingredientes Receita	R$ 4,31
Outros Custos Receita	R$ 17,25
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 21,57
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 12,86
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 11,31

Espaço para Tabela Nutricional

BAGUETTE RECHEADA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	BAGUETTE	R$ 0,72	R$ 2,88	0,250	Gramas
2	RECHEIO - COBERTURA	R$ 1,18	R$ 3,53	0,050	Total
3					0,300
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,90	R$ 6,41	R$ 8,31	R$ 10,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
6	R$ 11,38	R$ 38,46	R$ 49,84	R$ 60,00	R$ 10,16
12	R$ 22,77	R$ 76,92	R$ 99,69	R$ 120,00	R$ 20,31
18	R$ 34,15	R$ 115,38	R$ 149,53	R$ 180,00	R$ 30,47
24	R$ 45,53	R$ 153,84	R$ 199,37	R$ 240,00	R$ 40,63

Com 1 Receita produzem-se **6,0** BAGUETTE RECHEADA **0,250 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,686 Kg** PÃO **0,280 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



RECEITA PRODUÇÃO
2º Produto

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

BAGUETTE		BAGUETE - RECHEIO - COBERTURA		Quant.	6,00	SENAI
PÃO		RECHEIO	Peso Cozido	0,050	Peso Cru	0,050
DATA	10-11-2019	PÃO PIZZA - RECHEIO	RECHEIO		RECEITAS	0,2

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0666	RECHEIO	Queijo	Mussarela Fatiado	Sadia	0,200	Kg	100,00	10,00
2	0611		Orégano	Seco	JTC Distrib.	0,001	Kg	0,58	0,20
3	0661		Presunto	Cozido	Sadia	0,076	Kg	37,96	13,00
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	0666	COBERTURA	Queijo	Mussarela Fatiado	Sadia	0,029	Kg	14,60	5,00
7	0748		Gergelim	Descascado Branco	Brasil Frutt	0,006	Kg	2,92	1,00
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	0,312	Kg	156,06	29,20

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

1. Ralar o queijo, aplicar
2. Ralar o Presunto, aplicar

4. Ralar o queijo, aplicar
5. Aplicar as sementes de gergelim

Pão d'Avó Padaria



RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

2º Produto

FOLHA para a GERÊNCIA

BAGUETTE	BAGUETE - RECHEIO - COBERTURA		Quant. 6	SENAI
PÃO	RECHEIO	Peso Cozido 0,050	Peso Cru 0,050	
DATA 10-11-2019	RECHEIO	Perca gr	RECEITAS	0,2

R$ 23,56 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
25,00	5,00	Queijo	Mussarela Fatiado	Sadia	Assai	
17,50	0,02	Orégano	Seco	JTC Distrib.	ZonaCerealista	
19,80	1,50	Presunto	Cozido	Sadia	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
25,00	0,73	Queijo	Mussarela Fatiado	Sadia	Assai	
17,40	0,10	Gergelim	Descascado Branco	Brasil Frutt	Safra	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 7,36 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,18
Outros Custos Unidade	3,53
Total Unidade Ing + Custos	4,71
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	23,56

Espaço para Tabela Nutricional

BAGUETE - RECHEIO - COBERTURA

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total
1	BAGUETTE	R$ 1,18	R$ 3,53	4,71



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

BAGUETTE RECHEADA				Peso Cozido 0,250				Peso Cru 0,280	
UNIDADES Produção				6	12	24	58	116	290
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,623	3,247	6,697	16,235	32,470	81,175
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690	MASSA	Sal Fino	0,010	0,020	0,051	0,101	0,202	0,506
3	0028	MASSA	Açúcar Refinado	0,005	0,010	0,025	0,051	0,101	0,253
4	0606	MASSA	Óleo Soja	0,010	0,020	0,051	0,101	0,202	0,506
5	0410	MASSA	Fermento Fresco	0,013	0,025	0,063	0,126	0,253	0,632
6	0583	MASSA	Melhorador	0,005	0,010	0,025	0,051	0,101	0,253
7	0492	MASSA	Leite em Pó	0,010	0,020	0,051	0,101	0,202	0,506
8	0034	MASSA	Água Gelada	0,290	0,580	1,450	2,901	5,801	14,503
9	.		-						
10	0666	RECHEIO	Queijo Ralado	0,500	1,000	1,080	5,000	10,000	25,000
11	0611	RECHEIO	Orégano Seco	0,003	0,006	0,015	0,029	0,058	0,146
12	0661	RECHEIO	Presunto Ralado	0,190	0,380	0,949	1,898	3,796	9,490
13	0666	Cobertura	Queijo Ralado	0,073	0,146	0,365	0,730	1,460	3,650
14	0748	Cobertura	Gergelim	0,015	0,029	0,073	0,146	0,292	0,730

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

COCO	PÃO de COCO		Quant. 35,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,050	Peso Cru	0,056
DATA 10-11-2019	PÃO de COCO	Tabuleiro - Liso	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	50,50
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,014	Kg	1,39	0,70
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,150	Kg	15,05	7,60
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,040	Kg	3,96	2,00
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,044	Kg	4,36	2,20
6	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,012	Kg	1,19	0,60
7	0481		Leite	Coco	Nordeste	0,099	Kg	9,90	5,00
8	0350		Essência	Coco	Arcolor	0,004	Kg	0,40	0,20
9	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,069	Kg	6,93	3,50
10	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,549	Kg	54,85	27,70
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,980	Kg	198,02	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar gradualmente parte da água previamente misturada com o leite de coco e a essência.
3. Acrescentar a margarina.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir a massa em peças.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeiras.
8. Na metade da fermentação pincelar com ovo
9. Polvilhar com coco ralado e açúcar.
10. Finalizar a fermentação.
11. Assar.
12. Aplicar decoração.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

COCO	PÃO de COCO		Quant. 35	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,050	Peso Cru 0,056	
DATA 10-11-2019	Tabuleiro - Liso	Perca gr 0,006	RECEITAS 1	

R$ 3,53 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,33	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
22,48	0,89	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
8,51	0,37	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,17	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
13,00	1,29	Leite	Coco	Nordeste	Tateno	
12,38	0,05	Essência	Coco	Arcolor	Safra	
8,40	0,58	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,27	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 6,99 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,20
Outros Custos Unidade	0,79
Total Unidade Ing + Custos	0,99
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,53
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto R$	0,99
Preço Venda c/Imp. R$	1,50
Preço Venda s/Imposto R$	1,32
Venda PRODUÇÃO c/Imp R$	52,50
Venda PRODUÇÃO s/Imp R$	46,20
Lucro Produção - s/Imp R$	11,61
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	35,00
Ingredientes Receita R$	6,92
Outros Custos Receita R$	27,67
Custo TOTAL Ing + Custo R$	34,59
Preço Venda Kg c/Imp R$	26,79
Preço Venda Kg s/Imp R$	23,57

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO de COCO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	COCO	R$ 0,20	R$ 0,79	0,050	Gramas
2					Total
3					0,050
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,20	R$ 0,79	R$ 0,99	R$ 1,50

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
35	R$ 6,92	R$ 27,67	R$ 34,59	R$ 52,50	R$ 17,91
70	R$ 13,83	R$ 55,34	R$ 69,17	R$ 105,00	R$ 35,83
105	R$ 20,75	R$ 83,01	R$ 103,76	R$ 157,50	R$ 53,74
140	R$ 27,67	R$ 110,67	R$ 138,34	R$ 210,00	R$ 71,66

Com 1 Receita produzem-se **35,0** PÃO de COCO **0,050 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **1,980 Kg** PÃO **0,056 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO de COCO				Peso Cozido 0,050				Peso Cru 0,056	
UNIDADES Produção				18	35	88	177	354	884
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,990	1,980	4,950	9,901	19,802	49,505
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,007	0,014	0,035	0,069	0,139	0,347
3	0028		Açúcar Refinado	0,075	0,150	0,376	0,752	1,505	3,762
4	0492		Leite em Pó	0,020	0,040	0,099	0,198	0,396	0,990
5	0548		Margarina Geral	0,022	0,044	0,109	0,218	0,436	1,089
6	0583		Melhorador	0,006	0,012	0,030	0,059	0,119	0,297
7	0481		Leite de Coco	0,050	0,099	0,248	0,495	0,990	2,475
8	0350		Essência Coco	0,002	0,004	0,010	0,020	0,040	0,099
9	0410		Fermento Fresco	0,035	0,069	0,173	0,347	0,693	1,733
10	0034		Água Gelada	0,274	0,549	1,371	2,743	5,485	13,713
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

