ChocoLab

# Planning de production — semaine

3 Août – 9 Août 2026

## Lun. 3 Août

**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

## Mar. 4 Août

**Ganaches**

**08:30** Moulage — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 3 086 g · Yanis

**14:00** Fabrication — Glace vanille
Glace vanille — 5 052 g · Yanis

## Mer. 5 Août

**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

## Jeu. 6 Août

**Ganaches**

**07:00** Turbinage — Glace vanille
Glace vanille — 2 417 g · Léa

**10:00** Moulage — Truffe nature
Truffe nature — 3 669 g · Camille

## Ven. 7 Août

**Ganaches**

**07:00** Fabrication — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 6 465 g · Yanis

## Sam. 8 Août

**Ganaches**

**07:00** Fabrication — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 4 952 g · Yanis

**08:30** Fabrication — Truffe nature
Truffe nature — 7 072 g · Yanis

**Enrobage & finition**

**10:00** Moulage — Truffe nature
Truffe nature — 6 058 g · Camille

## Dim. 9 Août

*Aucune tâche.*