ChocoLab

Crémeux framboise

Fiche de gestion — coût de revient · Crémeux

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 1 590 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Purée de framboise 100 %	800 g	7,80 €	6,240 €
Œuf entier frais	300 g	4,00 €	1,200 €
Saccharose (sucre)	160 g	1,20 €	0,192 €
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	10 g	60,00 €	0,600 €
Beurre doux 82 %	320 g	8,90 €	2,848 €
Total matières		6,97 €/kg	**11,08 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	6,97 €/kg · 11,08 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**6,97 €/kg · 11,08 € 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.