

Cioccolato: _____

| | Parametro | Valore assegnabile | Punteggio |
|----------------------|---|--|-----------|
| VISTA | Aspetto (esterno e sezione) | Da 0 (se poroso, striato, macchiato, disomogeneo, granuloso, opaco, ecc.) a 4 (se omogeneo, lucido, uniforme) | |
| | UDITO | Suono di rottura/snap Da 0 (se sordo, morbido) a 1 (se netto) | |
| TATTO | Finezza | Da 0 (se granulosa, sabbiosa, farinosa, polverosa, ecc.) a 5 (se nessuna particella è percepibile) | |
| | Struttura | Da 0 a 2 (se molto grassa, untuosa, collosa, gommosa, ecc.) da 3 a 5 (se mediamente piacevole e corposa) da 6 a 8 (se setosa, cremosa, avvolgente, scorrevole) | |
| | Astringenza | Da 0 (se forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile) | |
| | Rotondità | Da 0 a 2 (se pastosità leggera, sfuggente, non densa) da 3 a 5 (se pastosità media, non sfuggente, di media densità) da 6 a 7 (se pastosità intensa e pesante, budinosa, molto presente, "riempitiva", densa, coinvolgente) | |
| | Fusione | Da 0 (se lenta) a 5 (se rapida) | |
| Tot. Tatto | | | |
| OLFATTO / RETROFATTO | Aroma primario del cacao | Da 0 a 3 (se molto scarso, sfuggente, debole) da 4 a 7 (se leggermente sfuggente, mediamente intenso) da 8 a 10 (se intenso, robusto, molto evidente) | |
| | Aromi secondari gradevoli <i>vedere tabella</i> | Da 0 a 3 (se assenti o lontanamente percepibili) da 4 a 7 (se mediamente percepibili, anche se non riconoscibili) da 8 a 10 (se chiaramente percepibili, intensi e piacevoli) da 11 a 12 (se intensi, piacevoli, fini e molteplici) Aromi riscontrati: | |
| | Aromi secondari sgradevoli (muffa, rancido, acido acetico, bruciato, fumo, juta, cartone, Aromi riscontrati: | Da -5 (se chiaramente percepibili, fastidiosi) a 0 (se assenti) | |
| | Qualità aromatica generale | Da 0 (se aromi primario/secondari scarsi, non percepibili, carenti) a 5 (se ricco di aromi e profumi piacevoli e intensi) | |
| | Persistenza aromatica | Da 0 (scarsa, corta (0-1 min.)) a 5 (lunga, duratura (12-15 min.)) | |
| Tot. Olfatto | | | |
| GUSTO | Dolcezza | Da 0 (se eccessiva, molto fastidiosa) a 6 (se bassa, corretta, equilibrata) | |
| | Amarezza | Da 0 (se molto forte, molto fastidiosa) a 6 (se assente o appena percepibile) | |
| | Acidità | Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 6 (se assente o appena percepibile) | |
| | Armonia e piacere gustativi | Da 0 a 3 (se molto scarsi, deludenti) da 4 a 7 (se medi, non ottimali) da 8 a 10 (se ottimi, armoniosi) | |
| Tot. Gusto | | | |
| Sensazione finale | | Da 0 (se scadente, spiacevole) a 5 (se ottima, molto piacevole) | |

 50-62

 63-75

 76-85

 86-100

TOTALE

Data: _____

Note:

