ChocoLab

Planning de production

Lundi 12 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- **10:00** Enrobage — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 5 348 g · Léa
- **10:00** Moulage — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 3 501 g · Léa

Pesées à faire

Enrobage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 346 g
Sirop de glucose DE 38	224 g
Sucre inverti	299 g
Couverture noire 70 %	2 992 g
Beurre doux 82 %	150 g
Sorbitol cristallisé	337 g
Total	**5 348 g**

Moulage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 202 g
Jaune d'œuf frais	440 g
Saccharose (sucre)	440 g
Fécule de maïs	198 g
Beurre doux 82 %	220 g
Total	**3 501 g**