ChocoLab

Planning de production

Samedi 17 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- **07:00** Moulage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 5 048 g · Yanis
- **08:30** Fabrication — Palet or miel
  Palet or miel — 2 380 g · Léa

Pesées à faire

Moulage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	969 g
Sirop de glucose DE 38	162 g
Sucre inverti	472 g
Couverture noire 70 %	2 154 g
Beurre doux 82 %	364 g
Sorbitol cristallisé	585 g
Purée de framboise 100 %	342 g
Total	**5 048 g**

Fabrication — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	575 g
Sirop de glucose DE 38	69 g
Sucre inverti	46 g
Couverture noire 70 %	919 g
Beurre doux 82 %	92 g
Sorbitol cristallisé	34 g
Miel d'acacia	223 g
Couverture lait 40 %	421 g
Total	**2 380 g**