ChocoLab

Planning de production

Vendredi 9 Octobre 2026

Tâches

Ganaches

- ☐ **07:30** Ganache de base — réassort
  Ganache de base noire — 4 000 g · Camille
- ☐ **11:00** Palets or — conditionnement
  Palet or miel — 2 400 g · Yanis
- ■ **14:00** Fabrication — Glace vanille
  Glace vanille — 3 366 g · Yanis
- ■ **14:00** Conditionnement — Palet or miel
  Palet or miel — 4 706 g · Camille

Enrobage & finition

- ☐ **07:30** Étiquetage — commande Épicerie Barnier
  Léa
- ☐ **11:00** Formation gestes et postures — rappel
  Léa

Pesées à faire

Ganache de base — réassort — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 007 g
Sirop de glucose DE 38	168 g
Sucre inverti	224 g
Couverture noire 70 %	2 238 g
Beurre doux 82 %	112 g
Sorbitol cristallisé	252 g
Total	**4 000 g**

Palets or — conditionnement — 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**

Fabrication — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 087 g
Crème 35 % MG	337 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	101 g
Saccharose (sucre)	438 g
Dextrose (poudre)	151 g
Jaune d'œuf frais	236 g
Stabilisateur glace (mélange)	17 g
Total	**3 366 g**

Conditionnement — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 136 g
Sirop de glucose DE 38	136 g
Sucre inverti	91 g
Couverture noire 70 %	1 818 g
Beurre doux 82 %	182 g
Sorbitol cristallisé	68 g
Miel d'acacia	441 g
Couverture lait 40 %	833 g
Total	**4 706 g**