SOVADO		PÃO SOVADO		Quant.	3,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru	0,560	
DATA	10-11-2019	PÃO SOVADO	Tabuleiro - Liso	RECEITAS	1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	54,50
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,018	Kg	1,83	1,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,147	Kg	14,68	8,00
4	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,018	Kg	1,83	1,00
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,083	Kg	8,26	4,50
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,037	Kg	3,67	2,00
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,532	Kg	53,21	29,00
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,835	Kg	183,49	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Misturar os ingredientes da esponja.
3. Fermentar a esponja.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a esponja e a margarina.
4. Adicionar o restante da água.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Laminar a massa.
4. Enrolar.
5. Dividir em peças.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeira.
8. Fermentar.
9. Fazer corte decorativo.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

SOVADO	PÃO SOVADO		Quant. 3	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru 0,560	
DATA 10-11-2019	Tabuleiro - Liso	Perca gr 0,060	RECEITAS 1	

R$ 2,67 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,05	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,32	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
14,17	0,26	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,51	0,70	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
8,40	0,31	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,27	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,91 Reais

Custo Ingredientes Unidade	1,50
Outros Custos Unidade	5,99
Total Unidade Ing + Custos	7,49
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,67
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 7,49
Preço Venda c/Imp.	R$ 8,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 7,04
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 24,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 21,12
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 1,34
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	3,00
Ingredientes Receita	R$ 4,49
Outros Custos Receita	R$ 17,97
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 22,46
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 14,29
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 12,57

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO SOVADO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	SOVADO	R$ 1,50	R$ 5,99	0,500	Gramas
2					Total
3					0,500
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 1,50	R$ 5,99	R$ 7,49	R$ 8,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
3	R$ 4,49	R$ 17,97	R$ 22,46	R$ 24,00	R$ 1,54
6	R$ 8,99	R$ 35,94	R$ 44,93	R$ 48,00	R$ 3,07
9	R$ 13,48	R$ 53,91	R$ 67,39	R$ 72,00	R$ 4,61
12	R$ 17,97	R$ 71,89	R$ 89,86	R$ 96,00	R$ 6,14

Com 1 Receita produzem-se **3,0** PÃO SOVADO 0,500 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,835 Kg PÃO 0,560 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO SOVADO				Peso Cozido 0,500				Peso Cru 0,560	
UNIDADES Produção				2	3	8	16	33	82
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,917	1,835	4,587	9,174	18,349	45,872
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,009	0,018	0,046	0,092	0,183	0,459
3	0028		Açúcar Refinado	0,073	0,147	0,367	0,734	1,468	3,670
4	0583		Melhorador	0,009	0,018	0,046	0,092	0,183	0,459
5	0548		Margarina Geral	0,041	0,083	0,206	0,413	0,826	2,064
6	0410		Fermento Fresco	0,018	0,037	0,092	0,183	0,367	0,917
7	0034		Água Gelada	0,266	0,532	1,330	2,661	5,321	13,303
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

DOCE I	PÃO DOCE I		Quant.	3,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,500	Peso Cru	0,560
DATA 10-11-2019	PÃO DOCE I	Tabuleiro - Liso		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	49,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,012	Kg	1,22	0,60
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,204	Kg	20,41	10,00
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,041	Kg	4,08	2,00
5	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,159	Kg	15,92	7,80
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,082	Kg	8,16	4,00
7	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,012	Kg	1,22	0,60
8	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,082	Kg	8,16	4,00
9	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,449	Kg	44,90	22,00
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,041	Kg	204,08	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeiras.
8. Fermentar.
9. Pincelar com ovo .
10. Aplicar cobertura desejada, creme, coco, açúcar cristal, canela, etc
11. Assar.
12. Decorar, pincelar brilho, manteiga derretida

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

DOCE I	PÃO DOCE I		Quant. 3	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru 0,560	
DATA 10-11-2019	Tabuleiro - Liso	Perca gr 0,060	RECEITAS 1	

R$ 3,63 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,03	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,45	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
22,48	0,92	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
7,78	1,24	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
8,51	0,70	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,17	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,69	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,22	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 7,41 Reais

Custo Ingredientes Unidade	2,03
Outros Custos Unidade	8,14
Total Unidade Ing + Custos	10,17
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,63
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 10,17
Preço Venda c/Imp.	R$ 12,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 10,56
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 36,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 31,68
Lucro Produção - s/Imp	R$ 1,16
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	3,00
Ingredientes Receita	R$ 6,10
Outros Custos Receita	R$ 24,41
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 30,52
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 21,43
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 18,86

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO DOCE I

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	DOCE I	R$ 2,03	R$ 8,14	0,500	Gramas
2					Total
3					0,500
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 2,03	R$ 8,14	R$ 10,17	R$ 12,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
3	R$ 6,10	R$ 24,41	R$ 30,52	R$ 36,00	R$ 5,48
6	R$ 12,21	R$ 48,83	R$ 61,04	R$ 72,00	R$ 10,96
9	R$ 18,31	R$ 73,24	R$ 91,55	R$ 108,00	R$ 16,45
12	R$ 24,41	R$ 97,66	R$ 122,07	R$ 144,00	R$ 21,93

Com 1 Receita produzem-se **3,0** PÃO DOCE I **0,500 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **2,041 Kg** PÃO **0,560 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO DOCE I				Peso Cozido 0,500				Peso Cru 0,560	
UNIDADES Produção				2	4	9	18	36	91
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,020	2,041	5,102	10,204	20,408	51,020
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,006	0,012	0,031	0,061	0,122	0,306
3	0028		Açúcar Refinado	0,102	0,204	0,510	1,020	2,041	5,102
4	0492		Leite em Pó	0,020	0,041	0,102	0,204	0,408	1,020
5	0625		Ovo Inteiro	0,080	0,159	0,398	0,796	1,592	3,980
6	0548		Margarina Geral	0,041	0,082	0,204	0,408	0,816	2,041
7	0583		Melhorador	0,006	0,012	0,031	0,061	0,122	0,306
8	0410		Fermento Fresco	0,041	0,082	0,204	0,408	0,816	2,041
9	0034		Água Gelada	0,224	0,449	1,122	2,245	4,490	11,224
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó

Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

DOCE II	PÃO DOCE II		Quant.	3,00	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,500	Peso Cru	0,560
DATA 10-11-2019	PÃO DOCE II	Tabuleiro - Liso		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	50,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,014	Kg	1,40	0,70
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,190	Kg	19,00	9,50
4	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,050	Kg	5,00	2,50
5	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,110	Kg	11,00	5,50
6	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,070	Kg	7,00	3,50
7	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,012	Kg	1,20	0,60
8	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,094	Kg	9,40	4,70
9	0620		Ovo	Gema	Granja Maki	0,060	Kg	6,00	3,00
10	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,400	Kg	40,00	20,00
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	2,000	Kg	200,00	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Misturar os ingredientes da esponja.
3. Fermentar a esponja.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a esponja, margarina, ovos e as gemas.
4. Adicionar o restante da água.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Laminar.
5. Rechear.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeiras e formas.
8. Pincelar.
9. Fermentar.
10. Assar.
11. Decorar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

DOCE II	PÃO DOCE II		Quant. 3	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru 0,560	
DATA 10-11-2019	Tabuleiro - Liso	Perca gr 0,060	RECEITAS 1	

R$ 4,07 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,42	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
22,48	1,12	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
7,78	0,86	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
8,51	0,60	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,17	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,79	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
16,00	0,96	Ovo	Gema	Granja GM	Assaí	
0,50	0,20	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 8,15 Reais

Custo Ingredientes Unidade	2,28
Outros Custos Unidade	9,13
Total Unidade Ing + Custos	11,41
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	4,07
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 11,41
Preço Venda c/Imp.	R$ 12,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 10,56
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 36,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 31,68
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,54
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	3,00
Ingredientes Receita	R$ 6,84
Outros Custos Receita	R$ 27,38
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 34,22
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 21,43
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 18,86

