ChocoLab

Bonbon framboise

Fiche de gestion — coût de revient · Ganache moulée (bonbon moulé)

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 1 180 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Ganache de base noire sous-recette	900 g	10,11 €	**9,103 €**
· Crème 35 % MG	227 g	5,40 €	1,223 €
· Sirop de glucose DE 38	38 g	2,35 €	0,089 €
· Sucre inverti	50 g	3,10 €	0,156 €
· Couverture noire 70 %	503 g	14,20 €	7,150 €
· Beurre doux 82 %	25 g	8,90 €	0,224 €
· Sorbitol cristallisé	57 g	4,60 €	0,261 €
Purée de framboise 100 %	80 g	7,80 €	0,624 €
Beurre doux 82 %	60 g	8,90 €	0,534 €
Sucre inverti	60 g	3,10 €	0,186 €
Sorbitol cristallisé	80 g	4,60 €	0,368 €
Total matières		9,16 €/kg	**10,81 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	9,16 €/kg · 10,81 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**9,16 €/kg · 10,81 € lot**

Coût de revient direct = matières premières (prix effectif fournisseur) + main d'œuvre directe. N'inclut PAS les charges fixes (énergie, loyer, emballage, amortissement) ni votre marge : c'est une base de calcul, pas un prix de vente. Estimation indicative — vérifiez vos prix d'achat et vos temps réels.