



Planning de production — semaine

7 Septembre – 13 Septembre 2026

ChocoLab

Lun. 7 Sept.	Mar. 8 Sept.	Mer. 9 Sept.	Jeu. 10 Sept.	Ven. 11 Sept.	Sam. 12 Sept.	Dim. 13 Sept.
Ganaches 06:30 Conditionnement — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 7 364 g · Camille 08:30 Fabrication — Bonbon framboise Bonbon framboise — 6 134 g · Yanis 10:00 Turbinage — Palet or miel Palet or miel — 4 089 g · Léa 10:00 Moulage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 5 038 g · Camille 11:00 Conditionnement — Pâte sucrée amande Pâte sucrée amande — 4 935 g · Yanis 14:30 Enrobage — Palet or miel Palet or miel — 2 336 g · Camille Enrobage & finition 07:30 Tempéragé — Glace chocolat noir Glace chocolat noir — 6 285 g · Yanis 13:30 Fabrication — Sorbet framboise Sorbet framboise — 6 054 g · Camille	Ganaches 06:30 Conditionnement — Gianduja amande Gianduja amande — 2 729 g · Camille 13:30 Tempéragé — Ganache cassis cadrée Ganache cassis cadrée — 5 973 g · Léa 14:00 Fabrication — Ganache de base noire Ganache de base noire — 7 349 g · Yanis 14:30 Conditionnement — Glace vanille Glace vanille — 7 862 g · Camille Enrobage & finition 07:30 Moulage — Biscuit cuillère Biscuit cuillère — 4 216 g · Léa 08:30 Turbinage — Dacquoise noisette Dacquoise noisette — 5 728 g · Léa 10:00 Conditionnement — Crème d'amande Crème d'amande — 4 515 g · Camille 11:00 Cadrage — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 5 499 g · Camille	Enrobage & finition 06:30 Enrobage — Glace pistache Glace pistache — 3 861 g · Camille 07:00 Moulage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 6 763 g · Yanis 11:00 Moulage — Crémeux framboise Crémeux framboise — 7 047 g · Yanis Ganaches 07:30 Conditionnement — Biscuit cuillère Biscuit cuillère — 3 232 g · Léa 08:30 Fabrication — Glaçage miroir noir Glaçage miroir noir — 5 162 g · Camille 10:00 Moulage — Glace vanille Glace vanille — 3 714 g · Léa 13:30 Moulage — Sorbet citron Sorbet citron — 3 616 g · Yanis 14:00 Enrobage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 7 600 g · Yanis	Ganaches 06:30 Turbinage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 5 717 g · Camille 10:00 Fabrication — Glace pistache Glace pistache — 4 952 g · Léa 11:00 Tempéragé — Ganache lait passion Ganache lait passion — 2 685 g · Camille Enrobage & finition 07:30 Turbinage — Pâte sucrée amande Pâte sucrée amande — 6 131 g · Yanis 08:30 Conditionnement — Ganache de base noire Ganache de base noire — 4 495 g · Yanis 08:30 Fabrication — Truffe nature Truffe nature — 3 461 g · Léa 13:30 Turbinage — Glace pistache Glace pistache — 4 235 g · Yanis 14:30 Conditionnement — Crémeux framboise Crémeux framboise — 2 638 g · Yanis	Ganaches 06:30 Conditionnement — Gianduja amande Gianduja amande — 7 269 g · Camille 08:30 Moulage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 6 055 g · Léa 10:00 Cadrage — Sorbet citron Sorbet citron — 6 210 g · Camille 14:30 Cadrage — Truffe nature Truffe nature — 7 673 g · Camille Enrobage & finition 07:30 Cadrage — Ganache lait passion Ganache lait passion — 7 754 g · Camille 11:00 Cadrage — Sorbet framboise Sorbet framboise — 4 023 g · Yanis 13:30 Enrobage — Glace chocolat noir Glace chocolat noir — 3 859 g · Léa 14:00 Moulage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 2 621 g · Léa	Ganaches 06:30 Fabrication — Ganache montée vanille Ganache montée vanille — 2 405 g · Camille 07:30 Enrobage — Ganache lait passion Ganache lait passion — 7 862 g · Yanis 08:30 Turbinage — Truffe nature Truffe nature — 6 291 g · Yanis 10:00 Moulage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 3 065 g · Camille 11:00 Cadrage — Glace pistache Glace pistache — 6 884 g · Léa 14:00 Moulage — Glace vanille Glace vanille — 4 933 g · Camille 14:30 Cadrage — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 6 526 g · Léa Enrobage & finition 13:30 Fabrication — Glace chocolat noir Glace chocolat noir — 3 434 g · Camille	Aucune tâche.