



Planning de production

Lundi 10 Août 2026

ChocoLab

Tâches

Ganaches

07:00	Turbinage — Glace vanille Glace vanille — 2 030 g · Camille
07:30	Ganache de base — grande cuve Ganache de base noire — 6 000 g · Camille, Yanis
10:00	Turbinage — Truffe nature Truffe nature — 6 180 g · Léa
14:00	Fabrication — Truffe nature Truffe nature — 4 943 g · Camille

Enrobage & finition

07:30	Réception marchandises — Laiterie du Vercors Léa
-------	---

Pesées à faire

Turbinage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 259 g
Crème 35 % MG	203 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	61 g
Saccharose (sucre)	264 g
Dextrose (poudre)	91 g
Jaune d'œuf frais	142 g
Stabilisateur glace (mélange)	10 g
Total	2 030 g

Ganache de base — grande cuve — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 510 g
Sirop de glucose DE 38	252 g
Sucre inverti	336 g
Couverture noire 70 %	3 357 g
Beurre doux 82 %	168 g
Sorbitol cristallisé	378 g
Total	6 000 g

Turbinage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 626 g
Couverture noire 70 %	3 253 g
Beurre doux 82 %	217 g
Sucre inverti	651 g
Sorbitol cristallisé	434 g
Total	6 180 g

Fabrication — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 301 g
Couverture noire 70 %	2 602 g
Beurre doux 82 %	173 g
Sucre inverti	520 g
Sorbitol cristallisé	347 g
Total	4 943 g