ChocoLab

Planning de production

Mardi 6 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- **08:00** Bonbons framboise — coques
  Bonbon framboise — 3 000 g · Léa

Ganaches

- **08:00** Tempérage — couverture noire 70 %
  Camille
- **10:00** Enrobage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 6 788 g · Léa
- **14:00** Enrobage — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 3 782 g · Yanis

Pesées à faire

Bonbons framboise — coques — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	576 g
Sirop de glucose DE 38	96 g
Sucre inverti	281 g
Couverture noire 70 %	1 280 g
Beurre doux 82 %	217 g
Sorbitol cristallisé	347 g
Purée de framboise 100 %	203 g
Total	**3 000 g**

Enrobage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 303 g
Sirop de glucose DE 38	217 g
Sucre inverti	635 g
Couverture noire 70 %	2 896 g
Beurre doux 82 %	490 g
Sorbitol cristallisé	786 g
Purée de framboise 100 %	460 g
Total	**6 788 g**

Enrobage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 379 g
Jaune d'œuf frais	476 g
Saccharose (sucre)	476 g
Fécule de maïs	214 g
Beurre doux 82 %	238 g
Total	**3 782 g**