ChocoLab

Sorbet framboise

Fiche de gestion — coût de revient · Sorbet

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 4 018 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Purée de framboise 100 %	2 400 g	7,80 €	18,720 €
Eau	700 g	0,00 €	0,000 €
Saccharose (sucre)	620 g	1,20 €	0,744 €
Dextrose (poudre)	100 g	3,50 €	0,350 €
Sirop de glucose DE40	180 g	3,00 €	0,540 €
Stabilisateur glace (mélange)	18 g	18,00 €	0,324 €
Total matières		5,15 €/kg	**20,68 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	5,15 €/kg · 20,68 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**5,15 €/kg · 20,68 € 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.