**Calcul de prix de revient - TP Art culinaire**

|  |
| --- |
| **Souche de tes courses**1 kg de farine ....................................................... 0,55 €1kg de sucre ......................................................... 0,89 €12 œufs ................................................................ 1,35 €250 g de beurre ................................................... 2,45€1 L de lait ............................................................. 0,94€200 g de fromage râpé ........................................ 2,65 €150 g de lardons salés ......................................... 2,32€250 g de sucre impalpable .................................. 1,75€500 g de chocolat noir ........................................ 3,21€800 g de "petits beurre" ..................................... 2,89€250 g de mascarpone ......................................... 3,05€25 boudoirs ......................................................... 2,55€ |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 200 g de farine

4 œufs160 ml de lait75 g de beurre 175 g de fromage râpé200 g de lardons |  |
| 1. 260 g de beurre

250 g de sucre250 g de farine4 œufs80 ml de lait |  |
| 1. 500 g de beurre

500 g de sucre impalpable6 œufs400 g de chocolat noir600 g de "petits beurre" |  |
| 1. 3 blancs d'œufs

200 g de sucre  |  |
| 1. 3 œufs

55 g de sucre fin 250 de mascarpone15 boudoirs125 ml de lait  |  |