

TABLA DE COSTEO SIMPLE			
Nombre de la receta:	Masa cocadas		Fecha: 28/3/2023
Descripción	Masa de manjar con galletas simple		

Ingrediente	Cantidad en g	Cantidad en Kg	Valor por kilo (BRUTO)	Costo (BRUTO)	Costo x2	Costox3	Costox4	Costox5	Procedimiento
Manjar	500	0,5	\$ 3.750	\$ 1.875	\$ 3.750	\$ 5.625	\$ 7.500	\$ 9.375	Moler las galletas en una procesadora o juguera hasta que queden trozos pequeños y polvillo. Añadir el manjar y mezclar hasta formar una masa compacta y pegajosa. Deja la masa en el refrigerador una media hora para que endurezca. Con una cuchara la porción de la cocada y realizar la forma con la mano, en un recipiente agregar el coco rallado y verter la figura en el hasta adherirse en su superficie.
Galleta de vino	155	0,155	\$ 5.740	\$ 890	\$ 1.779	\$ 2.669	\$ 3.559	\$ 4.449	
Coco rallado	100	0,1	\$ 4.950	\$ 495	\$ 990	\$ 1.485	\$ 1.980	\$ 2.475	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
TOTAL	755	0,755	TOTAL	\$ 3.260	\$ 6.519	\$ 9.779	\$ 13.039	\$ 16.299	
			Costo neto	\$ 2.739	\$ 5.478	\$ 8.218	\$ 10.957	\$ 13.696	

PESO DEL PRODUCTO EN GRAMOS	RENDIMIENTO EN UNIDADES	#DIV/0!

OBSERVACIONES

La masa al estar formada con manjar, no soporta la exposición prolongada al sol/calor; por lo que puede haber un riesgo de que se deforme en el portabocados si durante el día hay calor.

La masa es fácil de hacer, por lo que no requiere expertiz y tampoco uso de muchos implementos. Aparte de poder ser moldeada con la mano existe la posibilidad de darle una forma exacta con presión sobre una contra forma, para que no se adhiera se puede colocar un antiadherente y coco rallado.

Habría que imprimir el molde "real" para así obtener el peso de cada bocado y poder calcular el rendimiento de la receta en la tabla (la prueba de la masa se hizo con un molde esférico de 4cm de diámetro y moldeando a mano

Como inconveniente sería la manipulación excesiva con las manos, pero con uso de guantes no hay problema.