ChocoLab

Planning de production

Jeudi 22 Octobre 2026

Tâches

Ganaches

- **14:00** Enrobage — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 4 431 g · Camille

Enrobage & finition

- **14:00** Enrobage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 3 007 g · Yanis

Pesées à faire

Enrobage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 115 g
Sirop de glucose DE 38	186 g
Sucre inverti	248 g
Couverture noire 70 %	2 479 g
Beurre doux 82 %	124 g
Sorbitol cristallisé	279 g
Total	**4 431 g**

Enrobage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	577 g
Sirop de glucose DE 38	96 g
Sucre inverti	281 g
Couverture noire 70 %	1 283 g
Beurre doux 82 %	217 g
Sorbitol cristallisé	348 g
Purée de framboise 100 %	204 g
Total	**3 007 g**