



Planning de production

Mercredi 5 Août 2026

ChocoLab

Tâches

Enrobage & finition

- 07:00** Conditionnement — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 7 136 g · Léa
- 14:00** Fabrication — Truffe nature
Truffe nature — 6 836 g · Camille

Ganaches

- 14:00** Moulage — Ganache de base noire
Ganache de base noire — 3 999 g · Yanis

Pesées à faire

Conditionnement — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 488 g
Jaune d'œuf frais	898 g
Saccharose (sucre)	898 g
Fécule de maïs	404 g
Beurre doux 82 %	449 g
Total	7 136 g

Moulage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 007 g
Sirup de glucose DE 38	168 g
Sucre inverti	224 g
Couverture noire 70 %	2 237 g
Beurre doux 82 %	112 g
Sorbitol cristallisé	252 g
Total	3 999 g

Fabrication — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 799 g
Couverture noire 70 %	3 598 g
Beurre doux 82 %	240 g
Sucre inverti	720 g
Sorbitol cristallisé	480 g
Total	6 836 g