



Planning de production

Lundi 3 Août 2026

ChocoLab

Tâches

Ganaches

08:30	Turbinage — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 3 190 g · Léa
14:00	Turbinage — Glace vanille Glace vanille — 2 980 g · Léa

Pesées à faire

Turbinage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 006 g
Jaune d'œuf frais	401 g
Saccharose (sucre)	401 g
Fécule de maïs	181 g
Beurre doux 82 %	201 g
Total	3 190 g

Turbinage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 848 g
Crème 35 % MG	298 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	89 g
Saccharose (sucre)	387 g
Dextrose (poudre)	134 g
Jaune d'œuf frais	209 g
Stabilisateur glace (mélange)	15 g
Total	2 980 g