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO DOCE II

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	DOCE II	R$ 2,28	R$ 9,13	0,500	Gramas
2					Total
3					0,500
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 2,28	R$ 9,13	R$ 11,41	R$ 12,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
3	R$ 6,84	R$ 27,38	R$ 34,22	R$ 36,00	R$ 1,78
6	R$ 13,69	R$ 54,76	R$ 68,45	R$ 72,00	R$ 3,55
9	R$ 20,53	R$ 82,14	R$ 102,67	R$ 108,00	R$ 5,33
12	R$ 27,38	R$ 109,52	R$ 136,90	R$ 144,00	R$ 7,10

Com 1 Receita produzem-se **3,0** PÃO DOCE II **0,500 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **2,000 Kg** PÃO **0,560 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO DOCE II				Peso Cozido 0,500				Peso Cru 0,560	
UNIDADES Produção				2	4	9	18	36	89
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,000	2,000	5,000	10,000	20,000	50,000
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,007	0,014	0,035	0,070	0,140	0,350
3	0028		Açúcar Refinado	0,095	0,190	0,475	0,950	1,900	4,750
4	0492		Leite em Pó	0,025	0,050	0,125	0,250	0,500	1,250
5	0625		Ovo Inteiro	0,055	0,110	0,275	0,550	1,100	2,750
6	0548		Margarina Geral	0,035	0,070	0,175	0,350	0,700	1,750
7	0583		Melhorador	0,006	0,012	0,030	0,060	0,120	0,300
8	0410		Fermento Fresco	0,047	0,094	0,235	0,470	0,940	2,350
9	0620		Ovo Gema	0,030	0,060	0,150	0,300	0,600	1,500
10	0034		Água Gelada	0,200	0,400	1,000	2,000	4,000	10,000
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores

Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

BRIOCHE		PÃO BRIOCHE		Quant.	3,00	SENAI
PÃO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,500	Peso Cru	0,560
DATA	10-11-2019	PÃO BRIOCHE	Tabuleiro - Liso		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	46,60
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,015	Kg	1,50	0,70
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,172	Kg	17,17	8,00
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,191	Kg	19,10	8,90
5	0583		Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	0,009	Kg	0,86	0,40
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,077	Kg	7,73	3,60
7	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,481	Kg	48,07	22,40
8	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,047	Kg	4,72	2,20
9	0620		Ovo	Gema	Granja Maki	0,146	Kg	14,59	6,80
10	0344		Essência	Baunilha Branca	Arcolor	0,009	Kg	0,86	0,40
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	2,146	Kg	214,59	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Misturar os ingredientes da esponja.
3. Fermentar a esponja.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar gradualmente parte da água, previamente misturada com a essência.
3. Acrescentar a esponja, margarina, ovos e as gemas.
4. Adicionar o restante da água.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir em peças no tamanho desejado.
6. Modelar.
7. Acondicionar em formas.
8. Pincelar ovos.
9. Fermentar.
10. Assar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.



Pão d'Avó Padaria



RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BRIOCHE	PÃO BRIOCHE		Quant. 3	SENAI
PÃO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 0,500	Peso Cru 0,560	
DATA 10-11-2019	Tabuleiro - Liso	Perca gr 0,060	RECEITAS 1	

R$ 4,12 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,04	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,38	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	1,63	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,17	0,12	Melhorador	Melhorador Farinha	Fleischmann	Assai	
8,40	0,65	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,24	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
7,78	0,37	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
16,00	2,33	Ovo	Gema	Granja GM	Assaí	
8,84	0,08	Essência	Baunilha Branca	Arcolor	Chocolândia	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 8,83 Reais

Custo Ingredientes Unidade	2,30
Outros Custos Unidade	9,22
Total Unidade Ing + Custos	11,52
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	4,12
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Impost	R$ 11,52
Preço Venda c/Imp.	R$ 12,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 10,56
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 36,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 31,68
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 2,89
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	3,00
Ingredientes Receita	R$ 6,91
Outros Custos Receita	R$ 27,65
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 34,57
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 21,43
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 18,86

Espaço para Tabela Nutricional

PÃO BRIOCHE

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	BRIOCHE	R$ 2,30	R$ 9,22	0,500	Gramas
2					Total
3					0,500
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 2,30	R$ 9,22	R$ 11,52	R$ 12,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
3	R$ 6,91	R$ 27,65	R$ 34,57	R$ 36,00	R$ 1,43
6	R$ 13,83	R$ 55,31	R$ 69,14	R$ 72,00	R$ 2,86
9	R$ 20,74	R$ 82,96	R$ 103,70	R$ 108,00	R$ 4,30
12	R$ 27,65	R$ 110,62	R$ 138,27	R$ 144,00	R$ 5,73

Com 1 Receita produzem-se **3,0** PÃO BRIOCHE **0,500 gr Assado / Cozido**

Quantidade Receita de Produção **2,146 Kg** PÃO **0,560 gr Cru**

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

PÃO BRIOCHE				Peso Cozido 0,500				Peso Cru 0,560	
UNIDADES Produção				2	4	10	19	38	96
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,073	2,146	5,365	10,730	21,459	53,648
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,008	0,015	0,038	0,075	0,150	0,376
3	0028		Açúcar Refinado	0,086	0,172	0,429	0,858	1,717	4,292
4	0548		Margarina Geral	0,095	0,191	0,477	0,955	1,910	4,775
5	0583		Melhorador	0,004	0,009	0,021	0,043	0,086	0,215
6	0410		Fermento Fresco	0,039	0,077	0,193	0,386	0,773	1,931
7	0034		Água Gelada	0,240	0,481	1,202	2,403	4,807	12,017
8	0625		Ovo Inteiro	0,024	0,047	0,118	0,236	0,472	1,180
9	0620		Ovo Gema	0,073	0,146	0,365	0,730	1,459	3,648
10	0344		Essência Baunilha	0,004	0,009	0,021	0,043	0,086	0,215
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó
Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

SONHO		SONHO		Quant.	30,00	SENAI
SONHO		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,050	Peso Cru	0,058
DATA	10-11-2019	SONHO	Tabuleiro - Liso		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	MASSA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	56,00
2	0690		Sal	Fino	Lebre	0,013	Kg	1,25	0,70
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,100	Kg	10,00	5,60
4	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja Maki	0,098	Kg	9,82	5,50
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,098	Kg	9,82	5,50
6	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,048	Kg	4,82	2,70
7	0492		Leite	em Pó	Itambé	0,029	Kg	2,86	1,60
8	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,400	Kg	40,00	22,40
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,786	Kg	178,57	100,00

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.

Na 1ª velocidade

1. Misturar os ingredientes secos na masseira.
2. Adicionar parte da água gradualmente.
3. Acrescentar a margarina e os ovos.
4. Adicionar o restante da água.
5. Acrescentar o fermento biológico fresco.

Na 2ª velocidade

1. Cilindrar a massa até formação da rede de glúten.
2. Retirar a massa da masseira.
3. Dividir a massa em blocos.
4. Descansar.
5. Dividir a massa em peças.
6. Modelar.
7. Acondicionar em assadeiras.
8. Fermentar.
9. Pré-assar.
10. Fritar.
11. Rechear.
12. Decorar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

SONHO	SONHO		Quant.	30	SENAI
SONHO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	0,050	Peso Cru	0,058
DATA 10-11-2019	Tabuleiro - Liso	Perca gr	0,008	RECEITAS	1

R$ 3,42 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,55	0,03	Sal	Fino	Lebre	Assai	
2,20	0,22	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
7,78	0,76	Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	Assai	
8,51	0,84	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
8,40	0,41	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
22,48	0,64	Leite	em Pó	Itambé	Assai	
0,50	0,20	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 6,10 Reais

Custo Ingredientes Unidade	0,20
Outros Custos Unidade	0,79
Total Unidade Ing + Custos	0,99
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,42
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 0,99
Preço Venda c/Imp.	R$ 2,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 1,76
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 60,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 52,80
Lucro Produção - s/Imp	R$ 23,08
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	30,00
Ingredientes Receita	R$ 5,94
Outros Custos Receita	R$ 23,77
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 29,72
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 34,48
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 30,34

