

L U M B R E



Orejitas de hojaldre: cien piezas y la mantequilla que se come el margen

Materia: Cocina y negocio

03/10/2026

Antes de empezar

Receta de orejas y cuernitos de hojaldre con mantequilla para vender, ficha de costo por pieza con mantequilla y merma de laminado, precio bajo con margen ajustado, escenarios de vitrina y errores del hojaldre.

QUÉ APRENDERÁS

- Costear una hornada de cien orejas de hojaldre, ver cómo la mantequilla decide el costo por pieza, entender por qué un precio de 14 pesos da margen porcentual bajo, y proyectar la ganancia con la merma del laminado.

Qué vendes y a quién

Oreja y cuernito de masa hojaldrada con mantequilla, cortada pareja, pegada con azúcar antes de hornear y salida crujiente y caramelizada. Es el pan que se vende por capas: el cliente las ve al corte y paga por ese crujido, pero la mantequilla manda en el costo.

El cliente del café que pide algo crujiente, la señora que lleva media docena para el desayuno de la semana, el niño que prefiere la oreja a la concha, y la tienda de la esquina que te deja una canasta en consignación. Compran por paquete y por vista de las capas.

La idea en una línea

Oreja y cuernito de masa hojaldrada con mantequilla, cortada pareja, pegada con azúcar antes de hornear y salida crujiente y caramelizada. Es el pan que se vende por capas: el cliente las ve al corte y paga por ese crujido, pero la mantequilla manda en el costo.

VIDEO

Receta de orejas de hojaldre de panadería

El laminado y las capas: la oreja se vende por lo que se ve al corte.



Escanea para verlo en Lumbre

https://www.youtube.com/watch?v=NDLYKb_nZRk

Por qué prende este producto

La oreja es el pan que justifica el precio de la vitrina: el trabajo está en el laminado, no en el horno. Y es el mejor ejemplo del curso: un producto con precio aceptable y margen porcentual bajo, porque la mantequilla se lleva la mitad del costo.

Insumos: lo que sale cada lote

Cien orejas y cuernitos de hojaldre de 55 gramos, acaramelados por lado

Insumo	Cantidad	Precio de referencia	Costo en el lote
Harina de trigo fuerza	3 kg	\$26.00 por kg	\$78.00
Mantequilla para el laminado	1.5 kg	\$160.00 por kg	\$240.00
Azúcar	1.2 kg	\$30.00 por kg	\$36.00
Huevo	0.9 kg	\$42.00 por kg	\$37.80
Levadura fresca	0.08 kg	\$180.00 por kg	\$14.40
Leche para la masa	0.5 litro	\$28.00 por litro	\$14.00
Azúcar glass y canela del acabado	incluido	se paga por lote	\$30.00
Gas del horno de la mañana	incluido	se paga por lote	\$75.00
Bolsas y papel para cien piezas	incluido	se paga por lote	\$50.00
TOTAL DEL LOTE	100 piezas	10% de merma	\$575.20

El lote cuesta \$575.20 y rinde 100 piezas, o sea \$5.75 por pieza antes de merma. Si 10% se daña, se pega o no se vende, te quedan 90 piezas buenas y el costo real sube a \$6.39 por pieza. Ese es el número con el que se fija el precio, no el primero.

Las reglas de este producto, con su ejemplo

Lo que tienes que tener claro	Cómo se ve en este producto
la mantequilla del hojaldre se trabaja fría	tibia se funde y se pierden las capas
las vueltas se cuentan y se refrigera entre vuelta y vuelta	sin frío la masa se pega y suelta la grasa
el azúcar se pega antes de hornear	después del horno no carameliza y se cae
el corte parejo da horneado parejo	grueso de un lado, crudo de uno y quemado del otro
la charola se carga sin apretar	pegadas se inflan mal y se parten al separar
la hornada se costea con su mantequilla	harina, mantequilla, azúcar, huevo, gas y bolsa van en el mismo renglón
la merma sube el costo real	de cien piezas se pierden diez y el costo se reparte entre 90
el margen manda aunque el precio se vea bien	a 14 pesos con costo de 6.39 queda apenas la mitad del precio
el hojaldre se vende por las capas	el cliente paga cuando ve las hojaldradas al corte
la mantequilla se pesa, no se unta al ojo	ciento cincuenta gramos de más por lote es el margen que se fue
la segunda charola entra a menor fuego	el horno ya caliente quema la primera tanda de azúcar
lo que no se vende se congela crudo	la masa cruda aguanta; la horneada se ablanda
el costo por pieza se calcula dividiendo el costo del lote entre las piezas buenas que quedan después de la merma	lote de \$575.20 para 100 piezas: \$5.75 cada una, y con 10% de merma sube a \$6.39
la ganancia de una jornada es el número de piezas vendidas por el margen de cada pieza, y todavía no descuenta los gastos fijos del mes	85 piezas por \$7.61 de margen dan \$647 antes de gastos

