ChocoLab

Planning de production

Samedi 31 Octobre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- [x] **06:30** Enrobage — Crème d'amande
  Crème d'amande — 3 859 g · Léa
- [x] **08:30** Fabrication — Crème d'amande
  Crème d'amande — 3 434 g · Camille
- [x] **11:00** Fabrication — Biscuit cuillère
  Biscuit cuillère — 5 056 g · Camille
- [ ] **14:00** Fabrication — Truffe nature
  Truffe nature — 5 115 g · Yanis

Ganaches

- [x] **07:30** Cadrage — Glace chocolat noir
  Glace chocolat noir — 7 673 g · Camille
- [x] **10:00** Cadrage — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 6 526 g · Léa
- [x] **13:30** Fabrication — Praliné noisette croustillant
  Praliné noisette croustillant — 5 044 g · Yanis
- [x] **14:30** Enrobage — Glace vanille
  Glace vanille — 7 625 g · Léa

Pesées à faire

Enrobage — Crème d'amande — Crème d'amande

Ingrédient	À peser
Beurre doux 82 %	965 g
Sucre glace	965 g
Poudre d'amande	965 g
Œuf entier frais	965 g
Total	**3 859 g**

Cadrage — Glace chocolat noir — Glace chocolat noir

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 945 g
Crème 35 % MG	562 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	202 g
Saccharose (sucre)	764 g
Dextrose (poudre)	270 g
Couverture noire 70 %	899 g
Stabilisateur glace (mélange)	31 g
Total	**7 673 g**

Fabrication — Crème d'amande — Crème d'amande

Ingrédient	À peser
Beurre doux 82 %	859 g
Sucre glace	859 g
Poudre d'amande	859 g
Œuf entier frais	859 g
Total	**3 434 g**

Cadrage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 104 g
Jaune d'œuf frais	821 g
Saccharose (sucre)	821 g
Fécule de maïs	369 g
Beurre doux 82 %	410 g
Total	**6 526 g**

Fabrication — Biscuit cuillère — Biscuit cuillère

Ingrédient	À peser
Blanc d'œuf frais	1 548 g
Saccharose (sucre)	1 238 g
Jaune d'œuf frais	1 032 g
Farine de blé T45	774 g
Fécule de maïs	464 g
Total	**5 056 g**

Fabrication — Praliné noisette croustillant — Praliné noisette croustillant

Ingrédient	À peser
Praliné noisette 60 %	3 717 g
Couverture lait 40 %	1 115 g
Beurre de cacao	212 g
Total	**5 044 g**

Fabrication — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 346 g
Couverture noire 70 %	2 692 g
Beurre doux 82 %	179 g
Sucre inverti	538 g
Sorbitol cristallisé	359 g
Total	**5 115 g**

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**