ChocoLab

Planning de production

Mardi 20 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- **07:00** Conditionnement — Palet or miel
  Palet or miel — 4 559 g · Camille

Ganaches

- **08:30** Fabrication — Glace vanille
  Glace vanille — 2 311 g · Yanis
- **10:00** Turbinage — Glace vanille
  Glace vanille — 6 543 g · Yanis

Pesées à faire

Conditionnement — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 101 g
Sirop de glucose DE 38	132 g
Sucre inverti	88 g
Couverture noire 70 %	1 761 g
Beurre doux 82 %	176 g
Sorbitol cristallisé	66 g
Miel d'acacia	427 g
Couverture lait 40 %	807 g
Total	**4 559 g**

Fabrication — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 433 g
Crème 35 % MG	231 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	69 g
Saccharose (sucre)	300 g
Dextrose (poudre)	104 g
Jaune d'œuf frais	162 g
Stabilisateur glace (mélange)	12 g
Total	**2 311 g**

Turbinage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 057 g
Crème 35 % MG	654 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	196 g
Saccharose (sucre)	851 g
Dextrose (poudre)	294 g
Jaune d'œuf frais	458 g
Stabilisateur glace (mélange)	33 g
Total	**6 543 g**