

Lun. 31 Août	Mar. 1 Sept.	Mer. 2 Sept.	Jeu. 3 Sept.	Ven. 4 Sept.	Sam. 5 Sept.	Dim. 6 Sept.
Enrobage & finition 08:30 Fabrication — Glace vanille Glace vanille — 2 867 g · Léa	Enrobage & finition 07:00 Turbinage — Palet or miel Palet or miel — 6 299 g · Léa	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	Ganaches 06:30 Enrobage — Glace vanille Glace vanille — 7 625 g · Léa 08:30 Enrobage — Sorbet citron Sorbet citron — 2 336 g · Camille 10:00 Tempéragé — Palet or miel Palet or miel — 5 973 g · Léa 11:00 Conditionnement — Glace vanille Glace vanille — 7 862 g · Camille 14:00 Moulage — Glace vanille Glace vanille — 4 690 g · Yanis Enrobage & finition 07:30 Fabrication — Pâte su-crée amande Pâte sucrée amande — 6 054 g - · Camille 13:30 Conditionnement — Glaçage miroir noir Glaçage miroir noir — 5 099 g -- Yanis 14:30 Enrobage — Pâte su-crée amande Pâte sucrée amande — 6 154 g - · Léa	Enrobage & finition 06:30 Moulage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 7 047 g -- Yanis 07:00 Fabrication — Ganache de base noire Ganache de base noire — 4 314 g · Camille 08:30 Turbinage — Crémeux framboise Crémeux framboise — 4 235 g -- Yanis 11:00 Conditionnement — Bonbon framboise Bonbon framboise — 2 638 g -- Yanis 14:30 Enrobage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 5 503 g -- Yanis Ganaches 07:30 Moulage — Mousse chocolat noir 70 % Mousse chocolat noir 70 % — 3 616 g · Yanis 10:00 Moulage — Glace vanille Glace vanille — 4 673 g · Léa 13:30 Moulage — Truffe nature Truffe nature — 5 599 g · Léa	Enrobage & finition 06:30 Enrobage — Crème d'amande Crème d'amande — 3 859 g · Léa 08:30 Fabrication — Crème d'amande Crème d'amande — 3 434 g -- Camille 11:00 Fabrication — Biscuit cuillère Biscuit cuillère — 5 056 g -- Camille 14:00 Fabrication — Truffe nature Truffe nature — 5 115 g · Yanis Ganaches 07:30 Cadrage — Glace chocolat noir Glace chocolat noir — 7 673 g -- Camille 10:00 Cadrage — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 6 526 g · Léa 13:30 Fabrication — Praliné noisette croustillant Praliné noisette croustillant — 5 044 g · Yanis 14:30 Enrobage — Glace vanille Glace vanille — 7 625 g · Léa	Aucune tâche.