ChocoLab

Planning de production

Jeudi 29 Octobre 2026

Tâches

Ganaches

- **06:30** Enrobage — Glace vanille
  Glace vanille — 7 625 g · Léa
- **08:30** Enrobage — Sorbet citron
  Sorbet citron — 2 336 g · Camille
- **10:00** Tempérage — Palet or miel
  Palet or miel — 5 973 g · Léa
- **11:00** Conditionnement — Glace vanille
  Glace vanille — 7 862 g · Camille
- **14:00** Moulage — Glace vanille
  Glace vanille — 4 690 g · Yanis

Enrobage & finition

- **07:30** Fabrication — Pâte sucrée amande
  Pâte sucrée amande — 6 054 g · Camille
- **13:30** Conditionnement — Glaçage miroir noir
  Glaçage miroir noir — 5 099 g · Yanis
- **14:30** Enrobage — Pâte sucrée amande
  Pâte sucrée amande — 6 154 g · Léa

Pesées à faire

Enrobage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 728 g
Crème 35 % MG	763 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	229 g
Saccharose (sucre)	991 g
Dextrose (poudre)	343 g
Jaune d'œuf frais	534 g
Stabilisateur glace (mélange)	38 g
Total	**7 625 g**

Fabrication — Pâte sucrée amande — Pâte sucrée amande

Ingrédient	À peser
Beurre doux 82 %	1 574 g
Sucre glace	997 g
Poudre d'amande	315 g
Œuf entier frais	525 g
Farine de blé T55	2 623 g
Sel	21 g
Total	**6 054 g**

Enrobage — Sorbet citron — Sorbet citron

Ingrédient	À peser
Purée de citron jaune	828 g
Eau	828 g
Saccharose (sucre)	446 g
Dextrose (poudre)	96 g
Sirop de glucose DE40	127 g
Stabilisateur glace (mélange)	10 g
Total	**2 336 g**

Tempérage — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 442 g
Sirop de glucose DE 38	173 g
Sucre inverti	115 g
Couverture noire 70 %	2 307 g
Beurre doux 82 %	231 g
Sorbitol cristallisé	87 g
Miel d'acacia	560 g
Couverture lait 40 %	1 058 g
Total	**5 973 g**

Conditionnement — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 874 g
Crème 35 % MG	786 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	236 g
Saccharose (sucre)	1 022 g
Dextrose (poudre)	354 g
Jaune d'œuf frais	550 g
Stabilisateur glace (mélange)	39 g
Total	**7 862 g**

Conditionnement — Glaçage miroir noir — Glaçage miroir noir

Ingrédient	À peser
Eau	573 g
Saccharose (sucre)	1 146 g
Sirop de glucose DE40	1 146 g
Lait concentré sucré	764 g
Masse gélatine (1:5)	325 g
Couverture noire 70 %	1 146 g
Total	**5 099 g**

Moulage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 908 g
Crème 35 % MG	469 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	141 g
Saccharose (sucre)	610 g
Dextrose (poudre)	211 g
Jaune d'œuf frais	328 g
Stabilisateur glace (mélange)	23 g
Total	**4 690 g**

Enrobage — Pâte sucrée amande — Pâte sucrée amande

Ingrédient	À peser
Beurre doux 82 %	1 600 g
Sucre glace	1 013 g
Poudre d'amande	320 g
Œuf entier frais	533 g
Farine de blé T55	2 666 g
Sel	21 g
Total	**6 154 g**