ChocoLab

Ganache cassis cadrée

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

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 2 350 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Purée de cassis 100 %	460 g	12,00 €	5,520 €
Sucre inverti (trimoline)	160 g	4,00 €	0,640 €
Saccharose (sucre)	80 g	1,20 €	0,096 €
Couverture noire 70 %	1 300 g	14,20 €	18,460 €
Beurre doux 82 %	260 g	8,90 €	2,314 €
Sorbitol (poudre)	90 g	6,00 €	0,540 €
Total matières		11,73 €/kg	**27,57 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	11,73 €/kg · 27,57 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**11,73 €/kg · 27,57 € 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.