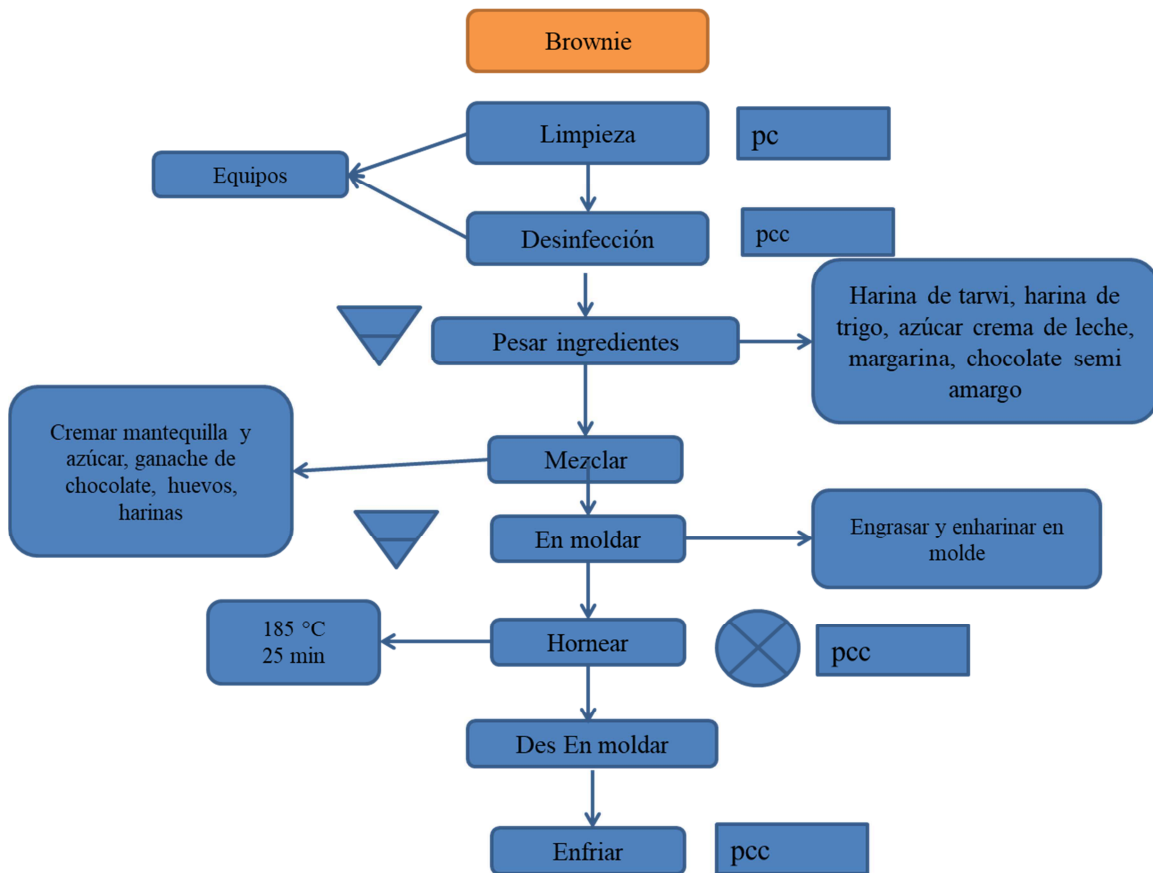


Brownie.

