



Planning de production

Vendredi 24 Juillet 2026

ChocoLab

Tâches

Ganaches

- 07:00

Enrobage — Palet or miel
Palet or miel — 3 013 g · Léa
- 14:00

Fabrication — Palet or miel
Palet or miel — 6 582 g · Léa

Enrobage & finition

- 10:00

Enrobage — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 3 942 g · Léa

Pesées à faire

Enrobage — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	727 g
Sirop de glucose DE 38	87 g
Sucre inverti	58 g
Couverture noire 70 %	1 164 g
Beurre doux 82 %	116 g
Sorbitol cristallisé	44 g
Miel d'acacia	282 g
Couverture lait 40 %	534 g
Total	3 013 g

Enrobage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 479 g
Jaune d'œuf frais	496 g
Saccharose (sucre)	496 g
Fécule de maïs	223 g
Beurre doux 82 %	248 g
Total	3 942 g

Fabrication — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 589 g
Sirop de glucose DE 38	191 g
Sucre inverti	127 g
Couverture noire 70 %	2 543 g
Beurre doux 82 %	254 g
Sorbitol cristallisé	95 g
Miel d'acacia	617 g
Couverture lait 40 %	1 166 g
Total	6 582 g