ChocoLab

Planning de production

Lundi 19 Octobre 2026

Tâches

Ganaches

- **07:00** Turbinage — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 6 962 g · Léa

Enrobage & finition

- **14:00** Moulage — Palet or miel
  Palet or miel — 7 973 g · Yanis

Pesées à faire

Turbinage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 753 g
Sirop de glucose DE 38	292 g
Sucre inverti	389 g
Couverture noire 70 %	3 895 g
Beurre doux 82 %	195 g
Sorbitol cristallisé	438 g
Total	**6 962 g**

Moulage — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 925 g
Sirop de glucose DE 38	231 g
Sucre inverti	154 g
Couverture noire 70 %	3 080 g
Beurre doux 82 %	308 g
Sorbitol cristallisé	116 g
Miel d'acacia	747 g
Couverture lait 40 %	1 412 g
Total	**7 973 g**