ChocoLab

Planning de production — semaine

26 Octobre – 1 Novembre 2026

Lun. 26 Oct.

Enrobage & finition

08:30 Fabrication — Glace vanille
Glace vanille — 2 867 g · Léa

Mar. 27 Oct.

Enrobage & finition

07:00 Turbinage — Palet or miel
Palet or miel — 6 299 g · Léa

Mer. 28 Oct.

Enrobage & finition

06:30 Conditionnement — Praliné noisette croustillant
Praliné noisette croustillant — 5 099 g · Yanis

07:30 Enrobage — Ganache montée vanille
Ganache montée vanille — 6 154 g · Léa

10:00 Enrobage — Glace pistache
Glace pistache — 5 503 g · Yanis

14:00 Enrobage — Palet or miel
Palet or miel — 2 029 g · Yanis

Ganaches

08:30 Moulage — Glace chocolat noir
Glace chocolat noir — 5 599 g · Léa

11:00 Fabrication — Truffe nature
Truffe nature — 5 044 g · Yanis

Jeu. 29 Oct.

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

Ven. 30 Oct.

Enrobage & finition

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

08:30 Turbinage — Crémeux framboise
Crémeux framboise — 4 235 g · Yanis

11:00 Conditionnement — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 2 638 g · Yanis

14:30 Enrobage — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 5 503 g · Yanis

Ganaches

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

13:30 Moulage — Truffe nature
Truffe nature — 5 599 g · Léa

Sam. 31 Oct.

Enrobage & finition

06:30 Enrobage — Crème d'amande
Crème d'amande — 3 859 g · Léa

08:30 Fabrication — Crème d'amande
Crème d'amande — 3 434 g · Camille

11:00 Fabrication — Biscuit cuillère
Biscuit cuillère — 5 056 g · Camille

14:00 Fabrication — Truffe nature
Truffe nature — 5 115 g · Yanis

Ganaches

07:30 Cadrage — Glace chocolat noir
Glace chocolat noir — 7 673 g · Camille

10:00 Cadrage — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 6 526 g · Léa

13:30 Fabrication — Praliné noisette croustillant
Praliné noisette croustillant — 5 044 g · Yanis

14:30 Enrobage — Glace vanille
Glace vanille — 7 625 g · Léa

Dim. 1 Nov.

Aucune tâche.