



Planning de production — semaine

17 Août – 23 Août 2026

ChocoLab

Lun. 17 Août	Mar. 18 Août	Mer. 19 Août	Jeu. 20 Août	Ven. 21 Août	Sam. 22 Août	Dim. 23 Août
Enrobage & finition 10:00 Enrobage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 5 348 g · Léa 10:00 Moulage — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 3 501 g · Léa	Enrobage & finition 08:30 Fabrication — Glace vanille Glace vanille — 5 700 g · Camille	Enrobage & finition 10:00 Moulage — Glace vanille Glace vanille — 5 096 g · Léa	Ganaches 10:00 Conditionnement — Ganache de base noire Ganache de base noire — 4 986 g · Léa	Enrobage & finition 14:00 Turbinage — Palet or miel Palet or miel — 4 695 g · Léa	Enrobage & finition 07:00 Moulage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 5 048 g · Yanis 08:30 Fabrication — Palet or miel Palet or miel — 2 380 g · Léa	Aucune tâche.