ChocoLab

Planning de production

Lundi 5 Octobre 2026

Tâches

Ganaches

- **07:00** Turbinage — Glace vanille
  Glace vanille — 2 030 g · Camille
- **07:30** Ganache de base — grande cuve
  Ganache de base noire — 6 000 g · Camille, Yanis
- **10:00** Turbinage — Truffe nature
  Truffe nature — 6 180 g · Léa
- **14:00** Fabrication — Truffe nature
  Truffe nature — 4 943 g · Camille

Enrobage & finition

- **07:30** Réception marchandises — Laiterie du Vercors
  Léa

Pesées à faire

Turbinage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 259 g
Crème 35 % MG	203 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	61 g
Saccharose (sucre)	264 g
Dextrose (poudre)	91 g
Jaune d'œuf frais	142 g
Stabilisateur glace (mélange)	10 g
Total	**2 030 g**

Ganache de base — grande cuve — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 510 g
Sirop de glucose DE 38	252 g
Sucre inverti	336 g
Couverture noire 70 %	3 357 g
Beurre doux 82 %	168 g
Sorbitol cristallisé	378 g
Total	**6 000 g**

Turbinage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 626 g
Couverture noire 70 %	3 253 g
Beurre doux 82 %	217 g
Sucre inverti	651 g
Sorbitol cristallisé	434 g
Total	**6 180 g**

Fabrication — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 301 g
Couverture noire 70 %	2 602 g
Beurre doux 82 %	173 g
Sucre inverti	520 g
Sorbitol cristallisé	347 g
Total	**4 943 g**