ChocoLab

Pâte sucrée amande

Fiche de gestion — coût de revient · Pâte (sucrée, feuilletée, levée)

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 2 308 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Beurre doux 82 %	600 g	8,90 €	5,340 €
Sucre glace	380 g	2,00 €	0,760 €
Poudre d'amande	120 g	14,00 €	1,680 €
Œuf entier frais	200 g	4,00 €	0,800 €
Farine de blé T55	1 000 g	1,30 €	1,300 €
Sel	8 g	1,00 €	0,008 €
Total matières		4,28 €/kg	**9,89 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	4,28 €/kg · 9,89 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**4,28 €/kg · 9,89 € 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.