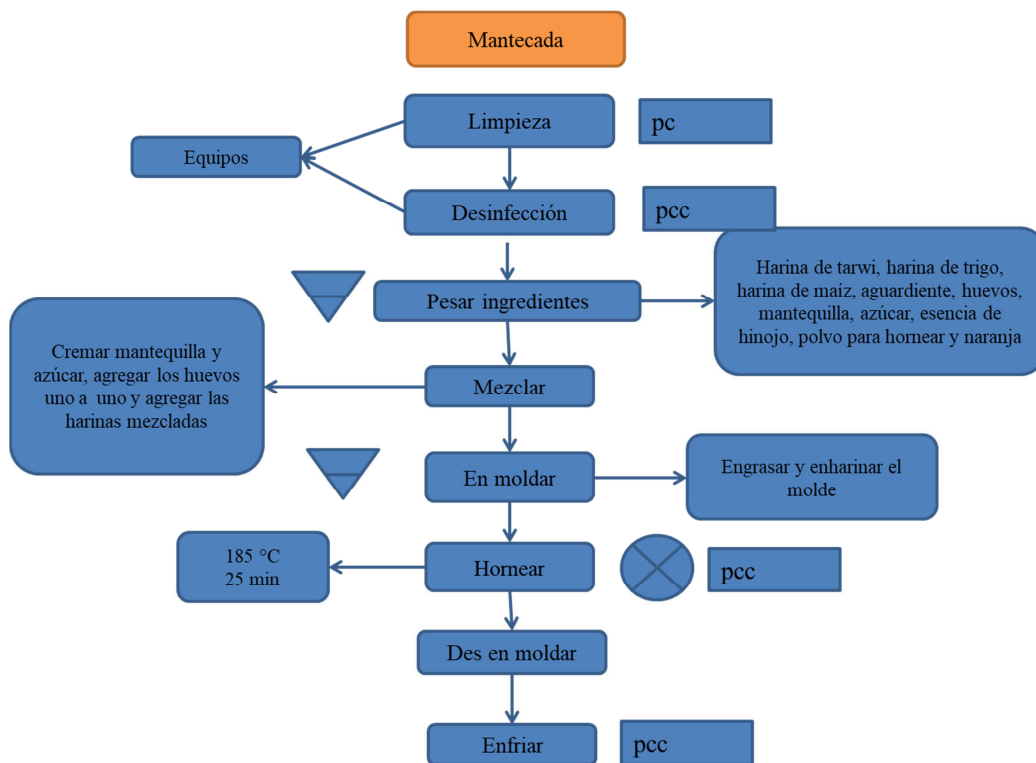
Receta Estandar				
Nombre preparación	Brownie de tarwi			Numero de Receta
Origen pre				2
Tipología				
Fecha cost	14-oct-17			
Porciones	30	Peso		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR TOTAL
harina de trigo	250,00	g	2,40	600,00
harina de tarwi	250,00	g	40,70	10.175,00
crema de leche	400,00	g	12,50	5.000,00
margarina	500,00	g	11,60	5.800,00
chocolate semiamargo	500,00	g	19,80	9.900,00
huevos	8,00	und	250,00	2.000,00
azucar corriente	400	g	2,40	960,00
polvo de hornear	5	g	50,00	250,00
				0,00
				0,00
				0,00
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				34.685,00
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10%)				3.468,50
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				38.153,50
COSTO DE LA PORCIÓN				1.271,78
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35,00
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				3.633,67
PRECIO REAL DE VENTA				3.611,11
% REAL DE COSTO DE MATERIA PRIMA				35,00
IMPOCONSUMO (8%)				288,89
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				3.900,00

Información nutricional Brownie de tarwi	
Tamaño por porción: 100g	
Tamaño por paquete : 100 g	
K cal (450)	
Valores diarios	
Grasa total (20 g)	37%
Grasa saturada (8 g)	40%
Colesterol (130 mg)	45%
Sodio (240 mg)	10%
Carb. Total (40 g)	14%
Fibra dietaria (0 g)	0%
Proteínas (12 g)	23%



Imagen 15 brownie

Mantecada.



