ChocoLab

Glaçage miroir noir

Fiche de gestion — coût de revient · Glaçage

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 2 670 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Eau	300 g	0,00 €	0,000 €
Saccharose (sucre)	600 g	1,20 €	0,720 €
Sirop de glucose DE40	600 g	3,00 €	1,800 €
Lait concentré sucré	400 g	4,00 €	1,600 €
Masse gélatine (1:5)	170 g	10,00 €	1,700 €
Couverture noire 70 %	600 g	14,20 €	8,520 €
Total matières		5,37 €/kg	**14,34 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	5,37 €/kg · 14,34 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**5,37 €/kg · 14,34 € 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.