ChocoLab

Planning de production

Mardi 10 Novembre 2026

Tâches

Enrobage & finition

- [ ] **06:30** Turbinage — Truffe nature
  Truffe nature — 7 999 g · Yanis
- [ ] **07:30** Cadrage — Sorbet framboise
  Sorbet framboise — 3 897 g · Yanis
- [ ] **11:00** Moulage — Biscuit cuillère
  Biscuit cuillère — 5 697 g · Léa
- [ ] **13:30** Tempérage — Truffe nature
  Truffe nature — 6 285 g · Yanis

Ganaches

- [ ] **07:00** Turbinage — Glace vanille
  Glace vanille — 7 647 g · Yanis
- [ ] **08:30** Turbinage — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 3 483 g · Camille
- [ ] **10:00** Tempérage — Sorbet framboise
  Sorbet framboise — 4 447 g · Yanis
- [ ] **14:30** Conditionnement — Sorbet framboise
  Sorbet framboise — 4 935 g · Yanis

Pesées à faire

Turbinage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	2 105 g
Couverture noire 70 %	4 210 g
Beurre doux 82 %	281 g
Sucre inverti	842 g
Sorbitol cristallisé	561 g
Total	**7 999 g**

Turbinage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 741 g
Crème 35 % MG	765 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	229 g
Saccharose (sucre)	994 g
Dextrose (poudre)	344 g
Jaune d'œuf frais	535 g
Stabilisateur glace (mélange)	38 g
Total	**7 647 g**

Cadrage — Sorbet framboise — Sorbet framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	2 328 g
Eau	679 g
Saccharose (sucre)	601 g
Dextrose (poudre)	97 g
Sirop de glucose DE40	175 g
Stabilisateur glace (mélange)	17 g
Total	**3 897 g**

Turbinage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 191 g
Jaune d'œuf frais	438 g
Saccharose (sucre)	438 g
Fécule de maïs	197 g
Beurre doux 82 %	219 g
Total	**3 483 g**

Tempérage — Sorbet framboise — Sorbet framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	2 656 g
Eau	775 g
Saccharose (sucre)	686 g
Dextrose (poudre)	111 g
Sirop de glucose DE40	199 g
Stabilisateur glace (mélange)	20 g
Total	**4 447 g**

Moulage — Biscuit cuillère — Biscuit cuillère

Ingrédient	À peser
Blanc d'œuf frais	1 744 g
Saccharose (sucre)	1 395 g
Jaune d'œuf frais	1 163 g
Farine de blé T45	872 g
Fécule de maïs	523 g
Total	**5 697 g**

Tempérage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 654 g
Couverture noire 70 %	3 308 g
Beurre doux 82 %	221 g
Sucre inverti	662 g
Sorbitol cristallisé	441 g
Total	**6 285 g**

Conditionnement — Sorbet framboise — Sorbet framboise

Ingrédient	À peser
Purée de framboise 100 %	2 948 g
Eau	860 g
Saccharose (sucre)	761 g
Dextrose (poudre)	123 g
Sirop de glucose DE40	221 g
Stabilisateur glace (mélange)	22 g
Total	**4 935 g**