ChocoLab

Ganache lait passion

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

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 2 940 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Purée de fruit de la passion	560 g	15,00 €	8,400 €
Sucre inverti (trimoline)	100 g	4,00 €	0,400 €
Couverture lait 40 %	1 900 g	12,60 €	23,940 €
Beurre doux 82 %	200 g	8,90 €	1,780 €
Sorbitol (poudre)	60 g	6,00 €	0,360 €
Beurre de cacao	120 g	16,40 €	1,968 €
Total matières		12,53 €/kg	**36,85 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	12,53 €/kg · 36,85 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**12,53 €/kg · 36,85 € 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.