Scheda di valutazione del cioccolato AL LATTE

Cioccolato: _____

| | Parametro | Valore assegnabile | Punteggio |
|------------------------------|---|--|-----------|
| VISTA | Aspetto (esterno e sezione) | Da 0 (se poroso, striato, macchiato, disomogeneo, granuloso, opaco, ecc.) a 5 (se omogeneo, lucido, uniforme) | |
| TATTO | Finezza | Da 0 (se granulosa, sabbiosa, farinosa, polverosa, ecc.) a 5 (se nessuna particella è percepibile) | |
| | Struttura | Da 0 a 3 (se molto grassa, untuosa, collosa, gommosa, ecc.) da 4 a 6 (se mediamente piacevole e corposa) da 7 a 8 (se setosa, piacevole, cremosa, scorrevole) | |
| | Pulizia | Da 0 (se lascia molti residui grassi o collosi) a 5 (se non lascia nessun residuo grasso o colloso) | |
| | Astringenza | Da 0 (se forte, fastidiosa) a 5 (se assente) | |
| | Rotondità | Da 0 (se pastosità leggera, sfuggente, non densa) a 5 (se pastosità intensa e pesante, budinosa, molto presente, "riempitiva", densa, coinvolgente) | |
| | Fusione | Da 0 (se lenta) a 5 (se rapida) | |
| Tot. Tatto | | | |
| OLFATTO / RETROLFATTO | Aroma primario del cacao | Da 0 a 2 (se molto scarso, sfuggente, debole) da 3 a 5 (se leggermente sfuggente, mediamente intenso) da 6 a 8 (se intenso e piacevole, robusto, molto evidente e aromatico) | |
| | Aromi del latte (latte, panna, burro, ecc.) | Da 0 a 3 (se scarsi, sfuggenti, deboli e/o poco piacevoli) da 4 a 6 (se leggermente sfuggenti, mediamente intensi) da 7 a 9 (se intensi e piacevoli) | |
| | Aromi secondari sgradevoli (muffa, rancido, acido acetico, bruciato, fumo, juta, cartone, ecc.) | Da -5 (se chiaramente percepibili, fastidiosi) a 0 (se assenti) Aromi riscontrati: | |
| | Qualità aromatica generale | Da 0 (se aromi/profumi scarsi, non percepibili, bouquet aromatico carente) a 7 (se ricco di aromi/profumi piacevoli e intensi) | |
| | Persistenza aromatica | Da 0 (scarsa, corta (0-1 min.)) a 5 (lunga, duratura (10-12 min.)) | |
| Tot. Olfatto | | | |
| GUSTO | Dolcezza | Da 0 (se eccessiva, fastidiosa) a 6 (se corretta, equilibrata, piacevole) | |
| | Amarezza | Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 6 (se assente) | |
| | Acidità | Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 6 (se assente) | |
| | Armonia ed equilibrio gustativi/olfattivi | Da 0 a 3 (se molto scarsi e sbilanciati/disarmonici) da 4 a 7 (se medi, non ottimali) da 8 a 10 (se ottimi, ben bilanciati) | |
| Tot. Gusto | | | |
| Sensazione finale | | Da 0 (se scadente, spiacevole) a 5 (se ottima, molto piacevole) | |

50-62
63-75
76-85
86-100
TOTALE
Data: _____

Note:

Cioccolato: _____

| | Parametro | Valore assegnabile | Punteggio |
|-----------------------------|---|--|-----------|
| VISTA | Aspetto (esterno e sezione) | Da 0 (se poroso, striato, macchiato, disomogeneo, granuloso, opaco, ecc.) a 5 (se omogeneo, lucido, uniforme) | |
| TATTO | Finezza del cacao | Da 0 (se granulosa, sabbiosa, farinosa, polverosa, ecc.) a 5 (se nessuna particella è percepibile) | |
| | Struttura | Da 0 a 2 (se molto grassa, untuosa, collosa, gommosa, ecc.) da 3 a 5 (se mediamente piacevole e corposa) da 6 a 8 (se setosa, cremosa, avvolgente, scorrevole) | |
| | Astringenza | Da 0 (se forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile) | |
| | Fusione | Da 0 (se lenta) a 5 (se rapida) | |
| | Equilibrio tattile con l'aromatizzazione | Da 0 a 4 (se sgradevole, sbilanciato, prevaricante, di durata molto diversa) da 5 a 7 (se buono, piacevole, coerente, della stessa durata del cioccolato) | |
| Tot. Tatto | | | |
| OLFATTO / RETROFATTO | Aromi del cacao e del latte (se presente) | Da 0 a 3 (se molto scarsi, sfuggenti, deboli) da 4 a 7 (se leggermente scarsi, sfuggenti, deboli) da 8 a 10 (se intensi, robusti, piacevoli) | |
| | Aromi secondari sgradevoli (muffa, rancido, acido acetico, bruciato, fumo, juta, cartone, ecc.) | Da -5 (se chiaramente percepibili, fastidiosi) a 0 (se assenti) Aromi riscontrati: | |
| | Qualità dell'aromatizzazione | Da 0 a 3 (se molto scadente e/o sfuggente) da 4 a 7 (se mediamente piacevole, percepibile) da 8 a 10 (se ottima, molto piacevole, intensa e profumata) | |
| | Equilibrio e armonia cioccolato-aromatizzazione | Da 0 a 3 (se molto scarsi e disarmonici) da 4 a 7 (se medi, non ottimali) da 8 a 10 (se ottimi, ben bilanciati, molto armonici) | |
| Tot. Olfatto | | | |
| GUSTO | Dolcezza | Da 0 (se eccessiva, fastidiosa) a 5 (se bassa, corretta, equilibrata) | |
| | Amarezza | Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile) | |
| | Acidità | Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile) | |
| | Persistenza gustativa/olfattiva | Da 0 (scarsa, corta (0-1 min.)) a 5 (lunga, duratura (10-12 min.)) | |
| | Armonia ed equilibrio gustativo/olfattivo | Da 0 a 3 (se molto scarsi e sbilanciati/disarmonici) da 4 a 7 (se medi, non ottimali) da 8 a 10 (se ottimi, ben bilanciati) | |
| Tot. Gusto | | | |
| Sensazione finale | | Da 0 (se scadente, spiacevole) a 5 (se ottima, molto piacevole) | |


