



Planning de production

Mercredi 2 Septembre 2026

ChocoLab

Tâches

Enrobage & finition

06:30	Conditionnement — Praliné noisette croustillant Praliné noisette croustillant — 5 099 g · Yanis
07:30	Enrobage — Ganache montée vanille Ganache montée vanille — 6 154 g · Léa
10:00	Enrobage — Glace pistache Glace pistache — 5 503 g · Yanis
14:00	Enrobage — Palet or miel Palet or miel — 2 029 g · Yanis

Ganaches

08:30	Moulage — Glace chocolat noir Glace chocolat noir — 5 599 g · Léa
11:00	Fabrication — Truffe nature Truffe nature — 5 044 g · Yanis

Pesées à faire

Conditionnement — Praliné noisette croustillant — Praliné noisette croustillant

Ingrédient	À peser
Praliné noisette 60 %	3 757 g
Couverture lait 40 %	1 127 g
Beurre de cacao	215 g
Total	5 099 g

Enrobage — Ganache montée vanille — Ganache montée vanille

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	2 557 g
Vanille en gousse	26 g
Couverture blanche 33 %	3 409 g
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	34 g
Sorbitol (poudre)	128 g
Total	6 154 g

Moulage — Glace chocolat noir — Glace chocolat noir

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 608 g
Crème 35 % MG	410 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	148 g
Saccharose (sucre)	558 g
Dextrose (poudre)	197 g
Couverture noire 70 %	656 g
Stabilisateur glace (mélange)	23 g
Total	5 599 g

Enrobage — Glace pistache — Glace pistache

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 562 g
Crème 35 % MG	441 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	119 g
Saccharose (sucre)	645 g
Dextrose (poudre)	271 g
Pâte de pistache 100 %	441 g
Stabilisateur glace (mélange)	24 g
Total	5 503 g

Fabrication — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 327 g
Couverture noire 70 %	2 655 g
Beurre doux 82 %	177 g
Sucre inverti	531 g
Sorbitol cristallisé	354 g
Total	5 044 g

Enrobage — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	490 g
Sirop de glucose DE 38	59 g
Sucre inverti	39 g
Couverture noire 70 %	784 g
Beurre doux 82 %	78 g
Sorbitol cristallisé	29 g
Miel d'acacia	190 g
Couverture lait 40 %	359 g
Total	2 029 g