ChocoLab

Planning de production

Samedi 24 Octobre 2026

Tâches

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

Pesées à faire

Fabrication — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 685 g
Crème 35 % MG	272 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	82 g
Saccharose (sucre)	353 g
Dextrose (poudre)	122 g
Jaune d'œuf frais	190 g
Stabilisateur glace (mélange)	14 g
Total	**2 717 g**

Moulage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	706 g
Sirop de glucose DE 38	118 g
Sucre inverti	157 g
Couverture noire 70 %	1 569 g
Beurre doux 82 %	78 g
Sorbitol cristallisé	176 g
Total	**2 804 g**