Espaço para Tabela Nutricional

SONHO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Peso gr	
1	SONHO	R$ 0,20	R$ 0,79	0,050	Gramas
2					Total
3					0,050
4				Custos Totais	Preço Venda
	TOTAIS	R$ 0,20	R$ 0,79	R$ 0,99	R$ 2,00

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
30	R$ 5,94	R$ 23,77	R$ 29,72	R$ 60,00	R$ 30,28
60	R$ 11,89	R$ 47,54	R$ 59,43	R$ 120,00	R$ 60,57
90	R$ 17,83	R$ 71,32	R$ 89,15	R$ 180,00	R$ 90,85
120	R$ 23,77	R$ 95,09	R$ 118,86	R$ 240,00	R$ 121,14

Com 1 Receita produzem-se **30,0** SONHO 0,050 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,786 Kg SONHO 0,058 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

SONHO				Peso Cozido 0,050				Peso Cru 0,058	
UNIDADES Produção				15	31	77	154	308	770
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,893	1,786	4,464	8,929	17,857	44,643
1	0388	MASSA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0690		Sal Fino	0,006	0,013	0,031	0,063	0,125	0,313
3	0028		Açúcar Refinado	0,050	0,100	0,250	0,500	1,000	2,500
4	0625		Ovo Inteiro	0,049	0,098	0,246	0,491	0,982	2,455
5	0548		Margarina Geral	0,049	0,098	0,246	0,491	0,982	2,455
6	0410		Fermento Fresco	0,024	0,048	0,121	0,241	0,482	1,205
7	0492		Leite em Pó	0,014	0,029	0,071	0,143	0,286	0,714
8	0034		Água Gelada	0,200	0,400	1,000	2,000	4,000	10,000
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

NATURAL I	FERMENTO NATURAL I - Código 921		Quant. 2,00	SENAI
FERMENTO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru	1,000
DATA 11-11-2019	FERMENTO NATURAL I	Fermento de Cana	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0394	Massa	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	1,000	Kg	100,00	50,00
2	0920		Caldo de Cana	Caldo de Cana	Casa	1,000	Kg	100,00	50,00
3	.		-	-	-				
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,000	Kg	200,00	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Misturar os ingredientes.
3. Deixar em temperatura ambiente por 3 dias em recipiente coberto.
4. Após o 3º dia, pesar a mistura e adicionar a mesma quantidade em farinha, dar o ponto com água.
5. Manter o recipiente fechado sob refrigeração.
6. Após 24hs repetir a etapa anterior, por mais duas vezes.
7. Após este período, utilizar a quantidade necessária.
8. Pesar o restante da massa e adicionar a mesma quantidade de farinha, dar ponto com água.
9. Manter sob refrigeração.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

NATURAL I	FERMENTO NATURAL I - Código 921	Quant. 2	SENAI
FERMENTO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000
DATA 11-11-2019	Fermento de Cana	Perca gr	RECEITAS 1

R$ 4,50 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	Assaí	
6,00	6,00	Caldo de Cana	Caldo de Cana	Casa	Casa	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 9,00 Reais

Custo Ingredientes Unidade	4,50
Outros Custos Unidade	4,50
Total Unidade Ing + Custos	9,00
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	4,50

Espaço para Tabela Nutricional

FERMENTO NATURAL I - Código 921

Componentes		Ingredientes	Custos	Total
1	NATURAL I	R$ 4,50	R$ 4,50	9,00



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

FERMENTO NATURAL I - Código 921				Peso Cozido 1,000				Peso Cru 1,000	
UNIDADES Produção				1	2	5	10	20	50
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,000	2,000	5,000	10,000	20,000	50,000
1	0394	Massa	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0920		Caldo de Cana	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
3	.		-						
4	.		-						
5	.		-						
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

NATURAL II	FERMENTO NATURAL II - Código 922		Quant.	2,00	SENAI
FERMENTO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru	1,000
DATA 11-11-2019	FERMENTO NATURAL II	Fermento de Maçã		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0388	Massa	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	48,80
2	0511		Maçã	Vermelha - Fuji	Assai	0,250	Kg	25,00	12,20
3	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,799	Kg	79,92	39,00
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,049	Kg	204,92	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Liquidificar a maçã com a água.
3. Peneirar a mistura.
4. Misturar a farinha.
5. Deixar em temperatura ambiente por 3 dias em recipiente coberto.
6. Após o 3º dia, pesar a mistura e adicionar a mesma quantidade em farinha, dar o ponto com água.
7. Manter o recipiente fechado sob refrigeração.
8. Após 24hs repetir a etapa anterior, por mais duas vezes.
9. Após este período, utilizar a quantidade necessária.
10. Pesar o restante da massa e adicionar a mesma quantidade de farinha, dar ponto com água.
11. Manter sob refrigeração.



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a

NATURAL II	FERMENTO NATURAL II - Código 922		Quant. 2	SENAI
FERMENTO	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	Fermento de Maçã	Perca gr	RECEITAS	1

R$ 3,12 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
12,00	3,00	Maçã	Vermelha - Fuji	Assai	Assai	
0,50	0,40	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 6,40 Reais

Custo Ingredientes Unidade	3,12
Outros Custos Unidade	3,12
Total Unidade Ing + Custos	6,25
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,12

Espaço para Tabela Nutricional

Produtos Simples & Compostos

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total
1	NATURAL II	R$ 3,12	R$ 3,12	6,25



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

FERMENTADA		MASSA FERMENTADA - Código 562		Quant.	1,00	SENAI
MASSA		PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru	1,000	
DATA	11-11-2019	MASSA FERMENTADA	Massa velha	RECEITAS	1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0388	BASE	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	58,10
2	0410		Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	0,010	Kg	1,03	0,60
3	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,701	Kg	70,05	40,70
4	0690		Sal	Fino	Lebre	0,010	Kg	1,03	0,60
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,721	Kg	172,12	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Misturar todos os ingredientes.
3. Descansar por 24h.
4. Utilizar.

Pão d'Avó Padaria



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

FERMENTADA	MASSA FERMENTADA - Código 562		Quant. 1	SENAI
MASSA	PADARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	Massa velha	Perca gr	RECEITAS	1

R$ 2,01 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
8,40	0,09	Fermento	Biológico Fresco	Blaupan	Rocha Pan	
0,50	0,35	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
2,55	0,03	Sal	Fino	Lebre	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 3,46 Reais

Custo Ingredientes Unidade	2,01
Outros Custos Unidade	2,01
Total Unidade Ing + Custos	4,02
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	2,01

Espaço para Tabela Nutricional

MASSA FERMENTADA - Código 562

Componentes		Ingredientes	Custos	Total
1	FERMENTADA	R$ 2,01	R$ 2,01	4,02



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

BAUNILHA		CREME de BAUNILHA - Código 924		Quant.	1,00	SENAI
CREME		CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru	1,000
DATA	11-11-2019	CREME de BAUNILHA	Panela - Cozer Engrossar		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0489	CREME	Leite	Integral UHT	Aurora	1,000 Kg	100,00	66,00
2	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,300 Kg	30,00	19,80
3	0049		Amido	Milho	Maizena	0,080 Kg	8,03	5,30
4	0620		Ovo	Gema	Granja Maki	0,080 Kg	8,03	5,30
5	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,050 Kg	5,00	3,30
6	0344		Essência	Baunilha Branca	Arcolor	0,005 Kg	0,45	0,30
7	.		-	-	-			
8	.		-	-	-			
9	.		-	-	-			
10	.		-	-	-			
11	.		-	-	-			
12	.		-	-	-			
13	.		-	-	-			
14	.		-	-	-			
					TOTAL a PESAR	1,515 Kg	151,52	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Misturar o amido e as gemas em parte do leite e reservar.
3. Ferver o restante do leite com açúcar e a margarina, acrescentar o leite reservado mexendo sempre até engrossar.
4. Retirar do fogo e acrescentar a essência.
5. Resfriar.
6. Utilizar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BAUNILHA	CREME de BAUNILHA - Código 924	Quant. 1	SENAI
CREME	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000
DATA 11-11-2019	Panela - Cozer Engrossar	Perca gr	RECEITAS 1

