

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



MINI-EMPRESA COOPERATIVA
«LOS GUSTOS DE LA BRUJA»

AREPAS



Ingredientes

- 2 libras de harina de maíz blanca precocida
- 2 1/2 tazas de agua tibia
- 3 1/2 tazas de leche tibia
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal al gusto
- 2 libras de queso blanco cortado en pedazos

PREPARACION

- Mezcla la harina, la azúcar y la sal en una bandeja. Añade toda la leche y poco a poco el agua mientras mezclas con la otra mano.
- Cuando la masa tenga consistencia, incorpora la mantequilla y amasa suavemente hasta que quede una mezcla firme, suave, homogénea y sin grumos.
- Deja reposar por 5 minutos
- Divide la masa en bolitas pequeñas o medianas (preferiblemente más pequeñas que el puño de tu mano)
- Toma las bolitas de masa una por una y aplástalas hasta darles forma de rueda o disco. Puedes hacerlo con palmadas alternas de una mano contra la otra, para que se vaya moldeando una rueda de masa. Sigue haciendo esto y recuerda que debes hacerlo siempre en movimiento circular, hasta que logres el grosor deseado; reserva en un plato.

PREPARACION

- Cuando todos los círculos estén listos, toma los trozos de queso y pon uno por uno en el centro de cada una de las ruedas de masa. Luego coloca otra rueda de masa sobre el queso para que éste quede cubierto.
- Para pegar las dos ruedas de masa y formar la arepa rellena de queso, pasa tus dedos ligeramente humedecidos en agua por el borde, para darle la forma curvada y al mismo tiempo cerrarla.
- Calienta a fuego alto el "budare", o en su defecto la plancha, y coloca las arepas sobre éste hasta que adquieran color dorado por las dos caras.



DESCRIPCION

- Arepas rellenas de queso
- Colocarlas en la plancha para que las arepas adquirieran un color colorado

COSTO PARA LA VENTA

- El costo de las Arepas es de 0,75 ctvs.

GANANCIAS

- Las ganancias es de 0,30 ctvs.

Costo de Inversión

- 2 libras de harina de maíz blanca precocida 3,00 \$
- Leche 2,00\$
- Azúcar 2,50 \$
- Mantequilla 3,00\$
- Sal 1,50 \$
- queso blanco 2,00 \$

Costo de inversión es de 14,00 \$

BATIDOS



INGREDIENTES

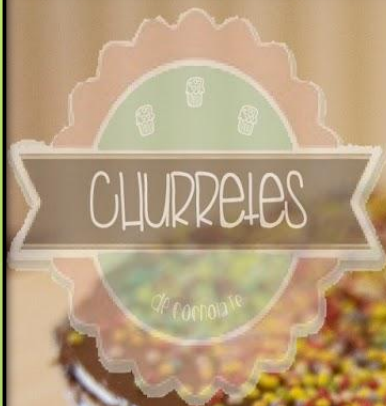
- 1.- 1 mango pelado y sin hueso,
- 2.- 1 plátano pelado
- 3.- 50 gr de leche de coco
- 4.- 300 gr de zumo de frutas
- 5.- 1 yogur natural,
- 6.-150 gr de cubitos de hielo para el vaso

PROCEDIMIENTO

- 1.- Saca tu licuadora o tu procesador de comida.
2. -Empieza con la fruta si harás un batido de frutas.
- 3.- Agrega líquido.
4. -Agrega proteína
- 5.- Agrega endulzante
- 6.- Agrega cubos de hielo
- 7.- Mezcla todos los ingredientes.
- 8.- Apaga la licuadora una vez que los cubos de hielo estén licuados y deja que se asiente durante un minuto.
9. -Decora tu batido.

- ⌘ COSTO DE INVERSION: (2.50)
- ⌘ COSTO PARA LA VENTA: (0,75)
- ⌘ GANANCIAS: (1,25)

OBLEAS



Receta y preparación para las Obleas.

○ **INGREDIENTES:**

- 1 1/2 libras de harina de trigo
- 1 litro de agua
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada de aceite

○ **PREPARACION:**

- Para que este relleno tenga **otro sabor**, alcanza con agregar, en lugar de esencia o extracto de vainilla, otra del sabor que más nos guste (siempre dentro de las marcas permitidas) Y para **darle color al relleno**, una vez conseguida la consistencia deseada, se agrega un poco de colorante permitido y se vuelve a mezclar hasta obtener el color deseado.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

- *Es una galleta de forma circular es muy crocante, exquisita. Se lo puede servir de diferentes maneras ya que sirve de postre, o como una golosina.*

COSTO DEL PRODUCTO

- El producto tiene el valor de 0,50\$ ctvs. ya que en este producto se invirtió el valor de 0,30\$ ctvs. Tendremos la ganancia de 20 ctvs. ya que esta ganancia ira a la banca de nuestra mini empresa cooperativa (LOS GUSTOS DE LA BRUJA).

LOS GUSTOS DE LA BRUJA

PRESENTAMOS : NUESTRA DELICIOSA
PIZZA.



