

FICHE DE DEGUSTATION DU CHOCOLAT

LA VUE L'ASPECT DU CHOCOLAT		
COULEUR	CLAIRE SOMBRE FONCÉE	ACAJOU/ ROUGEÂTRE MARRON/ BRUN NOIR
SURFACE	BRILLANTE	MATTE, TERNE
EPAISSEUR	LISSE FINE	IRRÉGULIÈRE ÉPAISSE
L'ODORAT LES EFFLUVES DU CHOCOLAT		
FAIBLE PUISSANTE	FAIBLE/ DISCRÈTE ÉVENTÉE	VANILLÉE SUCRÉE
L'OUÏE LE CLAQUEMENT		
CASSE	NETTE CLAIRE, AIGÛE	SOUPLE/ MOLLE SILENCIEUSE
LE TOUCHER LA TEXTURE AU PALAIS		
DURETÉ	MOLLE, FERME, DURE	
FRACTURABILITÉ	FRIABLE, CROQUANTE, CASSANT, CRAQUANTE	
GRANULOSITÉ	POUSSIÈREUSE, POUDREUSE/FARINEUSE, SABLONNEUSE/SABLEUX, GRANULEUSE	
FONTE	LENTE, RAPIDE	
CRÉMOSITÉ	SÈCHE LISSE, ONCTUEUSE, SOYEUSE, HOMOGÈNE/ENVELOPPANTE, CRÉMEUSE	
LIPIDITÉ (Taux de beurre de cacao)	PÂTEUSE, COLLANTE, FONDANTE/GRASSE, BEURRÉE, HUILEUSE	
SENSATIONS	RÂPEUX, ASTRINGENT, AGRESSIF, CHALEUR, FRAÎCHEUR...	
LE GOÛT LES SAVEURS ET ARÔMES EN BOUCHE		
SAVEURS	ACIDE, AMER, AIGRE, ÂCRE, ACIDULÉ, SUCRÉ, SALÉ, UMAMI	
ÉQUILIBRE	CACAO/SUCRE	ACIDITÉ/AMERTUME
ARÔMES (VOIR LE DÉTAIL AU VERSO)	FAMILLES : FRUITÉ VÉGÉTAL BOISÉ ÉPICÉ EMPYREUMATIQUE ANIMAL	ALCOOLIQUE / FERMENTAIRE MINÉRAL CHIMIQUE
PERCEPTION, LONGUEUR	CONFUSE, CORSÉE	COURTE, LONGUE
APPRÉCIATION HÉDONIQUE		

FRUITÉ	
FRUITS ROUGES FRAIS	FRAISE, FRAMBOISE, GROSEILLE, BAIE
FRUITS JAUNES FRAIS	ABRICOT, PÊCHE, POIRE, COING, MIRABELLE, RAISIN BLANC, MELON
FRUITS NOIRS FRAIS	CERISE, MYRTILLE, MÛRE, RAISIN NOIR
AGRUMES	ORANGE, CITRON (YUZU, COMBAVA), PAMPLEMOUSSE, MANDARINE, OXALIS
FRUITS TROPICAUX	LITCHI, PAPAYE, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS, BANANE, NOIX DE COCO
FRUITS COMPOTÉS	POMME, FRAISE, ANANAS, BANANE
FRUITS CONFITS	RAISINS SECS, DATTES, PRUNEAUX
FRUITS SECS	FRANGIPANE, NOISETTE ET AMANDE FRAÎCHES, NOIX
VÉGÉTAL	
FLORAL	FLEUR D'ORANGER, JASMIN, ROSE, VIOLETTE, CAMOMILLE
VERT	OLIVE, PETIT POIS, POIVRON VERT, HUILE D'OLIVE
HERBES FRAÎCHES	MENTHE, BASILIC, GAZON COUPÉ
HERBACÉ	TOILE DE JUTE, FOUGÈRE, PAILLE, FOIN, OSIER, THÉ ET INFUSION
BOISÉ	
BOIS	BOIS SEC, ÉCORCE, COPEAUX, SCIURE, SAPIN, EUCALYPTUS, CAMPHRE
TERRE	SOUS-BOIS, CHAMPIGNON, MOISSISSURE, TERREUX, HUMUS
ÉPICÉ	
ÉPICES DOUCES	VANILLE, CANNELLE, FÈVE TONKA, CLOU DE GIROFLE, MUSCADE
ÉPICES FORTES	RÉGLISSE, GINGEMBRE, POIVRE, ANIS
EMPYREUMATIQUE	
CÉRÉALE	BRIOCHE, MALT, LEVURE DE BOULANGER, BISCUITS, MIE DE PAIN, AVOINE
GRILLÉ/ TORRÉFIÉ	FRUITS SECS, PRALINÉ, CACAO ET CAFÉ TORRÉFIÉS, POP-CORN, TOAST, CHÂTAIGNES CUITES AU FEU DE BOIS, CAMEL, SIROP D'ÉRABLE, MÉLASSE
FUMÉ	THÉ FUMÉ, JAMBON FUMÉ, SUIE, TABAC
BRÛLÉ	SURTORRÉFACTION, CHARBON
ANIMAL	
LACTÉ	BEURRE, CRÈME, LAIT, CAMEL BEURRE SALÉ
CUIRÉ	CUIR, MUSC, MIEL, CIRE D'ABEILLE
FERMIER	FROMAGE, POURRITURE, NOTES FÉCALES, FUMIER, ÉTABLE
RANCI	LAIT FERMENTÉ, RANCI
ALCOOLIQUE / FERMENTAIRE	
SURFERMENTATION (ALCOOL) : LIQUEUR, VIN, RHUM, WHISKY ; FERMENTATION ACÉTIQUE (VINAIGRE) : AIGRE	
AUTRES	
MINÉRAL	FER, MÉTAL, PIERRE, CRAIE, POUSSIÈRE, POUVRE
CHIMIQUE	BOUGIE, SAVON, ARÔME ARTIFICIEL, MÉDICINAL, PHARMACEUTIQUE