



GUÍA DE COSTOS Y RENTABILIDAD 2026 (PERÚ)

Proyecto: Producción de 3 Moldes

-  3 moldes de 24 cm
-  Cada molde rinde 12 porciones
-  Total: 36 porciones
-  Meta: generar **más de S/300**

Asumiremos:

- Molde 1 → Chocolate blanco
- Molde 2 → Chocolate negro
- Molde 3 → Chocolate Ruby/Gold

Sabores sugeridos: Clásico Ruso, Oreo y Maracuyá (Los más vendidos).



Tabla 1: Lista de Precios de Insumos (Inversión Inicial)

Precios estimados basados en el mercado actual de Lima.

(He multiplicado tu receta x3)



BASE (Para 3 moldes)

- 750g harina
- 600g mantequilla
- 300g azúcar
- 3 huevos
- Esencia de vainilla
- Sal

RELLENO (Para 3 moldes)

- 1.8 kg queso crema
- 12 huevos
- 450g azúcar
- Ralladura de limón
- 180g yogurt griego
- 540 ml crema para batir
- 24g maicena
- Esencia de vainilla

COBERTURA (3 sabores distintos)

- 400g chocolate blanco
- 400g chocolate negro
- 400g chocolate ruby/gold
- 120g aceite de coco

2 PRECIOS EN PLAZA VEA vs MERCADO MAYORISTA (Estimado Perú 2026)

INGREDIENTE	Cantidad Total (3 Moldes)	Precio Plaza Vea (S/.)	Precio Mayorista (S/.)	Ahorro Sugerido
Harina 1kg	1 kg	4.50	3.80	Compra por saco
Mantequilla	600g	24.00	21.00	
Azúcar Blanca	1Kg	4.80	4,00	
Huevos	15 unidades	15.00	13.50	
Queso Crema	1.8 kg (Balde)	S/ 90.00	S/ 78.00	Compra balde Bonlé/Gloria.
Galleta (Vainilla/Oreo)	750 g	S/ 15.00	S/ 10.50	Paquete familiar x 6 o 12.
Yogurt griego	200 g	S/ 6.50	S/ 5.00	Natural
Crema de Leche	1 Litro	S/ 28.00	S/ 24.50	Marca Bell's o Laive.
Maicena	50g	S/ 2.50	S/ 2.00	Compra por plancha (Kilo).
Chocolate blanco	400 g	S/ 22.50	S/18.00	

Chocolate negro	400 g	20.00	18.00	
Chocolate ruby/gold	400g	28.00	23.00	
Aceite de coco	120 g	9.00	7.00	
Fruta/Toppings	Variable	S/ 12.00	S/ 8.00	Fruta de estación (Mercado).
TOTAL INVERSIÓN		S/ 281.00	S/ 235.50	Ahorras S/ 45.50

Tabla 2: TABLA DE PRECIOS DE VENTA

 Opción Conservadora
 Tienes 36 porciones.

Tipo de Venta	Precio	Total generado
Porción S/12	36 x 12	S/432
Torta completa S/140	3 x 140	S/420

Tabla 3: Opción Estratégica (Para pasar S/300 limpio)

Tipo de Venta	Precio	Total
Porción S/15	36 x 15	S/540
Torta completa S/160	3 x 160	S/480

Si vendes 2 tortas completas y el resto por porción:

→ Fácil superas **S/500**

→ Utilidad aproximada: **S/270 – 300**

¿Cómo superar los S/300?

Clave psicológica:

- ✓ Vender por escasez (“solo 12 porciones por sabor”)
- ✓ Ofrecer box degustación de 3 sabores
- ✓ Subir precio por ser “Cheesecake Ruso tendencia 2026”
- ✓ Fotos profesionales
- ✓ Pre-venta antes de producir

Notas (Valor Agregado):

1. **El Gancho del S/ 12.00:** En distritos como Surco, Miraflores o San Borja, una porción de Cheesecake Ruso de calidad puede venderse hasta en **S/ 15.00**. Si vendes a S/ 12.00, tu rotación será altísima.
2. **Por qué 3 moldes:** Porque con 3 moldes optimizas el uso del horno y el tiempo de batido, reduciendo el gasto de gas/luz por unidad.
3. **Consejo de Oro: "Secreto del Ruso"** no está en el queso caro, sino en el tiempo de refrigeración (mínimo 12 horas) para que la porción no se rompa al cortarla.