



Biscuit cuillère

Fiche de gestion — coût de revient · Biscuit

Date : 16/09/2026 Rendement du lot : 1 960 g

ChocoLab

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Blanc d'œuf frais	600 g	4,00 €	2,400 €
Saccharose (sucre)	480 g	1,20 €	0,576 €
Jaune d'œuf frais	400 g	8,00 €	3,200 €
Farine de blé T45	300 g	1,60 €	0,480 €
Fécule de maïs	180 g	2,50 €	0,450 €
Total matières		3,63 €/kg	7,11 €

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	3,63 €/kg · 7,11 € lot
Main d'œuvre	—
Total	3,63 €/kg · 7,11 € 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.