ChocoLab

Planning de production

Lundi 9 Novembre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- [ ] **06:30** Fabrication — Ganache montée vanille
  Ganache montée vanille — 4 910 g · Camille
- [ ] **07:30** Turbinage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 6 205 g · Léa
- [ ] **08:30** Conditionnement — Glace vanille
  Glace vanille — 7 334 g · Yanis
- [ ] **10:00** Conditionnement — Glace vanille
  Glace vanille — 2 989 g · Yanis
- [ ] **14:30** Fabrication — Dacquoise noisette
  Dacquoise noisette — 5 056 g · Camille

Ganaches

- [ ] **11:00** Conditionnement — Ganache lait passion
  Ganache lait passion — 3 135 g · Camille
- [ ] **13:30** Conditionnement — Glace vanille
  Glace vanille — 6 174 g · Léa
- [ ] **16:00** Conditionnement — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 7 364 g · Camille

Pesées à faire

Fabrication — Ganache montée vanille — Ganache montée vanille

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	2 040 g
Vanille en gousse	20 g
Couverture blanche 33 %	2 720 g
Gélatine en feuilles (or, 200 bloom)	27 g
Sorbitol (poudre)	102 g
Total	**4 910 g**

Turbinage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 191 g
Sirop de glucose DE 38	199 g
Sucre inverti	580 g
Couverture noire 70 %	2 648 g
Beurre doux 82 %	448 g
Sorbitol cristallisé	719 g
Purée de framboise 100 %	421 g
Total	**6 205 g**

Conditionnement — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 547 g
Crème 35 % MG	733 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	220 g
Saccharose (sucre)	953 g
Dextrose (poudre)	330 g
Jaune d'œuf frais	513 g
Stabilisateur glace (mélange)	37 g
Total	**7 334 g**

Conditionnement — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	1 853 g
Crème 35 % MG	299 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	90 g
Saccharose (sucre)	389 g
Dextrose (poudre)	135 g
Jaune d'œuf frais	209 g
Stabilisateur glace (mélange)	15 g
Total	**2 989 g**

Conditionnement — Ganache lait passion — Ganache lait passion

Ingrédient	À peser
Purée de fruit de la passion	597 g
Sucre inverti (trimoline)	107 g
Couverture lait 40 %	2 026 g
Beurre doux 82 %	213 g
Sorbitol (poudre)	64 g
Beurre de cacao	128 g
Total	**3 135 g**

Conditionnement — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 828 g
Crème 35 % MG	617 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	185 g
Saccharose (sucre)	803 g
Dextrose (poudre)	278 g
Jaune d'œuf frais	432 g
Stabilisateur glace (mélange)	31 g
Total	**6 174 g**

Fabrication — Dacquoise noisette — Dacquoise noisette

Ingrédient	À peser
Blanc d'œuf frais	1 732 g
Saccharose (sucre)	554 g
Poudre de noisette	1 385 g
Sucre glace	1 385 g
Total	**5 056 g**

Conditionnement — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 631 g
Jaune d'œuf frais	926 g
Saccharose (sucre)	926 g
Fécule de maïs	417 g
Beurre doux 82 %	463 g
Total	**7 364 g**