



Planning de production

Mardi 11 Août 2026

ChocoLab

Tâches

Ganaches

08:00	Tempérage — couverture noire 70 % Camille
10:00	Enrobage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 6 788 g · Léa
14:00	Enrobage — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 3 782 g · Yanis

Enrobage & finition

08:00	Bonbons framboise — coques Bonbon framboise — 3 000 g · Léa
-------	--

Pesées à faire

Bonbons framboise — coques — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	576 g
Sirop de glucose DE 38	96 g
Sucre inverti	281 g
Couverture noire 70 %	1 280 g
Beurre doux 82 %	217 g
Sorbitol cristallisé	347 g
Purée de framboise 100 %	203 g
Total	3 000 g

Enrobage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 303 g
Sirop de glucose DE 38	217 g
Sucre inverti	635 g
Couverture noire 70 %	2 896 g
Beurre doux 82 %	490 g
Sorbitol cristallisé	786 g
Purée de framboise 100 %	460 g
Total	6 788 g

Enrobage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 379 g
Jaune d'œuf frais	476 g
Saccharose (sucre)	476 g
Fécule de maïs	214 g
Beurre doux 82 %	238 g
Total	3 782 g