TOTALE

Data: _____

Note:

(1) - nell'assegnare i punteggi occorre pesare ogni voce in base al tipo di cioccolato, fondente o al latte

Scheda di valutazione del cioccolato GIANDUIA

Cioccolato: _____

| | Parametro | Valore assegnabile | Punteggio |
|-----------------------------|--|--|-----------|
| VISTA | Aspetto (esterno e sezione) | Da 0 (se poroso, striato, macchiato, disomogeneo, granuloso, opaco, ecc.) a 5 (se omogeneo, lucido, uniforme) | |
| TATTO | Finezza del cacao | Da 0 (se granulosa, sabbiosa, farinosa, polverosa, ecc.) a 5 (se nessuna particella è percepibile) | |
| | Struttura, cremosità e pulizia ⁽¹⁾ | Da 0 a 3 (se molto grassa, untuosa, gommosa, ecc. e lascia un forte residuo) da 4 a 7 (se leggermente grassa, untuosa, gommosa, o secca, arida) da 8 a 10 (se setosa, piacevole, cremosa e non lascia alcun residuo) | |
| | Astringenza | Da 0 (se forte, fastidiosa) a 5 (se assente) | |
| | Rotondità | Da 0 (se pastosità leggera, sfuggente, non densa) a 5 (se pastosità intensa e pesante, budinosa, molto presente, "riempitiva", densa, coinvolgente) | |
| | Fusione ⁽¹⁾ | Da 0 (se lenta) a 5 (se rapida) | |
| Tot. Tatto | | | |
| OLFATTO / RETROFATTO | Aroma primario del cacao | Da 0 a 3 (se assenti o lontanamente percepibili) da 4 a 7 (se mediamente percepibili, anche se non riconoscibili) da 8 a 10 (se chiaramente percepibili, intensi e piacevoli, fini e molteplici) Aromi riscontrati: | |
| | Aromi secondari sgradevoli (muffa, rancido, acido acetico, bruciato, fumo, juta, cartone, ecc.) | Da -5 (se chiaramente percepibili, fastidiosi) a 0 (se assenti) Aromi riscontrati: | |
| | Qualità aromatica della nocciola | Da 0 a 3 (se molto scadente e/o sfuggente) da 4 a 7 (se mediamente piacevole, percepibile) da 8 a 10 (se ottima, molto piacevole, intensa e profumata) | |
| | Persistenza aromatica | Da 0 (scarsa, corta (0-1 min.)) a 5 (lunga, duratura (10-12 min.)) | |
| | Equilibrio/armonia cacao-nocciola | Da 0 a 3 (se molto scarso e disarmonico, prevaricante) da 4 a 7 (se medio, non ottimale) da 8 a 10 (se ottimo, ben bilanciato, molto armonico) | |
| Tot. Olfatto | | | |
| GUSTO | Dolcezza | Da 0 (se eccessiva, fastidiosa) a 5 (se bassa, corretta, equilibrata) | |
| | Amarezza | Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile) | |
| | Acidità | Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile) | |
| | Armonia ed equilibrio gustativi/olfattivi | Da 0 a 3 (se molto scarsi e sbilanciati/disarmonici) da 4 a 7 (se medi, non ottimali) da 8 a 10 (se ottimi, ben bilanciati) | |
| Tot. Gusto | | | |
| Sensazione finale | | Da 0 (se scadente, spiacevole) a 5 (se ottima, molto piacevole) | |

