ChocoLab

Planning de production — semaine

2 Novembre – 8 Novembre 2026

Lun. 2 Nov.

Ganaches

06:30 Conditionnement — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 7 364 g · Camille

08:30 Fabrication — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 6 134 g · Yanis

10:00 Turbinage — Palet or miel
Palet or miel — 4 089 g · Léa

10:00 Moulage — Bonbon framboise
Bonbon framboise — 5 038 g · Camille

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

07:30 Tempérage — Glace chocolat noir
Glace chocolat noir — 6 285 g · Yanis

13:30 Fabrication — Sorbet framboise
Sorbet framboise — 6 054 g · Camille

Mar. 3 Nov.

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

Mer. 4 Nov.

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

Jeu. 5 Nov.

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

Ven. 6 Nov.

Ganaches

06:30 Conditionnement — Gianduja amande
Gianduja amande — 7 269 g · Camille

08:30 Moulage — Ganache de base noire
Ganache de base noire — 6 055 g · Léa

10:00 Cadrage — Sorbet citron
Sorbet citron — 6 210 g · Camille

14:30 Cadrage — Truffe nature
Truffe nature — 7 673 g · Camille

Enrobage & finition

07:30 Cadrage — Ganache lait passion
Ganache lait passion — 7 754 g · Camille

11:00 Cadrage — Sorbet framboise
Sorbet framboise — 4 023 g · Yanis

13:30 Enrobage — Glace chocolat noir
Glace chocolat noir — 3 859 g · Léa

14:00 Moulage — Ganache de base noire
Ganache de base noire — 2 621 g · Léa

Sam. 7 Nov.

Ganaches

06:30 Fabrication — Ganache montée vanille
Ganache montée vanille — 2 405 g · Camille

07:30 Enrobage — Ganache lait passion
Ganache lait passion — 7 862 g · Yanis

08:30 Turbinage — Truffe nature
Truffe nature — 6 291 g · Yanis

10:00 Moulage — Ganache de base noire
Ganache de base noire — 3 065 g · Camille

11:00 Cadrage — Glace pistache
Glace pistache — 6 884 g · Léa

14:00 Moulage — Glace vanille
Glace vanille — 4 933 g · Camille

14:30 Cadrage — Crème pâtissière vanille
Crème pâtissière vanille — 6 526 g · Léa

Enrobage & finition

13:30 Fabrication — Glace chocolat noir
Glace chocolat noir — 3 434 g · Camille

Dim. 8 Nov.

Aucune tâche.