



Planning de production

Mercredi 29 Juillet 2026

ChocoLab

Tâches

Ganaches

- 07:00** Moulage — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 6 503 g · Camille
- 08:30** Moulage — Truffe nature
Truffe nature — 5 176 g · Camille

Enrobage & finition

- 07:00** Conditionnement — Palet or miel
Palet or miel — 5 432 g · Yanis

Pesées à faire

Moulage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 249 g
Sirop de glucose DE 38	208 g
Sucre inverti	608 g
Couverture noire 70 %	2 775 g
Beurre doux 82 %	469 g
Sorbitol cristallisé	753 g
Purée de framboise 100 %	441 g
Total	6 503 g

Conditionnement — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 312 g
Sirop de glucose DE 38	157 g
Sucre inverti	105 g
Couverture noire 70 %	2 098 g
Beurre doux 82 %	210 g
Sorbitol cristallisé	79 g
Miel d'acacia	509 g
Couverture lait 40 %	962 g
Total	5 432 g

Moulage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 362 g
Couverture noire 70 %	2 724 g
Beurre doux 82 %	182 g
Sucre inverti	545 g
Sorbitol cristallisé	363 g
Total	5 176 g