ChocoLab

Planning de production

Vendredi 13 Novembre 2026

Tâches

Ganaches

- ☐ **08:30** Conditionnement — Crème pâtissière vanille
  Crème pâtissière vanille — 7 252 g · Léa
- ☐ **08:30** Moulage — Glace vanille
  Glace vanille — 6 743 g · Camille
- ☐ **10:00** Turbinage — Truffe nature
  Truffe nature — 5 501 g · Camille

Pesées à faire

Conditionnement — Crème pâtissière vanille — Crème pâtissière vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 561 g
Jaune d'œuf frais	912 g
Saccharose (sucre)	912 g
Fécule de maïs	410 g
Beurre doux 82 %	456 g
Total	**7 252 g**

Moulage — Glace vanille — Glace vanille

Ingrédient	À peser
Lait entier	4 181 g
Crème 35 % MG	674 g
Poudre de lait 0 % (écrémé)	202 g
Saccharose (sucre)	877 g
Dextrose (poudre)	303 g
Jaune d'œuf frais	472 g
Stabilisateur glace (mélange)	34 g
Total	**6 743 g**

Turbinage — Truffe nature — Truffe nature

Ingrédient	À peser
Crème 35 % MG	1 448 g
Couverture noire 70 %	2 895 g
Beurre doux 82 %	193 g
Sucre inverti	579 g
Sorbitol cristallisé	386 g
Total	**5 501 g**