ChocoLab

Dacquoise noisette

Fiche de gestion — coût de revient · Biscuit

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 1 460 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Blanc d'œuf frais	500 g	4,00 €	2,000 €
Saccharose (sucre)	160 g	1,20 €	0,192 €
Poudre de noisette	400 g	18,00 €	7,200 €
Sucre glace	400 g	2,00 €	0,800 €
Total matières		6,98 €/kg	**10,19 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	6,98 €/kg · 10,19 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**6,98 €/kg · 10,19 € 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.