RECEITA

PAVÊ DE PAÇOCA
LA DINDA

INGREDIENTES:

- 395g leite condensado
- 160g leite integral líquido
- 50g leite integral em pó (usei Ninho)
- 200g creme de leite 17%
- 5g essência de baunilha
- 2 gemas peneiradas
- 7 rolhas de paçoca

MODO DE PREPARO:

Assista a Live para anotar todo o modo de preparo. É muito importante para o seu desenvolvimento e evolução.

Atenção: Assista a Live antes que saia do ar.

VALIDADE:
Até 7 dias em geladeira /
até 30 dias congelado

Assista a Live e anote tudo do seu jeitinho,
pois quem escreve não esquece. ❤

@ladindaoficial

QUERO ASSISTIR AGORA

La Dinda

RECEITA

GANHACHE DE CHOCOLATE
LA DINDA

INGREDIENTES:

- 300g chocolate meio amargo (usei SICAO)
- 320g creme de leite 17%

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate meio amargo em microondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos de tempo para distribuir o calor por igual;
2. Acrescente o creme de leite e misture bem para deixar o preparo homogêneo;

VALIDADE:

Até 7 dias em geladeira / até 30 dias congelado

MONTAGEM PARA 1 PAVÊ:

- 1 receita do creme de paçoca
- 1 receita da ganache de chocolate
- 2 pacotes e meio de bolacha maisena
- 70g de leite para umedecer as bolachas
- 20g de granulado de chocolate
- 2 rolhas de paçoca

@ladindaoficial

La Dinda

FICHAS TÉCNICAS
PAVÊ DE PAÇOCA
LA DINDA

FICHA TÉCNICA CREME DE PAÇOCA					
INGREDIENTE	QUANT. USADA NA RECEITA	QUANTIDADE EMBALAGEM	UN	PREÇO	CUSTO
leite condensado	395	395	g	R$ 8,00	R$ 8,00
leite integral líquido	160	1000	ml	R$ 6,50	R$ 1,04
Leite em pó ninho	50	1000	g	R$ 34,00	R$ 1,70
creme de leite	200	1000	g	R$ 3,00	R$ 0,60
essência de baunilha	5	30	ml	R$ 10,00	R$ 1,67
ovo	2	1500	g	R$ 22,00	R$ 0,03
paçoca	7	32	rolhas	R$ 55,00	R$ 12,03
Total					**R$ 25,07**

RENDIMENTO:
A receita do Creme de Paçoca custa aprox. = R$ 25,07

FICHA TÉCNICA GANACHE DE CHOCOLATE					
INGREDIENTE	**QUANT. USADA NA RECEITA**	**QUANTIDADE EMBALAGEM**	**UN**	**PREÇO**	**CUSTO**
chocolate meio amargo picado SICAO	300	1000	g	R$ 37,00	R$ 11,10
creme de leite	320	1000	g	R$ 3,00	R$ 0,96
Total					**R$ 12,06**

RENDIMENTO:
A receita de Ganache de Chocolate = R$ 12,06

FICHA TÉCNICA PAVÊ DE PAÇOCA COM CHOCOLATE					
INGREDIENTE	**QUANT. USADA NA RECEITA**	**QUANTIDADE EMBALAGEM**	**UN**	**PREÇO**	**CUSTO**
CREME DE PAÇOCA	1	1	receita	R$ 25,07	R$ 25,07
GANACHE DE CHOCOLATE	1	1	receita	R$ 12,06	R$ 12,06
BOLACHA MAIZENA	56	350	g	R$ 7,00	R$ 1,12
leite integral líquido	30	1000	g	R$ 6,50	R$ 0,20
paçoca	2	32	rolhas	R$ 55,00	R$ 3,44
Total					**R$ 41,88**

Custo da receita total montado(materiais sem a embalagem): R$ 41,88

Preço de venda unitário sugerido 1,5kg (com embalagem em acrílico orçada em aprox.. R$ 15,00): De R$ 130,00 à R$ 160,00;

Preço de venda unitário sugerido de monoporção 100g(sem o custo da embalagem): De R$ 10,00 à R$ 16,00

OBS.: O preço final de venda depende da sua estratégia de venda, contexto, localização, público alvo, variações de preços de materiais e logística.

@ladindaoficial