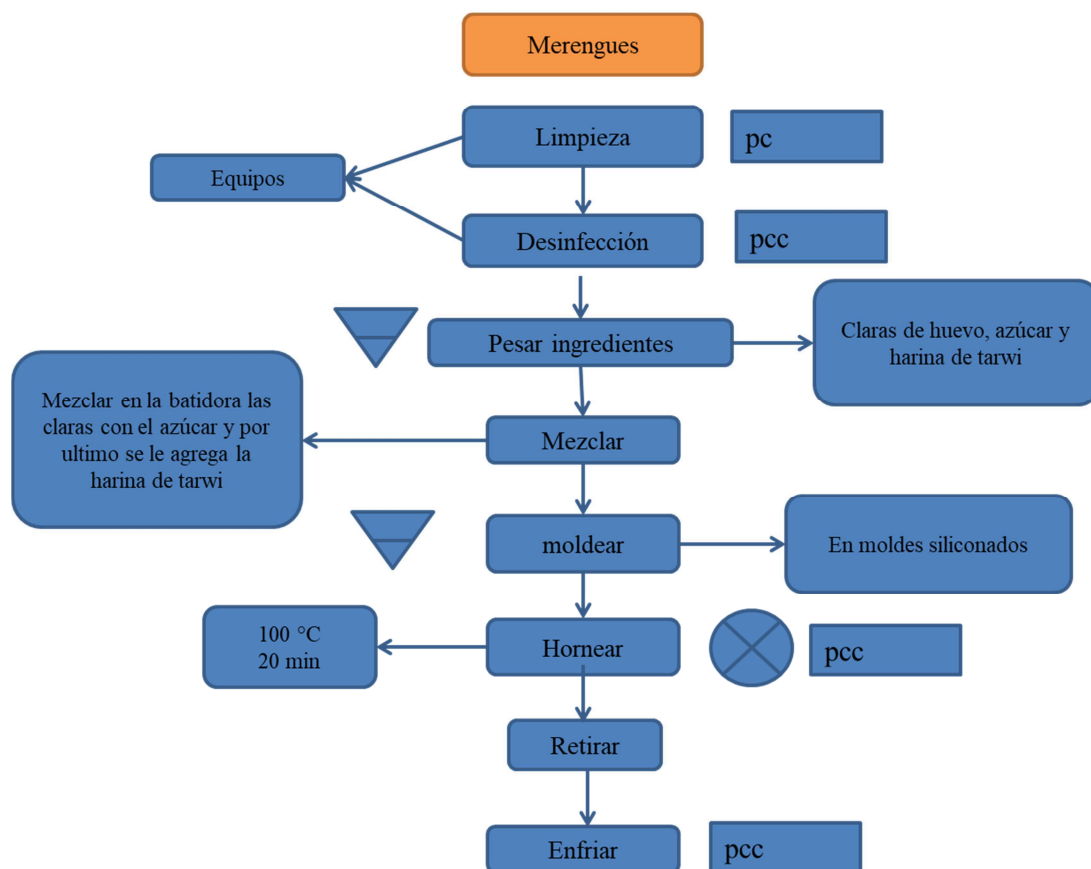
Receta Estandar				
Nombre preparación	Mantecada de tarwi			Numero de Receta
Origen pre				3
Tipología				
Fecha cost	14-oct-17			
Porciones	10	Peso		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR TOTAL
aguardiente	50,00	ml	49,87	2.493,33
Azucar corriente	250,00	g	2,40	600,00
esencia de hinojo	5,00	g	15,00	75,00
harina de maiz amarillo	200,00	g	5,00	1.000,00
harina de tarwi	100,00	g	40,70	4.070,00
huevos	6,00	und	250,00	1.500,00
mantequilla sin sal	200,00	g	11,60	2.320,00
polvo de hornear	5,00	g	50,00	250,00
naranja	1,00	und	800,00	800,00
				0,00
				0,00
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				13.108,33
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10%)				1.310,83
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				14.419,17
COSTO DE LA PORCIÓN				1.441,92
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35,00
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				4.119,76
PRECIO REAL DE VENTA				4.120,37
% REAL DE COSTO DE MATERIA PRIMA				35,00
IMPOCONSUMO (8%)				329,63
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				4.450,00

Información nutricional Mantecada	
Tamaño por porción: 100g Tamaño por paquete : 100 g	
K cal (390)	
Valores diarios	
Grasa total (20 g)	32%
Grasa saturada (9 g)	45%
Colesterol (150 mg)	50%
Sodio (40 mg)	2%
Carb. Total (40g)	43%
Fibra dietaria (2 g)	3%
Proteínas (8 g)	9%



Imagen 16 Mantecada

Merengue.