50-62
63-75
76-85
86-100
TOTALE
Data: _____

Note:

(1) - per i gianduiotti estrusi occorre considerare la diversa struttura della pasta, che non subisce concaggio

Scheda di valutazione del CREMINO

Cremino: _____

| | Parametro | Valore assegnabile | Punteggio |
|---|---|--|---|
| VISTA | Aspetto (esterno e sezione) | Da 0 (se poroso, striato, macchiato, disomogeneo, granuloso, opaco, ecc.) a 5 (se omogeneo, lucido, uniforme) | |
| | TATTO | Finezza dell'impasto | Da 0 (se granulosa, sabbiosa, farinosa, polverosa, ecc.) a 5 (se nessuna particella è percepibile) |
| Struttura e cremosità (incluse eventuali aromatizzazioni) | | Da 0 a 3 (se molto grassa, untuosa, gommosa, ecc. e lascia un forte residuo) da 4 a 7 (se leggermente grassa, untuosa, gommosa, o secca, arida) da 8 a 10 (se setosa, piacevole, cremosa e non lascia alcun residuo) | |
| Pulizia | | Da 0 (se lascia molti residui grassi o collosi) a 5 (se non lascia nessun residuo grasso o colloso) | |
| Rotondità | | Da 0 (se pastosità leggera, sfuggente, non densa) a 5 (se pastosità intensa e pesante, budinosa, molto presente, "riempitiva", densa, coinvolgente) | |
| Fusione | | Da 0 (se lenta) a 5 (se rapida) | |
| Tot. Tatto | | | |
| OLFATTO / RETROFATTO | Aroma del cioccolato (e latte se presente) | Da 0 a 3 (se molto scarso, sfuggente, debole) da 4 a 7 (se leggermente scarso, sfuggente, debole) da 8 a 10 (se intenso, robusto) | |
| | Aromi secondari sgradevoli (muffa, rancido, acido acetico, bruciato, fumo, juta, cartone, ecc.) | Da -5 (se chiaramente percepibili, fastidiosi) a 0 (se assenti) Aromi riscontrati: | |
| | Qualità aromatica della nocciola ed eventuali aromatizzazioni | Da 0 a 3 (se molto scadente e/o sfuggente) da 4 a 7 (se mediamente piacevole, percepibile) da 8 a 10 (se ottima, molto piacevole, intensa e profumata) | |
| | Equilibrio/armonia tra cioccolato (latte) e nocciola (ed event. aromatizzazioni) | Da 0 a 3 (se molto scarso e disarmonico) da 4 a 7 (se medio, non ottimale) da 8 a 10 (se ottimo, ben bilanciato, molto armonico) | |
| | Persistenza aromatica | Da 0 (scarsa, corta (0-1 min.)) a 5 (lunga, duratura (10-12 min.)) | |
| | Tot. Olfatto | | |
| GUSTO | Dolcezza | Da 0 (se eccessiva, fastidiosa) a 5 (se bassa, corretta, equilibrata) | |
| | Amarezza | Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile) | |
| | Acidità | Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile) | |
| | Armonia e piacere gustativi | Da 0 a 3 (se molto scarsi, deludenti) da 4 a 7 (se medi, non ottimali) da 8 a 10 (se ottimi, armoniosi) | |
| Tot. Gusto | | | |
| Sensazione finale | | Da 0 (se scadente, spiacevole) a 5 (se ottima, molto piacevole) | |

50-62
63-75
76-85
86-100
TOTALE

Data: _____

Note:

Scheda di valutazione delle creme spalmabili alla nocciola

Spalmabile: _____

| Parametro | Valore assegnabile | Punteggio |
|--------------|---|-----------|
| Spalmabilità | Da 0 (se difficile da spalmare, dura o troppo liquida) a 3 (se molto facile da spalmare, morbida, densa ma fluida) | |
| TATTO | Finezza Da 0 (se granulosa, sabbiosa, farinosa, polverosa, ecc.) a 5 (se nessuna particella è percepibile) | |
| | Struttura e cremosità Da 0 a 4 (se molto grassa, untuosa, collosa, oleosa, ecc.) da 5 a 8 (se mediamente grassa, untuosa, collosa, oleosa, ecc.) da 9 a 12 (se setosa, cremosa, scorrevole, scioglievole, non collosa, ecc.) | |
| | Omogeneità Da 0 (se disomogenea, non amalgamata, grassi e solidi separati) a 5 (se perfettamente omogenea, amalgamata, un corpo unico) | |
| | Rotondità Da 0 (se pastosità leggera, sfuggente, non densa) a 5 (se pastosità intensa e pesante, budinosa, molto presente, "riempitiva", densa, coinvolgente) | |
| | Pulizia Da 0 (se lascia molto residuo e/o grassezza, untuosità) a 5 (se non lascia alcun residuo, né grassezza, untuosità) | |
| Tot. Tatto | | |

