ChocoLab

Planning de production

Mercredi 7 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- [ ] **07:30** Nettoyage sol et plans de travail
  Léa
- [ ] **10:00** Moulage — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 2 412 g · Yanis
- [ ] **14:00** Moulage — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 5 299 g · Léa
- [ ] **14:00** Conditionnement — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 7 895 g · Yanis

Ganaches

- [ ] **07:30** Bonbons framboise — garnissage
  Bonbon framboise — 3 000 g · Camille
- [ ] **10:30** Palets or — coulage
  Palet or miel — 2 400 g · Yanis

Pesées à faire

Bonbons framboise — garnissage — 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**

Moulage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 517 g
Jaune d'œuf frais	303 g
Saccharose (sucre)	303 g
Fécule de maïs	137 g
Beurre doux 82 %	152 g
Total	**2 412 g**

Palets or — coulage — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	579 g
Sirop de glucose DE 38	70 g
Sucre inverti	46 g
Couverture noire 70 %	927 g
Beurre doux 82 %	93 g
Sorbitol cristallisé	35 g
Miel d'acacia	225 g
Couverture lait 40 %	425 g
Total	**2 400 g**

Moulage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 334 g
Sirop de glucose DE 38	222 g
Sucre inverti	296 g
Couverture noire 70 %	2 964 g
Beurre doux 82 %	148 g
Sorbitol cristallisé	334 g
Total	**5 299 g**

Conditionnement — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 965 g
Jaune d'œuf frais	993 g
Saccharose (sucre)	993 g
Fécule de maïs	447 g
Beurre doux 82 %	497 g
Total	**7 895 g**