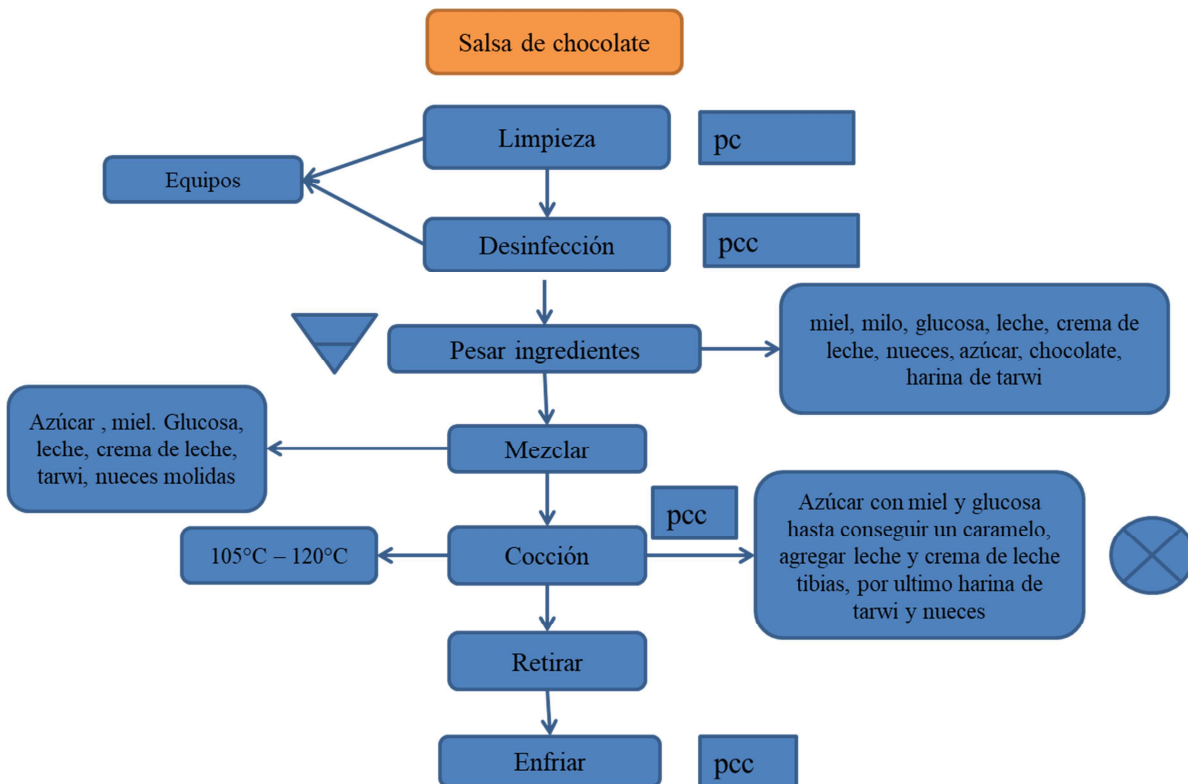
Receta Estandar				
Nombre preparación	Merengues de tarwi			Numero de Receta
Origen pre				
Tipología				4
Fecha cost	14-oct-17			
Porciones	20	Peso		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR TOTAL
claras de huevo	100,00	ml	5,00	500,00
Azucar corriente	300,00	g	2,40	720,00
harina de tarwi	60,00	g	40,70	2.442,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				3.662,00
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10%)				366,20
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				4.028,20
COSTO DE LA PORCIÓN				201,41
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35,00
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				575,46
PRECIO REAL DE VENTA				555,56
% REAL DE COSTO DE MATERIA PRIMA				35,00
IMPOCONSUMO (8%)				44,44
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				600,00

Información nutricional merengues	
Tamaño por porción: 100g Tamaño por paquete : 100 g	
K cal (150)	
Valores diarios	
Grasa total (0 g)	0%
Grasa saturada (0 g)	0%
Colesterol (0 mg)	0%
Sodio (20 mg)	0,6%
Carb. Total (30g)	10%
Fibra dietaria (0 g)	0%
Proteínas (4 g)	7%



Imagen 17 merengues (parte inferior)

