



ChocoLab

Tablette lait 45 % Pérou

Fiche laboratoire bean to bar · Chocolat au lait · 16/09/2026
Piura blanco. Lait entier en poudre, sucre réduit par rapport au standard du marché.
Conchage plus long : on cherche le caramel lacté.

Formule

Ingrédient	Pesée	Utile	%	Prix / kg
Fèves brutes (torréfaction)	4 400 g	3 520 g	36,5 %	14,00 €
Sucre	3 400 g	3 400 g	35,3 %	1,20 €
Poudre de lait entier	1 800 g	1 800 g	18,7 %	7,80 €
Beurre de cacao	900 g	900 g	9,3 %	16,00 €
Lécithine	20 g	20 g	0,2 %	9,00 €
Total chocolat		9 640 g		9,78 €/kg

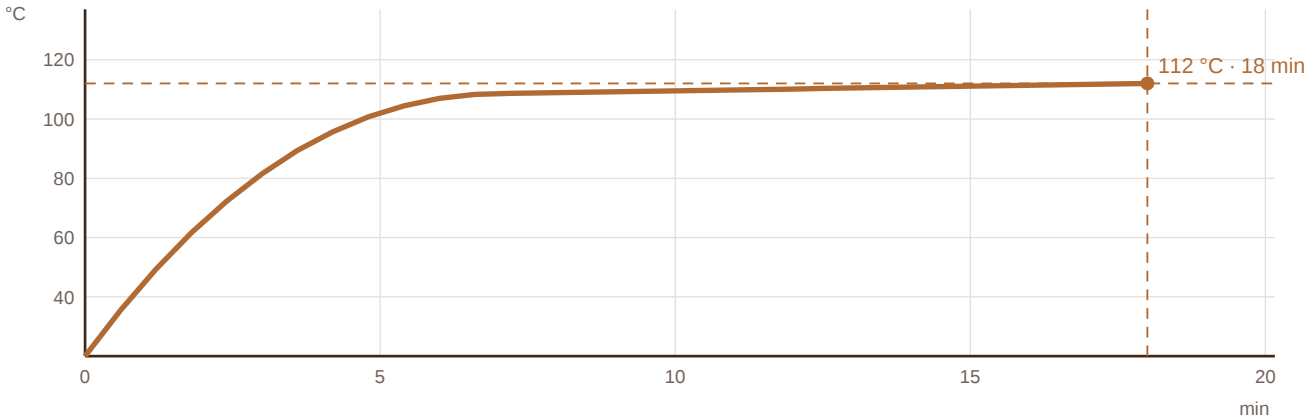
Indicateurs

Cacao total 45,9 %	Beurre de cacao 28,7 %	MG totale 33,5 %	Sucre 35,3 %
MS lactique 13,8 %	Lécithine 0,2 %	Ratio MG / MS 0,34	Finesse 20 µm

Viscosité indicative : Fluide. MG effective 35,6 % — 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 légère — 112 °C · 18 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 20 µm — Finesse standard chocolat fin (15–25 µm).
Conchage : 24 h à 55 °C

Courbe de tempérage — Chocolat au lait

