



Planning de production

Mardi 15 Septembre 2026

ChocoLab

Tâches

Enrobage & finition

☐	06:30	Turbinage — Truffe nature Truffe nature — 7 999 g · Yanis
☐	07:30	Cadrage — Sorbet framboise Sorbet framboise — 3 897 g · Yanis
☐	11:00	Moulage — Biscuit cuillère Biscuit cuillère — 5 697 g · Léa
☐	13:30	Tempérage — Truffe nature Truffe nature — 6 285 g · Yanis

Ganaches

☐	07:00	Turbinage — Glace vanille Glace vanille — 7 647 g · Yanis
☐	08:30	Turbinage — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 3 483 g · Camille
☐	10:00	Tempérage — Sorbet framboise Sorbet framboise — 4 447 g · Yanis
☐	14:30	Conditionnement — Sorbet framboise Sorbet framboise — 4 935 g · Yanis

Pesées à faire

Turbinage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	2 105 g
Couverture noire 70 %	4 210 g
Beurre doux 82 %	281 g
Sucre inverti	842 g
Sorbitol cristallisé	561 g
Total	7 999 g

Turbinage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 741 g
Crème 35 % MG	765 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	229 g
Saccharose (sucre)	994 g
Dextrose (poudre)	344 g
Jaune d'œuf frais	535 g
Stabilisateur glace (mélange)	38 g
Total	7 647 g

Cadrage — Sorbet framboise — Sorbet framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	2 328 g
Eau	679 g
Saccharose (sucre)	601 g
Dextrose (poudre)	97 g
Sirop de glucose DE40	175 g
Stabilisateur glace (mélange)	17 g
Total	3 897 g

Turbinage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 191 g
Jaune d'œuf frais	438 g
Saccharose (sucre)	438 g
Fécule de maïs	197 g
Beurre doux 82 %	219 g
Total	3 483 g

Tempérage — Sorbet framboise — Sorbet framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	2 656 g
Eau	775 g
Saccharose (sucre)	686 g
Dextrose (poudre)	111 g
Sirop de glucose DE40	199 g
Stabilisateur glace (mélange)	20 g
Total	4 447 g

Moulage — Biscuit cuillère — Biscuit cuillère

Ingrédient	À peser
Blanc d'œuf frais	1 744 g
Saccharose (sucre)	1 395 g
Jaune d'œuf frais	1 163 g
Farine de blé T45	872 g
Fécule de maïs	523 g
Total	5 697 g

Tempérage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 654 g
Couverture noire 70 %	3 308 g
Beurre doux 82 %	221 g
Sucre inverti	662 g
Sorbitol cristallisé	441 g
Total	6 285 g

Conditionnement — Sorbet framboise — Sorbet framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	2 948 g
Eau	860 g
Saccharose (sucre)	761 g
Dextrose (poudre)	123 g
Sirop de glucose DE40	221 g
Stabilisateur glace (mélange)	22 g
Total	4 935 g