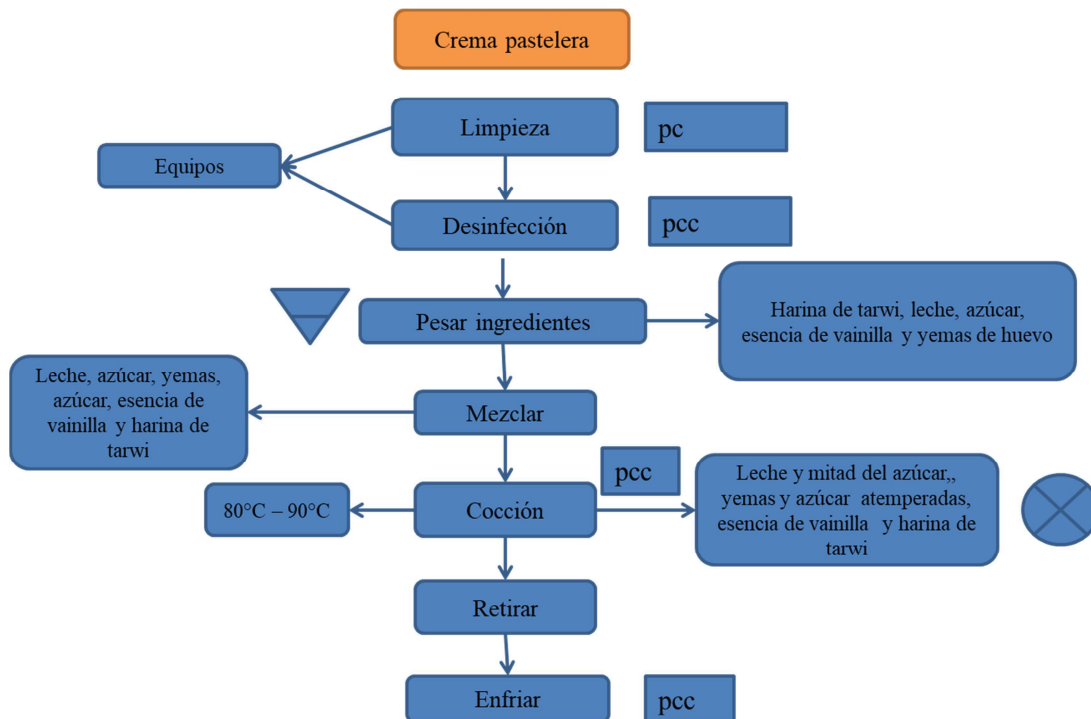
Salsa de chocolate.



Receta Estandar				
Nombre preparación	salsa de chocolate con tarwi			Numero de Receta
Origen preparación				
Tipología				5
Fecha costo	14-oct-17			
Porciones	15	Peso		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR TOTAL
azucar comun	165,00	g	2,40	396,00
miel	50,00	g	6,50	325,00
glucosa	30,00	g	9,00	270,00
crema de leche	200,00	g	12,50	2.500,00
chocolate	60,00	g	18,00	1.080,00
milo	50,00	g	3,00	150,00
almendras	10	g	83,60	836,00
harina de tarwi	20	g	40,70	814,00
				0,00
				0,00
				0,00
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				6.371,00
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10%)				637,10
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				7.008,10
COSTO DE LA PORCIÓN				467,21
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35,00
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				1.334,88
PRECIO REAL DE VENTA				1.296,30
% REAL DE COSTO DE MATERIA PRIMA				35,00
IMPOCONSUMO (8%)				103,70
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				1.400,00

Información nutricional Salsa de chocolate	
Tamaño por porción: 100g	
Tamaño por paquete : 100 g	
K cal (140)	
Valore diario	
Grasa total (10 g)	10%
Grasa saturada (5 g)	18%
Colesterol (20 mg)	6%
Sodio (10 mg)	0,5%
Carb. Total (20 g)	7%
Fibra dietaria (0 g)	0%
Proteínas (1,4 g)	2%

Crema pastelera.



