ChocoLab

Planning de production

Jeudi 5 Novembre 2026

Tâches

Ganaches

- ☐ **06:30** Turbinage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 5 717 g · Camille
- ☐ **10:00** Fabrication — Glace pistache
  Glace pistache — 4 952 g · Léa
- ☐ **11:00** Tempérage — Ganache lait passion
  Ganache lait passion — 2 685 g · Camille

Enrobage & finition

- ☐ **07:30** Turbinage — Pâte sucrée amande
  Pâte sucrée amande — 6 131 g · Yanis
- ☐ **08:30** Conditionnement — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 4 495 g · Yanis
- ☐ **08:30** Fabrication — Truffe nature
  Truffe nature — 3 461 g · Léa
- ☐ **13:30** Turbinage — Glace pistache
  Glace pistache — 4 235 g · Yanis
- ☐ **14:30** Conditionnement — Crémeux framboise
  Crémeux framboise — 2 638 g · Yanis

Pesées à faire

Turbinage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 098 g
Sirop de glucose DE 38	183 g
Sucre inverti	535 g
Couverture noire 70 %	2 439 g
Beurre doux 82 %	413 g
Sorbitol cristallisé	662 g
Purée de framboise 100 %	388 g
Total	**5 717 g**

Turbinage — Pâte sucrée amande — Pâte sucrée amande

Ingrédient	À peser
Beurre doux 82 %	1 594 g
Sucre glace	1 009 g
Poudre d'amande	319 g
Œuf entier frais	531 g
Farine de blé T55	2 656 g
Sel	21 g
Total	**6 131 g**

Conditionnement — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 132 g
Sirop de glucose DE 38	189 g
Sucre inverti	251 g
Couverture noire 70 %	2 515 g
Beurre doux 82 %	126 g
Sorbitol cristallisé	283 g
Total	**4 495 g**

Fabrication — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	911 g
Couverture noire 70 %	1 822 g
Beurre doux 82 %	121 g
Sucre inverti	364 g
Sorbitol cristallisé	243 g
Total	**3 461 g**

Fabrication — Glace pistache — Glace pistache

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 206 g
Crème 35 % MG	397 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	107 g
Saccharose (sucre)	580 g
Dextrose (poudre)	244 g
Pâte de pistache 100 %	397 g
Stabilisateur glace (mélange)	21 g
Total	**4 952 g**

Tempérage — Ganache lait passion — Ganache lait passion

Ingrédient	À peser
Purée de fruit de la passion	511 g
Sucre inverti (trimoline)	91 g
Couverture lait 40 %	1 735 g
Beurre doux 82 %	183 g
Sorbitol (poudre)	55 g
Beurre de cacao	110 g
Total	**2 685 g**

Turbinage — Glace pistache — Glace pistache

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 742 g
Crème 35 % MG	339 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	91 g
Saccharose (sucre)	496 g
Dextrose (poudre)	209 g
Pâte de pistache 100 %	339 g
Stabilisateur glace (mélange)	18 g
Total	**4 235 g**

Conditionnement — Crémeux framboise — Crémeux framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	1 327 g
Œuf entier frais	498 g
Saccharose (sucre)	265 g
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	17 g
Beurre doux 82 %	531 g
Total	**2 638 g**