ChocoLab

Planning de production

Vendredi 30 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- [x] **06:30** Moulage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 7 047 g · Yanis
- [ ] **07:00** Fabrication — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 4 314 g · Camille
- [x] **08:30** Turbinage — Crémeux framboise
  Crémeux framboise — 4 235 g · Yanis
- [x] **11:00** Conditionnement — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 2 638 g · Yanis
- [x] **14:30** Enrobage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 5 503 g · Yanis

Ganaches

- [x] **07:30** Moulage — Mousse chocolat noir 70 %
  Mousse chocolat noir 70 % — 3 616 g · Yanis
- [ ] **10:00** Moulage — Glace vanille
  Glace vanille — 4 673 g · Léa
- [x] **13:30** Moulage — Truffe nature
  Truffe nature — 5 599 g · Léa

Pesées à faire

Moulage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 353 g
Sirop de glucose DE 38	226 g
Sucre inverti	659 g
Couverture noire 70 %	3 007 g
Beurre doux 82 %	509 g
Sorbitol cristallisé	816 g
Purée de framboise 100 %	478 g
Total	**7 047 g**

Fabrication — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 086 g
Sirop de glucose DE 38	181 g
Sucre inverti	241 g
Couverture noire 70 %	2 413 g
Beurre doux 82 %	121 g
Sorbitol cristallisé	272 g
Total	**4 314 g**

Moulage — Mousse chocolat noir 70 % — Mousse chocolat noir 70 %

Ingrédient	À peser
Lait entier	583 g
Jaune d'œuf frais	233 g
Saccharose (sucre)	117 g
Couverture noire 70 %	1 050 g
Crème 35 % MG	1 633 g
Total	**3 616 g**

Turbinage — Crémeux framboise — Crémeux framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	2 131 g
Œuf entier frais	799 g
Saccharose (sucre)	426 g
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	27 g
Beurre doux 82 %	852 g
Total	**4 235 g**

Moulage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 897 g
Crème 35 % MG	467 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	140 g
Saccharose (sucre)	607 g
Dextrose (poudre)	210 g
Jaune d'œuf frais	327 g
Stabilisateur glace (mélange)	23 g
Total	**4 673 g**

Conditionnement — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	507 g
Sirop de glucose DE 38	84 g
Sucre inverti	247 g
Couverture noire 70 %	1 126 g
Beurre doux 82 %	190 g
Sorbitol cristallisé	305 g
Purée de framboise 100 %	179 g
Total	**2 638 g**

Moulage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 473 g
Couverture noire 70 %	2 947 g
Beurre doux 82 %	196 g
Sucre inverti	589 g
Sorbitol cristallisé	393 g
Total	**5 599 g**

Enrobage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 057 g
Sirop de glucose DE 38	176 g
Sucre inverti	515 g
Couverture noire 70 %	2 348 g
Beurre doux 82 %	397 g
Sorbitol cristallisé	637 g
Purée de framboise 100 %	373 g
Total	**5 503 g**