

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 / RETROLFATTO	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 / RETROFATTO	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)	

 **50-62**
 **63-75**
 **76-85**
 **86-100**
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 / RETOLFATTO	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 della PRALINA

Pralina: _____

	Parametro	Valore assegnabile	Punteggio
VISTA	Aspetto (esterno e sezione)	Da 0 (se poroso, striato, macchiato, disomogeneo, granuloso, opaco, ecc.) a 3 (se omogeneo, lucido, uniforme)	
	Estetica (forma, decorazioni, originalità)	Da 0 (se poco gradevole, banale, ecc.) a 5 (se molto piacevole, accattivante, originale, ecc.)	
	Sezione: spessore copertura	Da 0 (se spessa e disomogenea) a 5 (se sottile e omogenea)	
	Sezione: ripieno	Da 0 (se non uniforme e non piena) a 3 (se uniforme e piena)	
Tot. Vista			

TATTO	Equilibrio tattile tra cioccolato e ripieno	Da 0 a 2 (se sgradevole, sbilanciato, prevaricante, di durata molto diversa) da 3 a 5 (se mediamente piacevole, migliorabile) da 6 a 7 (se buono, piacevole, coerente, della stessa durata del cioccolato)	
	Struttura	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)	
	Fusione	Da 0 (se lenta) a 5 (se rapida)	
Tot. Tatto			

PESO	Peso	0 se superiore a 18 g	
		3 se tra 12 e 18 g 5 se inferiore a 12 g	

OLFATTO / RETOLFATTO	Aroma del cioccolato	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 del ripieno	Da 0 a 4 (se molto scadente e/o sfuggente) da 5 a 8 (se mediamente piacevole, percepibile) da 9 a 12 (se ottimo, molto piacevole, intenso e profumato)	
	Complessità aromatica	Da 0 (se pralina molto banale) a 5 (se molto complessa, strutturata, con aromi numerosi e/o complessi)	
	Equilibrio/armonia tra cioccolato e ripieno	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)	
Tot. Olfatto			

GUSTO	Dolcezza	Da 0 (se eccessiva, fastidiosa) a 5 (se bassa, corretta, equilibrata)	
	Percezioni gustative (amarezza, acidità, sapidità)	Da 0 (se molto forti, fastidiose) a 5 (se assenti o delicate ed equilibrate)	
	Persistenza aromatica e gustativa	Da 0 (scarsa, corta (0-1 min.)) a 5 (lunga, durata (10-12 min.))	
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 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 del cioccolato con RIPIENO (tavoletta)

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)	
	Sezione: spessore copertura	Da 0 (se molto spessa e non uniforme) a 3 (se sottile e uniforme)	
	Sezione: ripieno	Da 0 (se non uniforme e non piena) a 3 (se uniforme e piena)	
Tot. Vista			

TATTO	Equilibrio tattile tra cioccolato e ripieno	Da 0 a 3 (se sgradevole, sbilanciato, di durata molto diversa) da 4 a 7 (se mediamente piacevole, migliorabile) da 8 a 10 (se tattilità simili, coerenti e della stessa durata in bocca)	
	Struttura	Da 0 a 3 (se molto grassa, untuosa, granulosa, astringente) da 4 a 7 (se mediamente grassa, untuosa, granulosa, astringente) da 8 a 10 (se setosa, piacevole, rotonda, cremosa e non lascia residui)	
	Fusione	Da 0 (se lenta) a 5 (se rapida)	
Tot. Tatto			

OLFATTO / RETROLATTO	Aroma del cioccolato	Da 0 a 3 (se molto debole, sfuggente, e/o di qualità scadente) da 4 a 7 (se leggermente sfuggente, mediamente intenso e/o di media piacevolezza) da 8 a 10 (se intenso, molto evidente e piacevole, aromatico)	
	Aromi secondari sgradevoli (muffa, rancido, bruciato, fumo, juta, cartone, ecc.)	Da -5 (se chiaramente percepibili, fastidiosi) a 0 (se assenti) Aromi riscontrati:	
	Qualità del ripieno	Da 0 a 5 (se molto scadente e/o sfuggente) da 6 a 10 (se mediamente piacevole, percepibile) da 11 a 15 (se ottimo, molto piacevole, intenso e profumato)	
	Equilibrio/armonia tra cioccolato e ripieno	Da 0 a 3 (se molto scarso, disarmonico, sbilanciato) da 4 a 7 (se mediamente equilibrato e armonico) da 8 a 10 (se ben bilanciato, molto armonico ed equilibrato, abbinato bene)	
	Persistenza aromatica	Da 0 (scarsa, corta (0-1 min.)) a 5 (lunga, duratura (10-12 min.))	
Tot. Olfatto			

GUSTO	Dolcezza	Da 0 (se eccessiva, molto fastidiosa) a 5 (se bassa, corretta, equilibrata)	
	Altre percezioni gustative (amarezza, acidità, sapidità)	Da 0 (se molto forti, fastidiose, disarmonici per un cioccolato) a 5 (se assenti oppure delicate, piacevoli, equilibrate col cioccolato)	
	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 GREZZO (non raffinato)

Cioccolato: _____

	Parametro	Valore assegnabile	Punteggio
VISTA	Aspetto	Da 0 a 1 (se molto macchiato, molto striato, molto disuniforme)	
		da 2 a 3 (se affiora il burro di cacao e/o leggermente macchiato)	
		da 4 a 5 (se uniforme, omogeneo, senza macchie)	

TATTO	Struttura	Da 0 a 3 (se molto polverosa e/o gommosa, molto grumosa, molto arida, molto disomogenea) da 4 a 7 (se polverosa e/o gommosa, grumosa, arida, disomogenea) da 8 a 10 (se è omogenea, croccante, pulita, piacevole, senza grumi)	
	Astringenza	Da 0 (se forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile)	
	Rotondità	Da 0 (se poco corposo/avvolgente/presente, sfuggente) a 5 (se sufficientemente avvolgente, cremoso, denso)	
	Fusione	Da 0 (se fonde con difficoltà e va masticato molto a lungo) a 5 (se fonde velocemente e piacevolmente)	
Tot. Tatto			

OLFATTO / RETOLFATTO	Aroma primario del cacao	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 gradevoli <i>vedere tabella</i>	Da 0 (se assenti) a 5 (se chiaramente percepibili, intensi e piacevoli) 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 generale (inclusi zucchero e eventuali aromi aggiunti)	Da 0 (se aromi, del cacao e/o aggiunti, scarsi, non percepibili e/o poco piacevoli) a 10 (se aromi, del cacao e/o aggiunti, piacevoli, intensi, coinvolgenti)	
	Equilibrio tra cacao, zucchero ed eventuali aromi	Da 0 a 3 (se molto scarso, disarmonico, sbilanciato) 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 (12-15 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)	
	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 / RETROLATTO	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.