ChocoLab

Glace pistache

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

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 3 244 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Lait entier	2 100 g	1,20 €	2,520 €
Crème 35 % MG	260 g	5,40 €	1,404 €
Poudre de lait 0 % (écrémé)	70 g	4,00 €	0,280 €
Saccharose (sucre)	380 g	1,20 €	0,456 €
Dextrose (poudre)	160 g	3,50 €	0,560 €
Pâte de pistache 100 %	260 g	55,00 €	14,300 €
Stabilisateur glace (mélange)	14 g	18,00 €	0,252 €
Total matières		6,09 €/kg	**19,77 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	6,09 €/kg · 19,77 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**6,09 €/kg · 19,77 € 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.