ChocoLab

Truffe nature

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

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 1 140 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Crème 35 % MG	300 g	5,40 €	1,620 €
Couverture noire 70 %	600 g	14,20 €	8,520 €
Beurre doux 82 %	40 g	8,90 €	0,356 €
Sucre inverti	120 g	3,10 €	0,372 €
Sorbitol cristallisé	80 g	4,60 €	0,368 €
Total matières		9,86 €/kg	**11,24 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	9,86 €/kg · 11,24 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**9,86 €/kg · 11,24 € 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.