ChocoLab

Planning de production — semaine

9 Novembre – 15 Novembre 2026

Lun. 9 Nov.

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

Mar. 10 Nov.

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

Mer. 11 Nov.

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

Jeu. 12 Nov.

Ganaches

08:30 Conditionnement — Ganache de base noire
Ganache de base noire — 5 876 g · Léa

Ven. 13 Nov.

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

Sam. 14 Nov.

Aucune tâche.

Dim. 15 Nov.

Aucune tâche.