



Planning de production

Vendredi 28 Août 2026

ChocoLab

Tâches

Ganaches

08:30 Conditionnement — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 5 571 g · Camille

Enrobage & finition

10:00 Conditionnement — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 5 788 g · Léa

10:00 Enrobage — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 5 743 g · Léa

Pesées à faire

Conditionnement — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 504 g
Jaune d'œuf frais	701 g
Saccharose (sucre)	701 g
Fécule de maïs	315 g
Beurre doux 82 %	350 g
Total	5 571 g

Conditionnement — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 640 g
Jaune d'œuf frais	728 g
Saccharose (sucre)	728 g
Fécule de maïs	328 g
Beurre doux 82 %	364 g
Total	5 788 g

Enrobage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 103 g
Sirop de glucose DE 38	184 g
Sucre inverti	537 g
Couverture noire 70 %	2 450 g
Beurre doux 82 %	415 g
Sorbitol cristallisé	665 g
Purée de framboise 100 %	389 g
Total	5 743 g