ChocoLab

Planning de production

Jeudi 8 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- [x] **08:00** Truffes — roulage et enrobage
  Truffe nature — 4 000 g · Léa, Yanis
- [ ] **14:00** Mise en ballotins — Hôtel des Trois Vallées
  Léa
- [ ] **16:00** Vitrine — réassort du jour
  Camille

Ganaches

- [ ] **08:00** Pesées — préparation de vendredi
  Camille
- [x] **08:30** Enrobage — Truffe nature
  Truffe nature — 2 138 g · Camille
- [x] **14:00** Enrobage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 7 871 g · Léa

Pesées à faire

Truffes — roulage et enrobage — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 053 g
Couverture noire 70 %	2 105 g
Beurre doux 82 %	140 g
Sucre inverti	421 g
Sorbitol cristallisé	281 g
Total	**4 000 g**

Enrobage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	563 g
Couverture noire 70 %	1 125 g
Beurre doux 82 %	75 g
Sucre inverti	225 g
Sorbitol cristallisé	150 g
Total	**2 138 g**

Enrobage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 511 g
Sirop de glucose DE 38	252 g
Sucre inverti	736 g
Couverture noire 70 %	3 358 g
Beurre doux 82 %	568 g
Sorbitol cristallisé	911 g
Purée de framboise 100 %	534 g
Total	**7 871 g**