



Lait 45 % — Équateur

Fiche laboratoire bean to bar · Chocolat au lait · 16/09/2026
Essai n°3, rendement à confirmer.

ChocoLab

Formule

Ingrédient	Pesée	Utile	%	Prix / kg
Fèves brutes (torréfaction)	4 000 g	3 200 g	43,2 %	—
Sucre	2 400 g	2 400 g	32,4 %	—
Poudre de lait entier	1 400 g	1 400 g	18,9 %	—
Beurre de cacao	400 g	400 g	5,4 %	—
Total chocolat		7 400 g		

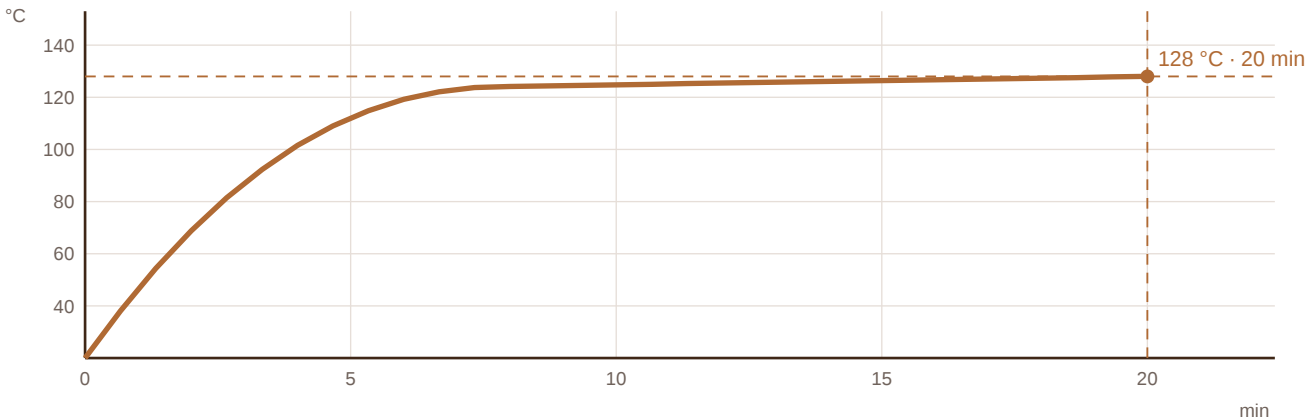
Indicateurs

Cacao total 48,6 %	Beurre de cacao 28,3 %	MG totale 33,2 %	Sucre 32,4 %
MS lactique 14,0 %	Ratio MG / MS 0,33	Finesse 22 µm	

Viscosité indicative : Fluide. MG effective 33,2 % — Moulage (bonbons, tablettes fines) et travail à la trempeuse.
Estimation depuis la composition (CALCULS.md §15) — la viscosité réelle (Casson) se mesure au viscosimètre.

Torréfaction des fèves

Torréfaction moyenne — 128 °C · 20 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 22 µm — Finesse standard chocolat fin (15–25 µm).
Conchage : 36 h à 50 °C

Courbe de tempérage — Chocolat au lait

