**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 œufs  160 ml de lait  75 g de beurre  175 g de fromage râpé  200 g de lardons |  |
| 1. 260 g de beurre   250 g de sucre  250 g de farine  4 œufs  80 ml de lait |  |
| 1. 500 g de beurre   500 g de sucre impalpable  6 œufs  400 g de chocolat noir  600 g de "petits beurre" |  |
| 1. 3 blancs d'œufs   200 g de sucre |  |
| 1. 3 œufs   55 g de sucre fin  250 de mascarpone  15 boudoirs  125 ml de lait |  |