

Fiche de dégustation pour chocolat

Nez	Œil	Bouche et Oreille	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p>Intensité : 1.....5 Fermé - Discret - Ouvert - Bien ouvert - Puissant - Exubérant</p> <p>Qualité : 1.....5 Complexité : 1.....5</p> <p>Fruité : Fruits crus – Fruits confits - Fruits à l'alcool - Agrumes</p> <p>Fruits secs : Amande – Noisettes Noix de Pécan - Noix</p> <p>Floral : Jasmin – Miel - Fleur d'oranger, Rose , Violette, Camomille - Autres.</p> <p>Végétal : Thé - Tabac blond – Réglisse – Foin - Farine</p> <p>Épicé : Cannelle – Vanille – Poivre – Piment – Citronnelle – Autres :</p> <p>Animal : Lait - Beurre – Crème – Cuir - Autres</p> <p>Torréfaction : Fève de cacao torréfiée – Fumée – Grillé- Caramel – Crème brûlée – Café</p> <p>Alcoolique : Levures - Rhum – Liqueur – Cognac – Autres :</p> <p>Chimique : Vanilline - Métallique - Pétrole - Autres</p> <p>Défauts : Oxydé – Rance – Contamination extérieure – Moisi- Autre</p>	<p>Couleur : Noir Marron foncé Acajou Caramel Marron clair Jaune Blanc</p> <p>Aspect : Net Tâché Décoloré Déformé Fissuré Lisse Granuleux</p> <p>Épaisseur : Très fin Fin moyen Épais</p> <p>Brillance : 1.....5 Mat Brillant</p>	<p>Casse : Nette – Claquante – Souple - Sourde</p> <p>BOUCHE</p> <p>Acidité : 1..... 5. plat, mou, fondu, vif, très vif</p> <p>Amertume : 1.....5 plat - équilibré - assez amer – très amer</p> <p>Sucrée : 1.....5 plat - mou - fondu - chaleureux - généreux – alcooleux (déséquilibré).</p> <p>Tanins : 1.....5 Léger – rond – charpenté - très charpenté - desséché</p> <p>Arômes : (voir nez)</p> <p>Texture : Fondante - Glissante - Crémeuse – Grasse – Pâteuse - Collante – Mousseuse – Râpeuse – Farineuse – Granuleuse - Dure</p> <p>Fine – Ronde - Grossière</p> <p>Équilibre général en bouche : <i>Équilibré - déséquilibré par :</i></p> <p>Attaque :</p> <p>Milieu de bouche :</p> <p>Finale : courte - moyenne - longue.</p>	<p>Nom Chocolat :</p> <p>Variété de cacao : Origine du Cacao :</p> <p>Producteur :</p> <p>Transformateur :</p> <p>Intermédiaires :</p> <p>Chocolatier :</p> <p>Détaillant :</p> <p>Taux Cacao : dont beurre de cacao : dont masse cacao :</p> <p>Prix : Poids : Type : Poudre - Tablette – Sachets - Bouchées - Autres</p> <p>Particularités de production ou d'élaboration</p> <p>Type de chocolat : Blanc - Au lait - Noir - Industriel - Artisanal - Grand Cru</p> <p>3 Phrases pour mémoriser le chocolat (nez, couleur et bouche) :</p> <p>Association/mets :</p> <p>2 mots clefs pour traduire ce chocolat :</p> <p>Rapport qualité prix : Très bon – Bon – Moyen – Mauvais – Très mauvais</p>