

TABLA DE COSTEO SIMPLE			
Nombre de la receta:	Agglomerado de arroz inflado		Fecha: 29/3/2023
Descripción	Barritas de cereal caseras según internet		

Ingrediente	Cantidad en g	Cantidad en Kg	Valor por kilo (BRUTO)	Costo (BRUTO)	Costo x2	Costox3	Costox4	Costox5	Procedimiento
Arroz inflado	250	0,25	\$ 9.063	\$ 2.266	\$ 4.532	\$ 6.797	\$ 9.063	\$ 11.329	En una holla antiadherente derretir a fuego medio-bajo los malvaviscos. Una vez derretidos añadir el arroz inflado y revolver. Una vez homogéneo con una cuchara sacar mezcla e intentar rellenar cavidades del molde de silicona y presionar con una espátula de goma para rellenar cada hueco. Dejar enfriar y desmoldar.
Malvavisco	200	0,2	\$ 5.457	\$ 1.091	\$ 2.183	\$ 3.274	\$ 4.366	\$ 5.457	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
TOTAL	450	0,450	TOTAL	\$ 3.357	\$ 6.714	\$ 10.071	\$ 13.429	\$ 16.786	
			Costo neto	\$ 2.821	\$ 5.642	\$ 8.463	\$ 11.285	\$ 14.106	

PESO DEL PRODUCTO EN GRAMOS	17	RENDIMIENTO EN UNIDADES	26,47058824
-----------------------------	----	-------------------------	-------------

OBSERVACIONES
Se utilizó marsh. morf XL, debido al tamaño cuesta que se derritan parejo sin terminar tostándolos. El arroz inflado es demasiado largo para lograr hacer una superficie "pareja", cambiar el arroz inflado por trigo inflado.
La mezcla se pega a incluso plástico, es difícil despegarlo de silicona. Una vez enfriado sigue estando pegajoso al tacto. Se tarda unos 9 minutos a temperatura ambiente para estar firme.
No es tan fácil de hacer como parece, puesto que esta la dificultad de que la masa se pega a todo, fuera de eso si se soluciona ese problema no es necesario tener expertiz.
La media esfera que salió pesaba aproximadamente 18gr, por lo que si todas fueran similares a ella saldrían 25 o 26 de una receta completa.
Una vez que se hizo la mezcla, con el calor el sabor del malvavisco cambió. Podría ser la marca utilizada puesto que dentro del mercado hay marcas con mejores malvaviscos o podría ser la combinación con el arroz inflado lo que alteró el sabor.