



ChocoLab

Tablette noire 85 % Équateur

Fiche laboratoire bean to bar · Chocolat noir · 16/09/2026
Nacional arriba. Très peu de sucre : le beurre de cacao ajouté est indispensable à la fluidité.
À surveiller au tempérage, la masse est courte.

Formule

Ingrédient	Pesée	Utile	%	Prix / kg
Fèves brutes (torréfaction)	10 000 g	7 800 g	78,0 %	15,50 €
Sucre	1 500 g	1 500 g	15,0 %	1,20 €
Beurre de cacao	700 g	700 g	7,0 %	16,00 €
Total chocolat		10 000 g		16,80 €/kg

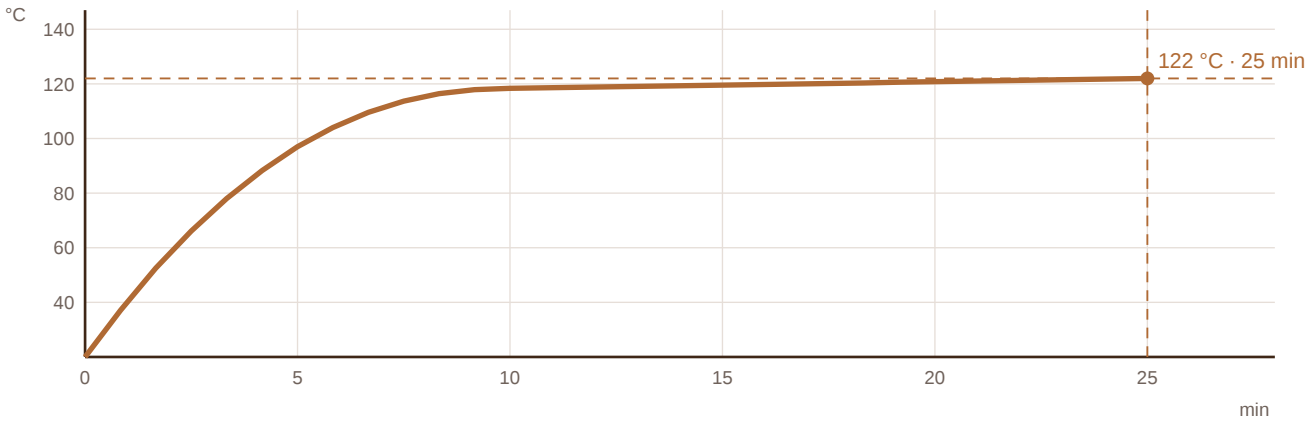
Indicateurs

Cacao total	Beurre de cacao	MG totale	Sucre
85,0 %	48,3 %	48,3 %	15,0 %
MS lactique	Ratio MG / MS	Finesse	
0,0 %	0,48	17 µm	

Viscosité indicative : Très fluide. MG effective 47,4 % — 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 — 122 °C · 25 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 17 µm — Finesse standard chocolat fin (15–25 µm).
Conchage : 20 h à 62 °C

Courbe de tempérage — Chocolat noir

