ChocoLab

Planning de production

Samedi 10 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

08:30 Moulage — Palet or miel
Palet or miel — 4 979 g · Yanis

Ganaches

10:00 Enrobage — Truffe nature
Truffe nature — 3 635 g · Camille

Pesées à faire

Moulage — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 202 g
Sirop de glucose DE 38	144 g
Sucre inverti	96 g
Couverture noire 70 %	1 923 g
Beurre doux 82 %	192 g
Sorbitol cristallisé	72 g
Miel d'acacia	467 g
Couverture lait 40 %	882 g
Total	**4 979 g**

Enrobage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	957 g
Couverture noire 70 %	1 913 g
Beurre doux 82 %	128 g
Sucre inverti	383 g
Sorbitol cristallisé	255 g
Total	**3 635 g**