R$ 5,36 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
4,38	4,38	Leite	Integral UHT	Aurora	Assai	
2,20	0,66	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
16,58	1,33	Amido	Milho	Maizena	Extra	
16,00	1,28	Ovo	Gema	Granja GM	Assaí	
8,51	0,43	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
8,84	0,04	Essência	Baunilha Branca	Arcolor	Chocolândia	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 8,12 Reais

Custo Ingredientes Unidade	5,36
Outros Custos Unidade	16,08
Total Unidade Ing + Custos	21,44
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	5,36
Imposto Super Simples %	12,000
CUSTO Unidade s/Imposto	R$ 21,44
Preço Venda c/Imp.	R$ 15,00
Preço Venda s/Imposto	R$ 13,20
Venda PRODUÇÃO c/Imp	R$ 15,00
Venda PRODUÇÃO s/Imp	R$ 13,20
Lucro Produção - s/Imp	-R$ 8,24
RECEITA PRODUÇÃO - CUSTOS	
Unidades	1,00
Ingredientes Receita	R$ 5,36
Outros Custos Receita	R$ 16,08
Custo TOTAL Ing + Custo	R$ 21,44
Preço Venda Kg c/Imp	R$ 15,00
Preço Venda Kg s/Imp	R$ 13,20

Pão d'Avó

Espaço para Tabela Nutricional

CREME de BAUNILHA - Código 924 -- CREME DE COCO - Código 925

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total Kg
1	BAUNILHA	R$ 5,36	R$ 16,08	21,44
2	COCO com OVO	R$ 10,04	R$ 30,13	40,18
3				
4				

Quant	Custo Ing.	Out. Custos	Total Ing/Cus	Venda	LUCRO S/Imp
1	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
2	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
3	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
4	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

Com 1 Receita produzem-se 1,0 — CREME de BAUNILHA - Código 924 1,000 gr Assado / Cozido

Quantidade Receita de Produção 1,515 Kg — CREME 1,000 gr Cru

NOTA Preço médio de venda deste produto em Supermercado R$ Peso

Preços ingredientes são em Atacado - Produção Industrial



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

CREME de BAUNILHA - Código 924				Peso Cozido 1,000				Peso Cru 1,000	
UNIDADES Produção				1	2	4	8	15	38
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,758	1,515	3,788	7,576	15,152	37,879
1	0489	CREME	Leite Integral	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0028		Açúcar refinado	0,150	0,300	0,750	1,500	3,000	7,500
3	0049		Amido Milho	0,040	0,080	0,201	0,402	0,803	2,008
4	0620		Ovo Gema	0,040	0,080	0,201	0,402	0,803	2,008
5	0548		Margarina Geral	0,025	0,050	0,125	0,250	0,500	1,250
6	0344		Essência Baunilha	0,002	0,005	0,011	0,023	0,045	0,114
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

COCO com OVO		COCO com OVOS - Código 925		Quant.	1,00	SENAI
CREME		CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru	1,000	
DATA	11-11-2019	COCO com OVOS	Cozer e Engrosssar	RECEITAS	1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0260	CREME	Coco	Ralado - Flocos	Baker	1,000	Kg	100,00	55,50
2	0625		Ovo	Inteiro - Branco	Granja GM	0,306	Kg	30,63	17,00
3	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,396	Kg	39,64	22,00
4	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,099	Kg	9,91	5,50
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,802	Kg	180,18	100,00

Método de execução

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Bater os ovos.
3. Misturar todos os ingredientes.
4. Aplicar.



RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

COCO com OVO	COCO com OVOS - Código 925		Quant. 1	SENAI
CREME	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	Cozer e Engrosssar	Perca gr	RECEITAS	1

R$ 10,04 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
14,00	14,00	**Coco**	**Ralado - Flocos**	Baker	Cerealista	
7,78	2,38	**Ovo**	**Inteiro - Branco**	Granja GM	Assai	
2,20	0,87	**Açúcar**	**Refinado**	Caravelas	Assai	
8,51	0,84	**Margarina**	**Vegetal 80% Lipídios**	Amélia	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 18,10 Reais

Custo Ingredientes Unidade	10,04
Outros Custos Unidade	30,13
Total Unidade Ing + Custos	40,18
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	10,04

Espaço para Tabela Nutricional

Produtos Simples & Compostos

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total Kg
1	COCO com OVO	R$ 10,04	R$ 30,13	40,18



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

COCO	FAROFA DECORAÇÃO COCO - Código 927	Quant. 2,00	SENAI
FAROFA	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000
DATA 11-11-2019	FAROFA DECORAÇÃO COCO	Misturar - Aplicar	RECEITAS 1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0388	FAROFA	Farinha	Trigo Premium T1 101	Santa Clara	1,000	Kg	100,00	36,30
2	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,731	Kg	73,10	27,30
3	0548		Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	0,487	Kg	48,73	18,20
4	0260		Coco	Ralado - Flocos	Baker	0,412	Kg	41,24	15,40
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,631	Kg	263,07	97,20

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Misturar a farinha, açúcar e o coco.
2. Juntar a margarina, misturando bem.
3. Aplicar.

Observações:
Opcional: raspas de limão, cravo ou canela em pó até 0,4% de cada.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

COCO	FAROFA DECORAÇÃO COCO - Código 927	Quant. 2	SENAI
FAROFA	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000
DATA 11-11-2019	Misturar - Aplicar	Perca gr	RECEITAS 1

R$ 5,52 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
3,00	3,00	Farinha	Trigo Premium T1 10	Santa Clara	Santa Clara	
2,20	1,61	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
8,51	4,15	Margarina	Vegetal 80% Lipídios	Amélia	Assai	
14,00	5,77	Coco	Ralado - Flocos	Baker	Cerealista	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 14,53 Reais

Custo Ingredientes Unidade	5,52
Outros Custos Unidade	5,52
Total Unidade Ing + Custos	11,05
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	5,52

Espaço para Tabela Nutricional

FAROFA DECORAÇÃO COCO - Código 927

Componentes		Ingredientes	Custos	Total
1	COCO	R$ 5,52	R$ 5,52	11,05



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

FAROFA DECORAÇÃO COCO - Código 927				Peso Cozido 1,000				Peso Cru 1,000	
UNIDADES Produção				1	3	7	13	26	66
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,315	2,631	6,577	13,154	26,307	65,768
1	0388	FAROFA	Farinha Trigo	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0028		Açúcar Refinado	0,366	0,731	1,828	3,655	7,310	18,275
3	0548		Margarina Geral	0,244	0,487	1,218	2,437	4,873	12,183
4	0260		Coco Ralado	0,206	0,412	1,031	2,062	4,124	10,309
5	.		-						
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

COCO	RECHEIO de COCO RALADO - Código 928		Quant. 1,00	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	RECHEIO de COCO RALADO	Misturar - Aplicar	RECEITAS 1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0924	RECHEIO	Creme	Baunilha - Senai	Senai	1,000	Kg	100,00	77,00
2	0260		Coco	Ralado - Flocos	Baker	0,299	Kg	29,87	23,00
3	.		-	-	-				
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,299	Kg	129,87	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Misturar bem os dois ingredientes
2. Aplicar

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

COCO	RECHEIO de COCO RALADO - Código 928	Quant. 1	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000
DATA 11-11-2019	Misturar - Aplicar	Perca gr	RECEITAS 1

R$ 7,35 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
5,36	5,36	Creme	Baunilha - Senai	Casa	Casa	
14,00	4,18	Coco	Ralado - Flocos	Baker	Cerealista	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 9,54 Reais

Custo Ingredientes Unidade	7,35
Outros Custos Unidade	7,35
Total Unidade Ing + Custos	14,70
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	7,35

Espaço para Tabela Nutricional

RECHEIO de COCO RALADO - Código 928

Componentes		Ingredientes	Custos	Total
1	COCO	R$ 7,35	R$ 7,35	14,70



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

RECHEIO de COCO RALADO - Código 928				Peso Cozido 1,000				Peso Cru 1,000	
UNIDADES Produção				1	1	3	6	13	32
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,649	1,299	3,247	6,494	12,987	32,468
1	0924	RECHEIO	Creme	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0260		Coco	0,149	0,299	0,747	1,494	2,987	7,468
3	.		-						
4	.		-						
5	.		-						
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

