



Planning de production

Mercredi 26 Août 2026

ChocoLab

Tâches

Enrobage & finition

07:00	Turbinage — Glace vanille Glace vanille — 7 141 g · Camille
08:30	Fabrication — Glace vanille Glace vanille — 2 678 g · Léa

Ganaches

10:00	Fabrication — Truffe nature Truffe nature — 6 616 g · Léa
-------	--

Pesées à faire

Turbinage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 427 g
Crème 35 % MG	714 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	214 g
Saccharose (sucre)	928 g
Dextrose (poudre)	321 g
Jaune d'œuf frais	500 g
Stabilisateur glace (mélange)	36 g
Total	7 141 g

Fabrication — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 660 g
Crème 35 % MG	268 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	80 g
Saccharose (sucre)	348 g
Dextrose (poudre)	121 g
Jaune d'œuf frais	187 g
Stabilisateur glace (mélange)	13 g
Total	2 678 g

Fabrication — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 741 g
Couverture noire 70 %	3 482 g
Beurre doux 82 %	232 g
Sucre inverti	696 g
Sorbitol cristallisé	464 g
Total	6 616 g