



Planning de production

Jeudi 30 Juillet 2026

ChocoLab

Tâches

Enrobage & finition

■ 14:00 Moulage — Glace vanille
Glace vanille — 7 541 g · Yanis

Ganaches

■ 14:00 Fabrication — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 4 931 g · Camille

Pesées à faire

Moulage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 675 g
Crème 35 % MG	754 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	226 g
Saccharose (sucre)	980 g
Dextrose (poudre)	339 g
Jaune d'œuf frais	528 g
Stabilisateur glace (mélange)	38 g
Total	7 541 g

Fabrication — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	947 g
Sirop de glucose DE 38	158 g
Sucre inverti	461 g
Couverture noire 70 %	2 104 g
Beurre doux 82 %	356 g
Sorbitol cristallisé	571 g
Purée de framboise 100 %	334 g
Total	4 931 g