ChocoLab

# Praliné noisette croustillant

Fiche de gestion — coût de revient · Praliné / gianduja

Date : 01/11/2026 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.