



Planning de production

Jeudi 13 Août 2026

ChocoLab

Tâches

Enrobage & finition

- ☒ 08:00 Truffes — roulage et enrobage
Truffe nature — 4 000 g · Léa, Yanis
- ☐ 14:00 Mise en ballotins — Hôtel des Trois Vallées
Léa
- ☐ 16:00 Vitrine — réassort du jour
Camille

Ganaches

- ☐ 08:00 Pesées — préparation de vendredi
Camille
- ☒ 08:30 Enrobage — Truffe nature
Truffe nature — 2 138 g · Camille
- ☒ 14:00 Enrobage — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 7 871 g · Léa

Pesées à faire

Truffes — roulage et enrobage — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 053 g
Couverture noire 70 %	2 105 g
Beurre doux 82 %	140 g
Sucre inverti	421 g
Sorbitol cristallisé	281 g
Total	4 000 g

Enrobage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	563 g
Couverture noire 70 %	1 125 g
Beurre doux 82 %	75 g
Sucre inverti	225 g
Sorbitol cristallisé	150 g
Total	2 138 g

Enrobage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 511 g
Sirop de glucose DE 38	252 g
Sucre inverti	736 g
Couverture noire 70 %	3 358 g
Beurre doux 82 %	568 g
Sorbitol cristallisé	911 g
Purée de framboise 100 %	534 g
Total	7 871 g