ChocoLab

Mousse chocolat noir 70 %

Fiche de gestion — coût de revient · Mousse

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 3 100 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Lait entier	500 g	1,20 €	0,600 €
Jaune d'œuf frais	200 g	8,00 €	1,600 €
Saccharose (sucre)	100 g	1,20 €	0,120 €
Couverture noire 70 %	900 g	14,20 €	12,780 €
Crème 35 % MG	1 400 g	5,40 €	7,560 €
Total matières		7,31 €/kg	**22,66 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	7,31 €/kg · 22,66 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**7,31 €/kg · 22,66 € 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.