ChocoLab

Planning de production

Vendredi 23 Octobre 2026

Tâches

Ganaches

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

Enrobage & finition

- **10:00** Conditionnement — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 5 788 g · Léa
- **10:00** Enrobage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 5 743 g · Léa

Pesées à faire

Conditionnement — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 504 g
Jaune d'œuf frais	701 g
Saccharose (sucre)	701 g
Fécule de maïs	315 g
Beurre doux 82 %	350 g
Total	**5 571 g**

Conditionnement — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 640 g
Jaune d'œuf frais	728 g
Saccharose (sucre)	728 g
Fécule de maïs	328 g
Beurre doux 82 %	364 g
Total	**5 788 g**

Enrobage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 103 g
Sirop de glucose DE 38	184 g
Sucre inverti	537 g
Couverture noire 70 %	2 450 g
Beurre doux 82 %	415 g
Sorbitol cristallisé	665 g
Purée de framboise 100 %	389 g
Total	**5 743 g**