



FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

PÃO DA VIDA

Formulação, processo e referência de custos



PÃO DE FUBÁ • LOTE BASE DE 2 KG

2kg MASSA BASE 2.000 g	10 RENDIMENTO 10 un. × 350 g	R\$ CUSTO INFORMADO R\$ 2,14 / pão
---	---	---

Formulação

Ingredientes	Porcentagem (%)	Quantidade (Gr)
Farinha de trigo	90	1800
Fubá	10	200
Total:	100%	2000
DEMAIS INGREDIENTES		
Água	41	820
Açúcar refinado	15	300
Óleo de Soja	10	200
Ovos	10	200
Leite em pó	6	120
Sal	1,8	36
Fermento bio. inst	0,5	10
Melhorador	0,3	6

Processo de fabricação

Sequência de produção em nove etapas

- 1

ETAPA 01 | PESAR
Pesar todos os ingredientes da receita (inclusive a água).
- 2

ETAPA 02 | MISTURAR SECOS
Misturar os ingredientes secos por 1 minuto na velocidade lenta (1).
- 3

ETAPA 03 | PREPARAR A EMULSÃO
Fazer uma emulsão com óleo de soja e ovos no liquidificador (reservar).
- 4

ETAPA 04 | ADICIONAR OS LÍQUIDOS
Adicionar a água e a emulsão com óleo de soja e ovos e misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
- 5

ETAPA 05 | DESENVOLVER A MASSA
Após os 10 min, mudar para a velocidade rápida e continuar o batimento por 5 min, ou até formar o ponto de véu.
- 6

ETAPA 06 | DIVIDIR E DESCANSAR
Dividir em 350 g e deixar descansar por 10 min.
- 7

ETAPA 07 | MODELAR E FINALIZAR
Modelar, pincelar com ovos e fazer os cortes.
- 8

ETAPA 08 | FERMENTAÇÃO FINAL
Realizar a fermentação final.
- 9

ETAPA 09 | ASSAR
Assar em forno lastro a 180 °C ou em forno turbo a 160 °C, por aproximadamente 18 minutos, ou até que estejam completamente assados.
- !

ATENÇÃO
Emulsionar ovo e óleo no liquidificador para depois inserir na receita.

10 RENDIMENTO 10 unidades	6 PESO UNITÁRIO 350 g	°C FORNO 180 °C / 160 °C
--	--	---

Custo estimado da receita

Valores e quantidades apresentados na ficha original

Ingrediente	Quantidade	Preço estimado	Custo
Farinha de trigo	1,800 kg	R\$ 5,50/kg	R\$ 9,90
Fubá	200 g	R\$ 5,00/kg	R\$ 1,00
Água	820 ml	R\$ 0,005/ml	R\$ 0,00
Açúcar	300 g	R\$ 4,50/kg	R\$ 1,35
Óleo de soja	200 ml	R\$ 8,00/L	R\$ 1,60
Ovos	200 g	R\$ 12,00/kg	R\$ 2,40
Leite em pó	120 g	R\$ 35,00/kg	R\$ 4,20
Sal	36 g	R\$ 3,00/kg	R\$ 0,11
Fermento biológico	10 g	R\$ 40,00/kg	R\$ 0,40
Melhorador	6 g	R\$ 30,00/kg	R\$ 0,18
CUSTO TOTAL ESTIMADO			R\$ 21,14

REFERÊNCIA RESUMIDA

R\$ CUSTO INFORMADO POR PÃO R\$ 2,14	10 RENDIMENTO 10 un. de 350 g
---	--

Cálculo informado no documento: R\$ 21,14 / 10 = R\$ 2,14 por pão.