ChocoLab

Planning de production

Lundi 2 Novembre 2026

Tâches

Ganaches

- [x] **06:30** Conditionnement — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 7 364 g · Camille
- [x] **08:30** Fabrication — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 6 134 g · Yanis
- [x] **10:00** Moulage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 5 038 g · Camille
- [x] **10:00** Turbinage — Palet or miel
  Palet or miel — 4 089 g · Léa
- [x] **11:00** Conditionnement — Pâte sucrée amande
  Pâte sucrée amande — 4 935 g · Yanis
- [ ] **14:30** Enrobage — Palet or miel
  Palet or miel — 2 336 g · Camille

Enrobage & finition

- [x] **07:30** Tempérage — Glace chocolat noir
  Glace chocolat noir — 6 285 g · Yanis
- [ ] **13:30** Fabrication — Sorbet framboise
  Sorbet framboise — 6 054 g · Camille

Pesées à faire

Conditionnement — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 631 g
Jaune d'œuf frais	926 g
Saccharose (sucre)	926 g
Fécule de maïs	417 g
Beurre doux 82 %	463 g
Total	**7 364 g**

Tempérage — Glace chocolat noir — Glace chocolat noir

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 050 g
Crème 35 % MG	460 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	166 g
Saccharose (sucre)	626 g
Dextrose (poudre)	221 g
Couverture noire 70 %	736 g
Stabilisateur glace (mélange)	26 g
Total	**6 285 g**

Fabrication — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 178 g
Sirop de glucose DE 38	196 g
Sucre inverti	574 g
Couverture noire 70 %	2 617 g
Beurre doux 82 %	443 g
Sorbitol cristallisé	710 g
Purée de framboise 100 %	416 g
Total	**6 134 g**

Moulage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	967 g
Sirop de glucose DE 38	161 g
Sucre inverti	471 g
Couverture noire 70 %	2 150 g
Beurre doux 82 %	364 g
Sorbitol cristallisé	583 g
Purée de framboise 100 %	342 g
Total	**5 038 g**

Turbinage — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	987 g
Sirop de glucose DE 38	118 g
Sucre inverti	79 g
Couverture noire 70 %	1 580 g
Beurre doux 82 %	158 g
Sorbitol cristallisé	59 g
Miel d'acacia	383 g
Couverture lait 40 %	724 g
Total	**4 089 g**

Conditionnement — Pâte sucrée amande — Pâte sucrée amande

Ingrédient	À peser
Beurre doux 82 %	1 283 g
Sucre glace	813 g
Poudre d'amande	257 g
Œuf entier frais	428 g
Farine de blé T55	2 138 g
Sel	17 g
Total	**4 935 g**

Fabrication — Sorbet framboise — Sorbet framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	3 616 g
Eau	1 055 g
Saccharose (sucre)	934 g
Dextrose (poudre)	151 g
Sirop de glucose DE40	271 g
Stabilisateur glace (mélange)	27 g
Total	**6 054 g**

Enrobage — Palet or miel — Palet or miel

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	564 g
Sirop de glucose DE 38	68 g
Sucre inverti	45 g
Couverture noire 70 %	902 g
Beurre doux 82 %	90 g
Sorbitol cristallisé	34 g
Miel d'acacia	219 g
Couverture lait 40 %	414 g
Total	**2 336 g**