ChocoLab

Planning de production

Samedi 7 Novembre 2026

Tâches

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

Pesées à faire

Fabrication — Ganache montée vanille — Ganache montée vanille

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	999 g
Vanille en gousse	10 g
Couverture blanche 33 %	1 332 g
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	13 g
Sorbitol (poudre)	50 g
Total	**2 405 g**

Enrobage — Ganache lait passion — Ganache lait passion

Ingrédient	À peser
Purée de fruit de la passion	1 498 g
Sucre inverti (trimoline)	267 g
Couverture lait 40 %	5 081 g
Beurre doux 82 %	535 g
Sorbitol (poudre)	160 g
Beurre de cacao	321 g
Total	**7 862 g**

Turbinage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 656 g
Couverture noire 70 %	3 311 g
Beurre doux 82 %	221 g
Sucre inverti	662 g
Sorbitol cristallisé	441 g
Total	**6 291 g**

Moulage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	772 g
Sirop de glucose DE 38	129 g
Sucre inverti	171 g
Couverture noire 70 %	1 715 g
Beurre doux 82 %	86 g
Sorbitol cristallisé	193 g
Total	**3 065 g**

Cadrage — Glace pistache — Glace pistache

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 456 g
Crème 35 % MG	552 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	149 g
Saccharose (sucre)	806 g
Dextrose (poudre)	340 g
Pâte de pistache 100 %	552 g
Stabilisateur glace (mélange)	30 g
Total	**6 884 g**

Fabrication — Glace chocolat noir — Glace chocolat noir

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 213 g
Crème 35 % MG	251 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	91 g
Saccharose (sucre)	342 g
Dextrose (poudre)	121 g
Couverture noire 70 %	402 g
Stabilisateur glace (mélange)	14 g
Total	**3 434 g**

Moulage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 058 g
Crème 35 % MG	493 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	148 g
Saccharose (sucre)	641 g
Dextrose (poudre)	222 g
Jaune d'œuf frais	345 g
Stabilisateur glace (mélange)	25 g
Total	**4 933 g**

Cadrage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 104 g
Jaune d'œuf frais	821 g
Saccharose (sucre)	821 g
Fécule de maïs	369 g
Beurre doux 82 %	410 g
Total	**6 526 g**