



Planning de production

Samedi 8 Août 2026

ChocoLab

Tâches

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
-------	--

Pesées à faire

Fabrication — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	951 g
Sirup de glucose DE 38	158 g
Sucre inverti	463 g
Couverture noire 70 %	2 113 g
Beurre doux 82 %	357 g
Sorbitol cristallisé	573 g
Purée de framboise 100 %	336 g
Total	4 952 g

Fabrication — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 861 g
Couverture noire 70 %	3 722 g
Beurre doux 82 %	248 g
Sucre inverti	744 g
Sorbitol cristallisé	496 g
Total	7 072 g

Moulage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 594 g
Couverture noire 70 %	3 188 g
Beurre doux 82 %	213 g
Sucre inverti	638 g
Sorbitol cristallisé	425 g
Total	6 058 g