



Tanzanie 70 % — origine Kilombero

Fiche laboratoire bean to bar · Chocolat noir · 16/09/2026
Fèves 2026, torréfaction claire, notes fruits rouges.

ChocoLab

Formule

Ingrédient	Pesée	Utile	%	Prix / kg
Fèves brutes (torréfaction)	5 000 g	4 100 g	68,2 %	—
Sucre	1 600 g	1 600 g	26,6 %	—
Beurre de cacao	300 g	300 g	5,0 %	—
Lécithine	15 g	15 g	0,2 %	—
Total chocolat		6 015 g		

Coûts de production

Main d'œuvre — 480 min

Indicateurs

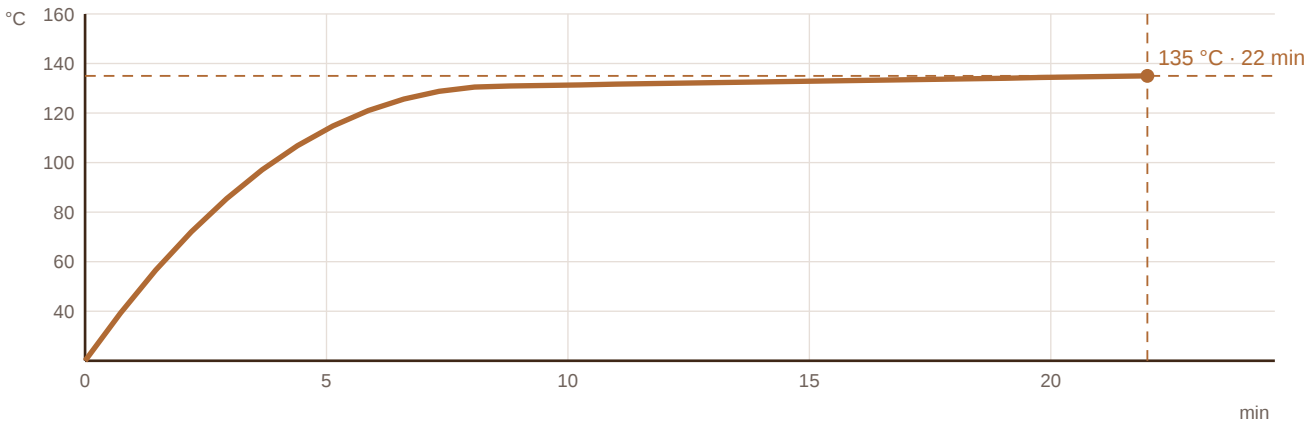
Cacao total 73,2 %	Beurre de cacao 41,1 %	MG totale 41,1 %	Sucre 26,6 %
MS lactique 0,0 %	Lécithine 0,2 %	Ratio MG / MS 0,41	Finesse 20 µm

Viscosité indicative : Très fluide. MG effective 43,6 % — Enrobage fin et coulées délicates.

Estimation depuis la composition (CALCULS.md §15) — la viscosité réelle (Casson) se mesure au viscosimètre.

Torréfaction des fèves

Torréfaction moyenne — 135 °C · 22 min. Équilibre arômes cacao / notes d'origine — le profil classique.



Profil indicatif (montée puis palier) tracé depuis vos paramètres : la courbe réelle dépend du torréfacteur, de la charge et de l'humidité des fèves.

Affinage & conchage

Finesse 20 µm — Finesse standard chocolat fin (15–25 µm).

Conchage : 48 h à 55 °C

Courbe de tempérage — Chocolat noir