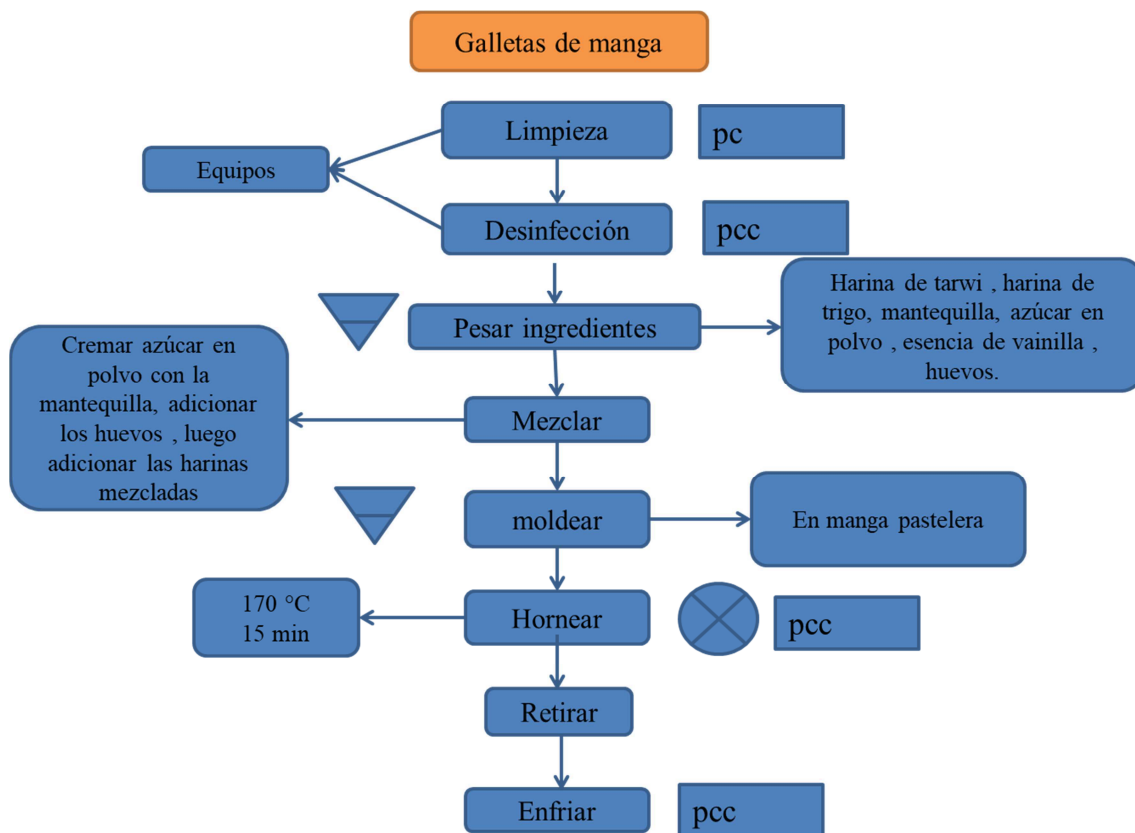
Receta Estandar				
Nombre preparación	crema pastelera con tarwi			Numero de Receta
Origen pre				
Tipología				6
Fecha cost	14-oct-17			
Porciones	10	Peso		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR TOTAL
leche entera	1000,00	ml	2,73	2.727,27
Azucar corriente	200,00	g	2,40	480,00
esencia de vainilla	10,00	g	15,00	150,00
harina de tarwi	100,00	g	40,70	4.070,00
yemas de huevo	5,00	und	100,00	500,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				7.927,27
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10%)				792,73
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				8.720,00
COSTO DE LA PORCIÓN				872,00
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35,00
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				2.491,43
PRECIO REAL DE VENTA				2.500,00
% REAL DE COSTO DE MATERIA PRIMA				35,00
IMPOCONSUMO (8%)				200,00
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				2.700,00

Información nutricional Crema pastelera	
Tamaño por porción: 100g Tamaño por paquete : 100 g	
K cal (260)	
Valores diarios	
Grasa total (10 g)	18%
Grasa saturada (0 g)	0%
Colesterol (318 mg)	106%
Sodio (50 mg)	2%
Carb. Total (30g)	9%
Fibra dietaria (0 g)	0%
Proteínas (11 g)	21%



Imagen 18 Crema pastelera (relleno) y salsa de chocolate (decoración)

Galleta de manga.



Receta Estandar				
Nombre preparación	galletas de maga con tarwi			Numero de Receta
Origen pre				7
Tipología				
Fecha cost	14-oct-17			
Porciones	30	Peso		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR/UNIDAD	VALOR TOTAL
harina de trigo	175,00	g	2,40	420,00
harina de tarwi	175,00	g	40,70	7.122,50
fecula de maiz	150,00	g	15,60	2.340,00
azucar en polvo	200,00	g	2,40	480,00
huevo	1,00	und	250,00	250,00
esencia de almendras	10,00	g	12,50	125,00
cobertura de chocolate	250	g	19,8	4.950,00
margarina	300	g	11,6	3.480,00
				0,00
				0,00
				0,00
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				19.167,50
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS (10%)				1.916,75
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN				21.084,25
COSTO DE LA PORCIÓN				702,81
% MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR LA GERENCIA				35,00
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				2.008,02
PRECIO REAL DE VENTA				1.944,44
% REAL DE COSTO DE MATERIA PRIMA				35,00
IMPOCONSUMO (8%)				155,56
PRECIO DE VENTA (DE CARTA)				2.100,00