

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	200 ml	1.86 euros	30 ml (2 c à soup.)	0,28 €
Lait	100 cl (1 l)	1.80 euros	5 cl (50 g)	0,09 €

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	30 ml (2 c à soup.)	0,28 €

Lait	5 cl (50 g)	0,09 €
Moule à madeleines (usage)	×2	0,06 €
Saladier (usage)	×1	0,01 €
Cuillère en bois (usage)	×1	0,01 €
Énergie (four électrique)	—	0,45 €
TOTAL		3,99 €

Coût par personne

0,25 € par personne

Coût par pièce

0,12 € 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 : 10.3%
- Beurre fondu : 24.1%
- Œufs : 30.8%
- Sucre : 9.5%
- Levure chimique : 3%
- Fleur d'oranger : 7%
- Lait : 2.3%

Coût énergétique

Électricité (four) : **0,45 €**

Soit 11.3% du coût total