



Planning de production

Vendredi 31 Juillet 2026

ChocoLab

Tâches

Ganaches

08:30 Turbinage — Truffe nature
Truffe nature — 3 432 g · Camille

Enrobage & finition

14:00 Conditionnement — Palet or miel
Palet or miel — 3 506 g · Léa

Pesées à faire

Turbinage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	903 g
Couverture noire 70 %	1 806 g
Beurre doux 82 %	120 g
Sucre inverti	361 g
Sorbitol cristallisé	241 g
Total	3 432 g

Conditionnement — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	847 g
Sirop de glucose DE 38	102 g
Sucre inverti	68 g
Couverture noire 70 %	1 354 g
Beurre doux 82 %	135 g
Sorbitol cristallisé	51 g
Miel d'acacia	329 g
Couverture lait 40 %	621 g
Total	3 506 g