



Bonbon framboise

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

Date : 16/09/2026 Rendement du lot : 1 180 g

ChocoLab

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Ganache de base noire	900 g	10,11 €	9,103 €
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.