ChocoLab

Crème pâtissière vanille

Fiche de gestion — coût de revient · Crème

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 1 590 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Lait entier	1 000 g	1,20 €	1,200 €
Jaune d'œuf frais	200 g	8,00 €	1,600 €
Saccharose (sucre)	200 g	1,20 €	0,240 €
Fécule de maïs	90 g	2,50 €	0,225 €
Beurre doux 82 %	100 g	8,90 €	0,890 €
Total matières		2,61 €/kg	**4,16 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	2,61 €/kg · 4,16 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**2,61 €/kg · 4,16 € 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.