

Coût de revient

Madeleines au beurre

Récapitulatif de la recette

Nom : Madeleines au beurre

Pour : 16 personnes

Nombre de pièces : 32 madeleines

Temps de cuisson : 15 minutes au total

Détail des coûts par ingrédient

Ingrédient	Quantité achetée	Prix d'achat	Quantité utilisée	Coût
Farine	1 kg	2,05 euros	200 g	0,41 €
Beurre fondu	250 g	2,40 euros	100 g	0,96 €
Œufs	6 œufs	2,45 euros	3 œufs	1,23 €
Sucre	1 kg	2,56 euros	150 g	0,38 €
Levure chimique	88 g	1.35 euros	8 g	0,12 €
Fleur d'oranger			2 c à s	0 €

Résumé des coûts

💰 Coût de revient

Ingrédient	Quantité	Prix
Farine	200 g	0,41 €
Beurre fondu	100 g	0,96 €
Œufs	3 œufs	1,23 €
Sucre	150 g	0,38 €
Levure chimique	8 g	0,12 €
Fleur d'oranger	2 c à s	0 €
Moule à madeleines (usage)	×2	0,06 €
Saladier (usage)	×1	0,01 €

Cuillère en bois (usage)	×1	0 €
Énergie (four électrique)	—	0,45 €
TOTAL		3,62 €

Coût par personne

0,23 € par personne

Coût par pièce

0,11 € par pièce

Économies potentielles

💡 ASTUCE :

Comment réduire le coût :

- Acheter les ingrédients en plus grande quantité permet souvent de réduire le coût unitaire
- Comparer les prix entre différents magasins
- Privilégier les produits de saison
- Éviter le gaspillage en pesant précisément les quantités

🌟 LE SAIS-TU ?

En cuisinant toi-même, tu économises souvent 50% par rapport aux produits tout faits du commerce !

Analyse économique

📊 Répartition des coûts

- Farine : 11.3%
- Beurre fondu : 26.5%
- Œufs : 34%
- Sucre : 10.5%
- Levure chimique : 3.3%
- Fleur d'oranger : 0%

⚡ Coût énergétique

Électricité (four) : **0,45 €**

Soit 12.4% du coût total