ChocoLab

Planning de production — semaine

12 Octobre – 18 Octobre 2026

Lun. 12 Oct.

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

Mar. 13 Oct.

Enrobage & finition

08:30 Fabrication — Glace vanille
Glace vanille — 5 700 g · Camille

Mer. 14 Oct.

Enrobage & finition

10:00 Moulage — Glace vanille
Glace vanille — 5 096 g · Léa

Jeu. 15 Oct.

Ganaches

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

Ven. 16 Oct.

Enrobage & finition

14:00 Turbinage — Palet or miel
Palet or miel — 4 695 g · Léa

Sam. 17 Oct.

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

Dim. 18 Oct.

Aucune tâche.