



Planning de production — semaine

14 Septembre – 20 Septembre 2026

ChocoLab

Lun. 14 Sept.	Mar. 15 Sept.	Mer. 16 Sept.	Jeu. 17 Sept.	Ven. 18 Sept.	Sam. 19 Sept.	Dim. 20 Sept.
Enrobage & finition 06:30 Fabrication — Ganache montée vanille Ganache montée vanille — 4 910 g · Camille 07:30 Turbinage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 6 205 g · Léa 08:30 Conditionnement — Glace vanille Glace vanille — 7 334 g · Yanis 10:00 Conditionnement — Glace vanille Glace vanille — 2 989 g · Yanis 14:30 Fabrication — Dacquoise noisette Dacquoise noisette — 5 056 g · Camille Ganaches 11:00 Conditionnement — Ganache lait passion Ganache lait passion — 3 135 g · Camille 13:30 Conditionnement — Glace vanille Glace vanille — 6 174 g · Léa 16:00 Conditionnement — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 7 364 g · Camille	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	Ganaches 06:30 Conditionnement — Mousse chocolat noir 70 % Mousse chocolat noir 70 % — 2 729 g · Camille 14:30 Conditionnement — Dacquoise noisette Dacquoise noisette — 3 232 g · Léa Enrobage & finition 07:00 Turbinage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 6 884 g · Léa 07:30 Moulage — Dacquoise noisette Dacquoise noisette — 4 216 g · Léa 08:30 Turbinage — Gianduja amande Gianduja amande — 5 728 g · Léa 10:00 Conditionnement — Glace chocolat noir Glace chocolat noir — 4 515 g · Camille 11:00 Cadrage — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 5 499 g · Camille 13:30 Enrobage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 3 861 g · Camille	Ganaches 08:30 Conditionnement — Ganache de base noire Ganache de base noire — 5 876 g · Léa	Ganaches 08:30 Conditionnement — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 7 252 g · Léa 08:30 Moulage — Glace vanille Glace vanille — 6 743 g · Camille 10:00 Turbinage — Truffe nature Truffe nature — 5 501 g · Camille	Aucune tâche.	Aucune tâche.