



ChocoLab

# Praliné noisette croustillant

Fiche de gestion — coût de revient · Praliné / gianduja

Date : 16/09/2026    Rendement du lot : 1 900 g

## Coût des matières premières

| Ingrédient            | Masse   | Prix / kg  | Coût     |
|-----------------------|---------|------------|----------|
| Praliné noisette 60 % | 1 400 g | 14,00 €    | 19,600 € |
| Couverture lait 40 %  | 420 g   | 12,60 €    | 5,292 €  |
| Beurre de cacao       | 80 g    | 16,40 €    | 1,312 €  |
| Total matières        |         | 13,79 €/kg | 26,20 €  |

## Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

## Coût de revient

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| Matières     | 13,79 €/kg · 26,20 € lot |
| Main d'œuvre | —                        |
| Total        | 13,79 €/kg · 26,20 € 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.