ChocoLab

Planning de production — semaine

28 Septembre – 4 Octobre 2026

Lun. 28 Sept.

Ganaches

08:30 Turbinage — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 3 190 g · Léa

14:00 Turbinage — Glace vanille
Glace vanille — 2 980 g · Léa

Mar. 29 Sept.

Ganaches

08:30 Moulage — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 3 086 g · Yanis

14:00 Fabrication — Glace vanille
Glace vanille — 5 052 g · Yanis

Mer. 30 Sept.

Enrobage & finition

07:00 Conditionnement — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 7 136 g · Léa

14:00 Fabrication — Truffe nature
Truffe nature — 6 836 g · Camille

Ganaches

14:00 Moulage — Ganache de base noire
Ganache de base noire — 3 999 g · Yanis

Jeu. 1 Oct.

Ganaches

07:00 Turbinage — Glace vanille
Glace vanille — 2 417 g · Léa

10:00 Moulage — Truffe nature
Truffe nature — 3 669 g · Camille

Ven. 2 Oct.

Ganaches

07:00 Fabrication — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 6 465 g · Yanis

Sam. 3 Oct.

Ganaches

07:00 Fabrication — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 4 952 g · Yanis

08:30 Fabrication — Truffe nature
Truffe nature — 7 072 g · Yanis

Enrobage & finition

10:00 Moulage — Truffe nature
Truffe nature — 6 058 g · Camille

Dim. 4 Oct.

Aucune tâche.