



Receita

Bolachas de Manteiga

Ingredientes:

- 250gr manteiga
- 250gr açúcar em pó
- 2 ovos
- 500gr farinha T55 (sem fermento)

Aroma a gosto:

- 👉 raspa de limão / lima
- 👉 raspa de laranja
- 👉 canela em pó
- 👉 gengibre em pó
- 👉 pasta de baunilha

Q.B. corante alimentar

Q.B. decorações de açúcar (nonpareils, açúcar mascavado, miçangas de açúcar)

Q.B. farinha para polvilhar

Como Fazer:

1. Misturar a manteiga com o açúcar em pó até homogéneo.
2. Adicionar os ovos e aroma escolhido e misturar sem bater muito a massa.
3. Por fim adicionar a farinha e envolver só até homogéneo.
4. Dividir a massa ao meio e tingir da cor pretendida.
5. Envolver em película aderente e refrigerar durante no mínimo 2h.

6. Esticar a massa colorida até que fique com 3mm de espessura, eliminar o excesso de farinha e cortar com o formato pretendido fazendo pequenos montinhos de bolachas cortadas.
7. Certificar que as bolachas estão empilhadas de forma perfeita e envolver em película aderente.
8. Levar ao congelador entre 15 a 20 minutos.
9. Entretanto, esticar com formato rectângular a massa de cor natural até que fique com uma espessura de cerca de 3mm.
10. Colocar o rolo de bolachas coloridas em cima do rectângulo de massa e enrolar de maneira a formar um círculo fechado.
11. Eliminar o excesso, envolver em película aderente e levar ao congelador durante cerca de 20 a 30 minutos.

12. Pré aquecer o forno a 180°C com ventilação e forrar 3 tabuleiros com silpat perfurado ou papel vegetal.
13. Colocar a decoração de açúcar escolhida num prato raso ou tabuleiro.
14. Passar um pincel humedecido em água ou clara de ovo em todo o rolo de massa de bolachas e rolar sobre as decorações preenchendo o máximo de espaço possível.
15. Com uma faca de cozinha, cortar círculos com cerca de 5mm de espessura.
16. Colocar no tabuleiro forrado e levar a cozer durante cerca de 10 minutos, ou até ficarem douradinhas.
17. Deixar arrefecer cerca de 5 minutos e passar para uma grade de arrefecimento até completamente frias.
18. Embalar em sacos ou caixas, bem seladas e decorados a gosto.

Nota:

- ✓ Esta massa pode fazer-se na batedeira, ou à mão.
- ✓ Se possível deixar a massa das bolachas de manteiga durante a noite no frigorífico pois é muito mais fácil de trabalhar bem fria.
- ✓ É muito importante eliminar o excesso de farinha ao fazer os montinhos de bolachas coloridas para que agarrem umas às outras. Se ficarem com muita farinha podem ficar soltas, o que pode resultar em figuras deformadas na hora do corte das bolachas para cozer.
- ✓ As bolachas de manteiga devem ficar bem seladas ou facilmente amolecem.
- ✓ Estas bolachas duram até 1 mês desde que bem seladas.

Cálculos de rentabilidade: (Lisboa 8/02/2023)

Custos Variáveis					
Quant.	Un	Descrição	Preço por Kg/Lt/Un	UN	Preço
0,25	kg	Manteiga	9,56 €	kg	2,39 €
0,25	kg	Açúcar em Pó	3,34 €	kg	0,84 €
2	un	Ovos	0,23 €	un	0,46 €
0,5	kg	Farinha T55	0,85 €	kg	0,43 €
				Sub-Total	4,11 €
5	un	Palitos	0,01 €	un	0,05 €
5	%	Corante vermelho Wilton	3,70 €	frasco de 28gr	0,19 €
1	un	Luvas nitrilo	0,16 €	un	0,16 €
0,05	kg	Farinha Polvilhar	0,85 €	gr	0,04 €
				Total	4,55 €

Embalagem - Custo Variável			
Descrição	Quant.	Preço un.	Total
Saco Celofane	1	0,15 €	0,15 €
30cm fita vermelha	1	0,30 €	0,30 €
		Sub-total	0,45 €
Frasco Compota	1	1,00 €	1,00 €
50cm fita vermelha	1	0,50 €	0,50 €
		Sub-total	1,50 €

Mão de Obra		
Tempo Investido / h	Preço por hora	Total
2	10,00 €	20,00 €

Custos Fixos		
Custo por Dose	Rendimento / Un.	Total
1,50 €	1	1,50 €

Total	
Custos Variáveis	4,55 €
Custos Fixos	1,50 €
Mão de Obra	20,00 €
Lucro 20%	5,21 €
Total	31,26 €
Preço Venda Unitário	0,52 €

PVP - Saco com 5 Bolachas	
Lucro 20%	3,05 €
Lucro 40%	3,49 €
Lucro 60%	3,92 €
Lucro 80%	4,36 €
Lucro 100%	4,79 €

	Diferentes margens de lucro			
	Lucro 40%	Lucro 60%	Lucro 80%	Lucro 100%
	10,42 €	15,63 €	20,84 €	26,05 €
Total	36,46 €	41,67 €	46,88 €	52,09 €
Preço Venda Unitário	0,61 €	0,69 €	0,78 €	0,87 €

Frasco Vidro com 8 Bolachas	
Lucro 20%	5,67 €
Lucro 40%	6,36 €
Lucro 60%	7,06 €
Lucro 80%	7,75 €
Lucro 100%	8,45 €



Se gostas de fazer bolos e queres aprender como transformar a tua paixão numa fonte de rendimento, se sabes que está na hora de criar o teu próprio caminho e é na cozinha que te sentes feliz. Estamos aqui para te acompanhar nessa mudança. 🍪 <https://pastelaria.online>

info@pastelaria.online

<https://www.facebook.com/escola.pastelaria>
<https://www.instagram.com/pastelaria.online/>
https://www.pinterest.pt/pastelaria_online/
<https://youtube.com/@pastelariaonline>