



Planning de production

Jeudi 6 Août 2026

ChocoLab

Tâches

Ganaches

07:00	Turbinage — Glace vanille Glace vanille — 2 417 g · Léa
10:00	Moulage — Truffe nature Truffe nature — 3 669 g · Camille

Pesées à faire

Turbinage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 499 g
Crème 35 % MG	242 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	73 g
Saccharose (sucre)	314 g
Dextrose (poudre)	109 g
Jaune d'œuf frais	169 g
Stabilisateur glace (mélange)	12 g
Total	2 417 g

Moulage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	966 g
Couverture noire 70 %	1 931 g
Beurre doux 82 %	129 g
Sucre inverti	386 g
Sorbitol cristallisé	257 g
Total	3 669 g