| | | |
|------------------------------|--|--|
| OLFATTO / RETROLFATTO | Qualità/intensità aromatica del cacao ed eventuali aromatizzazioni Da 0 a 5 (se molto scadente e/o sfuggente, poco profumata) da 6 a 10 (se mediamente piacevole, profumata) da 11 a 15 (se ottima, molto piacevole, intensa e profumata) | |
| | Qualità aromatica della nocciola Da 0 a 3 (se molto scadente, non piacevole) da 4 a 7 (se mediamente piacevole, profumata) da 8 a 10 (se ottima, molto piacevole, profumata, aromatica) | |
| | Intensità della nocciola Da 0 a 3 (se poco percepibile, assente o quasi) da 4 a 7 (se mediamente percepibile e presente) da 8 a 10 (se molto intensa, percepibile, forte) | |
| | Aromi secondari sgradevoli (muffa, rancido, acido acetico, bruciato, fumo, juta, cartone, ecc.) Da -5 (se chiaramente percepibili, fastidiosi) a 0 (se assenti) Aromi riscontrati: | |
| | Persistenza aromatica Da 0 (scarsa, corta (0-1 min.)) a 5 (lunga, duratura (10-12 min.)) | |
| | Equilibrio/armonia cacao-nocciola(-aromatizzazioni) Da 0 a 3 (se molto scarso e disarmonico, sbilanciato) da 4 a 7 (se medio, non ottimale) da 8 a 10 (se ottimo, ben bilanciato, molto armonico) | |
| Tot. Olfatto | | |

| | | |
|--------------|--|--|
| GUSTO | Dolcezza Da 0 (se eccessiva, fastidiosa) a 5 (se bassa, corretta, equilibrata) | |
| | Amarezza Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 5 (se assente) | |
| Tot. Gusto | | |

| | | |
|-------------------|--|--|
| Sensazione finale | Da 0 (se scadente, spiacevole) a 5 (se ottima, molto piacevole) | |
|-------------------|--|--|

 50-62

 63-75

 76-85

 86-100

TOTALE

Data: _____

Note:

TABELLA AROMI SECONDARI GRADEVOLI

Questa tabella intende fornire una guida per facilitare l'identificazione di possibili aromi secondari gradevoli nel cioccolato, ma non rappresenta l'elenco completo di tutti gli aromi riscontrabili.

| GRUPPO | aromi specifici |
|-------------------------------|---|
| LATTE E DERIVATI | Latte, formaggio, panna, burro, ecc. |
| CARAMELLO | Mou, toffee, dulce de leche, ecc. |
| SPEZIE | Pepi, noce moscata, liquirizia, anice, chiodi di garofano, cardamomo, ecc. |
| TABACCO E CAFFE' | Tabacco in foglia e sigaro. Caffè tostato, caffè in tazza |
| FRUTTA | Agrumi, frutta matura, frutta disidratata ed essicata, frutta passita, frutta esotica, frutta a polpa, confettura, ecc. |
| FRUTTI ROSSI | Ciliegia, ribes, ciliegia, mirtillo, more, ecc. |
| FRUTTA SECCA | Mandorle, nocciole, arachidi, anacardi, noci, ecc. |
| FIORI | Profumo di fiori, sensazione di freschezza e dolcezza, ecc. |
| ERBACEO/LEGNO/ TERRA/CUOIO | Erba fresca e secca, fieno, terra bagnata, sottobosco. Legno fresco o stagionato, corteccia. Sensazione di affumicato, cuoio, pellame |
| MALTO E MIELE | Miele, zucchero scuro, melassa, canna da zucchero, malto, ecc. |
| PANE E LIEVITO | Pane, pizza, farine, lievito, castagna, ecc. |