A qué precio se vende

Tres formas de colocar el mismo producto

Dónde lo vendes	Precio por pieza	Por qué ese precio
Oreja suelta	\$14 por pieza	El precio de la vitrina de la colonia, parejo al de la concha chica

Dónde lo vendes	Precio por pieza	Por qué ese precio
Paquete de seis	\$80 el paquete	Sale a 13.30 por pieza: se mueve lote y se ahorra bolsa
Docena mixta para la oficina	\$155 la docena	Conchas y orejas juntas: la orden que sostiene el día flojo

Margen de cada pieza

Vendiendo a \$14.00 y costándote \$6.39, cada pieza deja \$7.61 (54% del precio). De ahí salen los gastos fijos del mes y tu sueldo.

Cuánto deja: día, semana y mes

Proyección con el mismo margen por pieza

Escenario	Piezas vendidas	Ingreso del día	Ganancia del día (antes de gastos fijos)
Día flojo	55 piezas	\$770	\$418
Día normal	85 piezas	\$1,190	\$647
Día bueno	90 piezas	\$1,260	\$685

Ganancia por escenario de venta

	Día flojo	Día normal	Día bueno
Ganancia del día (MXN)	770	1190	1260

Unidad: MXN

Fuente: Cálculo con los costos de este objeto

El gráfico interactivo es interactivo en la versión online.



Los números del negocio, no de la receta

Cuenta del mes	Monto
Piezas vendidas al mes (85 por día, 6 días)	2040
Ganancia bruta del mes	\$15,522

Cuenta del mes	Monto
Gasto fijo: Gas y luz del horno	-\$720.00
Gasto fijo: Renta del rincón de cocina	-\$550.00
Gasto fijo: Agua y jabón	-\$210.00
Gasto fijo: Transporte y harina	-\$320.00
Ganancia neta estimada del mes	\$13,722
Punto de equilibrio (piezas para no perder)	237 piezas al mes
Inversión en equipo y utensilios	\$5,400 (se recupera en ~9 días de venta normal)

La receta, con cantidades de lote

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

1. Cómo se hace



Montaje, empaque y transporte

- Mesón frío o mármol; la masa hojaldrada se trabaja en fresco.
- Rodillo largo, plasticán y regla para el estirado parejo.
- Horno con termómetro y dos charolas alternadas.
- Rejillas de enfriado y bandeja para las piezas partidas.
- Báscula para cortar por peso, no por ojo.
- Vitrina o canasta con precio y nombre de cada pan escrito.

Errores típicos de este producto

Lo que hunde la ganancia de este producto

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Mantequilla tibia	Se funde y desaparecen las capas	Trabajar fría en lámina flexible
Vueltas sin enfriar	La masa se pega y suelta grasa	Contar las vueltas y refrigerar entre ellas
Estirar disparejo	Un lado crudo y otro quemado	Largo y ancho parejos, medidos
Azúcar después del horno	No carameliza y se cae	Pegar azúcar húmeda antes de hornear

Error	Por qué pasa	Cómo se arregla
Charola apretada	Se inflan mal y se parten	Piezas separadas en la charola
Segunda tanda al mismo fuego	Quema el azúcar de atrás	Bajar el fuego en la segunda carga

Checa si ya entendiste el producto

2. ¿Cuánto cuesta producir una pieza buena de este producto, en pesos? Usa el costo del lote entre las piezas buenas.

