

СМЕСЕВЫЕ ПОНЧИКИ

МИНИМАЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ

Пончиковый аппарат
Миксер

ПЕРСОНАЛ

Отсутствуют требования к специальному образованию, навыкам.

ДОКУМЕНТАЦИЯ

Полный комплект документации на смесь, ТУ на готовое изделие.

СРОК ГОДНОСТИ СЫРЬЯ

Срок годности смеси - 6 месяцев

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

Замес - 5 минут
Отдых теста - 10 минут

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

До 600 пончиков в час

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Потребляются охлажденными

СРОК ХРАНЕНИЯ

3 суток

СЕБЕСТОИМОСТЬ

3 руб. 27 коп.

ПРИМЕРНАЯ ЦЕНА РЕАЛИЗАЦИИ

Реализуется как кондитерское изделие.
Цена только за штуку.
Цена колеблется от 15 руб. до 25 руб. за изделие с отделкой.

ВОЗМОЖНОСТИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ НАЦЕНКИ

глазирование -
покрытие кондитерским лаком -
нанесение топингов -
производство пончиков с начинкой -

ФОРМАТЫ

традиционные пончики -
американские пончики -

ДРОЖЖЕВЫЕ ПОНЧИКИ

МИНИМАЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ

Пончиковый аппарат
Миксер
Расстойка
Тепловая витрина

ПЕРСОНАЛ

Навыки и опыт работы с дрожжевым тестом являются обязательными.

ДОКУМЕНТАЦИЯ

Полный комплект ТУ "Русский пончик" на 8 оригинальных рецептов. Сытные и сладкие пончики.

СРОК ГОДНОСТИ СЫРЬЯ

Требует еженедельных закупок

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

Замес - 5 минут
Расстойка от 45 до 75 минут

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

До 450 пончиков в час

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Потребляются теплыми, необходима тепловая витрина

СРОК ХРАНЕНИЯ

Неупакованные - 3 часа
Охлажденные, упакованные - 24 часа

СЕБЕСТОИМОСТЬ

от 1 рубля до 2 руб. 90 коп.

ПРИМЕРНАЯ ЦЕНА РЕАЛИЗАЦИИ

Реализуется как хлебобулочное изделие, цена определяется как на вес, так и за штуку.
В среднем, 10 руб. за шт.

ВОЗМОЖНОСТИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ НАЦЕНКИ

- пудра
- обсыпки
- производство пончиков с начинкой

ФОРМАТЫ

- только традиционные пончики