ChocoLab

Planning de production — semaine

19 Octobre – 25 Octobre 2026

Lun. 19 Oct.

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

Mar. 20 Oct.

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

Mer. 21 Oct.

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

Jeu. 22 Oct.

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

Ven. 23 Oct.

Ganaches

08:30 Conditionnement — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 5 571 g · Camille

Enrobage & finition

10:00 Enrobage — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 5 743 g · Léa

10:00 Conditionnement — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 5 788 g · Léa

Sam. 24 Oct.

Enrobage & finition

08:30 Fabrication — Glace vanille
Glace vanille — 2 717 g · Yanis

08:30 Moulage — Ganache de base noire
Ganache de base noire — 2 804 g · Camille

Dim. 25 Oct.

Aucune tâche.