ChocoLab

Glace chocolat noir

Fiche de gestion — coût de revient · Glace (crème glacée)

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 3 414 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Lait entier	2 200 g	1,20 €	2,640 €
Crème 35 % MG	250 g	5,40 €	1,350 €
Poudre de lait 0 % (écrémé)	90 g	4,00 €	0,360 €
Saccharose (sucre)	340 g	1,20 €	0,408 €
Dextrose (poudre)	120 g	3,50 €	0,420 €
Couverture noire 70 %	400 g	14,20 €	5,680 €
Stabilisateur glace (mélange)	14 g	18,00 €	0,252 €
Total matières		3,25 €/kg	**11,11 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	3,25 €/kg · 11,11 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**3,25 €/kg · 11,11 € 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.