Respuesta:

3. En un día normal vendes 85 piezas. ¿Cuánto de ganancia entra ese día antes de descontar los gastos fijos?

Respuesta:

4. Si la siguiente temporada sube el precio de tus insumos un 15%, ¿cuál es la reacción correcta?

- ☐ volver a calcular el costo por pieza y decidir si subes precio o reduces porción
- ☐ mantener el precio y aguantar la pérdida hasta que baje el insumo
- ☐ bajar la calidad del insumo para conservar el precio
- ☐ subir el precio el mismo 15% sin tocar el costeo

5. La hornada cuesta 575.20 pesos para cien piezas y se pierden diez por partidas o quemadas. ¿Cuál es el costo por pieza buena?

- ☐ \$6.39
- ☐ \$5.75
- ☐ \$7.10
- ☐ \$6.05

6. Con este costo, el precio de 14 pesos deja un margen holgado porque el número es alto.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

7. Clasifica cada dato del negocio del hojaldre.

Elementos:

- Los 575.20 pesos de la hornada de cien
- Los 720 pesos de gas y luz del mes
- Las diez piezas partidas del laminado
- Los 240 pesos de mantequilla del lote
- La masa cruda que se fue al congelador

Costo del lote	. . .
Gasto fijo del mes	. . .
Merma	. . .

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

8. ¿Cuál paso está mal hecho?



ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

9. La mantequilla subió de precio y tu proveedor ofrece margarina a la mitad. ¿Qué haces?



10. Empiezas a vender la oreja en paquete de seis a 80 pesos. ¿Qué cambia primero?

- ☐ baja el margen por pieza pero sube el volumen por entrega
- ☐ sube el margen porcentual porque el paquete es más caro
- ☐ desaparece la merma del laminado
- ☐ baja el costo de la mantequilla del lote

Reflexiona: Antes de responder piensa cuánto te cuesta a ti atender una orden de seis contra seis pedidos de uno.

11. Vender mucho alcanza para que el negocio sea bueno.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

12. Con los números de este objeto: ¿cuántas piezas tendrías que vender al mes para cubrir tus gastos fijos y cuánto tiempo tardarías en recuperar el equipo?

Usa el punto de equilibrio y la ganancia del día normal.

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN LUMBRE

13. Chequeo del producto



Atribución de video e imágenes

Video y fotos externas usadas en este objeto

Recurso	Fuente	Licencia
Video: receta de orejas de hojaldre	YouTube · Europan México	embebido, sin descarga
Foto: pastelito de masa hojaldrada	File:Small sweet pastry, puff pastry.jpg · Roozitaa	CC BY-SA 3.0
Foto: vitrina de pastelería	File:Mexico City- pastries at Pasteleria Ideal.jpg · Thayne Tuason	CC BY 4.0

Precios de referencia

Los precios de insumos son de referencia (septiembre de 2026, zona urbana de México, tianguis y autoservicio). Sirven para entender el método y comparar. Antes de arrancar, sustitúyelos por los precios de tu mercado y vuelve a correr las mismas cuentas.

Ficha del producto

Datos del negocio en una sola tabla

Campo	Valor
Colección	Apoyos de estudio · Lumbre > Negocios Caseros de Cocina > Pan y conchas
Ruta y etapa	nc-r-desayuno · Pan y conchas
Producto	Orejitas de hojaldre: cien piezas y la mantequilla que se come el margen
Costo del lote	\$575.20 por 100 piezas
Costo por pieza buena	\$6.39 (merma 10%)
Precio sugerido	\$14.00
Margen por pieza	\$7.61 (54%)
Ganancia en día normal	\$647
Ganancia neta mensual estimada	\$13,722
Punto de equilibrio	237 piezas al mes
Video verificado	NDIYKb_nZRk
Autor	Roadwise Consulting

Cómo usar esta ficha

Imprímela o cópiala en tu cuaderno de cuentas. Cambia solo tres cosas cuando la vuelvas a correr: precio del insumo, piezas por día y gastos fijos. Todo lo demás se recalcula solo.

Referencia curricular

Materia:	Cocina y negocio
-----------------	------------------

Versión interactiva completa (con actividades, videos y autoevaluación):



<https://lumbre.lat/object/nc-pan-02>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat