ChocoLab

Glace vanille

Fiche de gestion — coût de revient · Glace (crème glacée)

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 1 000 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Lait entier	620 g	1,20 €	0,744 €
Crème 35 % MG	100 g	5,40 €	0,540 €
Poudre de lait 0 % (écrémé)	30 g	4,00 €	0,120 €
Saccharose (sucre)	130 g	1,20 €	0,156 €
Dextrose (poudre)	45 g	3,50 €	0,158 €
Jaune d'œuf frais	70 g	8,00 €	0,560 €
Stabilisateur glace (mélange)	5 g	18,00 €	0,090 €
Total matières		2,37 €/kg	**2,37 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	2,37 €/kg · 2,37 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**2,37 €/kg · 2,37 € 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.