ChocoLab

Crème d'amande

Fiche de gestion — coût de revient · Crème

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 2 000 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Beurre doux 82 %	500 g	8,90 €	4,450 €
Sucre glace	500 g	2,00 €	1,000 €
Poudre d'amande	500 g	14,00 €	7,000 €
Œuf entier frais	500 g	4,00 €	2,000 €
Total matières		7,23 €/kg	**14,45 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	7,23 €/kg · 14,45 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**7,23 €/kg · 14,45 € 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.