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.*