ChocoLab

Planning de production

Vendredi 6 Novembre 2026

Tâches

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

Pesées à faire

Conditionnement — Gianduja amande — Gianduja amande

Ingrédient	À peser
Gianduja noisette	3 304 g
Pâte de noisette 100 %	1 074 g
Praliné amande 50 %	1 652 g
Couverture lait 40 %	1 239 g
Total	**7 269 g**

Cadrage — Ganache lait passion — Ganache lait passion

Ingrédient	À peser
Purée de fruit de la passion	1 477 g
Sucre inverti (trimoline)	264 g
Couverture lait 40 %	5 011 g
Beurre doux 82 %	527 g
Sorbitol (poudre)	158 g
Beurre de cacao	316 g
Total	**7 754 g**

Moulage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 524 g
Sirop de glucose DE 38	254 g
Sucre inverti	339 g
Couverture noire 70 %	3 387 g
Beurre doux 82 %	169 g
Sorbitol cristallisé	381 g
Total	**6 055 g**

Cadrage — Sorbet citron — Sorbet citron

Ingrédient	À peser
Purée de citron jaune	2 202 g
Eau	2 202 g
Saccharose (sucre)	1 186 g
Dextrose (poudre)	254 g
Sirop de glucose DE40	339 g
Stabilisateur glace (mélange)	27 g
Total	**6 210 g**

Cadrage — Sorbet framboise — Sorbet framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	2 403 g
Eau	701 g
Saccharose (sucre)	621 g
Dextrose (poudre)	100 g
Sirop de glucose DE40	180 g
Stabilisateur glace (mélange)	18 g
Total	**4 023 g**

Enrobage — Glace chocolat noir — Glace chocolat noir

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 487 g
Crème 35 % MG	283 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	102 g
Saccharose (sucre)	384 g
Dextrose (poudre)	136 g
Couverture noire 70 %	452 g
Stabilisateur glace (mélange)	16 g
Total	**3 859 g**

Moulage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	660 g
Sirop de glucose DE 38	110 g
Sucre inverti	147 g
Couverture noire 70 %	1 466 g
Beurre doux 82 %	73 g
Sorbitol cristallisé	165 g
Total	**2 621 g**

Cadrage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	2 019 g
Couverture noire 70 %	4 038 g
Beurre doux 82 %	269 g
Sucre inverti	808 g
Sorbitol cristallisé	538 g
Total	**7 673 g**