ChocoLab

Planning de production

Mercredi 4 Novembre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- [ ] **06:30** Enrobage — Glace pistache
  Glace pistache — 3 861 g · Camille
- [ ] **07:00** Moulage — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 6 763 g · Yanis
- [ ] **11:00** Moulage — Crémeux framboise
  Crémeux framboise — 7 047 g · Yanis

Ganaches

- [ ] **07:30** Conditionnement — Biscuit cuillère
  Biscuit cuillère — 3 232 g · Léa
- [ ] **08:30** Fabrication — Glaçage miroir noir
  Glaçage miroir noir — 5 162 g · Camille
- [ ] **10:00** Moulage — Glace vanille
  Glace vanille — 3 714 g · Léa
- [ ] **13:30** Moulage — Sorbet citron
  Sorbet citron — 3 616 g · Yanis
- [ ] **14:00** Enrobage — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 7 600 g · Yanis

Pesées à faire

Enrobage — Glace pistache — Glace pistache

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 499 g
Crème 35 % MG	309 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	83 g
Saccharose (sucre)	452 g
Dextrose (poudre)	190 g
Pâte de pistache 100 %	309 g
Stabilisateur glace (mélange)	17 g
Total	**3 861 g**

Moulage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 703 g
Sirop de glucose DE 38	284 g
Sucre inverti	378 g
Couverture noire 70 %	3 783 g
Beurre doux 82 %	189 g
Sorbitol cristallisé	426 g
Total	**6 763 g**

Conditionnement — Biscuit cuillère — Biscuit cuillère

Ingrédient	À peser
Blanc d'œuf frais	989 g
Saccharose (sucre)	792 g
Jaune d'œuf frais	660 g
Farine de blé T45	495 g
Fécule de maïs	297 g
Total	**3 232 g**

Fabrication — Glaçage miroir noir — Glaçage miroir noir

Ingrédient	À peser
Eau	580 g
Saccharose (sucre)	1 160 g
Sirop de glucose DE40	1 160 g
Lait concentré sucré	773 g
Masse gélatine (1:5)	329 g
Couverture noire 70 %	1 160 g
Total	**5 162 g**

Moulage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 303 g
Crème 35 % MG	371 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	111 g
Saccharose (sucre)	483 g
Dextrose (poudre)	167 g
Jaune d'œuf frais	260 g
Stabilisateur glace (mélange)	19 g
Total	**3 714 g**

Moulage — Crémeux framboise — Crémeux framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	3 546 g
Œuf entier frais	1 330 g
Saccharose (sucre)	709 g
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	44 g
Beurre doux 82 %	1 418 g
Total	**7 047 g**

Moulage — Sorbet citron — Sorbet citron

Ingrédient	À peser
Purée de citron jaune	1 282 g
Eau	1 282 g
Saccharose (sucre)	690 g
Dextrose (poudre)	148 g
Sirop de glucose DE40	197 g
Stabilisateur glace (mélange)	16 g
Total	**3 616 g**

Enrobage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 913 g
Sirop de glucose DE 38	319 g
Sucre inverti	425 g
Couverture noire 70 %	4 252 g
Beurre doux 82 %	213 g
Sorbitol cristallisé	478 g
Total	**7 600 g**