ChocoLab

Planning de production

Jeudi 15 Octobre 2026

Tâches

Ganaches

10:00 Conditionnement — Ganache de base noire
Ganache de base noire — 4 986 g · Léa

Pesées à faire

Conditionnement — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 255 g
Sirop de glucose DE 38	209 g
Sucre inverti	279 g
Couverture noire 70 %	2 789 g
Beurre doux 82 %	139 g
Sorbitol cristallisé	314 g
Total	**4 986 g**