FRUTAS CRISTALIZADAS		CREME de BAUN. e FRUT. CRIST. - Código 929		Quant.	1,00	SENAI
RECHEIO		CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru	1,000
DATA	11-11-2019	CREME e FRUTAS CRISTALIZADAS	Misturar - Aplicar		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0924	CREME	Creme	Baunilha - Senai	Casa	1,000	Kg	100,00	77,00
2	0427		Fruta	Cristalizada	Helomar	0,299	Kg	29,87	23,00
3	.		-	-	-				
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,299	Kg	129,87	100,00

Método de execução

Método de execução

1. Misturar bem os dois ingredientes
2. Aplicar

Pão d'Avó Padaria



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

UTAS CRISTALIZAD	REME de BAUN. e FRUT. CRIST. - Código 92		Quant. 1		SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000		Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	Misturar - Aplicar	Perca gr		RECEITAS	1

R$ 5,44 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
5,36	5,36	Creme	Baunilha - Senai	Casa	Casa	
5,69	1,70	Fruta	Cristalizada	Helomar	Rocha Pan	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 7,06 Reais

Custo Ingredientes Unidade	5,44
Outros Custos Unidade	5,44
Total Unidade Ing + Custos	10,87
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	5,44

Espaço para Tabela Nutricional

CREME de BAUN. e FRUT. CRIST. - Código 929

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total
1	FRUTAS CRISTALIZAI	R$ 5,44	R$ 5,44	10,87



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

MARACUJÁ	CREME de BAUN. e MARACUJÁ - Código 930		Quant. 1,00	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	CREME de BAUNILHA e MARACUJÁ	Misturar - Aplicar	RECEITAS 1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0924	BASE	Creme	Baunilha - Senai	Casa	1,000	Kg	100,00	80,00
2	0707		Suco	Maracujá Concentrado	Qualitá	0,250	Kg	25,00	20,00
3	.		-	-	-				
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,250	Kg	125,00	100,00

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Misturar bem os dois ingredientes

2. Aplicar

Pão d'Avó Padaria



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

MARACUJÁ	CREME de BAUN. e MARACUJÁ - Código 930		Quant. 1	SENAI	
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000		Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	Misturar - Aplicar	Perca gr		RECEITAS	1

R$ 4,29 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
5,36	5,36	Creme	Baunilha - Senai	Casa	Casa	
		Suco	Maracujá Concentra	Qualitá	Extra	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 5,36 Reais

Custo Ingredientes Unidade	4,29
Outros Custos Unidade	4,29
Total Unidade Ing + Custos	8,58
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	4,29

Espaço para Tabela Nutricional

CREME de BAUN. e MARACUJÁ - Código 930

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total
1	MARACUJÁ	R$ 4,29	R$ 4,29	8,58



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

CHOCOLATE		CREME BAUN. e CHOCOLATE - Código 931		Quant.	1,00	SENAI
RECHEIO		CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru	1,000
DATA	11-11-2019	CREME BAUNILHA e CHOCOLATE	Misturar - Aplicar		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0924	BASE	Creme	Baunilha - Senai	Casa	1,000	Kg	100,00	80,00
2	0246		Chocolate	Meio Amargo	Nestlé	0,250	Kg	25,00	20,00
3	.		-	-	-				
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,250	Kg	125,00	100,00

Método de execução

Método de execução

1. Derreter o Chocolate

1. Misturar bem os dois ingredientes

2. Aplicar



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CHOCOLATE	CREME BAUN. e CHOCOLATE - Código 931	Quant. 1	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000
DATA 11-11-2019	Misturar - Aplicar	Perca gr	RECEITAS 1

R$ 11,15 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
5,36	5,36	Creme	Baunilha - Senai	Casa	Casa	
34,29	8,57	Chocolate	Meio Amargo	Nestlé	Safra	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 13,93 Reais

Custo Ingredientes Unidade	11,15
Outros Custos Unidade	11,15
Total Unidade Ing + Custos	22,29
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	11,15

Espaço para Tabela Nutricional

CREME BAUN. e CHOCOLATE - Código 931

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total
1	CHOCOLATE	R$ 11,15	R$ 11,15	22,29



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

DOCE de LEITE	RECHEIO de DOCE de LEITE - Código 932		Quant.	1,00	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru	1,000
DATA 11-11-2019	RECHEIO de DOCE de LEITE	Misturar - Aplicar		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0924	BASE	Creme	Baunilha - Senai	Casa	1,000	Kg	100,00	77,00
2	0326		Doce	Leite Tradicional	Itambé	0,299	Kg	29,87	23,00
3	.		-	-	-				
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,299	Kg	129,87	100,00

Método de execução

Método de execução

1. Misturar bem os dois ingredientes

2. Aplicar

Pão d'Avó Padaria



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

DOCE de LEITE	RECHEIO de DOCE de LEITE - Código 932		Quant. 1	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	Misturar - Aplicar	Perca gr	RECEITAS	1

R$ 6,89 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
5,36	5,36	Creme	Baunilha - Senai	Casa	Casa	
12,00	3,58	Doce	Leite Tradicional	Itambé	Assaí	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 8,95 Reais

Custo Ingredientes Unidade	6,89
Outros Custos Unidade	6,89
Total Unidade Ing + Custos	13,78
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	6,89

Espaço para Tabela Nutricional

RECHEIO de DOCE de LEITE - Código 932

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total
1	DOCE de LEITE	R$ 6,89	R$ 6,89	13,78



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

GOIABA		RECHEIO de GOIABA - Código 933		Quant.	1,00	SENAI
RECHEIO		CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000		Peso Cru	1,000
DATA	11-11-2019	RECHEIO de GOIABA	Misturar - Aplicar		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0774	BASE	Goiabada	Goiabada Cremosa	Val	1,000	Kg	100,00	70,00
2	0034		Água	São Paulo	Sabesp	0,257	Kg	25,71	20,00
3	.		-	-	-				
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,257	Kg	125,71	90,000

Método de execução

Método de execução

1. Misturar bem os dois ingredientes

2. Aplicar



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

GOIABA	RECHEIO de GOIABA - Código 933		Quant. 1	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	Misturar - Aplicar	Perca gr	RECEITAS	1

R$ 3,85 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
4,72	4,72	Goiabada	Goiabada Cremosa	Val	Assaí	
0,50	0,13	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 4,84 Reais

Custo Ingredientes Unidade	3,85
Outros Custos Unidade	3,85
Total Unidade Ing + Custos	7,71
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	3,85

Espaço para Tabela Nutricional

RECHEIO de GOIABA - Código 933

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total
1	GOIABA	3,85	3,85	7,71



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

CALABRESA	RECHEIO CALABRESA e QUEIJO - Código 934		Quant. 1,00	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019		Misturar - Aplicar	RECEITAS 1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C	INGREDIENTES da RECEITA				QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0504	RECHEIO	Linguiça	Calabresa Defumada	Pamplona	1,000	Kg	100,00	64,00
2	0179		Cebola	Fresca - Limpa	Assaí	0,375	Kg	37,50	24,00
3	0671		Queijo	Parmesão - Ralado	Ipanema	0,188	Kg	18,75	12,00
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,563	Kg	156,25	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Misturar bem os ingredientes
2. Aplicar

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

CALABRESA	**RECHEIO CALABRESA e QUEIJO - Código 934**	**Quant.**	**1**	**SENAI**
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**1,000**	**Peso Cru** **1,000**
DATA **11-11-2019**	**Misturar - Aplicar**	**Perca gr**		**RECEITAS** **1**

R$ 14,98 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
10,98	10,98	**Linguiça**	**Calabresa Defumada**	Pamplona	Assai	
3,39	1,27	**Cebola**	**Fresca - Limpa**	Assaí	Assaí	
59,50	11,16	**Queijo**	**Parmesão - Ralado**	Ipanema	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 23,41 Reais

Custo Ingredientes Unidade	14,98
Outros Custos Unidade	14,98
Total Unidade Ing + Custos	29,96
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	14,98

