ChocoLab

Planning de production

Mercredi 11 Novembre 2026

Tâches

Ganaches

- ☐ **06:30** Conditionnement — Mousse chocolat noir 70 %
  Mousse chocolat noir 70 % — 2 729 g · Camille
- ☐ **14:30** Conditionnement — Dacquoise noisette
  Dacquoise noisette — 3 232 g · Léa

Enrobage & finition

- ☐ **07:00** Turbinage — Ganache de base noire
  Ganache de base noire — 6 884 g · Léa
- ☐ **07:30** Moulage — Dacquoise noisette
  Dacquoise noisette — 4 216 g · Léa
- ☐ **08:30** Turbinage — Gianduja amande
  Gianduja amande — 5 728 g · Léa
- ☐ **10:00** Conditionnement — Glace chocolat noir
  Glace chocolat noir — 4 515 g · Camille
- ☐ **11:00** Cadrage — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 5 499 g · Camille
- ☐ **13:30** Enrobage — Bonbon framboise
  Bonbon framboise — 3 861 g · Camille

Pesées à faire

Conditionnement — Mousse chocolat noir 70 % — Mousse chocolat noir 70 %

Ingrédient	À peser
Lait entier	440 g
Jaune d'œuf frais	176 g
Saccharose (sucre)	88 g
Couverture noire 70 %	792 g
Crème 35 % MG	1 232 g
Total	**2 729 g**

Turbinage — Ganache de base noire — Ganache de base noire

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 733 g
Sirop de glucose DE 38	289 g
Sucre inverti	385 g
Couverture noire 70 %	3 851 g
Beurre doux 82 %	193 g
Sorbitol cristallisé	433 g
Total	**6 884 g**

Moulage — Dacquoise noisette — Dacquoise noisette

Ingrédient	À peser
Blanc d'œuf frais	1 444 g
Saccharose (sucre)	462 g
Poudre de noisette	1 155 g
Sucre glace	1 155 g
Total	**4 216 g**

Turbinage — Gianduja amande — Gianduja amande

Ingrédient	À peser
Gianduja noisette	2 604 g
Pâte de noisette 100 %	846 g
Praliné amande 50 %	1 302 g
Couverture lait 40 %	976 g
Total	**5 728 g**

Conditionnement — Glace chocolat noir — Glace chocolat noir

Ingrédient	À peser
Lait entier	2 909 g
Crème 35 % MG	331 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	119 g
Saccharose (sucre)	450 g
Dextrose (poudre)	159 g
Couverture noire 70 %	529 g
Stabilisateur glace (mélange)	19 g
Total	**4 515 g**

Cadrage — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	3 458 g
Jaune d'œuf frais	692 g
Saccharose (sucre)	692 g
Fécule de maïs	311 g
Beurre doux 82 %	346 g
Total	**5 499 g**

Enrobage — Bonbon framboise — Bonbon framboise

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	741 g
Sirop de glucose DE 38	124 g
Sucre inverti	361 g
Couverture noire 70 %	1 647 g
Beurre doux 82 %	279 g
Sorbitol cristallisé	447 g
Purée de framboise 100 %	262 g
Total	**3 861 g**

Conditionnement — Dacquoise noisette — Dacquoise noisette

Ingrédient	À peser
Blanc d'œuf frais	1 107 g
Saccharose (sucre)	354 g
Poudre de noisette	885 g
Sucre glace	885 g
Total	**3 232 g**