PORCIONES: 4-6

TIEMPO DE ELABORACION: 2 HORAS

● INGREDIENTES :

- 300 g de harina.
- 160 g de agua.
- 5 g de levadura de panadería instantánea.
- 30 g de aceite de oliva extra virgen.
- 1 cucharadita de sal.
- 200 g de salsa de tomate.
- 100 g de queso mozzarella.
- 100 g de jamón.

PREPARACION

- En un bol ponemos todos los ingredientes de la masa: harina, agua, levadura, aceite y sal y mezclamos bien con una cuchara. Una masa de pizza es como un pan sencillo. Se puede hacer con cualquier tipo de harina y la cantidad de agua será aproximadamente de la mitad de la de harina. Si usamos una harina con más cantidad de gluten (harina de fuerza) entonces necesitaremos algo más de agua y si utilizamos una harina normal (como la de hoy) con la mitad de agua (por harina) y un poco más será suficiente.



- Acto seguido pasaremos a amasar. Si tenemos una amasadora estupendo porque no tendremos que hacer gran cosa. Si no tenemos lo único que haremos será estirar la masa y recoger con la palma de la mano hasta conseguir una masa que no se pega a las manos ni a la mesa, es una masa fina y elástica. Entre 5 y 10 minutos serán más que suficientes. No hará falta enharinar la mesa.



- A continuación dejaremos fermentar la masa tapada. El objetivo es que doble de volumen. ¿Y eso cuando lo hace? La respuesta es sencilla, si hace frio tardará más que si hace calor. O al contrario, si hace calor tardará menos. Las mejores masas cuanto más tarden mejor porque la masa se desarrolla de otra forma, pero con nuestra pizza sin complicaciones nos dará igual. Nosotros la dejamos y cuando suba al doble seguiremos por el siguiente paso.



- Ahora que nuestra masa ha crecido lo suficiente podemos continuar. Cogemos la masa y la desmasificamos, es decir la amasamos ligeramente para que vuelva a su volumen inicial. Podemos pasar a dividirla para hacer pizzas pequeñas o hacer una grande. Para estirla sin complicaciones la estiramos con las manos como podamos o bien con un rodillo, la forma es lo de menos, si sale cuadrada adelante si conseguís una masa redonda genial. Le pondremos los ingredientes, primero el tomate, después el queso y el resto de cosas que queramos añadir.



- EL último paso es el del horno, y no es el menos importante. Con el horno precalentado a un mínimo de 230 °C metemos la pizza. Podemos usar una piedra para el horno o una bandeja. Si tenemos piedra la base de la pizza quedará más crujiente pero no nos tenemos que complicar la vida, quedan muy ricas en cualquier bandeja que tengáis.
- Hornearemos durante unos 8-10 minutos, hasta que se dore ligeramente.

DESCRIPCIONES :

- ◉ Nuestra pizza tiene un sabor muy rico y es perfecta para esos momentos que pasamos en familia y con nuestros amigos.
- ◉ Con este producto queremos llegar hacia el paladar de las personas que gusten de una deliciosa comida.

COSTO DE INVERSION:

- En la compra de todos los ingredientes se suma in total de 6\$.

PRECIO DE VENTA:

- El producto terminado, lo vendemos a 7,50\$

GANANCIAS:

- Con el precio de venta propuesto, tendríamos una ganancia de 1,50 \$ por cada pizza vendida.

Cositas Finas



Ingredientes



- ❧ Mote
- ❧ Arveja tierna o madura
- ❧ Chochos listos para servirse
- ❧ Tostado yanga o tostado de manteca
- ❧ Fritada menuda a gusto
- ❧ Encurtido de cebolla y tomate
- ❧ Culantro, cebolla blanca y perejil

Preparación



- ☞ Cocine en ollas individuales cada uno de los granos: mote y arveja. Si se trata de granos maduros dejar en remojo la noche anterior. En una fuente grande coloque cada uno de Los granos previamente cocinados.
- ☞ Añada los chochos y el tostado de manteca o yanga y mezcle. Agregue la fritada menuda, ponga las finas hierbas, el encurtido de cebolla y tomate y las tajitas de queso amasado a gusto. Sirva en platos individuales o en una fuente con cucharas pequeñas para picar. No olvidarse del ají.

Descripción



- Las cosas finas son la mezcla de granos tiernos o maduros dependiendo de la temporada de cosecha.
- Tiene su origen desde hace más de 100 años e inicialmente era mote, fréjol, tostado que se colocaban sobre hojas de choclo. Con el transcurso del tiempo se incorporaron otros ingredientes como chocho, fritada menuda y el infaltable queso amasado. Lleva encurtido de tomate y cebolla paiteña y se lo puede encontrar en algunas esquinas de Ibarra o en el tradicional Mercado Amazonas, en el sector de los motes y preparado por indígenas de Natabuela. Hechos en cocina de leña y en ollas de barro que conservan un sabor especial a cada grano

Costo de inversión



☞ Tomando en cuenta todos los productos el costo o la plata invertida en cada una de las cosas finas es de 40 ctv.

Costo De Venta



☞ Según el costo de inversión del producto el costo de venta es de 50 ctv. para sacar ganancias

Ganancia



☞ La ganancia que sacamos del producto cositas finas es de 10 ctv. por unidad



SOLO DISGUSTA
NUESTROS PRODUCTOS!!!