ChocoLab

Planning de production — semaine

27 Juillet – 2 Août 2026

Lun. 27 Juil.

Ganaches

10:00 Enrobage — Glace vanille
Glace vanille — 3 825 g · Camille

Mar. 28 Juil.

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

Mer. 29 Juil.

Enrobage & finition

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

Ganaches

07:00 Moulage — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 6 503 g · Camille

08:30 Moulage — Truffe nature
Truffe nature — 5 176 g · Camille

Jeu. 30 Juil.

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

Ven. 31 Juil.

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

Sam. 1 Août

Ganaches

14:00 Moulage — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 6 531 g · Camille

Dim. 2 Août

Aucune tâche.