

American cheese

Classificação:	acompanhamento
Número de porções:	12,5
Peso da porção:	120g
Armazenamento:	7 dias refrigerado

Ingredientes	Qtde. bruta	Qtde. líquida	Unidade	%. Aprov.	Custo bruto Unitário	Custo Total
Queijo cheddar processado	0,7500	0,7500	KG	100%	R\$ 35,93	R\$ 26,95
queijo prato processado	0,2500	0,2500	KG	100%	R\$ 28,37	R\$ 7,09
leite integral	0,5000	0,5000	L	100%	R\$ 3,79	R\$ 1,90
citrato de sódio	0,0750	0,0750	KG	100%	R\$ 33,32	R\$ 2,50
hexametáfosfato de sódio	0,0075	0,0075	KG	100%	R\$ 66,54	R\$ 0,50
						R\$ -
						R\$ -
						R\$ -
						R\$ -
						R\$ -

Custo final: R\$ 38,93

TOTAL FINAL

Preço de venda: R\$ 130,00

CMV: 30%

MODO DE PREPARO

1 - Rale ou triture em um processador os dois queijos, reserve.

2 - Meça a quantidade de leite e reserve.

3 - Pese os sais e reserve. (citrato de sódio e hexametáfosfato de sódio)

4 - Esquente água em uma panela grande (tamanho que encaixe o bowl para o preparo completo, sem que encoste na água quente.)

5 - Adicione os queijos o leite e os sais no bowl em banho maria.

6 - Misture tudo com uma espátula de silicone (pão duro).

7 - Continue mexendo sempre, até que tudo fique bem homogêneo.

8 - Poderá usa-lo quente dessa forma, ou poderá reserva-lo refrigerado.