Espaço para Tabela Nutricional

RECHEIO CALABRESA e QUEIJO - Código 934

Componentes		Ingredientes	Custos	Total Kg
1	CALABRESA	R$ 14,98	R$ 14,98	29,96



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

RECHEIO CALABRESA e QUEIJO - Código 934				Peso Cozido	1,000			Peso Cru	1,000
UNIDADES Produção				1	2	4	8	16	39
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,781	1,563	3,906	7,813	15,625	39,063
1	0504	RECHEIO	Linguiça	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0179		Cebola	0,188	0,375	0,938	1,875	3,750	9,375
3	0671		Queijo	0,094	0,188	0,469	0,938	1,875	4,688
4	.		-						
5	.		-						
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó
Padaria

Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO





VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

PRESUNTO e MUÇARELA	RECHEIO PRESUNTO COM MUÇARELA - Código 935		Quant. 2,00	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 11-11-2019	PRESUNTO MUÇARELA	Misturar - Aplicar	RECEITAS 1	

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0661	RECHEIO	Presunto	Cozido	Sadia	1,000	Kg	100,00	41,00
2	0666		Queijo	Mussarela Fatiado	Sadia	1,415	Kg	141,46	58,00
3	0611		Orégano	Seco	JTC Distrib.	0,024	Kg	2,44	1,00
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	2,439	Kg	243,90	100,00

Método de execução

Método de execução

1. Misturar bem os ingredientes

2. Aplicar

Pão d'Avó Padaria



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

PRESUNTO e MUÇARELA	HEIO PRESUNTO COM MUÇARELA - Código	Quant. 2	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000
DATA 11-11-2019	Misturar - Aplicar	Perca gr	RECEITAS 1

R$ 22,79 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
19,80	19,80	Presunto	Cozido	Sadia	Assai	
25,00	35,37	Queijo	Mussarela Fatiado	Sadia	Assai	
17,50	0,43	Orégano	Seco	JTC Distrib.	ZonaCerealista	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 55,59 Reais

Custo Ingredientes Unidade	22,79
Outros Custos Unidade	22,79
Total Unidade Ing + Custos	45,59
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	22,79

Espaço para Tabela Nutricional

RECHEIO PRESUNTO COM MUÇARELA - Código 935

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total Kg
1	PRESUNTO e MUÇAI	R$ 22,79	R$ 22,79	45,59



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

Siga as regras HACCP

FRANGO e REQUEIJÃO	RECHEIO FRANGO E REQUEIJÃO - Código 936		Quant.	1,00	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru	1,000
DATA 11-11-2019	FRANGO e REQUEIJÃO	Misturar - Aplicar		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0423	BASE	Frango	Peito - Desfiado e Tempera	Sassami	1,000	Kg	100,00	77,00
2	0790		Requeijão	Cremoso Tradicional	Vigor	0,299	Kg	29,87	23,00
3	.		-	-	-				
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS					TOTAL a PESAR	1,299	Kg	129,87	100,00

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Misturar bem os ingredientes

2. Aplicar

Pão d'Avó Padaria



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

FRANGO e REQUEIJÃO	RECHEIO FRANGO E REQUEIJÃO - Código 936	Quant. 1	SENAI
RECHEIO	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000
DATA 11-11-2019	Misturar - Aplicar	Perca gr	RECEITAS 1

R$ 13,61 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
9,69	9,69	Frango	Peito - Congelado	Sassami	Assaí	
26,75	7,99	Requeijão	Cremoso Tradicional	Vigor	Extra	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 17,68 Reais

Custo Ingredientes Unidade	13,61
Outros Custos Unidade	13,61
Total Unidade Ing + Custos	27,23
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	13,61

Espaço para Tabela Nutricional

RECHEIO FRANGO E REQUEIJÃO - Código 936

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total Kg
1	FRANGO e REQUEIJÁ	R$ 13,61	R$ 13,61	27,23



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

BRILHO	GELEIA BRILHO NEUTRA - Código 926		Quant. 1,00	SENAI
GELEIA	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru	1,100
DATA 11-11-2019	GELEIA BRILHO NEUTRA	Panela - Cozer Engrossar	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0034	GELEIA	Água	São Paulo	Sabesp	1,000	Kg	100,00	63,00
2	0028		Açúcar	Refinado	Caravelas	0,492	Kg	49,21	31,00
3	0789		Polvilho	Doce	Qualitá	0,019	Kg	1,90	1,20
4	0049		Amido	Milho	Maizena	0,071	Kg	7,14	4,50
5	0344		Essência	Baunilha Branca	Arcolor	0,005	Kg	0,48	0,30
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	1,587	Kg	158,73	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Método de execução

1. Pesar os ingredientes.
2. Misturar o amido e o polvilho em pequena porção da água pesada, reservar.
3. Levar ao fogo o restante da água e o açúcar até ferver.
4. Acrescentar a mistura reservada.
5. Cozinhar por aproximadamente 3 minutos.
6. Esfriar.
7. Adicionar a essência.
8. Empregar.

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.

Para outras cores no Brilho e Paladares.
Morango - Cor vermelha gel (gotas) aroma Morango
Abacaxi - Cor amarela gel (gotas) aroma Abacaxi
Limão - Cor verde limão (gel), aroma Limão.
Etc.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

BRILHO	GELEIA BRILHO NEUTRA - Código 926		Quant. 1	SENAI
GELEIA	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru 1,100
DATA 11-11-2019	Panela - Cozer Engrossar	Perca gr	0,100	RECEITAS 1

R$ 1,88 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
0,50	0,50	Água	São Paulo	Sabesp	Sabesp	
2,20	1,08	Açúcar	Refinado	Caravelas	Assai	
9,12	0,17	Polvilho	Doce	Qualitá	Extra	
16,58	1,18	Amido	Milho	Maizena	Extra	
8,84	0,04	Essência	Baunilha Branca	Arcolor	Chocolândia	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 2,98 Reais

Custo Ingredientes Unidade	2,07
Outros Custos Unidade	2,07
Total Unidade Ing + Custos	4,13
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	1,88

Espaço para Tabela Nutricional

GELEIA BRILHO NEUTRA - Código 926

Componentes		Ingredientes	Custos	Total Kg
1	BRILHO	R$ 2,07	R$ 2,07	4,13



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

GELEIA BRILHO NEUTRA - Código 926				Peso Cozido 1,000				Peso Cru 1,100	
UNIDADES Produção				1	1	4	7	14	36
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			0,794	1,587	3,968	7,937	15,873	39,683
1	0034	GELEIA	Água	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0028		Açúcar Refinado	0,246	0,492	1,230	2,460	4,921	12,302
3	0789		Polvilho Doce	0,010	0,019	0,048	0,095	0,190	0,476
4	0049		Amido Milho	0,036	0,071	0,179	0,357	0,714	1,786
5	0344		Essência Baunilha	0,002	0,005	0,012	0,024	0,048	0,119
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

COCO	CALDA DOCE com COCO		Quant. 2,00	SENAI
CALDA	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru	1,000
DATA 10-04-2020	CALDA MOLHAR MASSAS	Molhar - Pincelar	RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0489	CALDA	Leite	Integral UHT	Aurora	1,000	Kg	100,00	47,00
2	0894		Leite	Condensado	Italac	1,021	Kg	102,13	48,00
3	0915		Coco	Ralado Fino	Copra	0,106	Kg	10,64	5,00
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,128	Kg	212,77	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

COCO	**CALDA DOCE com COCO**	**Quant.**	**2**	**SENAI**
CALDA	CONFEITARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido**	**1,000**	**Peso Cru** **1,000**
DATA **10-04-2020**	**Molhar - Pincelar**	**Perca gr**		**RECEITAS** **1**

R$ 6,76 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
4,38	4,38	**Leite**	**Integral UHT**	Aurora	Assai	
7,96	8,13	**Leite**	**Condensado**	Italac	Assai	
17,58	1,87	**Coco**	**Ralado Fino**	Copra	Safra	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 14,38 Reais

Custo Ingredientes Unidade	6,76
Outros Custos Unidade	6,76
Total Unidade Ing + Custos	13,52
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	6,76

Espaço para Tabela Nutricional

CALDA DOCE com COCO

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total Kg
1	CALDA com COCO	R$ 6,76	R$ 6,76	13,52



