ChocoLab

Palet or miel

Fiche de gestion — coût de revient · Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 960 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Ganache de base noire sous-recette	700 g	10,05 €	**7,035 €**
· Crème 35 % MG	232 g	5,40 €	1,252 €
· Sirop de glucose DE 38	28 g	2,35 €	0,065 €
· Sucre inverti	19 g	3,10 €	0,057 €
· Couverture noire 70 %	371 g	14,20 €	5,266 €
· Beurre doux 82 %	37 g	8,90 €	0,330 €
· Sorbitol cristallisé	14 g	4,60 €	0,064 €
Miel d'acacia	90 g	11,50 €	1,035 €
Couverture lait 40 %	170 g	12,60 €	2,142 €
Total matières		10,64 €/kg	**10,21 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	10,64 €/kg · 10,21 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**10,64 €/kg · 10,21 € 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.