

Chocolat ganache Pariès : prix de revient

INGRÉDIENTS POUR 2 MOULES



200 g de
chocolat noir



90 g de chocolat
au lait



19g de praliné
noisette



86 g de crème
chaude



19 g de beurre



19,90 euros
les 500 g



19,90 euros
les 500 g



15,90 euros
les 300 g



2,75 euros
les 600 g



2,18 euros les
250 g de beurre

En utilisant le produit en croix, calcule le prix de revient de cette préparation.

Chocolat noir

	Au magasin	Dans la recette
Quantité	500 g	200
Prix	19,90	

Chocolat au lait

	Au magasin	Dans la recette
Quantité	500 g	90
Prix		

Praliné

Crème fraîche

Beurre

	Au magasin	Dans la recette		Au magasin	Dans la recette		Au magasin	Dans la recette
Quantité	g	19	Quantité			Quantité		
Prix			Prix			Prix		

Réponse :

Chaque chocolat pèse 11 g. Cette préparation permet de remplir 2 moules comme celui-ci (il reste un peu de préparation). Calcule le poids total des chocolats ainsi fabriqués.

En déduire, le prix de revient pour 100 g de chocolat :

Calcule le prix de revient d'un seul chocolat :



Chocolat ganache Pariès : prix de revient

INGRÉDIENTS POUR 2 MOULES



200 g de
chocolat noir



90 g de chocolat
au lait



19g de praliné
noisette



86 g de crème
chaude



19 g de beurre



19,90 euros
les 500 g



19,90 euros
les 500 g



15,90 euros
les 300 g



2,75 euros
les 600 g



2,18 euros les
250 g de beurre

En utilisant le produit en croix, calcule le prix de revient de cette préparation.

Chocolat noir

	Au magasin	Dans la recette
Quantité	500 g	200
Prix	19,90	7,96

Chocolat au lait

	Au magasin	Dans la recette
Quantité	500 g	90
Prix	19.90	3,58

Praliné

Crème fraîche

Beurre

	Au magasin	Dans la recette		Au magasin	Dans la recette		Au magasin	Dans la recette
Quantité	300g	19	Quantité	600	86	Quantité	250	19
Prix	15.90	1,01	Prix	2,75	0,39	Prix	2,18	0,17

Réponse : 7,96+3,58+1,01+0,39+0,17= 13,11 euros

Chaque chocolat pèse 11 g. Cette préparation permet de remplir 2 moules comme celui-ci (il reste un peu de préparation). Calcule le poids total des chocolats ainsi fabriqués.

Avec chaque moule, on peut fabriquer : 3X5 = 15 chocolats.

Avec 2 moules, on fabrique donc : 2X15 = 30 chocolats.

Soit : 11X30 = 330 g

En déduire, le prix de revient pour 100 g de chocolat :

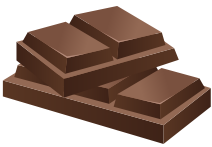
(13,11 X 100) : 330 = 3,97 euros

Coût pour 1 chocolat : 13,11 : 30 = 0,43 euros



Chocolat ganache Pariès : prix de revient

INGRÉDIENTS POUR 2 MOULES



200 g de
chocolat noir



90 g de chocolat
au lait



19g de praliné
noisette



86 g de crème
chaude



19 g de beurre



14,99 euros
les 500 g



14,99 euros
les 500 g



15,90 euros
les 300 g



2,75 euros
les 600 g



2,18 euros les
250 g de beurre

En utilisant le produit en croix, calcule le prix de revient de cette préparation.

Chocolat noir

	Au magasin	Dans la recette
Quantité	500 g	200
Prix	14,99	

Chocolat au lait

	Au magasin	Dans la recette
Quantité	500 g	90
Prix		

Praliné

Crème fraîche

Beurre

	Au magasin	Dans la recette		Au magasin	Dans la recette		Au magasin	Dans la recette
Quantité	g	19	Quantité			Quantité		
Prix			Prix			Prix		

Réponse :

Chaque chocolat pèse 11 g. Cette préparation permet de remplir 2 moules comme celui-ci (il reste un peu de préparation). Calcule le poids total des chocolats ainsi fabriqués.

En déduire, le prix de revient pour 100 g de chocolat :

Calcule le prix de revient d'un seul chocolat :



Chocolat ganache Pariès : prix de revient

INGRÉDIENTS POUR 2 MOULES



200 g de
chocolat noir



90 g de chocolat
au lait



19g de praliné
noisette



86 g de crème
chaude



19 g de beurre



14,99 euros
les 500 g



14,99 euros
les 500 g



15,90 euros
les 300 g



2,75 euros
les 600 g



2,18 euros les
250 g de beurre

En utilisant le produit en croix, calcule le prix de revient de cette préparation.

Chocolat noir

	Au magasin	Dans la recette
Quantité	500 g	200
Prix	14,99	6

Chocolat au lait

	Au magasin	Dans la recette
Quantité	500 g	90
Prix	14,99	2,7

Praliné

Crème fraîche

Beurre

	Au magasin	Dans la recette		Au magasin	Dans la recette		Au magasin	Dans la recette
Quantité	300g	19	Quantité	600	86	Quantité	250	19
Prix	15.90	1,01	Prix	2,75	0,39	Prix	2,18	0,17

Réponse : $6+2,7+1,01+0,39+0,17= 10,27$ euros

Chaque chocolat pèse 11 g. Cette préparation permet de remplir 2 moules comme celui-ci (il reste un peu de préparation). Calcule le poids total des chocolats ainsi fabriqués.

Avec chaque moule, on peut fabriquer : $3 \times 5 = 15$ chocolats.

Avec 2 moules, on fabrique donc : $2 \times 15 = 30$ chocolats.

Soit : $11 \times 30 = 330$ g

En déduire, le prix de revient pour 100 g de chocolat :

$(10,27 \times 100) : 330 = 3,11$ euros

Coût pour 1 chocolat : $3,11 : 30 = 0,34$ euros

