ChocoLab

Planning de production

Mercredi 21 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- **07:00** Turbinage — Glace vanille
  Glace vanille — 7 141 g · Camille
- **08:30** Fabrication — Glace vanille
  Glace vanille — 2 678 g · Léa

Ganaches

- **10:00** Fabrication — Truffe nature
  Truffe nature — 6 616 g · Léa

Pesées à faire

Turbinage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 427 g
Crème 35 % MG	714 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	214 g
Saccharose (sucre)	928 g
Dextrose (poudre)	321 g
Jaune d'œuf frais	500 g
Stabilisateur glace (mélange)	36 g
Total	**7 141 g**

Fabrication — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 660 g
Crème 35 % MG	268 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	80 g
Saccharose (sucre)	348 g
Dextrose (poudre)	121 g
Jaune d'œuf frais	187 g
Stabilisateur glace (mélange)	13 g
Total	**2 678 g**

Fabrication — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 741 g
Couverture noire 70 %	3 482 g
Beurre doux 82 %	232 g
Sucre inverti	696 g
Sorbitol cristallisé	464 g
Total	**6 616 g**