ChocoLab

Planning de production

Mardi 3 Novembre 2026

Tâches

Ganaches

- [ ] **06:30** Conditionnement — Gianduja amande
  Gianduja amande — 2 729 g · Camille
- [ ] **13:30** Tempérage — Ganache cassis cadrée
  Ganache cassis cadrée — 5 973 g · Léa
- [ ] **14:00** Fabrication — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 7 349 g · Yanis
- [ ] **14:30** Conditionnement — Glace vanille
  Glace vanille — 7 862 g · Camille

Enrobage & finition

- [ ] **07:30** Moulage — Biscuit cuillère
  Biscuit cuillère — 4 216 g · Léa
- [ ] **08:30** Turbinage — Dacquoise noisette
  Dacquoise noisette — 5 728 g · Léa
- [ ] **10:00** Conditionnement — Crème d'amande
  Crème d'amande — 4 515 g · Camille
- [ ] **11:00** Cadrage — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 5 499 g · Camille

Pesées à faire

Conditionnement — Gianduja amande — Gianduja amande

Ingrédient	À peser
Gianduja noisette	1 240 g
Pâte de noisette 100 %	403 g
Praliné amande 50 %	620 g
Couverture lait 40 %	465 g
Total	**2 729 g**

Moulage — Biscuit cuillère — Biscuit cuillère

Ingrédient	À peser
Blanc d'œuf frais	1 291 g
Saccharose (sucre)	1 032 g
Jaune d'œuf frais	860 g
Farine de blé T45	645 g
Fécule de maïs	387 g
Total	**4 216 g**

Turbinage — Dacquoise noisette — Dacquoise noisette

Ingrédient	À peser
Blanc d'œuf frais	1 962 g
Saccharose (sucre)	628 g
Poudre de noisette	1 569 g
Sucre glace	1 569 g
Total	**5 728 g**

Conditionnement — Crème d'amande — Crème d'amande

Ingrédient	À peser
Beurre doux 82 %	1 129 g
Sucre glace	1 129 g
Poudre d'amande	1 129 g
Œuf entier frais	1 129 g
Total	**4 515 g**

Cadrage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 458 g
Jaune d'œuf frais	692 g
Saccharose (sucre)	692 g
Fécule de maïs	311 g
Beurre doux 82 %	346 g
Total	**5 499 g**

Tempérage — Ganache cassis cadrée — Ganache cassis cadrée

Ingrédient	À peser
Purée de cassis 100 %	1 169 g
Sucre inverti (trimoline)	407 g
Saccharose (sucre)	203 g
Couverture noire 70 %	3 304 g
Beurre doux 82 %	661 g
Sorbitol (poudre)	229 g
Total	**5 973 g**

Fabrication — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 850 g
Sirop de glucose DE 38	308 g
Sucre inverti	411 g
Couverture noire 70 %	4 111 g
Beurre doux 82 %	206 g
Sorbitol cristallisé	463 g
Total	**7 349 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**