



# Planning de production

Mardi 28 Juillet 2026

ChocoLab

## Tâches

### Ganaches

07:00 Conditionnement — Truffe nature  
Truffe nature — 6 854 g · Léa

### Enrobage & finition

10:00 Moulage — Bonbon framboise  
Bonbon framboise — 5 845 g · Léa

14:00 Moulage — Ganache de base noire  
Ganache de base noire — 3 404 g · Camille

## Pesées à faire

### Conditionnement — Truffe nature — Truffe nature

| Ingrédient            | À peser |
|-----------------------|---------|
| Crème 35 % MG         | 1 804 g |
| Couverture noire 70 % | 3 607 g |
| Beurre doux 82 %      | 240 g   |
| Sucre inverti         | 721 g   |
| Sorbitol cristallisé  | 481 g   |
| Total                 | 6 854 g |

### Moulage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

| Ingrédient               | À peser |
|--------------------------|---------|
| Crème 35 % MG            | 1 122 g |
| Sirop de glucose DE 38   | 187 g   |
| Sucre inverti            | 547 g   |
| Couverture noire 70 %    | 2 494 g |
| Beurre doux 82 %         | 422 g   |
| Sorbitol cristallisé     | 677 g   |
| Purée de framboise 100 % | 396 g   |
| Total                    | 5 845 g |

### Moulage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

| Ingrédient             | À peser |
|------------------------|---------|
| Crème 35 % MG          | 857 g   |
| Sirop de glucose DE 38 | 143 g   |
| Sucre inverti          | 190 g   |
| Couverture noire 70 %  | 1 904 g |
| Beurre doux 82 %       | 95 g    |
| Sorbitol cristallisé   | 214 g   |
| Total                  | 3 404 g |