



Planning de production

Samedi 22 Août 2026

ChocoLab

Tâches

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

Pesées à faire

Moulage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	969 g
Sirop de glucose DE 38	162 g
Sucre inverti	472 g
Couverture noire 70 %	2 154 g
Beurre doux 82 %	364 g
Sorbitol cristallisé	585 g
Purée de framboise 100 %	342 g
Total	5 048 g

Fabrication — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	575 g
Sirop de glucose DE 38	69 g
Sucre inverti	46 g
Couverture noire 70 %	919 g
Beurre doux 82 %	92 g
Sorbitol cristallisé	34 g
Miel d'acacia	223 g
Couverture lait 40 %	421 g
Total	2 380 g