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

CALDA DOCE com COCO				Peso Cozido 1,000				Peso Cru 1,000	
UNIDADES Produção				1	2	5	11	21	53
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,064	2,128	5,319	10,638	21,277	53,191
1	0489	CALDA	Leite Integral	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0894		Leite Condensado	0,511	1,021	2,553	5,106	10,213	25,532
3	0915		Coco Ralado Fino	0,053	0,106	0,266	0,532	1,064	2,660
4	.		-						
5	.		-						
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO
2º Produto

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

3 LEITES		CALDA DOCE 3 LEITES		Quant.	2,00	SENAI
CALDA		CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru	1,000
DATA	10-04-2020	CALDA MOLHAR MASSAS	Molhar - Pincelar		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0489	CALDA	Leite	Integral UHT	Aurora	1,000	Kg	100,00	50,00
2	0481		Leite	Coco	Nordeste	0,300	Kg	30,00	15,00
3	0894		Leite	Condensado	Italac	0,700	Kg	70,00	35,00
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,000	Kg	200,00	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Pão d'Avó Padaria



RECEITA PRODUÇÃO

CUSTOS

2º Produto

FOLHA para a GERÊNCIA

3 LEITES	**CALDA DOCE 3 LEITES**		**Quant.** 2	SENAI
CALDA	CONFEITARIA INDUSTRIAL	**Peso Cozido** 1,000	**Peso Cru**	1,000
DATA 10-04-2020	**Molhar - Pincelar**	**Perca gr**	**RECEITAS**	1

R$ 6,93 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
4,38	4,38	**Leite**	**Integral UHT**	Aurora	Assai	
13,00	3,90	**Leite**	**Coco**	Nordeste	Tateno	
7,96	5,57	**Leite**	**Condensado**	Italac	Assai	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 13,85 Reais

Custo Ingredientes Unidade	6,93
Outros Custos Unidade	6,93
Total Unidade Ing + Custos	13,85
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	6,93

Espaço para Tabela Nutricional

CALDA DOCE 3 LEITES

Componentes		Ingredientes	Custos	Total
1	3 LEITES	R$ 6,93	R$ 6,93	13,85



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

MASSAS		COBERTURA para MASSA SEMI-DOCE		Quant.	2,00	SENAI
COBERTURA		CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru	1,000
DATA	10-04-2020	COBERTURA SEMI-DOCE	Aplicar		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Percentual Padeiro	Fórmula %
1	0915	COBERTURA	Coco	Ralado Fino	Copra	1,000	Kg	100,00	40,00
2	0875		Açúcar	Confeiteiro - Impalpalvel	Itaiquara	1,000	Kg	100,00	40,00
3	1051		Leite	Pó Integral	Pirancajuba	0,500	Kg	50,00	20,00
4	.		-	-	-				
5	.		-	-	-				
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,500	Kg	250,00	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita.
2. Pese separadamente todas as matérias primas - Ingredientes - a serem usadas e reserve.
3. Prepare e limpe com álcool os utensílios e ferramentas a serem utilizados.
4. Deixe o tampo da mesa de trabalho limpo e livre.
5. Prepare o plástico que será usado para cobrir a massa.
6. Prepare as formas, assadeiras, tabuleiros que serão usados para colocar os produtos a assar.
7. Prepare os produtos que serão usados na cobertura e recheios.





RECEITA PRODUÇÃO CUSTOS

FOLHA para a GERÊNCIA

MASSAS	COBERTURA para MASSA SEMI-DOCE	Quant. 2	SENAI
COBERTURA	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000
DATA 10-04-2020	Aplicar	Perca gr	RECEITAS 1

R$ 15,04 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
17,58	17,58	Coco	Ralado Fino	Copra	Safra	
4,89	4,89	Açúcar	Confeiteiro - Impalpa	Itaiquara	Nova Safra	
30,25	15,13	Leite	Pó Integral	Pirancajuba	Coop Inc.	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 37,60 Reais

Custo Ingredientes Unidade	15,04
Outros Custos Unidade	15,04
Total Unidade Ing + Custos	30,08
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	15,04

Espaço para Tabela Nutricional

COBERTURA para MASSA SEMI-DOCE

	Componentes	Ingredientes	Custos	Total Kg
1	CALDA com COCO	R$ 15,04	R$ 15,04	30,08



FRAGMENTAÇÃO da RECEITA

Produção Padaria - Pão d'Avó - **Todos os Ingredientes estão em Quilos - Kg**

COBERTURA para MASSA SEMI-DOCE				Peso Cozido 1,000				Peso Cru 1,000	
UNIDADES Produção				1	3	6	13	25	63
Nr Ing	Total Kg da RECEITA			1,250	2,500	6,250	12,500	25,000	62,500
1	0915	COBERTURA	Coco Ralado Fino	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
2	0875		Açúcar Confeiteiro	0,500	1,000	2,500	5,000	10,000	25,000
3	1051		Leite em Pó	0,250	0,500	1,250	2,500	5,000	12,500
4	.		-						
5	.		-						
6	.		-						
7	.		-						
8	.		-						
9	.		-						
10	.		-						
11	.		-						
12	.		-						
13	.		-						
14	.		-						

Assinale a Receita que produziu

Se alterou algum ingrediente - diga qual e o motivo

Pão d'Avó Padaria



Informação para os colaboradores
Padaria – Pão d'Avó

O NOSSO CLIENTE É O NOSSO PATRÃO



VOLTAR

RECEITA PRODUÇÃO
2º Produto

Siga as Normas da ANVISA

FOLHA para a PRODUÇÃO

Siga as regras HACCP

MASSAS		COBERTURA MASSAS DOCES		Quant.	2,00	SENAI
COBERTURA		CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido	1,000	Peso Cru	1,000
DATA	10-04-2020	COBERTURA DOCE	Molhar - Pincelar		RECEITAS	1

PESE TODOS OS INGREDIENTES - INCLUSIVE a ÁGUA

Produção Padaria - Pão d'Avó -

Nr Ing	C		INGREDIENTES da RECEITA			QUANTIDADE A PESAR		Receita % Padeiro	Fórmula %
1	0875	CALDA	Açúcar	Confeiteiro - Impalpalvel	Itaiquara	1,000	Kg	100,00	36,00
2	0980		Xerem	Triturada de Caju	Norteminas	0,722	Kg	72,22	26,00
3	0616		Ovo	Clara	Granja GM	0,722	Kg	72,22	26,00
4	0394		Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	0,325	Kg	32,50	11,70
5	0345		Essência	Nozes	Fleischmann	0,008	Kg	0,83	0,30
6	.		-	-	-				
7	.		-	-	-				
8	.		-	-	-				
9	.		-	-	-				
10	.		-	-	-				
11	.		-	-	-				
12	.		-	-	-				
13	.		-	-	-				
14	.		-	-	-				
					TOTAL a PESAR	2,778	Kg	277,78	100,00

PESAR SEMPRE OS LÍQUIDOS

Método de execução

Pão d'Avó Padaria



RECEITA
PRODUÇÃO
CUSTOS
2º Produto

FOLHA para a GERÊNCIA

MASSAS	COBERTURA MASSAS DOCES		Quant. 2	SENAI
COBERTURA	CONFEITARIA INDUSTRIAL	Peso Cozido 1,000	Peso Cru 1,000	
DATA 10-04-2020	Molhar - Pincelar	Perca gr	RECEITAS	1

R$ 14,71 CUSTO 1 Kg de Ingredientes da RECEITA — Produção Padaria - Pão d'Avó -

PREÇO Kg	CUSTO Receita	Ingredientes da RECEITA		Marca	Fornecedor	STOCK
4,89	4,89	Açúcar	Confeiteiro - Impalpa	Itaiquara	Nova Safra	
39,17	28,29	Xerem	Triturada de Caju	Norteminas	Safra	
8,00	5,78	Ovo	Clara	Granja GM	Assaí	
3,00	0,98	Farinha	Trigo Tipo 1 Anconda	Anaconda	Assaí	
112,00	0,93	Essência	Amêndoa	Fleischmann	Extra	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

TOTAL 40,87 Reais

Custo Ingredientes Unidade	14,71
Outros Custos Unidade	14,71
Total Unidade Ing + Custos	29,42
CUSTO Ing. 1 Kg Receita	14,71

Espaço para Tabela Nutricional

COBERTURA MASSAS DOCES

Componentes		Ingredientes	Custos	Total
1	MASSAS	R$ 14,71	R$ 14,71	29,42