



Planning de production

Jeudi 17 Septembre 2026

ChocoLab

Tâches

Ganaches

☐ 08:30 Conditionnement — Ganache de base noire
Ganache de base noire — 5 876 g · Léa

Pesées à faire

Conditionnement — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 479 g
Sirop de glucose DE 38	247 g
Sucre inverti	329 g
Couverture noire 70 %	3 287 g
Beurre doux 82 %	164 g
Sorbitol cristallisé	370 g
Total	5 876 g