



ChocoLab

Tablette noire 70 % Madagascar

Fiche laboratoire bean to bar · Chocolat noir · 16/09/2026
Sambirano, récolte 2025. Torréfaction douce pour garder l'acidité rouge caractéristique.
Conchage court : au-delà de 18 h le fruit s'efface.

Formule

Ingrédient	Pesée	Utile	%	Prix / kg
Fèves brutes (torréfaction)	8 750 g	7 000 g	68,3 %	12,50 €
Sucre	3 000 g	3 000 g	29,3 %	1,20 €
Beurre de cacao	250 g	250 g	2,4 %	16,00 €
Total chocolat		10 250 g		11,41 €/kg

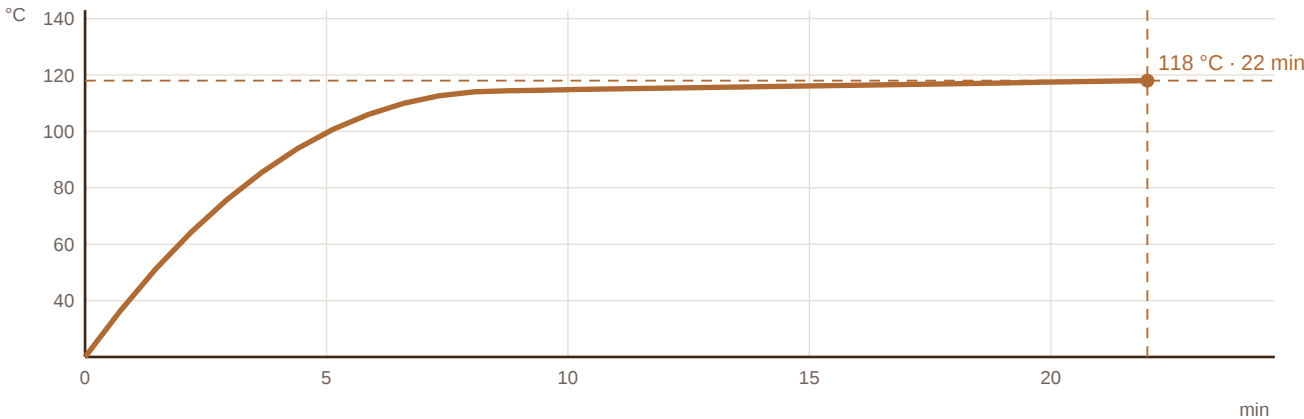
Indicateurs

Cacao total	Beurre de cacao	MG totale	Sucre
70,7 %	38,6 %	38,6 %	29,3 %
MS lactique	Ratio MG / MS	Finesse	
0,0 %	0,39	18 µm	

Viscosité indicative : Très fluide. MG effective 38,0 % — Enrobage fin et coulées délicates.
Estimation depuis la composition (CALCULS.md §15) — la viscosité réelle (Casson) se mesure au viscosimètre.

Torréfaction des fèves

Torréfaction légère — 118 °C · 22 min. Préserve les notes fruitées/acides (profils fins, origines aromatiques).



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 18 µm — Finesse standard chocolat fin (15–25 µm).
Conchage : 16 h à 60 °C

Courbe de tempérage — Chocolat noir

