

Receitas

Carolinas Recheadas

- 🕒 Tempo: 30 minutos
- 👤 Serve: 10 porções
- 💬 Dificuldade: Médio



Ingredientes:

Massa

- 240ml de leite
- 24g **Margarina Sina Cheff Uso Geral - Sem sal**
- 120g de farinha de trigo
- 150ml **Ovo Integral Sina Cheff Pasteurizado Resfriado**

Resfriado

- 1g de sal

Recheio

- 1L de leite
- 200ml leite condensado
- 100ml **Ovo Integral Sina Cheff Pasteurizado Resfriado**

Resfriado

- 12g **Margarina Sina Cheff Uso Geral - Sem sal**
- 5ml essência de baunilha
- 300ml de **Creme Culinário Sina Cheff**
- 100g de amido de milho

Cobertura

- 500ml de **Creme Culinário Sina Cheff**
- 500g de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

Massa

01. Junte o leite, a margarina e o sal, leve ao fogo médio, até levantar fervura. 02. Adicione de uma vez só a farinha ao líquido fervente, mexendo sempre até formar uma massa redonda. 03. Coloque a massa na tigela da batedeira na velocidade máxima e junte os ovos aos poucos. 04. Bata por 3 minutos. Pré aqueça o forno em temperatura alta (220°C). 05. Unte uma assadeira grande de 40x28cm. 06. Coloque a massa em um saco de confeitar com um bico de furo médio e pressione contra a assadeira até formar uma bola com 3 cm de altura. 07. Corte com uma faca para soltar o bico. 08. Faça as carolinas uma ao lado da outra com pequeno espaço entre elas. 09. Leve ao forno por 15 minutos. Sem abrir o forno, reduza a temperatura para média (180°C) e asse por mais 15 minutos.

Recheio

01. Coloque em uma panela o leite, o leite condensado, 100ml de **Ovo Integral Sina Cheff Pasteurizado Resfriado**, 12g de **Margarina Sina Cheff Uso Geral - Sem sal** e o **Creme Culinário Sina Cheff**, misture até formar um creme homogêneo. 02. Aqueça o **Creme Culinário Sina Cheff** e adicione o chocolate em pedaços até derreter por completo.

SIMULADOR DE MARGEM DE LUCRO

MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS NA PRODUÇÃO DO PRODUTO	QUANT. DE PRODUTO USADA NA RECEITA (em gramas/ml)	CUSTO DOS INSUMOS PARA A QUANTIDADE USADA NA RECEITA	PARTICIPAÇÃO NO CUSTO TOTAL DO PRODUTO PRODUZIDO
Leite	1240	R\$ 4,28	13%
MARGARINA SINA CHEFF USO GERAL SEM SAL	36	R\$ 0,32	1%
Açúcar Refinado	250	R\$ 1,25	4%
OVO INTEGRAL SINA CHEFF PASTEURIZADO RESFRIADO	150	R\$ 1,90	6%
Farinha de Trigo	120	R\$ 0,59	2%
Leite Condensado	200	R\$ 2,18	6%
Essência de Baunilha	5	R\$ 0,43	1%
Amido de Milho	100	R\$ 0,60	2%
CREME CULINÁRIO SINA CHEFF	800	R\$ 8,31	25%
Chocolate Meio Amargo	500	R\$ 13,82	40%
Custo Total da Receita		R\$ 33,67	
	GANHO 10 porções	GANHO 1 porção	MARGEM de LUCRO
Preço de venda do produto	R\$ 92,90	R\$ 4,65	46%
Percentual pago de impostos sobre o preço do produto	18%	18%	
Valor do tributo sobre o preço do produto	R\$ 16,72	R\$ 0,84	
Custo de cada unidade de produto produzido	R\$ 33,67	R\$ 1,68	
Ganho com a venda do produto	R\$ 42,51	R\$ 2,13	