



# Planning de production

Jeudi 10 Septembre 2026

ChocoLab

## Tâches

### 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 Tempérage — 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 — Crèmeux framboise  
Crèmeux framboise — 2 638 g · Yanis

## Pesées à faire

### Turbinage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

| Ingrédient               | À peser |
|--------------------------|---------|
| Crème 35 % MG            | 1 098 g |
| Sirop de glucose DE 38   | 183 g   |
| Sucre inverti            | 535 g   |
| Couverture noire 70 %    | 2 439 g |
| Beurre doux 82 %         | 413 g   |
| Sorbitol cristallisé     | 662 g   |
| Purée de framboise 100 % | 388 g   |
| Total                    | 5 717 g |

### Turbinage — Pâte sucrée amande — Pâte sucrée amande

| Ingrédient        | À peser |
|-------------------|---------|
| Beurre doux 82 %  | 1 594 g |
| Sucre glace       | 1 009 g |
| Poudre d'amande   | 319 g   |
| Œuf entier frais  | 531 g   |
| Farine de blé T55 | 2 656 g |
| Sel               | 21 g    |
| Total             | 6 131 g |

**Conditionnement — Ganache de base noire — Ganache de base noire**

| Ingrédient             | À peser        |
|------------------------|----------------|
| Crème 35 % MG          | 1 132 g        |
| Sirup de glucose DE 38 | 189 g          |
| Sucre inverti          | 251 g          |
| Couverture noire 70 %  | 2 515 g        |
| Beurre doux 82 %       | 126 g          |
| Sorbitol cristallisé   | 283 g          |
| <b>Total</b>           | <b>4 495 g</b> |

**Fabrication — Truffe nature — Truffe nature**

| Ingrédient            | À peser        |
|-----------------------|----------------|
| Crème 35 % MG         | 911 g          |
| Couverture noire 70 % | 1 822 g        |
| Beurre doux 82 %      | 121 g          |
| Sucre inverti         | 364 g          |
| Sorbitol cristallisé  | 243 g          |
| <b>Total</b>          | <b>3 461 g</b> |

**Fabrication — Glace pistache — Glace pistache**

| Ingrédient                    | À peser        |
|-------------------------------|----------------|
| Lait entier                   | 3 206 g        |
| Crème 35 % MG                 | 397 g          |
| Poudre de lait 0 % (écrémé)   | 107 g          |
| Saccharose (sucre)            | 580 g          |
| Dextrose (poudre)             | 244 g          |
| Pâte de pistache 100 %        | 397 g          |
| Stabilisateur glace (mélange) | 21 g           |
| <b>Total</b>                  | <b>4 952 g</b> |

**Tempérage — Ganache lait passion — Ganache lait passion**

| Ingrédient                   | À peser        |
|------------------------------|----------------|
| Purée de fruit de la passion | 511 g          |
| Sucre inverti (trimoline)    | 91 g           |
| Couverture lait 40 %         | 1 735 g        |
| Beurre doux 82 %             | 183 g          |
| Sorbitol (poudre)            | 55 g           |
| Beurre de cacao              | 110 g          |
| <b>Total</b>                 | <b>2 685 g</b> |

**Turbinage — Glace pistache — Glace pistache**

| Ingrédient                    | À peser        |
|-------------------------------|----------------|
| Lait entier                   | 2 742 g        |
| Crème 35 % MG                 | 339 g          |
| Poudre de lait 0 % (écrémé)   | 91 g           |
| Saccharose (sucre)            | 496 g          |
| Dextrose (poudre)             | 209 g          |
| Pâte de pistache 100 %        | 339 g          |
| Stabilisateur glace (mélange) | 18 g           |
| <b>Total</b>                  | <b>4 235 g</b> |

**Conditionnement — Crémeux framboise — Crémeux framboise**

| Ingrédient                           | À peser        |
|--------------------------------------|----------------|
| Purée de framboise 100 %             | 1 327 g        |
| Œuf entier frais                     | 498 g          |
| Saccharose (sucre)                   | 265 g          |
| Gélatine en feuilles (or, 200 bloom) | 17 g           |
| Beurre doux 82 %                     | 531 g          |
| <b>Total</b>                         | <b>2 638 g</b> |