ChocoLab

Ganache montée vanille

Fiche de gestion — coût de revient · Ganache montée

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 1 444 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Crème 35 % MG	600 g	5,40 €	3,240 €
Vanille en gousse	6 g	400,00 €	2,400 €
Couverture blanche 33 %	800 g	20,00 €	16,000 €
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	8 g	60,00 €	0,480 €
Sorbitol (poudre)	30 g	6,00 €	0,180 €
Total matières		15,44 €/kg	**22,30 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	15,44 €/kg · 22,30 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**15,44 €/kg · 22,30 € 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.